

团队成员发表论文 (82 篇)

序号	论文题目	期刊名称	期刊等级	发表时间	作者
1	科技成果转化引领下食品行业技术技能人才培养探索——以漯河食品职业学院为例	职业技术教育	全国中文核心	2021年26期	詹跃勇
2	漯河食品职业学院创新人才培养模式——“产学研转创”助推产业迈向中高端	中国教育报(教改探索)	国家级	2021年12月	詹跃勇
3	以科技成果转化 为价值引领食品行业技术技能人才培养探索与实践	中国食品报	国家级	2021年12月	詹跃勇
4	“大班授课小班研讨”打造思政教学新模式	中国教育报	国家级	2021年10月	王含
5	产教融合背景下高职食品检验检测技术专业主干课程构建探究——以漯河食品职业学院为例	中外食品工业	CN 期刊	2021年12期	唐艳红
6	双创背景下职业院校食品加工技术专业人才培养模式改革——以现代学徒制为例	现代食品	CN 期刊	2019年10期	赵俊芳
7	民办职业教育服务区域经济高质量发展研究	合作经济与科技	CN 期刊	2021年21期	曹源、詹跃勇
8	基于创新创业能力培养的食品营养与健康课程教学反思	农产品加工	CN 期刊	2022年24期	张彩芳
9	职业本科食品质量与安全专业“三元五段”人才培养模式探索	农产品加工	CN 期刊	2022年22期	唐艳红
10	双创背景下焙烤食品加工技术实践教学改革研究	现代食品	CN 期刊	2019年09期	赵俊芳

团队成员发表论文 (82 篇)

11	职业教育服务黄河流域高质量发展新路径研究	现代商贸工业	CN 期刊	2022 年 15 期	曹源、詹跃勇
12	OBE 教育理念在“食品感官评定”教学中的应用	农产品加工	CN 期刊	2016 年 18 期	唐艳红
13	信息化背景高职食品微生物检验课程改革与实践	高等教育前沿	CN 期刊	2020 年 05 期	周婧琦
14	食品产业技术创新战略联盟运行管理研究	合作经济与科技	CN 期刊	2019 年 08 期	曹源
15	当代职业院校学生思想特征及施教策略	农产品加工	CN 期刊	2016 年 18 期	樊振江
16	高职财经类专业实践教学模式的提升研究	锋绘	CN 期刊	2019 年 01 期	曹源
17	基于职业本科的电子商务专业人才培养方案研究	锋绘	CN 期刊	2019 年 01 期	曹源
18	《市场营销》课堂教学模式改革探讨	现代商贸工业	CN 期刊	2017 年 21 期	聂艳芳
19	试析“大班授课小班研讨”对高职院校思政课课堂效率的影响	长江丛刊	CN 期刊	2020 年 23 期	王含
20	关于高职院校马克思主义哲学课的几点看法	读与写	CN 期刊	2018 年 07 期	王含
21	高职思政课实施“大班授课小班研讨”的主要困境	新一代	CN 期刊	2020 年 21 期	王含
22	山药淀粉与燕麦 β -葡聚糖共混体系理化及消化性能研究	食品工业科技	核心期刊	2022 年 18 期	周婧琦
23	基于响应面法优化双酶耦合超高压提取香菇多糖工艺及抗氧化活性研究	中国食品添加剂	核心期刊	2022 年 09 期	张彩芳
24	不同商业大豆蛋白结构功能性质及对台式香肠质构和蒸煮损失率的影响	食品与发酵工业	核心期刊	2022 年 6 月网络首发	唐艳红
25	秋葵黄酮的超声辅助循环提取工艺及其稳定性的研究	食品研究与开发	核心期刊	2021 年 20 期	周婧琦

团队成员发表论文 (82 篇)

26	复合气调包装对大蒜鳞茎无氧呼吸代谢的影响	保鲜与加工	核心期刊	2021 年 11 期	周婧琦
27	醋酸酯淀粉对面粉加工特性及馒头品质的影响	食品研究与开发	核心期刊	2019 年 19 期	赵俊芳
28	农产品批发市场规模经济与流通市场专业化的关系	商业经济研究	核心期刊	2019 年 19 期	曹源
29	酶联免疫法检测芽孢杆菌对小麦中呕吐毒素降解效果的研究	粮食与油脂	核心期刊	2019 年 12 期	赵俊芳
30	冬瓜粉对面粉品质的影响研究	粮食与油脂	核心期刊	2019 年 10 期	赵俊芳
31	番茄酱加工过程中 VC 含量变化及控制研究	河南工业大学学报	核心期刊	2019 年 03 期	张彩芳
32	不同切片方式对黄秋葵热风干燥特性的影响	食品工业科技	核心期刊	2018 年 18 期	张彩芳
33	秋葵黄酮的纯化和体外抗氧化活性研究	食品研究与开发	核心期刊	2018 年 15 期	周婧琦
34	中小茶叶企业的经营管理模式分析	福建茶叶	核心期刊	2018 年 11 期	曹源
35	加热处理对甘草气味成分变化的影响	食品研究与开发	核心期刊	2018 年 09 期	赵俊芳
36	霍山石斛多糖研究进展	食品研究与开发	核心期刊	2018 年 08 期	崔胜文
37	燕麦 β -葡聚糖-大豆分离蛋白抑菌活性研究	粮食与油脂	核心期刊	2017 年 03 期	唐艳红
38	α -乳白蛋白对秀丽隐杆线虫寿命、繁殖力与活力的影响	食品安全质量检测学报	核心期刊	2022 年 15 期	樊振江
39	霍山石斛运动饮料研制及其抗疲劳功能研究	食品安全质量检测学报	核心期刊	2022 年 01 期	崔胜文
40	基于正交试验法的闪式提取香菇多糖工艺优化	食品研究与开发	核心期刊	2019 年 20 期	周婧琦

团队成员发表论文 (82 篇)

41	超声波协同复合酶法提取香菇多糖的工艺优化	食品研究与开发	核心期刊	2018年19期	周婧琦
42	动态超高压微射流法提取黑木耳多糖工艺研究	食品研究与开发	核心期刊	2019年19期	周婧琦
43	香菇多糖的提取技术研究进展	食品研究与开发	核心期刊	2018年18期	崔胜文
44	超微粉碎前处理协同超声波辅助提取香菇多糖工艺研究	食品研究与开发	核心期刊	2018年15期	崔胜文
45	秋葵多糖在蛋糕加工中的应用研究	粮食与油脂	核心期刊	2018年02期	樊振江
46	模糊数学法在秋葵饮料加工工艺中应用	粮食与油脂	核心期刊	2017年12期	樊振江
47	燕麦 β -葡聚糖-大豆分离蛋白涂膜对芒果保鲜研究	食品研究与开发	核心期刊	2016年21期	张彩芳
48	葡萄糖氧化酶制剂对面粉品质的影响研究	现代面粉工业	CN 期刊	2019年03期	赵俊芳
49	果胶对冷冻面团面包烘焙特性的影响	现代面粉工业	CN 期刊	2019年06期	赵俊芳
50	油炸食品中丙烯酰胺的形成及减少措施	现代食品	CN 期刊	2017年06期	樊振江
51	可食性膜在冷冻食品中的应用	食品安全导刊	CN 期刊	2017年06期	樊振江
52	微生物防腐剂在食品保鲜上应用	现代食品	CN 期刊	2017年04期	樊振江
53	转基因食品的安全性及优点	食品安全导刊	CN 期刊	2017年03期	樊振江
54	秋葵黄酮的稳定性研究	农产品加工	CN 期刊	2021年03期	周婧琦
55	正交优化双螺杆压前处理协同微波辅助提取香菇多糖的工艺研究	现代食品	CN 期刊	2020年11期	周婧琦

团队成员发表论文 (82 篇)

