

基于社会需求的食品质量安全专业实践教学革新探索

彭盼盼

(新乡职业技术学院, 河南 新乡 453003)

摘要: 本科专业教学中, 实践教学是一种必不可少的教学方式, 在高素质、高能力人才教育培养中占据着重要的地位。食品质量安全专业作为高等院校课程教学的重要组成, 对于学生的实践综合能力有着较高的要求。基于此, 本文从社会需求的角度出发, 对食品质量安全专业实践教学革新策略进行了深入探究, 以期能够为食品质量安全专业实践教学质量的提升以及促进食品质量安全专业学生综合实践能力的有效养成提供必要的帮助。

关键词: 社会需求; 食品质量安全专业; 实践教学; 革新策略

随着当前社会经济的高速发展, 人民物质生活水平的不断提升, 对于食品质量以及营养价值也提出了更高的要求。可以说, 食品质量与安全专业也日益成为我国高校在时代发展大趋势下所开设的特色专业。为了更好地满足社会对于专业化的食品质量与安全人才的需求, 很多高等院校纷纷开设了这一专业, 目的就是为社会及相关企业培养出高水平的专业化实用型技能人才。食品质量与安全专业人才不仅需要具备完善的食品科学知识, 同时还应该掌握多项专业技能, 熟知与食品安全相关的法律法规, 进而促进学生综合能力的全面提升, 因此基于社会需求的食品质量安全专业实践教学革新策略探究有着非常重要的现实意义与价值。

一、食品安全性实践教学改革的意义

(一) 有利于人才培养目标的实现

高等院校所开设的食品质量安全专业教学目标就是帮助学生掌握包括食品工艺学、生物学、营养学以及食品安全检测等在内的理论知识, 并且促使学生熟练地掌握食品加工、分析检测、食品安全评价及质量管理等技能, 为学生日后走向具体的工作岗位奠定坚实的基础。

(二) 有利于完善食品安全性课程设置

食品质量安全专业课程具备多元化、综合性以及应用性等显著的特征。学生经过接受系统性的学习, 能够有效了解与掌握食品中会对人体机能造成危害的有害物质。然而, 由于食品质量安全专业课程在我国高校开展的时间较短, 目前还没有形成较为完善的食品质量安全专业课程教材, 通过深入探究食品安全性实践教学革新策略, 能够很好地完善完善食品安全性课程内容, 进而培养出更符合相关岗位所需求的专业人才。

二、食品质量与安全专业实践教学存在的问题

在社会需求的大背景下, 高等教育教学对于学生实践能力的培养重视程度日益提升。近年来, 随着我国高等院校所开设食品质量与安全专业课程教学的逐步完善, 也取得了一些改革成效, 但是在实际教学中依然存在着诸多问题亟待解决。

(一) 实践教学课程体系不完善

当前, 我国高等院校所开设的食品质量与安全专业课程在实践教学体系上主要包括实验课程、认知实习、生产实习、课

程设计、毕业实习、毕业设计等环节, 虽然课程内容比较丰富, 但是往往都流于形式。在这种高实践教学模式的影响下, 学生自身的就业竞争力注定无法得到提升。实践教学课程体系的不完善主要体现为: 首先, 实践教学内容比重较小, 学生缺乏动手操作的机会; 其次, 实践教学的环节比较分散, 缺乏必要的联系性、系统性以及整体性, 无法促进学生实践能力的提升; 最后, 所开设的实践环节形式化严重, 学生参与的兴趣不足, 无法达到实践教学目标。

(二) 实践教学师资力量不强

教师教学水平的高低直接影响到教学质量以及学生的学习效果。当前我国高校食品质量与安全专业教师的实践能力相较于其他学科的教师而言明显不足。虽然这些教师的学历较高, 有着丰富而又扎实的理论基础, 但是缺乏必要的实践、实训经验, 因此无法为培养学生的综合实践能力提供帮助; 另外对于部分刚参加工作的青年教师而言, 没有开展有效的业务技能以及专业实践培训, 再加上高等院校一贯轻实践、重理论的教育理念, 使得高校食品质量与安全专业师资队伍的整体力量明显不足。

