

校企融合背景下的食品科学与工程教学策略探究

帕提古丽·阿布都克里木

新疆和田职业技术学院

[摘要]校企融合是当前高职院校教学中的一种重要的人才培养方式。校企融合是让学生们在理论知识与岗位实践的融合下进行有效学习的方式。食品科学与工程是一门具有很强应用价值的学科,在其教学中引入校企融合的教学方式可以促进学生们的相关技能提升。本文重点分析了当前校企融合中存在的问题,提出了校企融合在食品科学汉语工程教学中的意义,并详细提出了具体的教学策略。

[关键词]校企融合;食品科学与工程;问题;意义;策略

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6261.2021.08.1510

食品科学与工程是一门具有融合特征的学科,该学科所涉及的知识面儿比较广泛,其中包括化学、生物、农学等等相关,因此其内容也相对比较复杂。食品科学与工程的相关知识具有一定的实用性,因此学生们想要深入掌握这门知识则需要与实践与理论相结合中进行学习。校企融合是将教育与企业相关岗位人才的需求结合在一定的。学校根据企业岗位的需要来培养与之相匹配的人才,而企业给学生们提供实践的平台让学生们将所学知识运用到实践中,从而促进学生实用技能的提升。教师们在校企融合背景下要积极探究食品科学与工程教学的具体策略。

一、校企融合在食品科学与工程教学中应用的意义

校企融合是当前食品科学与工程教学中一种重要的教育方式。学校与企业进行深入的融合能够促进学校教育的进步也能提升学生的能力。首先,在校企融合中,企业给学校提供了人才培养方向。通过对实际岗位的研究和实践,学校更能理解社会中对于食品科学与工程方面的人才都有哪些要求。通过这种融合学校可以实施调整专业的结构,使学校的教育与社会需求对接更加严密。同时,学生们在实践或者实习的过程中,企业可以就学生们的认知和表现来及时反馈学校教学的知识体系中存在的问题,以便于学校及时调整教学目标和教学计划,这有助于学校完善食品科学与工程的知识体系,促进课程改革的进步。其次,食品科学与工程这一学科专业知识比较零碎,学生们在纯理论的教学中难以完全掌握相关的知识和技能。通过校企融合学生们可以在实践中进行学习。学生们通过实践行为可以将理论知识有效地运用到实践中。这种方式不仅可以让学生们对这门课程产生浓厚的学习兴趣更可以帮助他们真正掌握实用的技能和知识。校企融合下,学生们将来的就业率也会大大提升。最后,校企融合对企业的发展也会带来很大的受益。校企融合为企业带来了其发展所需要的人才,学生们毕业后就职于企业,为企业重新培养人才省去了必要的财力和时间。学生们毕业后就可以直接胜任其职位。这种校企融合的方式有效地促进了学校、学生和企业的三方协调发展。

二、当前校企融合在食品科学与工程教学中存在的问题

(一) 校企融合的观念不成熟

校企融合虽然在理论上是三方共赢的形式。但是在实践应用中却存在着非常多的问题。

其中学校和企业双方在校企融合的观念上还存在着不成熟。首先,从学校方面来讲,校企融合在一定程度上会打破学校的传统的教育模式。学生们在理论学习和实践结合的过程中会存在一定的人身安全、监督管理的等方面的问题,学校不能完全把控学生的安全和学习状态。教师们在学习中

需要面临着传统教学理念和教学方式的改革。这也意味着教师们会在教学中推翻传统的教学模式构建新的教学方法。其次,从企业角度来讲,校企融合需要企业付出一定的人力和财力来帮助学校进行教学活动。同时在学生们的实践中,企业也要承担一定的教育责任和管理责任,这就使得企业的负担相对加重。校企融合对双方的影响在一定程度上阻碍了双方融合观念的发展。

(二) 校企融合中学生管理存在分歧

校企融合在食品科学与工程的教学中存在学生管理方面的问题,这些问题使得校企融合并没有发挥其在教学中的优势充分。校企融合下学生们需要进入企业去进行实习。在实习的过程中学校难以对学生的行为进行管理和评价。很多学校在学生进入企业后便不能对学校生们进行有效的管理和教育。当学生们在实习过程中出现问题后,也难以得到解决,这就使得实习与学习没能实现充分的结合。很多企业给学生们提供了实践的平台,但在实践过程中企业总是认为自己只是给学生们提供实习的机会,并没有教育学生的任务,学生的教育应该归学校进行管理。这种理念使得学生们在实践过程中没有受到合理的管理和监督,因此教学效果必然也会不理想。