56	香菇木耳多糖复合口服液制剂的加工工艺研究	现代食品	CN 期刊	2020 年 12 期	周婧琦
57	番茄汁饮料维生素 C 稳定性的研究	粮食与食品工业	CN 期刊	2018 年 04 期	张彩芳
58	果蔬及其制品加工中维生素 C 稳定性的研究进展	粮食与食品工业	CN 期刊	2017 年 055 期	张彩芳
59	基于黄河流域生态保护的河南高质量发展研究	合作经济与科技	CN 期刊	2022 年 14 期	曹源
60	新时代大学生素质教育研究与实践	合作经济与科技	CN 期刊	2022 年 09 期	曹源
61	新冠肺炎疫情对大学生就业创业的影响	合作经济与科技	CN 期刊	2021 年 4 期	曹源
62	共享经济时代企业人力资源管理创新研究	合作经济与科技	CN 期刊	2019 年 11 期	曹源
63	食品企业人力资源成本管理	合作经济与科技	CN 期刊	2019 年 09 期	曹源
64	逆全球化背景下中美贸易摩擦综合分析	合作经济与科技	CN 期刊	2019 年 04 期	曹源
65	基于食品营销视角的漯河市食品安全问题研究	合作经济与科技	CN 期刊	2018 年 23 期	曹源
66	翻转课堂模式下高职院校计算机教学改进策略研究	前卫	CN 期刊	2022 年 24 期	刘奇付
67	会计大数据促进企业绩效的应用研究——以河南夕阳蓝食品科技有限公司为例	电脑知识与技术	CN 期刊	2021 年 29 期	刘奇付
68	高校食品安全科普系统的设计与实现	信息与电脑(理论版)	CN 期刊	2020 年 21 期	刘奇付
69	网络攻击追溯平台的开发与实现	家庭科技	CN 期刊	2020 年 07 期	刘奇付
70	大数据技术对财务管理的影响研究	企业科技与发展	CN 期刊	2019 年 06 期	刘奇付

团队成员发表论文 (82 篇)

71	图像去雾霾算法研究	信息与电脑 (理论版)	CN 期刊	2018 年 17 期	刘奇付
72	控制算法理论框架下新型 计算机算法的显示研究	无线互联 科技	CN 期刊	2018 年 09 期	刘奇付
73	浅谈马克思主义哲学视域 下的生态生产力	长江丛刊	CN 期刊	2018 年 22 期	王含
74	人工智能伦理问题探究 ——基于马克思主义哲学的 思考	智库时代	CN 期刊	2018 年 10 期	王含
75	抖音短视频品牌推广策略 的问题和建议	营销界	CN 期刊	2021 年 11 期	聂艳芳
76	“新零售”的现状与发展前 景分析	商情	CN 期刊	2020 年 4 期	聂艳芳
77	浅析 MINISO 名创优品的差 异化营销策略	营销界(理论 与实践)	CN 期刊	2020 年 09 期	聂艳芳
78	浅析企业微信营销存在的 问题和对策	商情 出版日 期:	CN 期刊	2017 年 02 期	聂艳芳
79	现代市场营销组合及影响 因素分析	经济管理(全 文版)	CN 期刊	2016 年 06 期	聂艳芳
80	基于课程思政的食品质量 与安全专业人才培养模式 建设探索	现代职业 教育	CN 期刊	2022 年 32 期	张彩芳
81	产教融合背景下《食品理化 分析》“MW”教学模式的 探讨	现代食品	CN 期刊	2021 年 18 期	唐艳红
82	高职高专食品专业校企合 作下现代学徒制人才培养 模式可行性初探	农产品加工	CN 期刊	2016 年 05 期	赵俊芳

科技成果转化价值引领下食品行业技术技能人才培养探索——以漯河食品职业学院为例

The screenshot shows the CNKI (China National Knowledge Infrastructure) website interface. At the top, there is a navigation bar with the CNKI logo, the text '文献知网节', a search bar, and buttons for '充值' (Recharge), '会员' (Member), and '欢迎' (Welcome). Below the navigation bar, the article's journal information is displayed: '职业技术教育 . 2021,42(26) 北大核心'. The article title is prominently displayed in the center: '科技成果转化价值引领下食品行业技术技能人才培养探索——以漯河食品职业学院为例'. Below the title, the authors are listed as '詹跃勇¹ 邓泽民²'. The affiliations are '1. 漯河食品职业学院党委 2. 教育部职业技术教育中心研究所'. The abstract follows, describing the research on multi-party cooperation for talent cultivation. Keywords include '科技成果转化; 食品行业; 技术技能人才; 人才培养体系;'. The editor is '社会科学II辑; 工程科技I辑', the topic is '职业教育; 轻工业手工业', and the classification code is 'TS20-4;G712'. On the left side, there is a '文章目录' (Table of Contents) section with a list of sub-sections.

文章目录

- 一、多方共筑开放式区域食品...
 - (一) 整合食品产业资源...
 - (二) 推进产学研创对接...
 - (三) 促进科技成果转化...
 - (四) 平台实行法人化治...
- 二、多元共建区域食品产业 "..."
 - (一) 对接产业需求, 实...
 - (二) 推动多元育人, 实...
 - (三) 基于行动逻辑, 实...
 - (四) 强化双向交流, 实...
 - (五) 构建生产环境, 实...
- 三、多维共创成果转化价值引...
 - (一) 共创成果转化激励...
 - (二) 共创成果转化学习...

职业技术教育 . 2021,42(26) 北大核心

科技成果转化价值引领下食品行业技术技能人才培养探索——以漯河食品职业学院为例

詹跃勇¹ 邓泽民²

1. 漯河食品职业学院党委 2. 教育部职业技术教育中心研究所

摘要: 为服务区域食品产业升级发展,漯河食品职业学院以“科技成果转化”为价值引领,整合行、企、校、科、转、孵多主体资源,多方共筑开放式的区域食品产业公共研发平台,多元共建区域食品产业技术技能人才培养“五共”机制,多维共创基于成果转化全过程的食品技术技能人才培养环境,形成基于科技成果转化全过程的食品技术技能人才培养体系,培养出大批能够服务科技创新和进行科技成果转化的食品技术技能人才。

关键词: 科技成果转化; 食品行业; 技术技能人才; 人才培养体系;

专辑: 社会科学II辑; 工程科技I辑

专题: 职业教育; 轻工业手工业

分类号: TS20-4;G712

中国期刊方阵双效期刊 中文核心期刊 RCCSE 核心期刊 吉林省精品期刊 吉林名刊

职业技术教育
VOCATIONAL AND TECHNICAL EDUCATION

在实践中的创新更具价值

2021年9月 第26期

职业技术教育

VOCATIONAL AND TECHNICAL EDUCATION



科技成果转化价值引领下食品行业技术 技能人才培养探索

中等职业学校语文课程专题教学的理念和策略

网络社交中应用型本科院校学生“群体性孤独”现象成因及应对策略

“双高计划”项目建设学校预算绩效管理研究

ISSN 1008-3219



2021年9月10日 第26期 总第1020期 邮发代号: 12-73

职业技术教育

VOCATIONAL AND TECHNICAL EDUCATION

2021年9月10日 第42卷 第26期 总第1020期

Director	Yu Zhijing	社长	于志晶
Deputy Director	Zhang Qiwu Li Yujing	副社长	张祺午 李玉静
Deputy Chief Editor	Zhang Qiwu Li Yujing Ping Heguang Wang Zhe	副总编辑	张祺午 李玉静 平和光 王哲
Editor-in-Chief of the Edition	Ping Heguang	执行主编	平和光
Responsible Editors	Zhou Jing Yue Jinfeng Wang Sidi	责任编辑	周晶 岳金凤 王斯迪
Art Editors	Guo Dan Liu Jiao	美术编辑	郭丹 刘娇
Format Designer	Sun Jing	版式设计	孙晶
Cover Designer	Liu Jiao	封面设计	刘娇
Competent Authority	Department of Education of Jilin Province	主管	吉林省教育厅
Sponsor	Jilin Engineering Normal University	主办	吉林工程技术师范学院
Edition and Publication	Vocational and Technical Education Publishing House	编辑出版	职业技术教育杂志社
Academic Support	Vocational & Technical Education Academy of Jilin Engineering Normal University Research Center for Vocational Education of Jilin Province	学术支持	吉林工程技术师范学院 职业技术教育研究院 吉林省职业教育研究中心
Address	3050 Kaixuan Road, Changchun, China Postcode 130052	社址	长春市凯旋路3050号 邮编 130052
Telephone	+86 (431) 86908094	电话	(0431) 86908094
Fax	+86 (431) 86908094	传真	(0431) 86908094
E-mail	cctve@vip.163.com	电子信箱	cctve@vip.163.com
http	://www.cctve.com.cn	网址	www.cctve.com.cn
Real Name on Internet	Vocational and Technical Education	网络实名	职业技术教育
Internet Administrator	Hao Zhuojun	网络管理	郝卓君

