

食品行业企业对高职食品类专业人才需求分析

白雪

黑龙江职业学院 15000

摘要: 随着食品产业的迅猛增长,高等职业教育中的食品专业人员在行业的重要性逐渐显现。食品企业对于技术型,市场型,研发型人才需求量越来越大,这就需要专业人才在食品加工,食品安全管理,市场营销,产品推广及食品创新与新产品开发等方面都具有一定能力。高职院校需要不断更新课程内容、强化实践教学、配合企业、引进实践经验较多的教师、重视培养学生创新能力和团队合作能力等才能适应行业需要。

关键词: 高职食品专业; 技术型人才; 市场型人才

Analysis of the demand for vocational food professionals in food industry enterprises

Baixue

Heilongjiang Vocational College 15000

Abstract: With the rapid growth of the food industry, the importance of food professionals in higher vocational education is gradually becoming apparent. The demand for technical, market-oriented, and R&D talents in food enterprises is increasing, which requires professional talents to have certain abilities in food processing, food safety management, marketing, product promotion, food innovation, and new product development. Vocational colleges need to constantly update course content, strengthen practical teaching, cooperate with enterprises, introduce teachers with more practical experience, and attach importance to cultivating students' innovation and teamwork abilities in order to meet the needs of the industry.

Keywords: Food major in vocational colleges; Technical talents; Market oriented talent

一、引言

目前食品企业对于高职食品类专业人才需求呈多元化发展趋势,既需要技术基础坚实的技术型人才,还要有能掌握市场动态并能实施有效销售的市场型人才和有创新意识与才能的研发型人才。为此,高职院校人才培养需跟上行业发展潮流,持续优化课程设置、加强实践教学和企业建立密切合作,以期培养更多的高素质专业人才,满足产业的需要。

二、高职食品类专业人才在食品行业中的关键作用

高职食品类专业人才既具有食品科学与工程基本知识,又具有食品加工,质量控制和食品安全管理专业技能。这些专业人才可以保证食品生产中每一个环节都达到国家食品安全标准和维护消费者身体健康。他们致力于通过创新性的研发手段,促进食品行业的技术更新和升级,以满足市场的多元化需求。同时,他们还能够食品供应链管理、市场营销等方面发挥作用,为食品企业带来经济效益和品牌价值的提升。在目前食品安全问题越来越引起人们重视的大环境下,高职食品类专业人才培养与应用对提高整个食品行业竞争力与可持续发展有着无可替代的重要意义。

三、食品行业企业对高职食品类专业人才需求分析

(一) 行业对技术型人才的需求

在食品行业中,技术型人才对于企业的发展来说是必不可

少的一个重要环节。这类人才需掌握大量的食品加工技术及食品安全管理等技能才能保证产品质量与安全达标。食品加工技术作为重点领域,覆盖了食品原料加工至成品生产整个流程。技术型人才必须对不同原料的性质,加工方法及生产流程有所了解,这样才能保证食品生产过程达到卫生标准及生产要求。他们必须对各类加工设备的操作和保养有深入地了解,以便能够迅速解决生产过程中遇到的技术难题,从而确保生产的效率和产品的质量。食品安全管理是食品行业中至关重要的一个方面。技术型人才必须懂得食品安全法规、标准,并制定和执行相关安全管理措施以保证在生产中不产生污染和安全隐患。他们有责任密切关注生产过程,进行全面的风险评估和管理,以便及时识别并解决潜在的安全隐患,从而确保消费者的健康和权益得到充分保障。

(二) 行业对市场型人才的需求

除了对技术型人才的需求外,市场型人才的角色日益受到重视并呼声高涨。这些市场型人才肩负着推广产品,拓展市场,提高品牌知名度的重任,掌握了专业市场营销知识与技巧,能有效地帮助企业完成业务目标。其中市场营销就是市场型人才需要熟悉和把握的一个核心方面。他们必须对市场需求和发展趋势有深入地认识,并制定有针对性的市场策略,以促进产品的销售并扩大其在市场中的份额。市场型人才通过对市场进行深入细致的调查与分析,可以为企业制

定出具有针对性的市场营销方案以增强产品在竞争激烈的市场上的竞争力。他们有责任紧密关注消费者的偏好和需求,持续调整和完善营销战略,以确保企业不仅能满足市场的需求,还能保持其竞争力。这一针对性市场营销策略,有利于提升产品市场占有率和企业长远发展。在市场型人才中,产品推广同样是最重要的问题。他们有责任策划并实施多种推广策略,目的是增加产品的知名度和市场认知,从而吸引更多的消费者注意和购买意向。市场型人才可以通过富有创意的线上线下宣传手段向更多受众群体高效传递产品信息,进而带动产品销售量。市场型人才通过参加各种展会,组织促销活动,借助社交媒体平台,能够把产品的推广做到极致,给商家带来更多的商机与盈利。