(三) 校企融合模式有待提升

学校是教书育人的主要场所,而企业则主要是追求经济利益。学校和企业本身的性质不同、职能不同,两者的融合必然也会产生一些难以解决的问题。当前校企融合的模式仍然有待提升。校企之间的融合更多的知识停留在形式上,并没有实现真正意义上的融合。学校在校企融合中总是怕学生们会在企业的影响下无心学习,甚至对学校造成一些负面的影响。学校不愿意打破这种传统的教学模式。而企业在校企融合中总是停留在简单的资金支持上,企业会象征性地给学校提供一些简单的设备,给学生们提供一些简单的职位体验或者给学生们进行一些基本的岗位培训。这种融合形式对于学生们实践能力和知识的结合并没有特别有效的促进作用。校企融合的模式还有待提升。

三、校企融合背景下的食品科学与工程教学的具体策略

(一) 学校在课程设计中要重视理论与实践的结合

在传统的食品科学与工程的专业的课程设计中,学校更加倾向于理论的教学。然而这门课程是一门具有很强实践性和应用性的课程。然而职业学校的学生理论知识的学习能力大多都不强,动手能力是他们的强项。因此在课程设计中学校要从学科特点和学生的认知特点出发。学校在食品科学与工程的课程设计中要将理论与实践进行交叉进行^[1]。学校在进行课程设计时,可以安排一段时间的理论知识学习,

让学生们首先在认知中形成一定的知识基础。在进行一段时间的理论知识学习后,学校可以安排学生们到企业中进行实习。在实习的过程中,学生们可以将所学的理论基础运用到实践中,并在实践的学习中去探索和学习新的知识。通过这种理论与实践交叉进行的课程设计方式,学校可以充分利用校企融合让学生们将所学知识运用到实践中,并让学生们运用实践行为来推进理论知识的学习。在校企融合背景下,学校可以让学生们在理论与实践的结合中熟练掌握食品科学与工程的相关技能。学校在课程设计中重视理论与实践的结合才能有效发挥校企融合的作用。

(二) 提升教师的专业水平

校企融合背景下食品科学与工程的教学是围绕着理论与实践的结合进行的。在校企融合背景下想要提升食品科学与工程的教学效果,教师则起着关键作用。当前职业学校的教师们大多具有很高的文化水平,在理论教学中教师们大多具有比较强的授课能力^[2]。但是教师们食品科学与工程方面的实践经验则明显不足。这就使得教师们理论与实践结合的教学过程中颇感吃力。学校要充分利用校企融合来提升教师们的专业水平。首先,在食品科学与工业的重难点知识的教学中,学校可以邀请企业中的专业技术人员来进行相关实践知识的培训和应用。在培训的过程中,教师们可以根据自己的教学内容和方式请教专门的技术人员。通过专业技术人员的培训,教师们可以更加明确教学重难点的实践能力,从而提升教师们的专业水平和教学能力。其次,学校可以定期给教师提供进企业学习的机会。为了更好地给学生们进行食品科学与工程相关知识的授课,学校可以加强教师们实践知识的专业学习。学校可以定期安排教师们到企业进行学习。在学习的过程中由企业专业的技术人员来带领教师们进行培训学习。教师们企业的实践中可以充分理解食品科学与工程相应的技能,那么教师们在该专业的授课中可以更好地将理论知识与实践进行结合,从而促进教师的专业水平也能更好地提升课堂效率。最后,在学生们实习期间,学校可以安排授课教师一同进入企业。学生们在企业进行实习,一方面是熟悉食品科学与工程相关的技能,另一方面是将所学习的理论知识进行实践。教师随学生们共同进入企业,可以在理论知识的实践中总结理论教学中的不足。教师既能在学生的实践中总结结合反思教学活动又能亲自参与到学生的实践中,以便教师更好的改进自己的教学方式,提升教师的教学水平。