国际标准连续出版物 ISSN1008-3219	排版	职业技术教育杂志社照排中心
国内统一刊号 CN22-1019/G4	印刷	辽宁新华印务有限公司
邮局发行代号 12-73	定价	10.00元
国内发行处 长春市报刊发行局	广告证	吉工商广字第2200004000031号

版权所有，转载本刊文字图片请注明出处。对侵害知识产权行为，本刊保留依法追究权利。

本刊未委托任何中介组织及个人进行征稿、组稿及收费活动。近期有假冒本刊设立在线投稿系统的网站，广大读者和作者不要上当受骗，投寄稿件请直接与本刊电子邮箱 cctve@vip.163.com，电话 0431-86908094 联系。

CONTENTS 目录

P1	卷首
	南京工业职业技术大学“三性一体化”高层次技术技能人才培养模式……和 光
	办学与管理
P6	我国职业本科教育的政策演进、发展逻辑与路径指向……刘志军
P11	我国产教融合型企业建设进展与改革路径……许 岚
	专业与产业
P15	科技成果转化价值引领下食品行业技术技能人才培养探索……詹跃勇 邓泽民
P19	本科层次职业教育视域下文化创意类人才能力要求与培养路径……张志平 高福安
	课程与教学
P23	中等职业学校语文课程专题教学的观念和策略……王素霞
P28	信息化环境下在线课程差异化教学的实践研究……丁春文
P33	“三教”改革背景下高职思想政治理论课“四合”教法探析……桂百安 孙玮铭
	教师与团队
P37	基于双师素质导向的高职院校教师资格准入及培育机制研究……魏 影
P41	工学领域博士层次“双师型”职教师资培养探讨……蔡玉俊 郭家田
P45	产教融合视域下高职院校“双师型”教师队伍建设现状及对策……卢立红 邓 瑾

科技成果转化价值引领下食品行业 技术技能人才培养探索

——以漯河食品职业学院为例

詹跃勇 邓泽民

摘要 为服务区域食品产业升级发展,漯河食品职业学院以“科技成果转化”为价值引领,整合行、企、校、科、转、孵多主体资源,多方共筑开放式的区域食品产业公共研发平台,多元共建区域食品产业技术技能人才培养“五共”机制,多维共创基于成果转化全过程的食品技术技能人才培养环境,形成基于科技成果转化全过程的食品技术技能人才培养体系,培养出大批能够服务科技创新和进行科技成果转化的食品技术技能人才。

关键词 科技成果转化;食品行业;技术技能人才;人才培养体系

中图分类号 G712 **文献标识码** A **文章编号** 1008-3219(2021)26-0015-04

为了全面提高高等职业教育质量,国家出台一系列政策,实施一系列计划,明确要求高职院校要融入区域发展、促进产业升级,为建设教育强国、人才强国作出应有贡献。漯河食品职业学院(以下简称学校)位于河南省漯河市。漯河市的食品工业总产值从2001年的119.4亿元增长至2020年的2000多亿元,形成了涵盖食品行业18大类50多个系列1000多个品类的食品产业集群,总量占据全省的1/6,占全国的1/60,可谓是以小食品成就大产业,这主要得益于技术创新、成果转化和创业孵化。但值得注意的是,漯河市近7000家食品企业中,规模以上企业仅有200余家,食品产业以中小企业为主,而中小企业的技术水平不高、创新能力较弱、成果转化慢、产品附加值低,严重制约了漯河市食品产业的转型升级发展,急需一大批具有创新创业意识、熟悉成果转化全流程、能够服务科技创新、能够开展食品科技成果转化工作的技术技能人才。为此,漯河食品职业学院依托河南省职业教育品牌示范特色院校建设项

目、省级特色专业建设项目、省级专业综合改革试点项目等进行研究探索,构建了科技成果转化价值引领下的食品行业技术技能人才培养体系。

一、多方共筑开放式区域食品产业公共研发平台

学校牵头成立漯河市食品产业知识产权战略联盟、漯河市食品产业技术创新战略联盟,建立了食品企业技术需求信息库、专利库、成果库,并协同江南大学等9所食品领域知名高校科研院所、13家专业食品研发机构,建立了国家级食品应用技术协同创新中心、省级技术中心、市级食品研发中心等12个食品研发中心,共同打造开放式的漯河市食品产业公共研发平台,见图1。

(一)整合食品产业资源,集聚各类创新要素
平台依托千亿级食品产业集群的优势,吸引江南大学、西北农林科技大学、中国农科院和省

作者简介

詹跃勇(1964-),男,漯河食品职业学院党委副书记(漯河,462000);邓泽民(1962-),男,教育部职业技术教育中心研究所教授,工学博士

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. <http://www.cnki.net>

VOCATIONAL AND TECHNICAL EDUCATION | 15

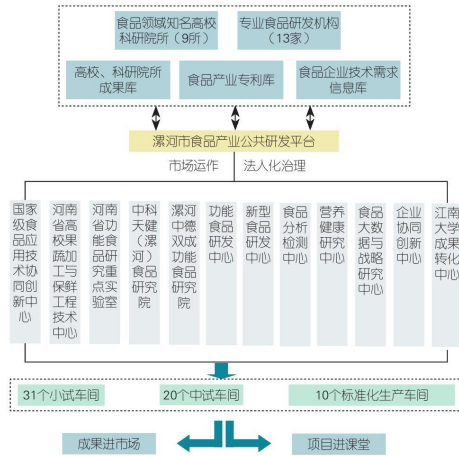


图1 漯河市食品产业公共研发平台构成及功能

菌、休闲食品、功能性食品、食品添加剂等行业领域，引入省药食同源功能食品工程技术研究中心等13家专业研发机构，还通过柔性引进和市场选聘的方式，汇聚行业拔尖人才67人。

(二) 推进产学研创对接，服务企业技术需求

平台一头连着高校院所，一头连着中小企业，通过实地调研和咨询等形式，收集汇总企业研发需求并录入食品企业技术需求库，根据技术领域要求，在专家人才库进行综合对比，确定适合对路的专家，为企业“量体裁衣”提供技术解决方案，目前已帮助漯河中小食品企业解决各类技术难题近百项，为企业增加销售收入12.6亿元。

(三) 促进科技成果转化，助力产业转型升级

一是建立科技成果转化激励机制，即按照增加的产品销售利润，以科研机构、平台、企业2:1:7的比例进行分配，目前平台已转化成果28项，丰富了漯河食品产品种类；二是推行食品分析仪器设备共享，降低中小企业创新和生产成本，投资近千万元引进先进研发设备，并将之开放共享，降低企业创新成本；三是开展第三方检测服务，助力提升产品质量，平台成立了豫中南唯一的第三方食品检测认证服务机构，可开展微生物检验、农药残留等3000多项检测项目，为漯河市及周边400多家政府和食品企业提供检测服务。

