

匠心育人在食品专业人才培养中的实践

王 迪

(黑龙江民族职业学院 黑龙江哈尔滨 150066)

【摘要】积极推行匠心育人理念,可以改变食品专业的育人态度、育人标准、育人方法,从不同维度提升学生,实现食品专业人才培养计划。深入分析匠心育人在食品专业人才培养中的实践问题,具有重要现实意义。本文主要围绕“匠心育人内涵概述”“食品专业人才培养中存在的突出问题”“匠心育人在食品专业人才培养中的实践路径”这几个方面展开探究,重点结合匠心育人理念,创新“实训教学”“学生评价”“学生社团”,营造和谐、有序的育人环境,使食品专业人才培养工作不断进步。

【关键词】匠心育人;食品专业;人才培养;实践路径

DOI: 10.18686/jyxx.v3i11.61395

随着国家食品产业不断发展,学校食品专业人才培养工作也要关注行业、贴近市场,进行理念和方案上的革新。在这个过程中,部分学校食品专业人才培养工作停滞不前,跟不上革新的步伐。主要表现在:“学生在实训中收获不多”“对学生的评价维度单一”“学生对跨专业知识不感兴趣”等。透过这些现象,说明食品专业人才培养工作不能一直在经验中前行,要将经验与发展结合起来。匠心育人代表一种新的育人观念,在食品专业人才培养工作转型过程中,可以围绕匠心育人理念,展开一系列探索。这不仅可以激励相关教师多学习,还可以改变学校整体面貌。

1 匠心育人内涵概述

正所谓“独具匠心”,匠心指的是巧妙的想法、朴素的想法、坚定的想法。匠心育人强调以科学的方式、细腻的思维和持之以恒的责任感来抓好教书育人工作。匠心育人理念的深入贯彻,可以产生多方面积极影响。具体来说:

第一,影响育人态度。匠心育人表达了一种更务实的育人态度,强调教师要一丝不苟、科学严谨,始终以学生为中心,考虑不同学生的学习需求,吸取不同学生的个性观点,不只是在学生身上投入大量时间,更要倾注精力和关怀。这样的育人态度,可以彰显教师的多重角色,除了是“教学者”,更是“关怀者”“陪伴者”。第二,影响育人标准。匠心育人理念中的“匠心”,可以理解为一种新的育人标准。作为新时期学校教育工作者,要以“精益求精”的标准,认真对待每一个环节的教学设计,鼓励学生以基础知识为铺垫,不断拓展知识领域^[1],呼吁学生以专业课为核心,挑战跨专业学习任务,实现知识、能力、素质等各个方面的综合进步。第三,影响育人方法。随着科技不断发展,新时代教师并不缺乏新兴教学方法,但这并不意味着“照搬照抄”“跟风改革”。从学习结果出发,一切教学方法都要“接地气”,服务于最终的学习结果,产生实际价值。匠心育人理念的渗透,时刻在提醒教师,要求教师先分析、再创新,对学生的兴趣和认知展开细致调研,选择适合学生、适合学校氛围的有效教学方法^[2]。

在学校食品专业人才培养工作中,匠心育人代表一种更现代化的育人理念,可以引发相关教师思考,逐步形成更优化的食品专业人才培养方案^[3],使学校食品专业人才培养工作很自然地进入改革模式。

2 食品专业人才培养中存在的突出问题

2.1 学生在实训中收获不多

当前,在学校食品专业中,实训课程的占比相当大。如何高质量地开展食品专业实训课程,关系到学生知识进步、能力进步、素质进步^[4]。目前,在食品专业实训课程中,有些学生看似在认真地操作、演练,实际上并没有多大收获。究其原因是在校内实训中,有些教师引导意识不强,过于推崇“自主学习”,学生经常处于一种“误打误撞”的学习状态。尤其是基础薄弱的学生,经常会遇到技术关卡。除此之外,在校外实训中,有些教师对企业抱有太多期望,将食品专业实训工作完全交给企业。企业安排具体的实训任务时,可能会考虑不周,可能会偏离学生意愿。作为学校教师,要主动成为企业与学生之间的对话纽带,而不是卸下自己的责任。

2.2 对学生的评价维度单一

在食品专业人才培养评价中,有些教师习惯于评价看得见的结果、易于统计的数据,容易忽略职业素质评价、创新素质评价。具体来说:一方面,忽略职业素质评价。对食品专业学生展开的评价,有些教师只分析专业成绩,只评价专业成绩的“优秀”与“不足”。这样的评价,难以与现代化食品产业用人需求达成一致。结合食品产业发展趋势来分析,学生个人的职业素质是应用专业知识的基础和前提,两者不能割裂。作为食品专业教师,要增加职业素质维度的评价。另一方面,忽略创新素质评价。食品产业在不断发展,新的技术、新的营销都在深刻影响这个行业。作为食品专业学生,应该将创新素质内化到个人行为、思想上,紧跟新技术、新营销^[5]。但在传统维度的学生评价中,有些教师还是会忽略创新素质评价。

