

基于校企合作的高职食品药品监督管理课程教学探索

徐秋红

(南通职业大学, 江苏 南通 226001)

摘要: 基于校企合作, 高职院校要对食品安全与质量控制课程进行改革, 这样不仅能将企业与院校间的距离拉近, 深化校企合作实现共同发展, 同时也可改善院校办学条件并优化课程结构, 从而提升高职院校的教学质量, 为社会培育大量的应用型人才。

关键词: 校企合作; 高职院校; 食品安全与质量控制

一、食品安全与质量控制课程教学现状

(一) 教学内容与岗位实际略显脱节

由于院校不同, 相应的在食品安全与质量控制课程的教学内容的侧重点也会有所不同, 但课程的基本内容相差不是很大, 主要包含: 食品质量安全基础知识、质量管理体系 ISO 9000、食品良好生产规范 (GMP)、卫生标准操作程序 (SSOP)、食品安全控制体系 HACCP、食品安全管理体系 (ISO 22000) 以及食品质量认证等内容。现阶段, 随着社会经济的高速发展, 涌现出一大批中小型食品企业, 食品企业也朝着制度化、规模化的方向发展。食品企业对人才的需求量愈发的, 并且相关的标准、条例、监管办法等法律法规不断地进行更新, 而在课程的具体教学之中, 未能将相关的新规定、新要求及时融入到课程教学中。在这种背景下, 以食品安全与质量控制这门课程的教学内容来谈, 未能很好地做到与时俱进, 现有的课程教学内容不能很好地与食品质量管理岗位的需求相接轨。

(二) 教材内容与教学资源不够配套

食品安全与质量控制教材是以食品质量控制及食品安全为导向, 着重介绍食品质量安全及其管理的现状与展望、食品中的各类危害及其控制、质量管理七工具 (QC)、食品良好操作规范 (GMP)、卫生标准操作程序 (SSOP)、食品危害分析及关键控制点分析 (HACCP)、食品防护计划、5S 管理。现有教材编写内容多样, 教材从编写、出版到正式使用, 需要 1-2 年的周期, 由于时间比较长且具有滞后性未能及时将最新的案例以及知识融入教材中, 此外, 目前所应用的教材多为一些文字性描述, 高职生掌握及理解起来有些困难, 从而制约了课程教学的质量。

(三) 教学方法与实际生产需要脱节

课程教学内容绝大部分为标条款, 内容单调且乏味, 高职生难以理解与记忆。虽然院校已经建立了实训场地, 但是还略显不足。所以很长一段时间是以教师的讲解为主, 尽管教师在讲解部分知识点时应用了案例教学法, 但还是与实际生产有些距离。另外, 由于高职生缺乏一定的实践经验, 在对相关案例进行讨论的时候, 高职生无法找到问题的本质。整体来说, 高职生处于被动学习的状态, 并且教学方法与实际生产需要脱节, 以食品安全与质量控制技术课程教学为例, 多年来以多媒体教学为主, 目前也在尝试线上线下混合式教学模式, 高职生也易于理解与接受新型的教学模式, 也取得了不错的教学效果。由此表明, 课程教学改革势在必行, 在后续的课程教学中要紧随时代发展的潮流, 将现代化教学技术引入课程教学中, 例如, 在课程教学中应用食品安全管理仿真平台, 尽可能在企业中开展相关课程教学, 增加高职生实操

的机会, 进而提升课程教学的质量。

(四) 教学方法与高职学生认识特点不相适应

食品安全与质量控制课程内容相当一部分都是一些条款、标准、规定、要求等, 所以抽象性与理论性比较强, 而高职生的抽象思维能力有待提升, 并且还缺乏相应的实践经验, 另外, 对具体的食品质量控制和管理体系缺乏感性认识, 具体的课程教学中, 教师可以发现高职生在教学理解起来比较困难, 单纯凭借死记硬背, 高职生碰到真实的案例就会无从下手。

二、食品安全与质量控制课程教学改革的可行性

(一) 构建了“政、校、企”运行机制

院校现已构建了由政府官员、学校领导、行业协会专家、职业技能培训与鉴定指导中心专家、企业专家、专业带头人、校友和在校学生代表等组成的学院理事会, 实现学院、专业在理事会制度下的新型治理结构, 依托“政、校、企”三方合作平台, 探索校企合作新机制, 以此保障企业参与到课程教学以及人才培育的各个环节中, 从而实现产学的“四合”: 教育与产业契合、院校与企业融合、教学与职业吻合、学业与就业耦合。近些年来, 院校依托国家职业技能鉴定站, 已经与相关企业共同构建了“检验技术职业技能培训基地”, 并为一些医药企业培育了数百名分析检测人员, 同时也为了大中型商场超市、农贸市场及农批市场输送了大量的食品安全管理员。