(三) 实践教学平台建设落后

实践教学平台作为食品质量与安全专业开展实践教学的主要阵地。近年来, 由于受到不断扩大的招生规模以及专业学科发展步伐日益加快的影响, 高等院校所开设的食品质量与安全专业在建设实践教学平台方面存在着诸多问题, 主要包括: 首先, 缺乏必要的资金扶持, 校内现有的实验室、实践教学设备等水平较低、数量不足, 无法满足学生参与实践操作练习的实际需求; 其次, 所建设的校外实习基础无法将实践教学平台的作用加以有效发挥, 实习大都流于形式, 需要进一步改进与优化; 最后, 科研实验室在实践教学中的作用没有得到有效的发挥, 对于社会以及合作企业现有的教育资源无法做到充分利用。

三、食品质量安全专业实践教学革新要求

(一) 教学内容应该与时俱进

食品质量与安全专业中的理论教学内容需要与时代发展的步伐相接轨, 并且根据时代的变化而及时作出调整。在教学内容的制定上需要密切结合社会生产实际, 尽可能地将社会生产中与食品质量与安全相关的内容引进到课堂之上, 进一步拓宽学生的视野, 帮助学生更好地由固定的课堂学习转入到生产技术的去学习中去, 从而灵活地将已经掌握的理论知识运用到生产实践上, 促进学生综合实践能力的提升。

(二) 教学环节不断深化

在社会需求的大背景下, 如何更好地开展食品质量与安全专业实践教学已经成为当前高校教师所密切关注的话题。对于食品质量与安全专业的毕业生而言在就业是所面临的最大的阻碍就是缺乏充足的实践经验。通常情况下实践教学环节由两部分组成: 首先是课程方面的实践教学, 主要是指课程作业以及实验教学环节; 其次则

是集中性的实践教学,主要指的是进行社会调查或者是进驻到企业内部参与实习。积极主动地参与课外实习对于学生实践能力的提升起到了极为关键的作用,能够为学生提供形式多样的实习机会。并且,在社会需求背景下所开展食品质量与安全专业实践教学还需要为学生提供充足的实践机会,比如说在企业、专业研究所以及食品生产基地等参与实践,以此来促进学生创新能力的提升,避免在就业时出现经验不足而无法适应工作岗位的问题。

(三) 强化英语和计算机应用能力的培养

在经济全球化不断发展以及改革开放进程不断深入的今天,英语水平的高低已经成为衡量我国高校毕业生综合水平的一项重要指标。因此,为了更好地满足社会需求,食品质量与安全专业在开展课程教学时需要加强培养学生的英语以及计算机综合应用能力,尤其是开设与食品质量与安全密切相关的专业英语课程,包括专业词汇、具体句型、翻译以及写作等内容。教师还可以根据学生的实际情况有针对性地实施双语教学模式,加深学生对专业词汇的理解与记忆,以此来保证学生在日后从事相关工作时能够更好地满足岗位的实际需求。

四、基于社会需求的食品质量与安全专业实践教学革新策略

(一) 依托校企合作,完善实践教学课程体系建设

基于社会需求下的食品质量与安全专业课程教学体系,需要与该专业人才的具体培养目标以及学校的总体定位相结合予以制定。在当前社会经济高速发展的趋势下,高等院校所开展的人才培养工作需要重视企业的参与,与企业之间开展密切的合作,并且以满足市场的实际需求为出发点培养学生的实践能力。首先,高等院校需要邀请对口企业共同参与到实践教学课程体系的设计工作中去,密切联系学生未来工作岗位的需求,针对学生开展科学的实训教学;其次,可以聘请对口企业专业的技术与管理人才担任学生的校外导师,组织学生深入到企业内部参与包括生产实践、产品设计以及产品研发等在内的实践活动;最后,需要对实践教学的效果加以强化,从多个实践教学环节入手,切实增加实践教学比重,从而促进实践教学质量的提升,增强学生的综合实践能力。

