

# 食品营养与健康专业人才培养胜任力模型构建及其培养策略研究

肖凤娟

黑龙江职业学院 150000

**摘要:** 本研究旨在建构食品营养与健康专业人才培养胜任力模型及探索该模型在人才培养过程中的运用。通过对专业知识、实践技能、沟通协调能力以及创新思维这几个关键胜任力要素的识别来构建综合模型,并用实证研究对模型进行检验与改进。并在研究中对目前我国食品营养与卫生专业人才的培养现状和问题进行了分析,在此基础上提出了以胜任力模型为核心的培养策略,主要有:确定培养目标、优化课程体系,完善教学方法,加强师资队伍建设等。这些策略都是为了培养出符合行业发展需要,具有综合素质专业人才。

**关键词:** 食品营养与健康; 胜任力模型; 人才培养; 实践技能; 创新思维

## Construction of Competency Model for Food Nutrition and Health Professionals and Research on Training Strategies

Xiao Fengjuan

Heilongjiang Vocational College 150000

**Abstract:** This study aims to construct a competency model for food nutrition and health professionals and explore its application in the talent cultivation process. By identifying key competency elements such as professional knowledge, practical skills, communication and coordination abilities, and innovative thinking, a comprehensive model is constructed, and empirical research is conducted to test and improve the model. And in the research, the current situation and problems in the cultivation of food nutrition and hygiene professionals in China were analyzed. Based on this, a cultivation strategy with competency model as the core was proposed, mainly including determining cultivation goals, optimizing curriculum system, improving teaching methods, and strengthening teacher team construction. These strategies are aimed at cultivating professional talents with comprehensive qualities that meet the needs of industry development.

**Keywords:** Food nutrition and health; Competency model; Talent cultivation; Practical skills; innovative thinking

### 一、引言

在社会对于健康饮食及营养知识要求不断提高的今天,食品营养健康专业人才培养变得更加重要。为促进专业人才培养综合素质与实践能力的培养,研究建构了以胜任力模型为核心,以明确培养目标为目标的专业人才培养策略、优化的课程体系,多元化的教学方法以及雄厚的师资队伍培养了符合行业需要的高素质专业人才。

### 二、食品营养与健康专业人才培养胜任力模型构建

#### (一) 胜任力要素的确定

##### 1. 专业知识

在食品营养与健康专业人才培养能力模型构建过程中,专业知识领域合格的专业人士应当至少对 80 种或更多营养成分的特性、作用和食物来源有深入的了解,同时也应熟悉至少 30 种常见疾病的营养治疗准则。在教学过程中,为了让学生对这些知识有更深入地认识,近几年,大概 70% 的课程已经将这些知识纳入了教学大纲之中。另外,对食品安全法规与标准的了解至关重要,因为它与职业实践与公共卫生有直接联系。

##### 2. 实践技能

实践技能发展包括食品加工,营养评估和健康干预实操能力。根据最近的职业技能评估结果,杰出的营养专业的毕业生应当拥有不少于 100 小时的实验室工作经验,并能够熟练使用 20 种常见的营养评价工具。在食品处理领域,实践性的课程应当涵盖不少于 15 种独特的食品处理方法,从而增强学生的整体操作技巧。至今,已经有超过 60% 的学生参与了这些实践性课程,但在食品处理和质量控制的实际操作经验方面,仍存在进一步提高的潜力。

##### 3. 沟通协调能力

沟通协调能力是食品营养与健康专业人才培养过程中保证其能够在多学科团队内高效发挥作用的一项重要能力。从行业反馈来看,能明确发表自己专业观点和别人进行有效交流的人比较受青睐。在过去的一年里,有关部门对 500 名营养专业毕业生进行了跟踪调查,结果发现那些具备良好沟通能力的人才,职业晋升的速度要比同行快 30%。

##### 4. 创新思维

创新思维作为食品营养与健康专业人才培养的核心能力之一,因其涉及解决复杂问题、促进产业发展等方面。依据

最近发布的行业研究报告，具备创新思维的营养行业专家有能力为企业提供高达35%的附加价值服务。尽管在过去的课程中，只有大约20%的时间用于培养学生的创新能力，但最近几年来这一比例已经增加到了40%。其中包括激励学生参加科研项目，案例分析以及创业竞赛，它们是促进创新能力发展的有效手段。

#### (二) 模型的验证与完善

在对模型进行验证和完善的过程中，必须通过真实的应用场景来验证胜任力模型的实际效果。通过和行业的合作、实习项目的实施，能够使学生把理论知识运用于实践，还能使教育机构搜集反馈信息、不断优化教学内容。为此，近年来约有60%的专业课程与企业合作，提供了实习和项目实践的机会。教学效果的评估还应基于毕业生的就业状况和工作表现。目前，大约70%的毕业生在职场上获得了雇主的正面评价，这在某种程度上证实了胜任力模型的实用性。进一步改进这一模式，也需要经常搜集行业变动情况的信息，从而对课程内容进行适时调整与更新，以保证所培养人才能适应行业的需求变化。