(四) 平台实行法人化治理，进行市场化运作

依托公共研发平台，成立漯河市食品研究院，实行法人化治理，进行市场运作。平台把自负盈亏作为良性发展的重要标准，在兼顾公益性的同时，合理确定服务收费标准，收

费渠道主要有三个：通过“单一价”或新增产品销售利润分成的形式，收取技术类服务费；通过提供第三方食品检测认证服务，收取产品检测费用；通过为企业提供仪器设备，收取少量使用运行费用。2019年平台技术服务收入266万元，检测服务收入63万元，初步具备了“造血”功能，为维持平台持续健康运营提供了支撑。

二、多元共建区域食品产业“五共”人才培养机制

为培养服务区域食品产业升级发展的技术应用人才，学校牵头成立河南省食品职业教育集团、河南省食品行业职业教育校企合作指导委员会、河南省功能食品技术创新战略联盟、漯河市食品产业技术创新战略联盟、漯河市食品产业知识产权战略联盟，将食品企业、相关高等院校、研究院所、成果转化知识产权代理机构、孵化基地组织起来，形成“产学研转创”结合的企、校、科、转、孵多主体人才培养“五共”机制，见图2。

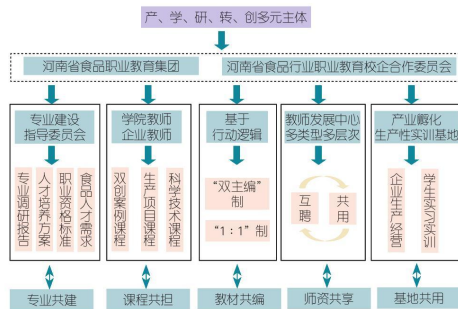


图2 漯河食品职业学院“五共”人才培养机制

(一) 对接产业需求，实施“专业共建”

学校成立了由食品企业、相关高等院校、研究院所、成果转化知识产权代理机构、孵化基地等共同组成的专业建设指导委员会，围绕食品产业发展建专业，先后与双汇集团、南街村集团、三全集团、思念集团等43家企业在食品加工技术、食品营养与检测、食品机械与管理、食品包装技术、食品贮运与营销等食品相关专业开展定向培养。校企合作进行食品行业人才需求调研，并在此基础上设置了定向培养专业。开展职业分析，共同研究确定培养目标、职业能力、课程标准、课程内容、教学模式等人才培养方案，目前共开设订单班135个，成立了8个特色学院，订单培养学生7967人。

(二) 推动多元育人，实施“课程共担”

©1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

学校建有由学校教师、行业企业技术人员、研究所研发人员、成果转化知识产权代理机构专家、孵化基地创业管理专家组成的教学创新团队。学校教师和企业、研究所、成果转化中心、创业孵化基地技术人员在多方共同制定专业人才培养方案的基础上,将教学内容按照成果转化全过程进行设计,其中包括安排学校教师讲授以文化课、理论课为主的科学技术课程,企业行业专家、专业技术人员及能工巧匠主要讲授“双创”案例课程和生产项目课程,共同完成专业教学任务。

(三) 基于行动逻辑,实施“教材共编”

学校围绕行业、企业需求,打破学科体系,不断优化教学内容,基于行动逻辑,与企业共同编写课程教材。在教材编写中采取“双主编”制(一个学校教师和一个企业行业专家共同担任主编)和“1:1”制(编写人员一半是学校教师,一半是企业人员)。近年来,校企合作共同编写了《肉及肉制品生产技术》等36本教材,及时把行业企业新技术、新工艺、新规范融入教材之中。

(四) 强化双向交流,实施“师资共享”

学校成立教师发展中心,对校内外教师进行多类型多层次培养,构建成果转化价值引领的“四类型四层次”教师资格认定与考核体系,建立教师职业成长阶梯和标准。学校聘用企业行业、研究所、成果转化知识产权代理机构、孵化基地专家、高技能人才、专业技术人员和能工巧匠到学校兼任任教,将行业的新技术、新成果带入课堂,企业也可以聘用学校教师作为专家指导,帮助其解决技术难题。

(五) 构建生产环境,实施“基地共用”

充分发挥企、校、科、转、孵等多主体人才培养“五共”机制作用,在校内合作建成食品技术市场、食品研发公共平台、小试生产车间、中试生产车间、标准化生产车间、中标食品检测基地、大匠烘焙实训基地、夕阳蓝功能食品实训基地、京东电商实训基地等多个生产(经营)性实训基地、技术推广企业基地和孵化基地,依托双汇集团、三全集团、思念集团等企业建立了123家校外实习实训基地。这些校内外的生产性实训基地既可以满足企业生产经营需要,也能接收对口专业学生,满足其实习实训的需求。

三、多维共创成果转化价值引领的全过程食品技术技能人才培养环境

学生的成长和学生职业能力的形成是在与环境的交互过程中建构起来的,而这种建构是学生通过各种活动来实

现的,所以学生的成长成才需要在一定的环境下进行。

(一) 共创成果转化激励环境

学校出台了一系列工资分配办法和科研激励政策:一是加大向成果转化项目负责人和有突出贡献人的奖励力度;二是鼓励科技人员利用平台设备和生产线开展技术成果产业化;三是把教师为行业企业提供技术咨询、培训服务等列为职务晋升或职称评聘的重要指标,重视成果转化工作所占的评价比重;四是规定学生参与的成果转化项目可转化为相应学分等。

(二) 共创成果转化学习环境

学校建立了食品企业技术需求信息库、食品产业专利库、高校科研院所成果库,将食品企业技术研发和企业升级等创新需求与高校科研院所的成果通过小试车间、中试车间和标准化生产车间进行转化。学校通过与多家企业共建涵盖成果转化全过程关键环节的11个产业学院,如根据食品类别与大匠烘焙工厂、大树食品有限公司等合作共建中试产业学院,根据食品成果第三方食品检测认证服务机构的检测建成了中标检测学院,根据食品成果推向市场需求建成了双汇商学院和京东电商学院等,从而为学生创设了完整的成果转化学习环境。

(三) 共创产业化实践环境

学校现有8个产业化生产性实训基地,通过31个小试车间、20个中试车间、10个标准化生产车间,能够实现将通过评估的众创空间孵化项目和研发平台成果转化项目落地投产。学校建有沙澧众创空间和大学生创新创业中心,并以行业企业引领创业、教师带头创业、学生融入创业为机制,为师生创设真实的产业化实践环境。学生通过在小试一中试一标准化车间及转化成果走向市场的过程中体验真实的生产环境,从而提高自身进行成果转化的能力。

四、成果转化全过程食品技术技能人才培养体系的构建

学校以习近平总书记关于食品安全的重要论述为指导,出台了《漯河食品职业学院推进习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑的实施方案》《漯河食品职业学院全面推进课程思政建设的实施方案》,深度挖掘食品专业课程中所蕴含的思想政治教育资源,使广大学生深刻认识食品工业发展对于提升粮食附加值和促进粮食生产的重要意义,有效解决思政教育与食品产业相脱节的问题,让学生能够学食品、干食品、爱食品,将推动食品产业发

展作为新时代食品人的责任与使命。

(一) 成果转化项目课程

按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入教学过程”的思路,根据食品技术技能人才的成长过程,整合公共研发平台和食品企业资源,学校构建了“研发创新→成果转化→检验检测→孵化生产→进入市场”的成果转化项目课程体系,并形成了产业技术进步驱动课程改革机制,见图3。

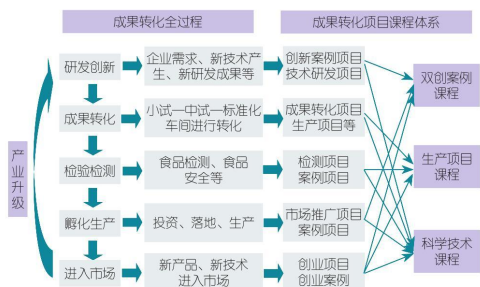


图3 基于成果转化全过程的成果转化项目课程体系

(二) 成果转化项目教学

学校实施项目教学、案例教学、仿真教学等多种教学模式,建成了87个“共享”实验实训室和90个互联网智慧教室。不同的产业学院基于自身特点与教学资源在教学中各有选择,如双汇商业学院主要采取案例教学,双汇集团提