(二) 构建了职业为导向课程结构体系

近些年, 专业课教师通过企业调研、专家研讨及毕业生反馈信息等渠道, 对食品药品监督管理过程相关领域职业岗位的工作任务与职业能力进行了认真分析, 并以职业为导向构建了相对完善课程结构体系, 能够将职业标准与课程内容有效融合。所以, 高职生在创新能力与学习能力等方面实现了协同发展, 尤其是在职业素养提升这一方面, 此外, 高职生解决问题、获取信息以及分析问题的能力也得到了有效培育。

(三) 院校人才培养质量得到显著提升

近些年来, 院校依托强劲的食品医药产业发展推动力, 通过优化人才培养模式及改革课程体系, 食品药品类专业社会影响力或吸引力不断得到提升, 专业毕业生备受企业青睐。同时, 建立了以学院为基础、以社会为市场、以企业为落脚点的毕业生就业平台, 完善高效的信息发布渠道保证了在学院与毕业生、毕业生与用人单位以及毕业生之间有效畅通的互动, 持续保持了高质量高水平的就业率。南通电视台、南通日报、江海晚报等多家媒体对此进行了广泛报道, 产生了良好的社会影响。

(四) 向学生提供了多种学历提升途径

依托现有的教学资源, 深化与高学历层次教育的院校间合作, 建立了专升本、专接本教学点, 为食品药品类专业学生学历层次的提升搭建平台, 提升了食品药品类专业办学能力, 扩大了食品药品类专业影响力, 吸引了大量优质的生源。高职生三年除了将教学计划规定的课程修完, 取得专科学历证书外, 第三年还可报名参加南京工业大学、扬州大学的“专接本”课程的学习和考核, 第四年完成所有课程的学习和考核后, 取得本科学历证书与学士学位, 从而向高职生提供了多种学历提升途径。

三、食品安全与质量控制课程教学改革的有效策略

(一) 优化课程教学内容

院校通过对合作企业走访与调研,并对食品企业一些典型的岗位任务及工作过程进行分析,选取与食品安全与质量控制技术课程相适应的内容,并设计相应的教学单元以及学习任务,进而将生产实际与教学内容有机结合,这样不仅与岗位所需的职业能力相符合,也可将专业知识以及专业技能有机结合。现阶段,我国对食品安全管理的力度在不断地加大,相关的法律法规、标准条文不断修订更新,而且教材的编制与印刷都需要较长的时间,这就会导致教学内容具有滞后性,因此,教师要及时地更新与优化课程教学内容,以便高职生获取到最新进的资讯。而与院校合作的企业是信息获取的主要渠道,所以,深化校企协同共建课程是关键所在。例如我国《食品安全法》2021年修订版经全国人大审议通过后,要在课程内容要新增解读修订后的食品安全法,并与之前的食品安全法进行对比进而找出差异所在。当“3·15”晚会结束后,教师及时筛选与食品安全相关的案例,再借助图片或者视频等形式将其融入教学内容。《食品安全法》自颁布以来,新修订的条文与院校合作的企业间有较为密切的联系内容,也要及时纳入课程教学中。在2021年我国《食品安全法》颁布前,虽然也有很多与食品安全相关的案例,但是因为时间间隔得较久,所以高职生对这类的案件感触不够深。因此,具体的教学中,教师还应注意收集近期发生的食品安全案例作为教学内容,这样能将高职生的兴趣有效激发出。例如2021年的“3·15”晚会报道了“泡药”沃柑,教师将其作为食品生产危害分析中化学性危害的典型分析内容,由于这类事件是真实发生在高职生周边,高职生就会对其感触颇深,高职生对食品安全与质量控制有了更深的认识,从而增强高职生学习专业知识的主动性。

(二) 优化课程教学方法

为了能将晦涩难懂的专业知识变得更加通俗易懂,激发出高职生学习专业知识的兴趣,在食品安全与质量控制技术课程教学中,教师就要根据不同的学习任务,选用不同的教学方法,便于高职生学习、掌握以及理解专业知识,从而提升高职生的职业素养,高职生解决问题的能力也可有效培育。教师可采用以下教学方法。