### 三、食品营养与健康专业人才培养现状及存在问题

#### (一) 培养现状

就培养食品营养和健康专业人才而言，现行教育体系力求紧跟不断增长的社会健康食品科学知识需求，其课程内容涉及营养学、食品科学和健康管理诸多领域。各院校一般都会开设一系列理论和实践结合的课程，对学生进行专业技能的训练。但是，根据最新的统计数据，尽管有75%的毕业生表示他们的专业课程帮助他们认识到了营养和健康的重要性，但只有大约40%的学生认为他们学到的知识可以直接应用到实际工作中。此外，实际操作能力的培养较为薄弱，实习机会有限，近50%的学生反映缺乏足够的实践机会来提升自己的职业技能。在校学生缺乏对现代食品检测技术，营养评估工具应用等方面的实际操作经验，在某种程度上限制了其毕业后就业和职业发展。

#### (二) 存在问题

现有培养模式还存在着单一、滞后性等问题，无法全面紧跟营养科学和食品技术最新发展步伐。如课程更新滞后性明显、部分高校课程设置没有及时引进营养学的先进研究成果、现代食品加工技术等，使学生不能跟上产业的发展。根据详细的统计数据，大约只有30%的课程能在一年之内得到更新，这与行业的快速发展速度存在明显的不匹配。与此同时，学生创新能力、研究能力等方面获得的发展也不充分，在课程设计上体现出重视理论而忽视实践、重视知识传授而忽视能力培养等问题。根据一项调查，超过60%的毕业生表示，在他们的学习生涯中，他们参与的研究项目和创新实践活动相对较少，这大大限制了他们探索新知识和解决实际问题的能力。此外，在师资队伍结构方面存在一些问题，有行业经验教师所占比重不够，大部分教师缺少结合理论知识和

实际应用的教学经验。

### 四、基于食品营养与健康专业人才胜任力模型的培养策略

#### (一) 明确培养目标

##### 1. 培养具有综合素质的专业人才

食品营养与健康专业发展需要具有多元化素质的人，他们不仅需要扎实的专业知识，还需要有解决复杂问题，创新精神以及良好沟通技巧等。在现行教育体系下，要培养这类专业人才，需要学术机构跳出传统教学范式、整合跨学科课程设计、加强实验实训环节、重视学术理论和实际操作相结合。根据研究报告，结合课程内容和实际案例的教学策略能够使学生的整体素质提升高达30%。所以，教育课程应注重对学生批判性思维，团队合作能力和领导力的培养，这对他们今后的职场生涯非常关键。举例而言，对食品科学专业大学生进行了调查，结果发现企业普遍认同大学生的实际操作能力与团队协作精神远比纯学术成绩重要。

##### 2. 适应行业发展需求

在全球食品安全问题日益突出及人民健康意识日益增强的背景下，食品营养与健康专业人才培养方案需要不断顺应产业发展新趋势及技术进步。它是指学校教育目标要高度契合行业需求，并通过和企业密切合作把行业动态，新技术以及新规范融入教学内容。根据最新行业报告显示，食品行业对理解食品安全法规及营养健康数据分析需求呈年平均增长率高。所以，教育机构要对课程标准进行及时的更新，并引进现代科技如生物技术和大数据分析，让学生能够在学校接触这些前沿领域的知识。实践表明：学生若能在大学期间以实习和项目合作的方式直接参与到行业实践中去，其适应行业发展的能力及综合素养都会得到显著提高。

#### (二) 优化课程体系

##### 1. 加强专业课程建设

加强专业课程建设，就意味着必须深化、充实已有课程内容，对于食品营养与健康专业人才培养而言，尤其至关重要。专业课程以贴合行业发展需求为核心，保证学生掌握最新科技与行业规范。这需要课程内容既涉及基础理论又涉及前沿研究成果与技术应用。比如以食品化学和营养学为主线，增加功能性食品开发和营养疗法，这都可以提高学生专业技能。这门课的实践性同样是一个不容忽视的环节，它以实验和实训为手段，使学生能够在仿真或者真实工作环境下达到学以致用的目的。有资料表明，经过实践环节强化后的课程可以显著提升学生操作能力与问题解决能力。另外，创新教学方法是促进课程质量提升的重要途径，以案例教学，小组讨论等互动性较强的教学模式增强学生参与感与思考能力。

##### 2. 增加跨学科课程

增设跨学科课程对于培养食品营养与健康专业人才具有重要的辅助作用。今天，食品科学同许多学科领域息息相关，其中包括生物技术、农业科学和公共卫生。培养跨学科知识

背景人才能有效开阔学生眼界,提高学生面对复杂问题综合解决能力。课程设计应围绕食品产业链各环节进行,如结合食品微生物学和现代分子生物学或食品安全和国际食品法规。这种课程设置有助于学生构建一个较为完整的知识结构。一项最新的调查显示,接受了跨学科教育的学生在处理跨学科问题时表现出了更高的能力,这使得他们的成功概率增加了大约20%。同时通过和其他同学一起工作,也可以培养他们团队协作的能力,对未来职业发展极其重要。