供企业案例,将双汇先进的技术、工艺、管理理念等带入课堂;大匠烘焙学院主要采取项目教学,在项目选择上除基础产品项目外,还会增加市场上最新出现的产品项目;中标检测学院将理论课程以外的所有课程全部安排在实验室中进行,按照企业内部的真实工作状态开展轮岗学习,实行实际操作,真实检测市场上采集的各类样品。

学校注重食品成果转化价值引领的教师培养培训,制定了“5323”师资提升工程计划,为不同类型不同层次教师提供发展的平台和空间。教师可以利用平台设备和生产线,开展技术成果转化并孵化企业,也可以带领学生为企业“量体裁衣”提供技术解决方案。此外,学校还出台了《专业群教学创新团队建设方案》《科研、竞赛指导教师激励办法》《漯河食品职业学院教师学历提升及管理办法》《漯河食品职业学院“双师型”教师管理办法(暂行)》《漯河食品职业学院兼职教师管理办法》《漯河食品职业学院教科研奖励办法(暂行)》等,明确成果转化价值引领的“四类型四层次”教师认定标准和逐级晋升的发展机制。

(三) 成果转化教学评价

学校在成果转化价值引领下,改革教学评价机制。在教学设计的审定中考量“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度,在“质量评价标准”中设置“成果转化价值引领”观测点,形成了基于服务创新和成果转化价值引领的“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、企业评人”的五评制度。

参考文献

- [1]王为民,杨灵杰,潘反修,等.关于漯河市食品企业人才现状的调查报告[C]//第十届中国科协年会科技人力资源与区域经济发展论坛论文集,2008.
[2]邓泽民.以学习者为中心的职业院校人才培养模式的研究[J].中国职业技术教育,2017(31):36-49.

Exploration on the Cultivation of Technical and Skilled Talents in Food Industry under the Guidance of the Value of Scientific and Technological Achievements Transformation

—Taking Luohe Vocational College of Food as an Example

Zhan Yueyong, Deng Zemin

Abstract In order to serve the regional food industry upgrading and development, Luohe Food Vocational College takes “scientific and technological achievements transformation” as its value guide, integrates the main resources of industry, enterprise, school, science, transfer, and incubation to form a food technology skills talent training system based on the whole process of scientific and technological achievements transformation, and cultivate a large number of food technical skills talents who can serve scientific and technological innovation and carry out the transformation of scientific and technological achievements.

Key words transformation of scientific and technological achievements; food industry; technical and skilled talents; personnel training systems

Author Zhan Yueyong, secretary of Luohe Vocational College of Food (Luohe 462300); Deng Zemin, professor of Central Institute for Vocational and Technical Education

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. <http://www.cnki.net>

18 | 职业技术教育

漯河食品职业学院创新人才培养模式——“产学研转创”助推产业迈向中高端

中国教育报

2021年12月21日 星期三

主编:程帆 编辑:李丹 设计:丁克红 校对:赵阳
电话:010-82298603 邮箱:zjzk@edumail.com.cn QQ群:88658765

教改一线

漯河食品职院创新人才培养模式——

“产学研转创”助推产业迈向中高端

唐跃勇 邓泽民

“人、财、物都缺乏,中小企业要创新是真的难!多亏有食品产业公共研发平台帮我们走出困境,近两年虽有疫情但转型升级的拳头产品势头不减,实现了年销售额超2亿元和利润翻番。”河南三剑客奶业有限公司是一家中小企业,两三年前发展速度减缓急需研发新产品,负责技术攻关的常小静瞄准了功能性益生菌乳制品,但科研设备购置、试验耗材等费用需要投入近500万元,企业也缺乏可以从事相关研究的人才,一旦失败损失巨大,了解到三剑客的困难后,漯河市食品产业公共研发平台不仅帮其以30多万元的价格购买了中科院专家“一直躺在纸上”但缺乏成果转化途径的专利,还借助平台的中试生产线为其做投产测试,“我们企业的生产规模太大,试验一次要投入10多万元的10吨原材料,但借助平台测试了15次,花费还不到3000元。”

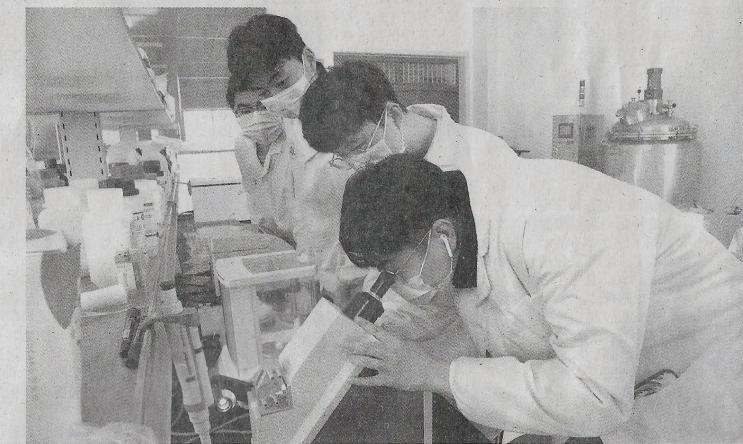
牵头搭建漯河市食品产业公共研发平台只是漯河食品职业学院服务漯河市2000亿级食品产业集群和河南省万亿食品产业转型升级的一个缩影,作为河南省唯一所以食品工业为背景设置专业的高职院校,学校构建了科技成果转化价值引领下的食品行业技术技能人才培养模式,通过“产”在校内建设产业孵化生产基地,“学”打造优势特色专业和重点专业群,“研”为当地产业转型升级提供技术服务,“转”通过成果转化和技术服务将新技术、新工艺、新成果服务于主导产业,“创”组织有梦想的师生创新创业,培养了一大批具有创新创业意识、熟悉成果转化全流程的食品技术应用人才,将技术创新成果转化为现实生产力,助推区域食品产业升级发展。

多方共筑开放式区域食品产业公共研发平台

学校牵头成立了漯河市食品产业知识产权战略联盟,漯河市食品产业技术创新战略联盟,建立了食品企业技术需求信息库、专利库、成果库,并协同江南大学等9所食品领域知名高校及科研院所,13家专业食品研发机构,建立了国家级食品应用技术协同创新中心等12个食品研发中心,共同打造开放式的漯河市食品产业公共研发平台。

推进产学研对接,服务企业技术需求。平台一头连着高校院所,一头连着中小企业,通过实地调研和咨询等形式,收集企业研发需求汇入食品企业技术需求库,并根据技术领域要求,在专家人才库进行综合比对,确定适合对路的专家,为企业“量体裁衣”提供技术解决方案,目前已帮助漯河中小食品企业解决各类技术难题近百项,为企业增加销售收入12.6亿元。

促进科技成果转化,助力产业转型升级。一是建立科技成果转化激励机制,即按照增加的产品销售比例,以科研机构、平台、企业2:1:7的比例进行分配,目前平台已转化成果28项,丰富了



学生在老师指导下参与食品应用研发与检测工作 (学校供图)

漯河食品产品种类;二是推行食品分析仪器设备共享,投资近千万元引进先进研发设备,并将之开放共享,降低中小企业创新和生产成本;三是开展第三方检测服务,助力提升产品质量,平台成立了豫中南唯一的第三方食品检测认证服务机构,可开展微生物检验、农药残留等3000多项检测项目,为漯河市及周边400多家政府和食品企业提供检测服务。

多维共创成果转化全过程的食品技术技能人才培养环境

为培养服务区域食品产业升级发展的技术应用人才,学校将食品企业、相关高等院校、研究所、成果转化知识产权代理机构以及孵化基地组织起来,形成了“产学研转创”结合的企、校、科、转、孵多主体人才培养的“专业共建、课程共担、教材共编、师资共享、基地共用”五共机制,以及成果转化价值引领的全过程食品技术技能人才培养环境。

