

高职《肉制品加工技术》实践教学的问题及改革措施

李晓波

(乌兰察布职业学院, 内蒙古 乌兰察布 012000)

摘要:在上千年的中华饮食文化中,肉和肉制品在国人的餐桌上占据着重要地位。在肉制品行业转型升级的背景下,如何发挥高职教育优势,改革《肉制品加工技术》实践教学模式,成为教师提升专业课程教学质量的重要问题。肉制品加工包含丰富的理论知识,实践操作性极强,通过改革传统实践教学形式,教师能够引入工学结合理念,对接企业资源与实践教学任务,向学生提供良好的实训环境和丰富的资源,将课程理论与岗位实践充分衔接起来,培养学生实践能力,提升课程教学效果。本文分析高职《肉制品加工技术》实践教学改革的迫切性,结合实践教学存在的问题,针对性地探讨改革措施。

关键词:高职;肉制品加工技术;实践教学;问题;改革措施

在肉制品行业发展中,人才资源发挥着重要作用,这就要求高职院校紧跟时代和社会需求,加强专业课程建设与教学改革力度。在食品类专业中,肉制品加工技术是一门必修课程,要求学生掌握不同家畜肉制品的加工理论与工艺技术,课程的实践操作性和应用性极强。本课程包含理论与实践两部分,前者需要学生了解肉品原料的物性变化、肉制品加工原理方法、影响产品质量的因素,后者要求熟练肉制品生产工艺、工艺流程,形成运用知识解决问题的能力。但受传统教学理念和体系影响,当前课程实践教学模式相对固定,再加上缺乏实验资源、场地和双师人员的支持,学生们很难熟练掌握实践技能,实践技能水平不高。

一、高职《肉制品加工技术》实践教学改革的迫切性

(一) 社会时代的要求

当前,居民消费水平日益提高,肉制品供应需求出现了大幅增加,给肉制品行业带来了一定压力,诸多企业开始扩大生产规模,这就需要一批懂理论、有技术的复合型加工人才。这时,若教师仍按照单向传输的方式,带领学生学习知识和技能,难以很好地帮助学生掌握技能,适应社会和时代需求。所以,只有高职院校和教师对接社会和时代要求,推动实践教学模式改革,才能输出高素质、能力强的劳动者,适应社会时代要求。

(二) 企业岗位的要求

在新形势下,肉制品行业对职业人才的要求不断提高。在岗位招聘和考核环节,企业不再只关注人才是否拥有专业知识,更侧重人才能否具备知识运用能力和创新能力,这就需要教师转变教学理念,变教学生学会为学生学会学习,调动其学习和实践的主动性,让学生结合实际经验不断探索和实践,掌握知识运用方法,形成主动实践、合作和创新精神,适应企业岗位要求。

(三) 学生发展的需求

高职教育是输出实践型、复合型人才的主阵地。在激烈的就业竞争中,只有拥有一技之长,才能找到符合自己心意的岗位,走向职业发展道路。这就需要学校重视实践教学的地位,联系企业和行业实际,变革实践教学形式,丰富实践教学资源,满足学生锻炼实践能力、实现职业发展的个人需求。

二、高职《肉制品加工技术》实践教学存在的问题

(一) 实训教学模式固定,实践能力不足

受“重课堂教学、轻实验训练”观念的影响,部分教师未能将实践教学放在重要地位,仅将实践教学视为检验理论知识掌握情况的途径,难以有效训练学生工艺技术和实践能力。在实践教学模式上,教师往往保持实验讲解+操作训练的流程,让学生按照固定实验步骤,通过实验验证理论内容是否正确,导致学生对

实践教学的重视不足。同时,由于实践教学课时有限,教师会直接设定实验配方、明确实验流程,让学生以小组的方式,快速完成实验操作,使部分学生无法了解实验整个过程,也就不能真正掌握肉制品加工生产的整个步骤。这样的实践教学模式较为固定,使得学生缺少思考和独立实践的机会,难以提升其综合素质与实践能力。

(二) 实践教学资源不足,理论和实践技能脱节

实践教学环境、设备和资源直接关系到实践教学水平。当前,受办学经费限制,部分学校未能及时更新设备、升级实训场地,导致多门课程共用一个实验室。在实践教学中,受实验设备限制,教师往往会采用分组实践的方式,由一名学生操作,组内其他成员观摩,导致部分学生只能凭借感官书写实验报告,不能充分将理论与实践结合起来,难以充分锻炼其动手实践能力。在具体教学环节,诸多学生已经掌握了肉制品加工和制作理论,但由于缺少充足的实验资源和条件,难以独立制作出符合标准的肉制品。