2.3 学生对跨专业知识不感兴趣

在学校食品专业中,为什么有些学生对必备的跨专业

知识并不感兴趣?从“方式方法”来分析,渗透跨专业知识时,有些教师重视输出、忽略策划,呈现给学生的主要是新内容,而不是新的情境和新的体验。这说明,教师在教学方法创新上,投入的精力不足。长此以往,对于食品专业以外的知识,学生很难产生强烈的心理期望。而且,相对于本专业知识,跨专业知识更加陌生,更加需要以恰当的方式去理解。如果教师不注重优化教学方法,学生可能会遇到更多理解层面的障碍,越学越消极^[6]。从“考核机制”来分析,在食品专业设置的正式考核中,跨专业知识的比重并不多,基本不影响学生总体成绩。面对这样的考核设置,学生可能会进行主观排序,一心扑在本专业知识上,对跨专业知识“浅尝辄止”。久而久之,在跨专业知识的探索上,学生很难积极起来。以上都是导致学生兴趣流失的原因。

3 匠心育人在食品专业人才培养中的实践路径

3.1 将“匠心育人”融入实训教学

针对食品专业的课程设置特点,要想提升整体育人质量,首先要加强实训教学环节。具体来说,在校内实训中,以“匠心育人”为指导,食品专业教师要意识到自己的责任和职能。比如说,组织学生实训时,教师可以建立“学生自主+教师引导”协作实训模式,在关键环节及时引导学生,避免学生“误打误撞”“不懂装懂”。尤其当学生遇到一些技术关卡时,教师要发扬工匠精神,平和、友爱地引导学生。在校外实训中,结合“匠心育人”理念,食品专业教师不能卸下自己的责任,要明确教学团队与企业团队各自的角色,建立“食品专业校企合作协同实训机制”。当学生表达实训方面的诉求时,教师要提炼核心观点^[7],让企业清楚获悉学生诉求,共同完善食品专业实训教学细节。

3.2 将“匠心育人”融入学生评价

从“匠心育人”出发,食品专业教师要将匠心倾注于评价,细化评价工作,重视职业素质评价、创新素质评价。具体来说:一方面,重视职业素质评价。在“匠心育人”的指导下,食品专业教师要抓好评价之前的调查工作,深入了解现代化食品产业的用人需求。然后,从职业素质的角度,给予学生一些客观评价,呼吁学生爱岗敬业,不断加强个人职业素质^[8]。另一方面,重视创新素质评价。依

据“匠心育人”理念,食品专业教师要从学生发展的角度开展评价工作。举例来说,学生毕业之后,需要发展自己的事业。这个时候,学生必须具备一定创新素质,才能跟上食品产业技术、营销发展趋势。作为食品专业教师,可以通过创新素质评价的方式,提醒学生关注创新思想、创新成果,鼓励学生表达与众不同的想法,实践与众不同的方案,自信地展示创新能力。

3.3 将“匠心育人”融入学生社团

为了更好地调动食品专业学生对跨专业知识的兴趣,学校可以发挥社团的作用。具体来说,立足“匠心育人”目标,食品专业教师要亲近学生,与学生建立信任关系之后,再来传达跨专业知识。比如说,教师可以参与学生社团,与学生一起策划食品专业相关的社团活动,如“师生协作DIY面包”“师生协作创意糕点竞赛”“师生协作建党百年美食烹饪展”等。在丰富多彩的社团活动中,学生不仅可以收获跨专业知识,还可以感受新的学习情境,产生深入探索的兴趣。除此之外,结合“匠心育人”内涵,食品专业教师要以平等心态了解学生需求和兴趣,有计划地渗透跨专业知识。比如说,教师可以携手社团成员,共同开展“放飞青春·大学生心中的美食榜调研活动”,搜集详尽的数据信息,并整合成“食品专业学生必备的跨专业知识库”,供学生自主学习。

4 结语

结合“匠心育人”理念,食品专业人才培养工作方向更明确、标准更科学。为了更好地贯彻“匠心育人”理念,食品专业人才培养工作要进行多方面尝试。具体来说:①将“匠心育人”融入实训教学;②将“匠心育人”融入学生评价;③将“匠心育人”融入学生社团。除此之外,学校还要积极统筹匠心育人资源,建立常态化的“匠心育人教学团队培训机制”,定期组织食品专业教学团队“集中学习”“集中研讨”“集中实践”,呼吁教学团队在理解的基础上,准确把握“匠心育人”内涵,将“匠心育人”理念巧妙渗透到学生学习、生活、思想中,形成一种无处不在的感染力,真正实现以匠心培育匠心。

作者简介:王迪(1989.7—),女,黑龙江双城人,助教,研究方向:食品工程。

【参考文献】

- [1] 张卉.食品专业人才培养方案优化研究与实践——以沈阳化工大学食品科学与工程专业为例[J].农业科技与装备, 2018(4): 82-83+86.
- [2] 郭燕,刘亮.思政教育融入“食品安全快速检测技术”教学的探索与实践[J].农产品加工, 2019(6): 90-92.
- [3] 张晶,杨志刚,薛依婷.生物药剂学“课程思政”教学改革研究[J].农业科技与装备, 2019,17(1): 89-90.
- [4] 张敏.食品类专业实践教学组织与管理体制及运行机制[J].产业与科技论坛, 2018(2): 251-252.
- [5] 张吾杨.基于慕课的协同教学模式改革探索[J].科教文汇(下旬刊), 2019(11): 49-50.
- [6] 薛娟.专业课教师在高校德育中的地位、问题及对策[J].思想理论教育导刊, 2017(4): 148-150.
- [7] 林泉伶.“课程思政”:新时代高校思想政治教育新途径研究[D].南京:南京邮电大学, 2019.
- [8] 成艳娜,李兴霞.食品营养与检测专业的工匠精神培养[J].烟台职业学院学报, 2017, 23(4): 41-43.