(三) 在食品科学与工程教学中构建新的校企融合模式

在食品科学与工程教学中想要充分发挥校企融合的作用就要积极构建新的融合模式。在食品科学与工程的教学中无论是理论知识的学习还是实习阶段的实践活动,学校和企业都要积极发挥教育和实践的优势。一方面,在这一专业的理论教学中教师可以充分利用企业来进行教学,如在快消品的包装问题上,教师可以录制一些企业进行快消品进行包装的视频来进行教学,让学生们对相关理论知识进行更直观的认识,也为以后的实习奠定理论基础。在比较难以理解的理论中,学校还可以邀请企业专业技术人员来学校进行现场教学。通过这种模式,学校可以将校企融合的优势充分发挥在食品科学与工程的理论课中^[3]。另一方面,企业在学生们实习期间,可以安排专门的技术人员对学生进行指导和教育。企业在校企融合中也要对学生们承担教育任务。企业

在学生们的实习中,可以针对学生们的实践行为进行相应的岗前培训,让学生们理解具体的操作内容。在学生们的实习中,企业可以以“老带新”的形式让成熟的技术人员来带领学生们进行实践,并对学生的实践行为进行教育和改进。在食品科学与工程的教学,学校和企业有着共同的目标,那就是将学生们培养成合格的专业人才。在这中共同目标的促进下,学校和企业会共同承担教育责任,这种方式有助于食品科学与工程教学的效果提升。

(四) 在校企融合中构建完善的学生管理体系

在校企融合背景下,对学生们进行有效的管理也是促进食品科学与工程教学的重要模式。

学校和企业要对学生们进行完善的管理体系,使学生们在实践中能够培养合格的学科素养。当前学生们的管理体系不合理主要体现在实习阶段。学生们在企业实习的过程中,学校要建立和健全对学生的管理体系。学校可以设置专门的管理部门对学生的实习行为进行管理。学校可以派遣教师们轮流到企业进行值班。值班教师负责学生们的日常学习中的主要问题。当学生们在实习和心理方面出现问题,教师可以及时给予学生们心理辅导。如学生在实习过程中因为工作比较辛苦产生情绪方面的波动,那么教师就可以鼓励学生,让学生明白只有付出辛苦才能在工作中获得更多的成果。教师对学生的管理可以帮助学生们更好的渡过学习中存在的困难。企业在校企融合中也要安排专门的人员来解决学生们实习过程中存在的问题。当学生们在日常生活中出现住宿饮食等方面的问题时,企业专门管理人员可以帮助学生们解决问题。另外在实习过程中遇到问题时,企业也要安排专业的技术人员给予学生们指导和学习。在校企融合中,学校和企业都对学生们进行管理和关注,这就使得学生们可以更好地进行理论与实践的结合。学校和企业融合过程中构建完善的学生管理体系可以更好的对学生们进行管理,让学生们在学习和实践中都能收获更多的知识和技能。从而促进食品科学与工程教学效果的提升^[4]。

总而言之,食品科学与工程是一门应用性强的课程。在校企融合背景下,将食品科学与工程教学的理论与实践进行融合,可以更好地促进该专业知识的教学效果。在校企融合背景下学校要重视食品科学与工程课程设计中理论与实践的有效融合,并运用校企融合的优势来提升教师的专业水平。学校在食品科学与工程教学中要不断探索与企业融合的新模式,并建立和完善学生们在实习过程中的管理体系,充分发挥两者结合的优势来促进课堂效果的提升。

参考文献

- [1] 夏广军, 金清, 徐红艳. 校企合作模式下农业院校食品科学与工程专业创新创业教育探索[J]. 黑龙江教育(高教研究与评估), 2021(12): 1-3.
- [2] 孙丰梅, 曲丽洁, 魏东. 新工科背景下食品科学与工程专业“3+1”人才培养模式实践教学探讨[J]. 农产品加工, 2021(21): 106-107+114.
- [3] 郑宝东, 庞杰, 张怡, 黄群, 曾绍校, 吴春华. 校企共建共赢的食品人才培养模式探索与实践[J]. 食品工业, 2021, 42(10): 235-238.
- [4] 尹佳. 新工科背景下食品专业综合实验课教学改革与实践[J]. 中国食品, 2021(19): 38-39.