(三) 实践师资力量不强,双师型指导人员不足

在学校扩招的大背景下,再加上社会对人才实践能力和创新精神的要求,学校迫切需要一批讲理论、授技术的双师型队伍,将理论教学与技能示范衔接起来。但是,部分学校尚未构建起完善的双师队伍建设机制,缺乏必要的保障措施和激励政策,难以向教师提供充分的培养条件,导致高职双师型队伍占比不高。在肉制品加工教学中,实践教师往往直接由专业课教师担任,教师往往没有接受过专业的实验培训,再加上缺乏一线生产和工作经验,难以达到实践教学预期效果。

(四) 校企行联系不足,技能达不到企业需求

在制定人才培养方案时,部分学校明确了应用型、复合型人才培养目标,但是,由于与企业、行业的联系不足,难以将专业实践教学与企业需求对接起来,导致高职毕业生达不到企业用人标准,面临就业难的问题。在毕业生进入企业后,不能很好地判断原料新鲜度、产品质量标准,加工操作能力不强,需要企业进行二次培训方可上岗,给企业带来一定负担。

三、高职《肉制品加工技术》实践教学改革趋势与实践

(一) 突出职业教育特性,实施工学结合实践模式

为突出高职教育人才培养特色,学校应引入工学结合理念,充分利用校内生产实训基地和校外实习基地,探索肉制品加工技术课程实践改革模式,让学生从接触具体加工操作,到熟练掌握岗位工作技能。首先,学校应加强肉制品实训中心建设,结合行业、企业需求,升级实训教学场地,并通过深化校企合作,增加校外视频生产基地数量,向学生提供工学结合条件。其次,实施工学

一体化教学模式。教师应将工作场景与实训环境、实训内容与理论知识融合起来,突破原有教材知识限制,结合行业实际需求,组合多个实训教学项目,采用情境教学+任务驱动法,让学生感受仿真实或真实的岗位情境,在独立思考和合作实践中学会技能,提升实践能力。此外,引入工作过程任务。教师可围绕课程内容,设定包含一系列工作内容的学习任务,要求学生以完成项目任务为导向,锻炼岗位工作能力与实践能力。在具体实施中,教师可划分咨询、计划、决策、实施、检查、评估六个环节。以鸡肉肠加工为例,教师可模拟生产加工小组,让学生们自由组建小组,再推选出组长,再向组长下达任务,小组长负责分工组内成员的任务。在小组查阅资料、掌握重难点后,教师可采用提问方式,了解学生的实施方案,在合理调整后,开展项目操作、总结和评价活动。

(二) 引入食品企业资源,升级校内外实训基地

首先,引入地方食品企业资源,保障校内实训条件。学校应根据专业课程建设特色,加强与地方肉制品企业的联系,合理引入生产实训资源,如鱼肉肠、鸡肉肠、鱼肉丸、酱肉等肉制品,建设校内肉制品生产性实训基地。在实践教学中,教师可结合行业标准、企业需求,针对性地设计实训项目,要求学生严格按照肉制品生产加工标准,制作肉串、肉丸制品,向企业输送产品,将实训成果转化为经济价值,更好地增强校企之间的联系。其次,坚持校企共建原则,增加校外实训基地。学校应安排人员走进地方和周边地区考察,选取基础条件好、代表性强的肉制品企业,建立校外实训合作育人机制,签订专门的实践育人协议,向学生生产实习、顶岗实习、教师锻炼提供帮助,更好地转化实践教学成果。此外,依托校内外实训基地,探索校企产业学院共管模式。学校和企业可安排教师、一线技术人员,共同管理和监督学生实训,为其提供稳定、良好的实训氛围,促进学生从实习、顶岗走向就业。

(三) 促进校企人员交流,培养双师型教师

首先,为解决教师实践经验不足的问题,学校应注重与企业人才交流和交换,通过建立校企人员互动互聘机制,组织中青年教师走进肉制品企业挂职,邀请企业技师担任实训指导教师,提升校内教师的实践操作技能,培养企业兼职教师的教学能力,优化专业课教师的结构。其次,实施双师育人。在肉制品加工技术的实践教学环节,教师可邀请企业技术人员参与,共同引导学生参与实践训练任务,激发其创新实践热情,培养其认真、严谨的工作实践态度。此外,深入企业积累技术经验。根据企业生产和发展需求,教师应主动下沉到企业一线,与一线技术人员合作,开展生产加工技术方面的科研活动,将科研成果转化为社会生产力,也可将成果案例转化为实践教学内容。最后,双师指导技能竞赛。教师可与企业人员合作,举办并指导学生参与职业技能竞赛,让学生了解肉制品企业文化,锻炼操作技能。

