

# 6S 管理在高职院校食品类专业实训教学中的实施与应用

岳彩来

(贵州轻工职业技术学院 贵州省贵阳市 550014)

**摘要:** 随着素质教育的不断深入,高职院校必须转变以往的实习管理模式,尤其是对于食品类专业来说,要充分激发学生的学习热情,使学生正确认知食品类专业,提高自身的职业道德素养,意识到自己承担的社会责任,同时这也成为新时期职业教育的发展趋势。在高职院校的食品类专业实训教学中,要以 6S 管理模式为指导,在为学生提供实训基地与机会的同时,培养学生的管理意识,提高学生的职业道德素质,将学生的学习效果得到进一步的提升。

**关键词:** 高职;网络安全;防范

## 引言:

在人的生命发展中,食品发挥的作用无可替代,加上人们对于食品的要求越来越高,因此高职院校培养高素质、专业型的食品类专业人才更为重要。随着新课程改革的深入,对于食品类专业来说也要进行相应的改革与创新,实施校企合作模式,为学生给予更多的实训机会,提高学生的职业技能,促使食品类专业教学朝着更加科学化的方向发展。此外在改革食品类专业实训教学中,还要以 6S 管理模式作为指导,将其与实训教学进行有机融合,规范实验室管理,使学生在学校内也可以掌握最新的食品安全生产制度与规范,形成较高的食品安全生产意识,为我国食品行业的发展培养高技能、遵纪守法的人才。

## 一、6S 管理内涵

6S 管理理念起源于日本,主要是指对生产过程中的工作人员、生产设备、材料等内容进行科学管理的方法[1]。

### (一)整理

首先在生产过程中将所涉及到的物品分为必需品与非必需品,并且在生产过程中的非必需品进行清除,以免占用过多的空间,造成工作人员的误用,降低工作人员的生产效率。

### (二)整顿

对于生产过程中所需要的物品,根据其自身的功能、使用的频率等进行分类整理与摆放,明确对于不同的物品要进行明确的标记,确保需要用到时可以快速找到,在用完之后将其放回原处,提高物品使用的效率,节省寻找的时间。

### (三)清扫

对于生产场地要进行及时的清扫,对于加工设备要进行及时的检查与维修,消除污染源,保障每一个生产环节都干净、整洁,加工设备都完好,这样可以有效提高食品生产的质量,避免由于生产环境的污染造成食品的污染,避免由于加工设备的损坏降低生产的效率,使工作人员时刻保持积极的工作情绪。同时在清扫这一环节中,工作人员需要及时发现所存在的安全隐患,并采取有效的措施进行防范或补救。

### (四)清洁

将上文所提到的环节中的要求与做法进行总结与整理,并且制定相关的标准与规范,确保工作人员可以形成良好的习惯,成为食品类专业实验室文化的开端,确保不同能力的学生在相同的环节中都可以达到相同的效果。

### (五)素养

对于在实训教学中教师提出的规定与要求,学生要主动完成,久而久之即便是没有教师的监督也可以自主完成,形成一种良好的习惯,使学生将来在参与工作时可以形成良好的团结协作能力。

### (六)安全

这一内容主要是针对在食品生产过程中存在的安全隐患所提出的,无论是员工、生产设备还是生产环境等都要做好安全无误,确保在实训教学中保障学生的生命安全,确保食品生产可以正常运行,降低风险事故发生的频率,减小经济损失。

## 二、在食品类专业实训教学中的实施

### (一)教学伊始宣传 6S 管理模式

为了充分发挥 6S 管理模式在实训教学中的作用,在食品类专业实训教学的第一节课中,就需要教师向学生讲解 6S 管理的概念、内涵与意义,使学生对 6S 管理模式形成初步、系统的认知,使学生认识到在今后的实训中对自己职业技能培养的重要性。并且在课

后,教师要为学生布置一定的任务,使学生严格按照 6S 管理模式对实验室进行整理与清扫,只有学生经过了亲身体会,才会感受到 6S 管理对今后学习与工作的重要性,并且以 6S 管理为标准,严格要求自己的实训操作。

### (二)清洁、素养的实施

在教师的引导下,可以邀请学生参与到食品类专业实验室 6S 管理制度的制定中,组织学生根据自己的专业内容与实训操作进行可行性较高、并且行之有效的制度文件,然后教师可以以其他专业实训教学的相关制度进行对比。在此过程中,学生会产生常态化的认知,并且明确如何在实训过程中按照 6S 管理进行操作,尝试制定各种管理制度。当在实训过程中遇到问题时,不会产生无从下手的情况,可以分析分体、解决问题,总结该方法的可行性,提高学生思维的全面性与科学性。

### (三)安全的实施

在食品类专业的实训教学中,由于在实验室中会涉及到多个环节、多种类型的生产设备,即便是学生在实训中出现了细微的错误,也会造成严重的后果,甚至威胁学生的生命安全。因此为了减小不良事故发生的概率,教师可以采取六步强化法提高实训教学的安全性:预习——培训——示范——模拟——模拟——实操[2]。在学生进行实训之前,首先要为学生讲解各个生产设备与实际的操作流程,然后组织学生进行培训,提高学生对生产环节与生产设备的认知,了解生产的注意事项,然后教师进行操作示范,学生模仿教师的操作,然后教师指导学生进行自主模拟,并且根据学生的模拟情况,组织学生进行实地操作。

### (四)其他措施

首先对于学生仪容仪表的要求,教师要对学生的工作服、口罩等进行统一要求、严格规范,要求学生在进行实训时要及时进入到工作状态中,由于食品生产与加工对于环境的要求较高,因此教师要确保学生的服饰等符合食品生产的标准,为食品生产安全提供可靠的支撑。其次可以成立 6S 管理委员会,选出几名学生担任 6S 管理委员,在实训课开始之前的前三分钟,对学生的仪容仪表等展开检查,并且在实训教学中要对每一个小组的设备等进行监督,确保切实落实 6S 管理制度。最后可以建立 6S 管理制度,根据企业中的生产要求将学校的实训室进行优化,创建 6S 管理制度,严格督促实训的卫生、设备等管理,监督学生在实训过程中对 6S 管理制度的执行。此外为了切实发挥 6S 管理对实训教学的意义,教师可以在每次实训教学中评选出 6S 管理标兵,发挥学生的榜样作用。

## 三、结束语

综上所述,在食品类专业的实训教学中,6S 管理模式发挥着重要的影响,可以帮助学生形成良好的行为、生产习惯,安全有序地进行食品生产工作,提高实训的安全性与有效性,切实提高了教师的教学质量。此外 6S 管理模式的应用,可以有效培养学生团结协作的意识,提高学生的上进心,帮助学生形成较高的职业道德素质,激发学生的责任感,遵纪守法,只有这样才能为食品类行业的发展培养高素质的人才。

### 参考文献:

- [1]刘艳焯.6S 管理在高职院校食品类专业实训教学中的实施与应用[J].中国食品,2019(2):149-149.
- [2]部绍明,李成,宋梁超.浅谈 6S 管理在高职院校实训室管理与实训教学中的应用[J].长沙民政职业技术学院学报,2019(4).