(三) 行业对研发型人才的需求

研发型人才需具有食品创新、新产品开发的专业能力才能持续引领产业发展方向、适应市场需求。食品创新作为研发型人才所必须具备的核心能力之一。在市场竞争日益升级、消费者口味多样化的今天,企业要不断地创新产品、发展有竞争力的新品类。所以研发型人才需密切关注市场动向与消费者趋势,对未来食品潮流进行超前预测,并以创新理念与方法引领新产品研发方向,从而为企业抢占市场先机。在此基础上,新产品开发又成为研发型人才不可推卸的责任。他们有责任根据市场的实际需求和公司的战略方向,策划一个全方位的新产品研发方案,确保从产品的核心理念到实际生产的每一个环节都受到严格的监控。研发型人才在此过程中需要利用食品工艺学和食品营养学方面的专门知识,并借助于先进的技术手段与装备,开发适应市场需求并具有竞争优势的新品种。他们有必要持续探索新颖的食品配方和制作工艺,以确保新产品在口感、营养成分和安全性上都能达到最优状态,从而满足消费者的各种需求和期望。研发型人才是食品行业必不可少的重要组成部分,其努力与创新精神促进了产业的持续发展与前进。他们通过不断地研究和创新努力,为公司创造了新的商业机会和竞争上的优势,从而推动了整个行业向更为健康和可持续的方向前进。其专业能力与独到见解在带来产品创新的同时,还赋予企业更强的市场竞争力,让企业能更好地适应市场变化,达到长远发展的目的。

四、高职院校食品类专业人才培养的建议

(一) 结合行业需求,更新课程内容,加强实践环节

随着社会的日益发展,食品行业这一重要产业领域正在不断地演进,对从业人员素质与能力的要求越来越高。高等职业院校食品类专业为培养出符合该产业发展需要的人才,应紧跟时代步伐,根据产业实际需要不断更新课程内容和强化实践环节。此举是为了保证学生在毕业时掌握最新知识与技能,并能快速适应与胜任食品行业对人才的需求。为跟上行业需求,学校要定期对食品行业发展趋势及需求进行评估,

并依此对课程设置进行调整更新。在课程内容更新中,可介绍最新食品安全法规,食品加工技术和新型食品研发方面的内容,保证学生所学内容为前沿和实用。这种更新既能使学生在学校接触行业的最新动向,又能为其今后职业发展打下坚实基础。学习理论知识很重要,但是实践是学习的终点。所以学校要强化实践环节,给学生更多的实践机会。配合食品行业企业设置实习课程或者工作坊等形式,使学生能将所学知识运用于实际工作环境,掌握实际操作技能。这种实践体验既可增强学生实际操作能力,又可培养其团队合作意识及问题解决能力,从而更好地迎接今后工作挑战。通过不断更新课程内容、强化实践环节等举措,高等职业院校能够更好地培养出适应食品行业发展需要的专业人才。这种培养模式的目的是使学生在毕业时就能胜任与食品有关的各种职业,并对产业的发展与创新尽绵薄之力。高职院校通过密切结合产业,重视实践教学等方式,能够给学生提供更加丰富的学习资源以及更加宽广的发展平台,帮助学生获得个人价值以及产业发展双赢。

(二) 加强与企业的合作,提供更多实习机会,培养学生实际操作能力

为培养出更加适应市场需求的食品类专业人才培养,高职院校应加强和企业之间的协作,为学生提供更多的实习机会和实际操作能力。与商家合作,能使同学们更能理解行业实际经营情况及需求。学校可与食品企业进行长期合作,请企业专家到校讲课,辅导学生实习,也可组织学生到企业考察,使其亲身体会到本行业的工作环境及气氛,以便更好地融入到今后工作当中。提供更多的实习机会是学生发展的重中之重。学生通过实习能把所学知识运用于实际工作当中,锻炼实际操作能力、培养问题解决能力、团队协作精神等。学校可主动和企业进行合作,给学生提供丰富多彩的实习机会使其在实践活动中成长和完善自我。高职院校通过与企业加强合作、提供更多的实习机会等方式,能够较好地培养食品类专业的人才,让其具备本行业需要的实际操作能力及综合素质,从而为今后职业发展打下坚实的基础。例如:在中国某高职院校食品科学与工程专业的实践教学中,学校与当地知名食品企业合作,为学生提供实习机会。以某食品企业为例,该企业与该高职院校签订合作协议,每学年为该校提供50个实习名额,涵盖生产、研发、销售等多个岗位。根据过去三年的数据统计,参与该企业实习的学生在实习结束后的毕业就业率达到了90%,高于普通学生毕业就业率的平均水平。其中,有超过80%的学生在实习过程中得到了企业专家的认可,并获得了优秀实习生的荣誉称号。通过这种合作模式,学生在实习期间不仅能够将课堂所学知识应用到实际工作中,还能够接触到先进的生产技术和管理经验,提升了他们的实际操作能力和团队协作能力。同时,企业也受益于这种合作,通过培养优秀学生,提升了企业的人