共创成果转化激励环境。学校出台了一系列工资分配办法和科研激励政策,一是加大对成果转化项目负责人和有突出贡献的奖励力度;二是鼓励科技人员利用平台设备和生产线开展技术成果产业化;三是把教师为行业企业提供技术咨询、培训服务等列为职务晋升或职称评聘的重要指标,重视成果转化工作所占的评价比重;四是规定学生参与的成果转化项目可转化为相应学分等。

共创成果转化学习环境。学校建立了食品企业技术需求信息库、食品产业专利库、高校科研院所成果库,将食品企业技术研发和企业升级等创新需求与高校科研院所的成果通过小试车间、中试车间和标准化生产车间进行转化。同时,与多家企业共建涵盖成果转化全过

程中关键环节的11个产业学院,如根据食品类别与大匠烘焙工厂、大树食品有限公司等合作共建中试产业学院,根据食品成果第三方食品检测认证服务机构的检测建成了中试检测学院,根据食品成果推向市场需求建成了双汇商业学院和京东电商学院等,从而为学生创设了完整的成果转化学习环境。

共创产业孵化实践环境。学校现有8个产业孵化生产性实训基地,通过31个小试车间、20个中试车间、10个标准化生产车间,能够实现将通过评估的众创空间孵化项目和研发平台成果转化项目落地投产。同时,还建有涉众创空间和大大学生创新创业中心,并以行业企业引领创业、教师带头创业、学生融入创业为机制,为师生创设真实的产业孵化实践环境。学生通过在小试—中试—标准化车间及转化成果走向市场的过程中体验真实的生产环境,从而提高自身进行成果转化的能力。

多元共建成果转化全过程的食品技术技能人才培养体系

学校深度挖掘食品各专业课程中所蕴含的思想政治教育资源,使广大学生深刻认识食品工业发展对于提升粮食附加值和促进粮食生产的重要意义,有效解决了思政教育与食品产业相脱节的问题,让学生能够学食品、干食品、爱食品,将推动食品产业发展作为新时代食品人的责任与使命。

成果转化项目课程。按照“课程理论知识融入项目实践、成果转化与企业需求融入项目课程、企业人员融入教学活动、生产性实习融入教学过程”的思路,根据食品技术技能人才的成长过程,整合公共研发平台和食品企业资源,学校构建了“研发创新—成果转化—检验检测—孵化生产—进入市场”的成

转化项目课程体系,并形成了产业技术进步驱动课程改革机制。

成果转化项目教学。实施项目教学、案例教学、仿真教学等多种教学模式,建成了87个共享实验实训室和90个互联网智慧教室。不同的产业学院基于自身特点与教学资源在教学中各有选择,如双汇商业学院主要采取案例教学,双汇集团提供企业案例,将双汇先进的技术、工艺、管理理念等带入课堂;大匠烘焙学院主要采取项目教学,在项目选择上除基础产品项目外,还会增加市场上最新出现的产品项目;中试检测学院将理论课程以外的所有课程全部安排在实验室中进行,按照企业内部的真实工作状态开展轮岗学习,进行实际操作,真实检测市场上采集的各类样品。

成果转化教学评价。在成果转化价值引领下,改革教学评价机制。在教学设计的审定中考量“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度,在“质量评价标准”中设置“成果转化价值引领”观测点,形成了基于服务创新和成果转化价值引领的“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、企业评人”的五星制度。

就这样,通过筑平台、创环境、构体系,学校“产学研转创”实践7年来培养了2.6万余名毕业生,科研特别是科技成果转化效果明显,授权专利158项,实施科技咨询服务346次,推动100多个产品项目落地并走向市场,帮助中小食品企业解决各类技术难题300多项,直接为企业增加销售额13.5亿元,实现了高职院校教育教学改革从被动对接产业生产到主动助推产业升级发展的转变,找到了高职院校人才培养助推我国产业从低端走向中高端的一条有效路径。

(作者唐跃勇系漯河食品职业学院党委副书记,邓泽民系教育部职业技术教育中心研究所研究员)

以科技成果转化 为价值引领食品行业技术技能人才探索与实践

中国食品报

本版电话:010-63450607 E-mail:Ldzk001@163.com

河南食品 5

2021年12月9日 星期四

以科技成果转化 为价值引领食品行业技术技能人才探索与实践



以成果转化为价值引领的人才培养模式的主要内容

成果转化价值引领的人才培养模式,是在成果转化价值引领下,以培养服务食品产业升级发展的食品技术人才为目标,构建“研发—转化—推广—应用—人才”的人才培养模式...

1 技术应用人才培养目标

培养目标定位工作的核心,学校以立德树人作为根本任务,从学校肩负的食品产业升级发展的使命和责任感出发,并将

2 技术应用人才培养课程

食品职业教育课程基于学科知识跨学科交叉融合,以职业能力培养为主线,以工作过程为导向,以食品产业技术人才需求为导向,以食品产业升级发展的使命和责任感为引领,构建“研发—转化—推广—应用—人才”的人才培养模式...

3 技术应用人才培养环境

学生的成长和职业能力形成是在与环境的交互过程中建构起来的,而这种建构是学生通过的各种活动实现的,因此学校打破传统单一的课堂学习环境,既能培养学生具有创新意识,又能使其具备较强的食品技术应用能力,构建“研发—转化—推广—应用—人才”的人才培养模式...

以成果转化价值引领的人才培养模式提出的背景

漯河食品职业学院,作为河南省唯一一所食品命名的高等职业院校,在食品行业领域具有独特优势和地位,承担着为食品行业培养技术技能人才的重要使命...

1 专业建设

漯河市食品工业四个万亿级支柱产业之一,漯河市的食品工业总产值在2001年119.4亿元,增长至2020年2000亿元,总量占到全国的1/6,全国的1/60,形成了涵盖食品工业18大食品50多个系列1000多个品种的食品产业集群,可谓是以小食品成就大产业...

2 人才培养

漯河市食品职业学院作为河南省唯一一所食品命名的高等职业院校,承担着为食品行业培养技术技能人才的重要使命,学校坚持立德树人,以食品产业升级发展的使命和责任感为引领,构建“研发—转化—推广—应用—人才”的人才培养模式...

3 校企合作

漯河市食品职业学院作为河南省唯一一所食品命名的高等职业院校,承担着为食品行业培养技术技能人才的重要使命,学校坚持立德树人,以食品产业升级发展的使命和责任感为引领,构建“研发—转化—推广—应用—人才”的人才培养模式...

以成果转化价值引领的人才培养模式成效与启示

以成果转化价值引领的人才培养模式于2009年提出,经过3年不断探索,并于2014年形成以成果转化价值引领的食品技术人才人才培养实施方案并实施,7年多的实践取得了明显成效,人才培养模式改革探索与实践取得了一些重要的启示...

1 服务需要、精准定位、明确使命与责任,是高职院校人才培养模式改革的前提

作为我国职业教育的实施主体,高职院校开展人才培养模式改革,首先要了解服务需要、精准定位、明确使命与责任,这是人才培养模式改革的先决条件...

2 价值引领、创设环境、产学研创一体,是高职院校人才培养模式改革的重点

人才培养模式改革是一项系统工程,具有很强的复杂性、系统性很强的全方位的教育改革,所谓思想性是指人才培养模式改革的价值观,所谓技术性是指人才培养模式改革的技术含量,所谓创新性是指人才培养模式改革在人才培养模式改革中体现出的创新性...

3 把握政策、创新机制、发挥主体作用,是高职院校人才培养模式改革的关键

为推进职业教育发展,提高人才培养质量,国家出台了《国家职业教育改革实施方案》,《职业教育提质培优行动计划》,《职业教育改革实施方案》,《职业教育提质培优行动计划》,《职业教育改革实施方案》,《职业教育提质培优行动计划》...