(四) 推动“岗课证”融合,提升综合实践能力

为推动校企行合作,教师可邀请企业、行业人员,根据课程实践教学需求,设定特色学生实践岗位,设定肉制品行业加工标准、岗位操作要求,以此论证岗位职业资格标准,将学生实践岗位与企业工作岗位对接起来。在此基础上,学校和企业应设定学生实践岗位操作时间,让学生在完成校内岗位任务后,进入企业岗位实践,在分割车间、屠宰车间、品质监控岗位实习,使其深入理解和内化理论,全面掌握加工全过程。在学生完成校内实践岗位和校外实践岗位任务后,校企双方针对达到考核标准的学生,下发合格认定证书,证书支持转化为课外学分。如此,既能够增

强实践教学与岗位工作的联系,又能激励学生认真学习和实践,提升其就业竞争力和综合实践能力。

四、结束语

综上所述,推动高职肉制品加工技术实践教学,关乎课程实践教学的适应性与校企接轨程度。肉制品加工技术课程是理论联系实践的应用型课程,学校、企业、行业和教师应结合行业发展和学科建设状况,开展理论与实践教学活动,通过实施工学结合模式、引入食品企业资源、促进校企人员交流、推动岗课证融合,解决人才培养与企业需求不对等的问题,向企业输送具备生产能力的复合型人才。

参考文献:

- [1] 徐波,沈风飞,张玲,孙巍,尹爱国.以企业需求为驱动力的食品科学与工程专业实践教学改革——以广东石油化工学院为例[J].创新创业理论与实践,2022,5(03):53-57.
- [2] 施帅.农业类高职院校《畜产品加工技术》课程教学引入OBE理念的探索与实践[J].河北职业教育,2021,5(06):78-81.
- [3] 徐红艳,张雪梅,夏广军.新农科背景下动物生产和食品类专业人才创新能力培养“产学研协同模式”的探索与实践[J].黑龙江畜牧兽医,2021(11):138-141.
- [4] 叶彩珠.《食品加工技术》实践教学方法及考核方法的探讨[J].中国食品,2021(11):124-125.
- [5] 王志兵,王红蕾,姜春竹,敖玉辉.浅谈食品专业实践教学组织与管理[J].大学教育,2021(06):105-108.
- [6] 刘永峰,葛鑫禹.基于问卷调查的食品专业大学生实践教学新模式探索[J].食品工业,2021,42(02):264-268.
- [7] 于浩,郎红玲,吴迪.工学结合人才培养模式下的高职校园英语文化建设——以山东药品食品职业学院为例[J].大学,2020(49):123-124.
- [8] 高红芳.以岗位需求为导向的食品专业实践教学体系构建[J].农产品加工,2020(03):95-97.
- [9] 冯思敏,宣爽青,邵平,孙培龙.食品专业产学研合作实践教育模式探讨[J].发酵科技通讯,2019,48(04):234-237.
- [10] 李园园,何希梅,张婧婧,叶丹榕.民办高校工学结合教学模式的探究——以漳州科技职业学院食品加工技术专业为例[J].教育现代化,2019,6(78):156-157.
- [11] 郑益.产学研合作提高食品科学与工程生产实习教学质量[J].花炮科技与市场,2019(03):213.
- [12] 方婧杰.实施《肉制品加工技术》教学改革培养符合社会需求的高职人才[J].中国食品,2019(08):137.
- [13] 汪兴国.“食品营养与卫生”实践教学改革与创新[J].食品界,2019(02):171.
- [14] 李官浩,牟柏德.校企合作共建《肉制品加工学》实践教学创新课程体系探究——以延边大学食品科学与工程专业为例[J].现代农业研究,2019(02):62-65.
- [15] 李依娜,曲丽君,廉玉利.高职“校企合作、工学结合”办学模式的创新研究——以食品加工技术专业为例[J].辽宁师专学报(自然科学版),2018,20(02):44-47.

作者简介:李晓波(1982-),女,汉族,硕士研究生,职称:副教授,研究方向:食品科学。