才储备和竞争力。

(三) 引进具有丰富实践经验的教师, 促进理论与实践相结合

食品类专业人才培养过程中引进有丰富实践经验的教师就是关键措施。这些富有经验的教师起着桥梁作用, 把理论知识和实际工作经验有机结合起来, 给学生带来了全面深刻的教育体验。教师的实际工作经验是一笔宝贵财富, 教师通过把亲身经历贯穿于教学过程之中, 向学生展现理论知识对实际领域的运用与意义。这样的教学方式既让学生更加轻松地理解抽象理论概念, 又能调动学生的学习积极性与积极性。这些富有经验的老师可以通过叙述他们在食品行业遇到的挑战, 解决方法和成功的经验来帮助他们建立深入理解和运用知识的能力。其教学内容更具体、更生动、更接近现实, 更能唤起学生共鸣、激发学生兴趣。另外, 这些教师也能引导学生参加各种实际项目的教学, 有利于学生把学到的知识运用于实际。通过对实际项目的参与, 可以使学生将学到的知识应用于真实情境之中, 增强实际操作能力、发展解题能力以及创新思维。学生在与实践经验丰富的教师进行互动学习后, 能够对食品行业的实际操作及面临的挑战有一个较为全面地认识, 从而为应对今后的职业生涯做好较好的铺垫。

(四) 注重学生创新能力、团队合作能力的培养, 提升学生综合素质

为了培养具备竞争力的食品类专业人才, 高等职业院校必须着眼于培养学生的创新能力和团队合作能力, 以提升他们的综合素质。学生创新能力对今后的职业发展起着举足轻重的作用, 所以学校应该从课程设置、活动组织等方面着重做好这方面的工作, 为了激发学生潜能, 发展学生解决现实问题和创新思维的能力。通过创新创业课程的引进和创新项目竞赛的开展, 学校能激发学生创新热情, 引导学生对未知领域进行探索, 并培养学生解决问题和创造性思维的能力。这类活动既能锻炼学生实际操作能力, 又能培养学生团队合作精神和增强其未来事业竞争力。在食品行业这一要求团队

协作程度很高的行业中, 对学生团队合作能力的培养就变得非常重要。学校可通过举办小组项目和实践活动, 使学生在学习过程中学会有效地交流与合作, 并发展其团队合作技能。这一做法既能增进学生间的沟通与协作, 又能锻炼其组织能力、领导能力等, 从而为其今后的职业发展奠定坚实的基础。通过重视学生创新能力、团队合作能力等方面的发展, 高等职业院校能够促进学生综合素质的提高, 让其在今后的事业上更具有竞争力。该培养模式是为了培养学生具有创新思维, 团队协作能力及问题解决能力, 让其能更好地满足食品行业的发展需要, 助力行业进步与革新。

五、结束语

高职食品类专业人才对食品行业起着关键作用。食品企业专业人才需求量呈现多样化、专业化等特征, 这就需要高职院校人才培养不断满足行业发展新需求。高职院校可以从更新课程内容, 强化实践教学, 深化校企合作, 引进具有丰富实践经验的教师等方面入手, 在重视学生综合素质培养的同时, 为食品行业提供更多优质专业人才, 促进产业持续健康发展。

参考文献:

- [1] 李莎. 食品行业提价范围扩大 AB 面: 生产成本上涨之痛与市场份额焦虑 [N]. 21 世纪经济报道, 2021-11-12 (005).
- [2] 韩智博. 人民币汇率变动对我国食品行业进出口影响的分析 [D]. 对外经济贸易大学, 2021.
- [3] 王薇, 连荷. 方便食品行业成为中国食品工业的上扬之力 [N]. 中国食品报, 2021-10-12 (001).
- [4] 陈静. 食品饮料行业企业社会责任信息披露与企业绩效 [J]. 质量与市场, 2021, (19): 105-107+111.
- [5] 李爱真. 数字金融背景下中小食品企业创新发展路径探索 [J]. 中国油脂, 2021, 46 (09): 155-156.