作者简介

唐毅男 漯河食品职业学院党委书记、副院长 邓泽民 教育部职业教育研究中心研究员、副教授、工学博士 赵芳 漯河食品职业学院教师发展中心主任、科技处处长、教授

“大班授课小班研讨”打造思政教学新模式

中国教育报

2021年10月19日 星期二

主编:董帆 编辑:李丹 设计:丁东红 校对:赵海
电话:010-82296603 邮箱:zqbj@educn.com.cn QQ群:86658765

职教

【教改一线】

“大班授课小班研讨”打造思政教学新模式

王合 詹跃勇

习近平总书记在学校思政课教师座谈会上强调:“推动思想政治理论课改革创新,要不断增强思政课的思想性、理论性和亲和力、针对性。”在思政课教育教学活动中,思想性、理论性是根本,是灵魂,亲和力和针对性是动力、是成效。推进高职院校思政课改革创新要因地制宜、因材施教,因材施教。为此,笔者所在的漯河食品职业学院探索实施了“大班授课小班研讨”教学模式。坚持思政课的思想性、理论性,提升思政课的亲和力、针对性,不断提高学生抬头率、点头率、回头率,给学生心灵埋下真善美的种子,引导学生扣好人生第一粒扣子。

理论基础——思政课的关键是“思”,重点是“政”,载体是“课”

思政课的关键是“思”,缺少思想魅力就缺少课程感染力,立德树人关键在于习近平新时代中国特色社会主义思想课程铸魂育人,重点是“政”,讲政治是具体的,思政课要牢牢把握坚持和发展中国特色社会主义这一改革开放以来的全部理论和实践的总纲。载体是“课”,思政政治等于思政课程,要在二者有机融合中实现理论与实践的结合,并最终通过课程体现出来。

充分聚焦“人”,要充分发挥教师的主导作用,使其在课程设计、进程安排、内容选择、方法运用、传授知识、阐释理论、组织活动、效果评价等方面引导学生构建精神支柱,明确发展目标,强化社会责任,实现全面和长远发展。同时要发挥学生的主体作用,使其真正成为“听众”又当“主角”,在平等沟通、自由讨论、互动交流中推动教学内容入脑入心。

关键体现“理”,思政课是所有课程中最具历史使命的,必须注重其思想、政治和学术含量,把育德、思政、课程充分融为一体,以循循善诱的方式把最有价值的内容展示并传递给学生,实现知、情、意、行统一的培养目标,因此思政课程必须

聚焦学生所思、所想、所盼、所求,字字讲到最“刺”处、句句说到心坎上,引导学生沿着求真理、悟道理、明事理的方向前进,立志肩负起中华民族伟大复兴的时代重任。

重点突出“政”,“讲政治”是思政课的首要要求,“政治要强”是思政教师首要的素质要求,但“讲政治”必须有方法,不能仅是文件解读文件、套话走套话、口号传播口号。要深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想,从史和事、道和理、理和路的角度,采取学生听得懂、易接受的话语体系和表达方式进行教学阐释,激励学生把握国情、强意志、报国有自觉融入社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。

打造载体“课”,思政课程兼具知识性、政治性和思想性,要打造让学生真心喜爱、终身受益、毕生难忘的优秀课程,探索新办法,沿用厚办法;吸引学生主动靠近、自动连接。“学”即要在教学实践中与学术研究的有机统一,及时回应学生思想上的困惑和疑点,着力回答他们关注的重大理论和现实问题。“道”即要探索好思政课程教学规律,让思政课程真正“有理有实、有楼有拐、有情有义、有益有味”。

实践路径——大班授课“系统灌输”,小班研讨“具体启发”

思政课程是落实立德树人根本任务的关键课程,坚持理论性与实践性相统一、统一性与多样性相统一、主导性与主体性相统一、灌输性和启发性相统一是其重要原则,而“大班授课小班研讨”教学模式正是在坚持这一原则的基础上,通过大班授课打好理论基础,实现理论认知,通过小班研讨启发引导致教思考,实现价值内化。

该教学模式从充分发掘大班授课和小班研讨两个教学环节的思政教育功能角度出发,把线上教学平台、教材、教学

实践基地、学生关注的社会热点问题等进行梳理,将大班授课的内容设置成若干个专题,并结合相关专题,设置小班研讨的内容和形式,大体包括以下四个环节:一是精心安排,提前布置线上学习任务;二是大班专题授课,落实本节重点难点,实现教材体系向知识体系的转化;三是小班现场研讨,细化本章重点难点,实现知识体系向信仰体系的转化;四是布置课后任务巩固本课内容。通过这四个环节,进一步夯实学生的理论知识和实践能力,提升思政课的实效性,实现理论武装的教育目标。

其中,大班授课重在“系统灌输”,如讲理论性、统一性和主导性,坚持以问题为导向,将教材的直接叙事转化为问题叙事,重组教学内容,凝练成专题;并紧扣学生的困惑点,切忌完全从教材出发,课前通过网络学习平台对学生的问题进行收集、提升、整理,课中用理论阐释每个击破问题,通过层层递进的研课回应学生的困惑。同时,在传授知识的基础上突出价值引领和塑造的重要地位,厘清常见误解,实现大班授课的价值输出功能。

小班研讨重在“具体启发”,强调实践性、多样性和主体性,主要针对大班授课中遇到的难点、困惑点进行,同时又可以深化学生的理论认知,增进师生、生生之间情感,锻炼学生的综合能力,主要采用的是现场授课的方式,通过近年来的多方探索,形成了课堂叙事式、平台情景式、基地体验式和网络延展式即“四位一体”的小班现场授课模式。其中,课堂叙事式教学主要是利用课堂主阵地,通过教师讲授不同红色故事的知识点和师生互动,将大道寓于小故事中的一种小班研讨形式;平台情景式教学主要是借助于校内实践教学平台和“口袋”博物馆、影吧楼吧、短视频回顾等设施,根据大班授课的内容,通过参观、研究性、活动型、仿真型、模拟型等教学形式,生动地呈现马克思主义理论知识,基地体验式教学主要借助红色资源,让学生深入实地切身体验大班授课中所讲授知识的思想性和理论性;网络延展式教学主要是故事教学的重要补

充,主要是利用微信公众号、微博、慕课等网络教学资源平台,延伸小班研讨的教学空间,拓展教学资源。

教学反思——教学激励措施、学生参与度、教学资源建设有待提升

经过学校多年的抽样调查结果表明,超过92%的学生对“大班授课小班研讨”思政教学模式表示满意和喜爱,且这一比例还在逐年上升,这证明“大班授课小班研讨”是行之有效的创新教学模式,代表了一种全新的教学理念和形式,即由传统的单一“灌输式”转向以“学”为中心的师生互动的教学范式,这一创新模式的效果如何,既要从小班研讨的效果及与大班授课的衔接情况,还要看教师的主导性、学生的主体性和教学条件保障情况,因此在具体操作中尚存一些问题与挑战。

第一,教学激励措施有待完善。该教学模式要求教师要有丰富的专业理论知识,又要有较强的组织能力,大班授课理论性强,又是“大水漫灌”的理论灌输问题,尽管很多教师认可此教学模式,但由于缺乏相应的激励措施,又加之时间和精力限制,只有部分教师愿意尝试。第二,学生参与度有待提升。思政课程是一个“教学相长”的过程,既取决于教师的“有效教”,也离不开学生的“认真学”,在小班研讨的过程中,部分学生受性格影响不太愿意表现自己,或针对所提问题缺乏思考,回应问题趋于敷衍,不能达到理想的教学效果。第三,教学资源建设有待完善。该教学模式需要相配套的实践教学资源作为支撑,尤其是小班研讨的教学实践更需要构建互动交流的教学场景,以利于师生之间进行小结、平等性的交流和展示,而当前这一教学资源还远不够保障教学需求。

(作者王合系漯河食品职业学院思政政治理论课教研部主任,詹跃勇系漯河食品职业学院党委副书记)

产教融合背景下高职食品检验检测技术专业主干课程构建探究——以漯河食品职业学院为例

欢迎来到漯河食品职业学院

知识 图书 **期刊** 报纸 学位论文 会议论文 音视频 文档 更多>>

产教融合背景下高职食品检验检测技术专业主干课程构建探究——以漯河食品职业学院为例 中文搜索

搜索: 全部字段 标题 作者 刊名 关键词 作者单位 ISSN DOI



产教融合背景下高职食品检验检测技术专业主干课程构建探究——以漯河食品职业学院为例 ✎ ☆ 🔗

作者: 唐艳红;罗双群;任亚敏

刊名: 中外食品工业

出版日期: 2021

期号: 第12期

页码: 164-165

ISSN: 1671-8895

影响因子: 0.0362(2016)

关键词: 产教融合; 食品检验检测技术; 主干课程构建

参考文献格式: 唐艳红,罗双群,任亚敏.产教融合背景下高职食品检验检测技术专业主干课程构建探究——以漯河食品职业学院为例[J].中外食品工业,2021,(第12期).

