

基于“德-技-创”协同育人模式下的“粮油食品加工技术”课程改革的几点建议

高洋洋 彭新媛 热娜古丽·阿克拜

玛纳斯中等职业技术学校 新疆省昌吉州玛纳斯县 832200

摘 要: 在教育理念不断发展中,“德-技-创”协同育人模式已经成为现代职业教育改革的关键方向。基于此,本文主要分析探讨“粮油食品加工技术”课程教学的改革建议,通过融合德育、技能培养和创新教育,不仅能够提升教学质量,还可以培养出更多符合社会需求的高素质人才。

关键词: “德-技-创”协同育人;“粮油食品加工技术”;课程教学;改革建议

“粮油食品加工技术”是食品科学与工程专业的一门核心课程,要求学生既要掌握扎实的理论知识和专业技能,还要具备良好的职业道德与创新精神。所以,在课程教学中应融入“德-技-创”协同育人模式,以此培养全面发展的食品专业人才。

一、“德-技-创”协同育人模式内涵

“德-技-创”协同育人模式是新时代教育改革的重要理念,这进一步体现出了教育对个体发展和社会进步的双重追求。其着重强调了德育、技能、创新三者的融合,可构建出良好的教育体系,“德”是协同育人的基石,主要包含职业道德和人文素养两个方面,职业道德是指个体在职业活动中要遵循行为规范,关乎到个人职业操守与社会责任感。而人文素养要求个体具备良好文化底蕴,在“德-技-创”协同育人模式中,德育通过教育引导,不仅可以使学生树立正确的思想观念,还能够成为一个具备高尚品德的公民^[1]。“技”属于协同育人的支柱,要重视培养学生专业技能和实践能力。在当前社会发展中,随着科技的快速发展,对人才的需求也有了明显变化,这就需要教育紧跟时代发展脚步,确保学生可以适应社会发展需求,在“德-技-创”育人模式下,技能培养被赋予重要地位,借助系统的课程设置、实践教学及校企合作等方式,学生可掌握扎实的专业知识,进而成为具有竞争力的人才。“创”在“德-技-创”协同育人中属于灵魂,在知识经济时代中,创新可以说是推动社会发展的关键动力,同时也是实现自我价值的重要路径^[2]。因此,教育应重视培养学生创新创业能力,确保学生具备敏锐的市场洞

察力和独特创新理念,在过程中可借助创新教育课程,营造良好创新文化氛围,可激发学生创新潜能,这对于强化其创业能力也有一定帮助。

二、当前中职院校粮油食品加工技术课程教学存在的问题

在“德-技-创”协同育人模式引领下,对“粮油食品加工技术”课程教学改革推进提出了较多要求,应力求在德育、技能培养及创新教育之间构建一座桥梁,以培养出具有高尚职业道德情操的人才。下面以烘焙创业平台对接难题和学生理解深度提升为核心进行分析,在这一改革进程中,主要问题为以下两点:

其一,烘焙创业平台与教学之间的对接难题,这一问题的根源在与两者运行逻辑和目标导向存在差异。烘焙创业平台是市场经济下的产物,其核心诉求则是持续盈利发展,而教学活动开展十分重视学生实践操作能力,这种目标不一致在实操阶段很容易出现矛盾。例如学生在课程实践中所研发的新产品,虽然极具创意,但存在成本高、市场定位模糊等问题,难以在烘焙创业平台上获得有效推广,商业转化效果不明显^[3]。这样不仅会挫伤学生创新积极性,也会阻碍烘焙创业平台与教学活动共同发展,因此,应构建一种既能满足教学需求,又可以兼顾市场逻辑的对接机制。

其二,学生对烘焙原理深层次内容理解存在障碍,主要因素即为中职院校学生知识基础薄弱。烘焙原理是“粮油食品加工技术”课程的核心组成部分,其内容包含了多种复杂化学反应和物理变化,这需要学生具备扎实的理论基础,但

因中职院校学生在入学之前缺少理论教育背景,使其在面对深层次内容时就会感到力不从心^[4]。这种理解上的困难,会直接影响到学生对课程内容的掌握。如何针对学生实际情况优化课程设置,并且改进教学方法是提升学生理解深度的关键。