1. 案例教学法

在食品安全与质量控制课程教学中以校企合作为平台,以合作企业的典型食品生产为载体,在选取教学案例时要根据课程内容有针对性地选择,同时也要依据岗位的真实需求,所以最好选取本行业中的实际案例,或者是专业教师亲自参与过的案例。例如,在优化设计食品工艺配方时,可以选取合作企业开发的实际试验、开展的课题研究项目及实际试验设计作为案例,当高职生完成试验设计时,再与实际的工作任务对比,这样高职生就能获得相应的成就感。例如,在讲授质量管理体系 ISO 9001、食品安全管理体系 ISO 22000 时,教师不能一味要求高职生熟记课程内容,而是要依据岗位职责及岗位技能,引导高职生与案例相结合进而查找相关条款,判断案例哪些属于“符合项”或属于“不符合项”,对应符合或不符合哪一条标准要求,从而理解相关原理与标准条款。其中有些条款理解上有争议的,还需要经过精读和反复推敲及讨论。

2. 任务驱动法

食品安全与质量控制技术课程以培育高职生职业技能素质为核心,所以,在课程教学中将实际工作任务与学习任务有机结合,以任务的形式要求高职生组成项目小组,对任务进行实地考察或

由教师提供现场图片分析,按要求完成任务。例如在讲授危害分析与关键控制点(HACCP)时,通过案例讲解让学生懂得进行危害分析确定关键控制点的工作流程后,结合校企合作企业或校外实训基地,学生有一定的感性认识后,给学生提出学习(工作)任务:根据给出的某产品生产工艺流程图及工艺条件,拟订该产品生产过程的危害分析与关键控制点(HACCP)计划。从以学生学习小组的形式模拟企业组建 HACCP 计划实施小组,到最后学习结束时该产品系列质量文件制作任务完成,这种任务驱动教学的过程与企业的工作过程相仿,既能有效培育高职生的职业技能,同时也可提升高职生的综合能力,提升高职生的综合职业素养。对此,教师要积极创新课程教学的方法,从而为社会培育出大量的应用型人才。

(三) 建设双师型师资队伍

建设一批高水平、高素养的“双师型”教师队伍,不仅可以满足食品企业对人才的需求,更能将高职院校的办学特色凸显出,所以为了满足院校对双师型教师队伍的需求,要安排专业教师到食品企业内“兼职”,进而积累相应的实战经验。尤其是缺乏实战经验的新教师,应定期到食品企业中实习,其他专业课教师应利用假期开展行业、专业社会调查。避免因脱离实践时间较长,导致双师型教师队伍的整体素养下降。专业课教师来源也要朝多元化的方向发展,院校要积极引进有一定学历层次、具有丰富实践经验的工程技术人员来校任教,优化教师来源结构,提高“双师素质”教师的比例,使高职教师来源逐步做到多元化。

(四) 建立健全考核机制

院校应建立健全考核机制,从态度、证书、知识以及技能四个方面对高职生进行考核:知识考核应借助期末考试的形式进行,期末成绩要占总成绩的30%;技能主要考察对 HACCP 认证、QS 认证、ISO 22000 认证等质量管理体系的掌握及运用能力、平常教师布置的实战认证任务完成情况等,占总成绩的40%;态度主要考核的是课堂表现、考勤情况等,占总成绩的10%;证书考核,高职生在毕时获得毕业证书的同时,也要获得职业技能鉴定等级证书,这样可以提升高职生在行业中的竞争力,为此,按照职业标准大力加强专业技能的训练,要求高职生取得食品 QS 认证审核员、ISO 22000 内审员、ISO 22000 外审员、HACCP 认证审核员等职业资格证书中至少一个,作为成绩考核的一项内容,占总成绩的20%。将考核体系健全可以强化高职生的职业素养以及岗位技能。

四、结语

总而言之,基于校企合作平台,企业要积极参与到高职院校人才培养中,高职生也可通过校企合作尽早地熟悉企业的生产环境,在毕业后也能尽早适应岗位。对此,可从优化课程教学内容、优化课程教学方法、建设双师型师资队伍、建立健全考核机制着手,进而提升高职生的职业素养与职业技能。

参考文献:

- [1] 谢洁. 校企协同创新理念下高职“食品安全与质量控制”课程教学改革探索[J]. 广西教育, 2019(19): 77-79.
- [2] 师文添. 高职“食品安全与质量控制”课程教学方法的改革实践[J]. 农产品加工, 2018(14): 80-81+84.
- [3] 汪静心. 《食品安全与质量控制》课程建设探索[J]. 产业与科技论坛, 2021, 19(15): 199-200.

南通职业大学 SEQ 教育项目试点项目(2020SEQ04)。