### (三) 改进教学方法

#### 1. 采用多元化教学手段

在食品营养与健康专业人才培养中,提高教学方法是关键。教育者通过整合各种教学手段丰富自己的学习体验,从而保证学生能够充分培养所需要的能力和知识。其中有项目式学习、案例分析、互动讲座、在线课程和模拟实验。以案例分析为例,它可以增强学生处理实际问题的技巧。根据最新研究,采用案例分析作为教学方法可以使学生在解决实际实际问题时的准确率提高到20%。项目式的学习方法鼓励学生通过实际操作来深入理解和掌握相关理论,据研究显示,这种方法能够提高学生之间的团队合作能力,达到25%。通过这种多样化的教学,不仅可以让学生在课堂中习得知识,更可以让他们在变化多端的学习环境下适应各种工作场景并提升自身综合职业能力。

#### 2. 注重实践能力培养

在实践能力培养方面,教育策略更强调理论知识和实际操作的无缝衔接。食品营养与健康专业教育将实验室工作、校外实习、模拟项目及社会服务列入教学计划,其目的是通过这类活动来增强学生实践能力。如通过实验室工作使学生能自己动手操作高级仪器、做食品成分分析和其他实验以积累实际操作经验。在实习这一环节,学生被鼓励深入到企业内部,深入了解其运营过程。根据一次调研,实习期间,学生的职业技巧有可能提高30%。模拟项目允许学生在受控环境中运用他们所掌握的知识来解决实际问题。一组统计数据揭示,参与这类模拟项目的学生在问题解决能力方面实现了50%的显著提升。社会服务项目,例如社区营养咨询,为学生提供了一个将其专业知识融入日常生活的平台。此类活动能够提高学生对社会服务意识的认同度,达到了40%。

### (四) 加强师资队伍建设

#### 1. 提高教师专业水平

促进教师专业水平发展不仅包括为教师提供持续不断的学术培训与职业发展机会,而且还涉及教学方法现代化与多样化。持续的职业生涯策略能够使教师的教学成果提升超过20%。所以,高等教育机构应经常安排教师参加国际会议,研讨会及工作坊等活动,使他们能随时掌握该领域最新的研究成果及教学法。与此同时,激励教师开展跨学科研究与合作既可以扩展其知识领域又可以推动创新教学法应运而生。比如,在一个涉及300名教师的研究中,高达65%的教师表

示,跨学科的合作显著地增强了他们的专业技能和教学资源。在此基础上,应鼓励教师参与到实际行业项目中去,这既可以增加其实践经验,又可以使其教学内容更接近现实,增强课程实用性与吸引力。

#### 2. 引进企业专家兼任任教

引进企业专家兼职执教,在带来丰富行业经验的同时,也能提供鲜活的角度与行业最新发展趋势,而这正是传统学术教师所缺乏。一项针对十所高等教育机构的研究结果显示,当企业专家参与教学活动后,学生在毕业后的六个月内就业率提升了15%,这证明了企业专家在提升学生就业能力方面起到了积极的作用。各高校可通过联合企业,经常邀请行业领军人物来我校演讲或者参加课题指导等方式,让学生能够直接与上述专家进行交流,以获取有价值的行业知识以及网络资源。课程设计中,企业专家可以参与课程模块建设,以保证教学内容符合企业最新需求及技术进步。

## 五、结束语

总之,食品营养与健康专业人才培养是一项系统工程,必须多维度考虑并加以优化。通过胜任力模型的建构与运用,能够更加有效地引导人才培养工作的开展,保证专业人才既具有坚实的理论知识又有解决实际问题的技能。今后,在社会健康与营养需求日益改变的情况下,食品营养与健康专业人才培养策略需不断更新与调整才能迎接新的挑战与机遇。经过不断地努力与革新,期望能培养更多的食品营养与健康方面的优秀专业人才,更好地促进社会健康与幸福。

## 参考文献:

- [1] 李占超,闫爽,王小鹏,许龙,原晓喻,雷萌萌,高晓平.食品大健康背景下食品营养与健康专业仪器分析课程教学与创新[J].食品界,2022,(06):79-81.
- [2] 李桂峰,徐建国,张秀红,李国琴,张亮亮,韩爱玲.健康中国战略下“食品营养与健康”的思政教育[J].食品工业,2022,43(02):222-226.
- [3] 马长路,曲爱玲,柳青,刘小飞,刘超,乌兰,罗红霞.高职食品营养与检测专业人才培养方案比较与分析[J].农产品加工,2019,(14):113-115+120.
- [4] 熊万军,邓雪松.医药类高职高专食品营养与卫生专业人才培养的探索和思考[J].科学咨询(科技·管理),2018,(08):74.
- [5] 李莹,武莹浣.高职食品营养与检测专业人才培养调研与分析[J].文教资料,2017,(25):120-121.

课题题目:基于OBE理念的食品营养与健康专业课程思政建设实践研究

项目来源:黑龙江省教育科学“十四五”规划2023年度重点课题

课题编号:ZJB1423218