三、阐述“德-技-创”协同育人模式下“粮油食品加工技术”课程教学改革对策

(一) 加强德育渗透 提升职业素养

在中职院校“粮油食品加工技术”课程教学实践中,教师要认识到德育与专业技能培养两者融合的重要性,然后在课程设计中合理渗透德育内容,使学生在掌握专业知识的同时更好的树立其正确职业观念。在过程中可讲述粮油食品加工业职业道德规范,如成功企业家的职业操守故事、行业内诚信典范等,同时鼓励学生参与职业道德讨论,通过小组讨论活动加深其对职业道德的认同。在这一基础上,还应强化食品安全意识教育,因为粮油食品加工业与人们日常生活息息相关,食品安全是行业的生命线。在课程中应重点强调食品安全知识,如食品添加剂使用、加工过程的卫生控制、食品安全法律法规等,可邀请食品安全专家到校举办讲座,并且分享行业内的食品安全案例,让学生深刻认识到食品安全对于保障消费者权益的重要性^[5]。例如在“粮油食品加工技术”课程中的“面包制作”章节中,教师可融入职业道德和食品安全意识教育,即为在讲解面包制作工艺的同时,介绍面包师要注重诚实守信、尊重食材、注重卫生等职业道德规范,进一步强调在面包制作时要严格遵守食品安全规定,不仅要使用合格原料,还要控制添加剂使用量、保障生产环境清洁卫生,这样的教学方式能够使学生掌握面包制作专业技能,同时树立良好的职业观念。

(二) 优化技能培养体系 强化实践环节

针对于“粮油食品加工技术”课程特点,要优化技能培养体系,同时强化实践环节,这一改革方向可通过构建以实践为导向的技能培养体系,以此来为学生提供丰富的实践机会,进而提升的学生专业技能水平。为更好的构建这一技能培养体系,要积极寻求与企业合作的机会,使院校与企业一同构建实训基地,借助校企合作学生可接触到真实的粮油食品加工生产环境,同时了解行业前沿技术。最重要的是企业也能够为学生提供实习岗位,让学生在一个真实的工作场景

中锻炼自身技能,进而强化自身对职业理解认同。

从课程设置角度分析,应增加实训课程比重,实现理论与实践相融合,因为传统课程教学通常侧重于理论知识传授,很多时候都会忽视学生实践技能培养^[6]。即在讲解粮油加工设备原理及结构的过程中,教师就可以安排学生到实训基地进行操作,通过实践可进一步加深学生对理论知识的理解,并且在企业技术人员的指导下,学生可参与到原材料加工全过程中,主要包含原料选购、加工到产品质量检验等多环节,这样的方式可为学生未来职业生涯发展奠定强有力的基础。

(三) 融入创新教育 激发创新潜能

“粮油食品加工技术”这一课程融入创新教育不仅可以调动学生创新潜能,也可以适应时代发展需要,这是当前市场大环境发展的必然选择,更是培养学生综合素质的关键路径。教师应从多个维度来优化创新人才培养教学环境。其一,开设创新思维课程。在“粮油食品加工技术”课程中,可增设创新思维课程,如“粮油食品加工创新设计”、“食品科技创业导论”等,系统讲解创新思维方法、案例分析、团队研讨等形式,引导学生掌握创新思维基本技能,着重培养学生的创新意识和创业精神,鼓励学生将创新思维应用于粮油食品加工的实际问题解决中^[7]。其二,举办创新大赛。定期举办“粮油食品加工创新大赛”、“食品科技创业计划大赛”等活动,为学生提供展示创新成果、交流创新经验的平台,借助大赛激励和导向作用来激发学生创新热情,不断挖掘学生创新潜力。

在推动创新教育的过程中,教师的作用也不容忽视,引导教师将最新科研成果引入教学中,这样不仅可以丰富教学内容,还能够引导学生关注行业前沿动态。例如教师可结合自己的研究方向,为学生介绍粮油食品加工领域的最新技术进展、市场趋势等,让学生思考如何将这些新知识、新技术应用于实际生产中。如以“粮油食品加工技术”课程中的“谷物深加工技术”章节为例,教师可引导学生思考如何利用现代生物技术、纳米技术等手段改进谷物深加工过程,进而提高产品附加值,开设创新思维课程学生能够学习到创新技巧。然后在这一基础上定期组织开展创新大赛,让学生展示自己的创新成果,成绩优秀要给予适当奖励。