(二) 加强实践教学师资队伍的建设

教师作为教学活动的主要组织者与实施者,对自身教学能力的高低对于学生综合实践能力的培养起到了决定性作用。因此高等院校食品质量与安全专业需要加强实践教学师资队伍的建设工作,进而促进教师实践教学水平的切实提升。首先,可以以校企合作为基础,广泛引进企业内具备丰富实践经验以及高超技术水平的人才,实现对现有教师队伍的有效充实,进而促使教师整体的实践教学能力的提升;其次,对于高校食品质量与安全专业现有教师需要加强实践能力培养工作,对于落后的教师实践能力培育机制要做到进一步地优化与改进,包括培养体系以及激励政策的完善等,不仅需要加强对新任教师的全方位培训工作,也需要对在岗教师的教育教学做到科学的优化,要求教师不断学习新的教学技术,促进自身实践能力的提升;最后,可以广泛利用校企合作办学模式,建立教师实践能力培养基地,鼓励教师深入到企业内部,参与岗位实践工作。了解当前企业最先进的食品质量与安全专业知识与技术,从而做到理论与实践的密切融合,更好地开展食品质量与安全专业课程教学工作。

(三) 充分利用现代化教学手段

随着当前现代化信息技术的不断发展,其在教育教学领域也得到了广泛应用。高等院校食品质量与安全专业教师在开展实践教学时,需要加强对现代化信息技术的利用。可以运用多媒体技术将原本抽象复杂的公式制作成为PPT,给学生们直观地呈现课程内容;也可以利用丰富的网络资源搜集整理与食品质量与安全相关的视频、影像资料为学生们进行播放,从而更好地调动学生参与该课程的学习兴趣,使其在轻松愉快的课堂氛围中加强对知识技能的掌握。教师通过充分利用现代化的教学手段,可以为学生提供更加丰富的教学内容,进一步拓展学生的视野,充分理解与掌握跟食品质量与安全相关的专业知识,最终取得理想的课堂教学效果,为学生综合实践能力的提升奠定坚实的基础。

(四) 提倡动态考核机制,建立新的创新实践考核制度

成绩考核作为检测教师教学效果以及学生学习成果的主要手段,通过成绩考核能够最大限度调动学生参与食品质量与安全专业课程的学习积极性,其中就包括动态考核机制,相较于传统的试卷成绩、实验报告以及出勤情况等,动态考核机制其监督、激励性更强,学生也会更加主动地参与到学习中去。比如说教师结合教学内容为学生们布置相应的学习任务,要求学生结合自身的实际情况选择最佳的任务进行完成。学生也可以利用课余时间搜集资料、撰写报告。另外还可以借助课堂讲解、讨论以及制作电子课件等方式来获取相应的学分。最后教师还可以为学生提供阅读资料,要求学生在阅读与分析之后写作阅读报告,以此来促进学生评价科研成果能力的提升。

五、结语

综上所述,食品质量安全作为关系到人类生存与发展的重要课程,其在不同的社会经济发展阶段呈现出不同的特征,但是对于食品质量安全专业人才的需求则是亘古不变的。在社会需求大背景下开展食品质量与安全专业实践教学的变革,积极探索促进食品质量与安全专业学生综合实践能力提升的策略,切实提升学科的前沿性以及实用性特点,加强对食品质量与安全专业课程教学内容以及教学模式的改进,引导教师在开展实践教学时做到不断创新、不断探索、不断实践,及时调整课程的教学内容、方法和手段,为国家培养更多、更优秀的食品质量与安全的专业人才。

参考文献:

- [1] 毕金峰,徐优,孟宪军.谈食品质量管理课程教学的改革[J].沈阳农业大学学报(社会科学版),2016,4(2):132-134.
- [2] 励建荣,邓少平,顾振宇,等.我国食品质量与安全专业人才培养模式的思考与实践[J].中国食品学报,2016,4(4):109-112.
- [3] 黄友如.应用型本科院校食品质量与安全专业人才培养模式创新的探索与实践[J].卫生职业教育,2017,28(24):9-12.
- [4] 李延辉,张传军,王喜萍.应用型本科食品质量与安全专业建设的研究与实践[J].吉林农业科技职业学院学报.2018,18(03):76-78.
- [5] 张丰香,王霞,张莉莉,薛鹏.食品质量与安全专业人才培养模式探讨[J].中国校外教育,2018(03):89-90.