(四) 改革教学方法 提升教学效果

为更好的实施“德-技-创”协同育人模式，在中职院校“粮油食品加工技术”课程教学中可融入项目式学习等多元化教学手段，让学生在一种轻松愉快的环境学习知识，这样既可以使学生更好掌握专业知识，还可以提升学生实践能力。项目式学习是一种以学生为核心的方法，其精髓在于让学生亲身参与到实际项目中^[8]。在“粮油食品加工技术”课程中，教师可设计一系列与课程内容紧密相连的项目，如粮油食品加工工艺流程的设计优化、新型粮油产品研发等，然后将学生分为若干小组，每个小组负责一个项目研究与实施，这样从项目初步策划、详细设计，到具体实施操作、最终评估学生们都可以全程参与，亲力亲为。这样的教学方式能使学生深刻理解专业知识，同时锻炼学生问题解决能力、团队协作能力。例如教师可以设计一个“新型谷物早餐食品研发”项目，然后将学生分为多个小组，让学生进行市场调研，即了解消费者需求偏好，并结合所学知识研发出一款既符合市场需求又具有创新性的谷物早餐食品，从原料选取、配方设计，到产品试制、口味调整，学生都需要亲自动手，全程参与。这样项目不仅能提升学生实践能力，还能培养学生创新意识与团队协作能力。

在这一基础上，还可以利用虚拟仿真、在线课程等现代信息技术手段丰富教学资源，并提升教学的实效性。虚拟仿真这一技术可让学生在不开校园的情况下，就可以模拟粮油食品加工生产过程，并且进行设备操作与维护练习。这不仅可以降低实验成本，还能提高实验的可操作性；而在线课程则能够为学生提供更灵活多样的学习方式，使学生根据自己的进度进行学习，从而提高学习效率和学习的便利性^[9]。另外，建立科学教学评价体系也是提升“粮油食品加工技术”教学效果的重要保障，教师在评价时要重视过程性评价和综合性评价相结合，以全方位反映学生学习成效。过程性评价可关注学生在学习过程中的表现，如课堂参与度、作业完成情况、小组讨论的贡献等，有利于充分了解学生学习态度。而针对于综合性评价来讲，则可通过期末考试、项目报告、实践操作、创新设计等多种方式使教师对学生知识掌握程度、实践能力、创新能力等方面进行评估。这样的评价体系不仅能够更加准确地反映学生学习成果，也能为中职院校教学改进提供有力依据。

结束语：

结合全文，在中职院校教育教学中，“粮油食品加工技术”课程是关键组成部分，在教学开展阶段，为进一步提升教育的有效性，可融入“德-技-创”协同育人模式，这样既可以提升教学质量，还可以培养出更多满足社会实际需求的人才。在教育教学中可强化德育渗透、优化技能培养体系、融入创新教育等方式，以此来促进学生全面发展，且为食品行业实现可持续发展奠定强有力的基础。

参考文献：

- [1] 郑婷, 李银塔, 孙梓. 数字化转型背景下食品类专业校企协同育人路径研究 [J]. 农产品加工, 2024, (07): 126-129.
- [2] 金涛. 食品加工过程中质量变异因素分析与优化控制策略研究 [J]. 中外食品工业, 2024, (07): 38-40.
- [3] 曹谨玲, 陈剑杰, 南峰, 等. 高校“食品加工与安全”研究生创新能力协同培养模式研究——以山西农业大学为例 [J]. 食品工业, 2024, 45 (03): 176-178.
- [4] 郝子娜, 许云贺, 李宗泽, 等. “政产学研用”培养食品加工与安全专业研究生的实践 [J]. 食品工业, 2023, 44 (09): 184-187.
- [5] 温丽华, 郑艺欣, 骆贤亮, 等. 协同改性膳食纤维的方法及其在食品加工中的应用研究进展 [J]. 食品与发酵工业, 2024, 50 (12): 411-420.
- [6] 郝慧敏, 张新海. “德-技-创”协同育人模式的“粮油食品加工技术”课程教学改革研究 [J]. 现代面粉工业, 2023, 37 (03): 35-38.
- [7] 郑爽, 杨水莲, 聂健, 等. 基于校企协同的食品加工技术课程思政问题与对策 [J]. 中国食品工业, 2022, (22): 114-117.
- [8] 罗磊, 焦昆鹏, 马丽苹, 等. 面向创新精神和实践能力培养的“多元培养 三维融通 全程协同”食品类专业“校企所解”协同育人模式研究与实践 [J]. 农产品加工, 2021, (10): 111-113.
- [9] 周波, 陆俊, 钟海雁. “森林食品加工与利用”课程教学改革与实践——以中南林业科技大学为例 [J]. 林业教育, 2021, 39 (01): 62-65.