摘要: 食品检验检测技术专业是我院高水平专业群项目重点建设专业,校内建有第三方检测公司和食品加工工厂,为食品检验检测专业建设提供了充足的教学资源,依托特色专业基础和优质教学资源,在产教深度融合的基础上,通过对企业需求的调查,进行食品检验检测专业主干课程设置和教学环境的探索。

6(下) 2021

总第 444 期

国际标准刊号 ISSN:1672-5336

国内标准刊号 CN:11-5041/TS

邮发代号:82-897

中外食品工业

CHINESE AND FOREIGN FOOD INDUSTRY



ISSN 1672-5336



主管单位:中国轻工业联合会

主办单位:中国食品工业(集团)有限公司

 万方数据
WANFANG DATA

中外食品工业

CHINESE AND FOREIGN FOOD INDUSTRY



主管 中国轻工业联合会
Authorities in charge China National Light Industry Council

主办 中国食品工业(集团)有限公司
Sponsor China National Food Industry (Group) Co., Ltd

行业指导 中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟
Industry Guidance China Center Kitchen Industry Technology Innovation Strategic Alliance

顾问 蔡永峰 孙宝国
Adviser Cai Yongfeng Sun Baoguo

社长 温凯
President Wen Kai

主编 司可
Editor-in-Chief Si Ke

运营总监 李斌
Operations Director Li Bin

编辑 袁超 袁毅 阳敏芝 李书生 张林 冯霖 屠振华
Edit Yuan Chao Yuan Yi Yang Minzhi Li Shusheng Zhang Lin Feng Lin Tu Zhenhua

尹兴旺 黄民
Yin Xingwang Huang Min

投稿电话 010-57187557
Adviser

广告电话 010-67091535
President

E-mail zwspgy@vip.163.com

国际标准刊号 ISSN 1672-5336
International Standard Serial Number

国内统一刊号 CN11-5041/TS
Domestic Unified Edition Number

广告经营许可证 京东工商广字第8049号(1-1)
Advertising Business License

地址 北京市崇文门外大街9号正仁大厦8层 100062
Address The 8th floor of zhengren mansion, chongwenmenwai Street, Chongwen District, Beijing, P. R. China

印刷 廊坊市荣昌印务有限公司
Print Langfang Rongchang Printing Co., Ltd.

国内定价 12元
Domestic Fixes a Price ¥12

国际定价 12美元
International Fixes a Price US\$12

本刊声明

1. 署名文章为个人言论, 仅代表作者观点。
2. 本刊有权对来稿进行修改, 若因作者原稿问题引发的侵权纠纷本刊不承担任何连带责任。
3. 本刊刊登的文章, 均视为著作权保护期内以下权利授权给编辑部: 复制权、发行权、汇编权、翻译权以及信息网络传播权。
4. 凡是在本刊刊登的文章均视为同意以上三点。

《中外食品工业》杂志编委会

编委会主任

王 硕 南开大学教授, 长江学者

编委会副主任

路福平 天津科技大学校长
廖小军 中国农业大学食品科学与营养工程学院院长
王守伟 北京市食品科学研究所所长
卢 一 四川旅游学院院长

编委会编委

郝利民 后勤保障部军需装备研究所军用食品研究室副主任
薛文通 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授
李全宏 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授
李再贵 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授
黄卫宁 江南大学食品学院教授
熊 涛 南昌大学食品学院副院长
杜欣军 天津科技大学副院长
何 梅 北京市营养源研究所副所长
鲁 绯 北京市营养源研究所副所长
白卫东 广东仲恺农业工程学院教授
陈义杰 华中农业大学食品科技学院副教授
李秀婷 北京工商大学食品与健康学院教授
陈湘宁 北京农学院教授
何荣海 江苏大学食品学院教授
吴华昌 四川旅游学院食品学院院长
熊 敏 四川旅游学院食品学院教授
王成涛 北京工商大学教授
朱大洲 农业部食物与营养发展研究所研究员
王 锋 中国农业科学院农产品加工研究所研究员
武 力 世界餐饮业联合会监事会主席
白金梁 广州蒸烩煮食品有限公司创始人
郭兴国 河北纽康恩集团董事长
赖夏荣 南京乐鹰商用厨房设备公司 总经理
李 诚 北京燕诚神州集团总经理
梁仲康 中国罐头工业协会副理事长
刘大志 吉林省食品工业设计研究院院长
陈 茜 吉首大学历史与文化学院讲师

- 97 不同香型白酒的感官特征分析 / 商绍琴 程国富
 99 火锅腐竹功能性食品的生成优化与质量研究 / 沈亲峰
 101 气相色谱在化工分析检测中的应用分析 / 林 东
 103 细菌性食物中毒的病原学情况与微生物检验结果研究 / 刘利克
 105 检测技术在食品质量控制中的应用探析 / 房君梦
 107 食品检验检测的质量控制及细节问题研究 / 李丽丽
 109 试析离子色谱在测定饮用水消毒副产物中的应用 / 赵 倩 满晓卫 王 婧
 111 食品卫生微生物学检验菌落总数测定方法的价值研究 / 宋 杰
 113 UPLC-MS/MS 法测定白酒中乙基麦芽酚 / 肖仕勇 吴玲玲 卢 叶
 116 酒类产品中食品添加剂的检测检验研究 / 马清蓉
 118 食品安全快速检测技术研究进展 / 张 哲 侯贝贝 郭向阳
 119 果葡糖浆中淀粉酶值的测定方法研究 / 秦曼曼

农林畜产

- 121 万荣县 2020 年小麦肥校正试验报告 / 范博云 陈 颖 薛伊博
 123 生态林业建设对苗木的需求与林业保障性苗圃的发展对策 / 邱万勇
 125 林业资源与林业造林方法探析 / 朱晓建
 127 林业病虫害无公害防治的重要意义和防治方法探究 / 饶 丽 吴梦武
 129 加强农业执法规范化助力现代农业的发展 / 任景叶
 131 柯坪县有机恰玛古栽培技术分析 / 唐 敏
 133 楚雄州古茶树 2020 年资源量与保护研究 / 高文学 周庆宏

营养与健康

- 135 某复方剂祛黄褐斑作用人体试食功效评价 / 李春艳 赵岩茹
 138 对食品生产经营人员健康管理工作的探究 / 田 文
 140 辅助降血糖功能性食品的研究进展 / 王 甜 焦 燕 段荣帅
 142 食品营养学课程思政教学探索与实践 / 王宏慧 任亚敏 张明玉 唐艳红 赵俊芳

经营与管理

- 144 如何提高计量检定工作的质量 / 孙宝云
 146 贵州干净茶高质量发展——贵茶集团的产业路径与创新 / 兰方强
 148 油菜直播技术的管理措施 / 李文书

包装与设计

- 150 广西百色乐业食品包装系列文化创意的设计研究 / 龚奕川 黄予舒

研究进展

- 152 栀子来源藏红花素的提取分离与体外抗氧化研究进展 / 李 想 陈倩虹 陈琬莹 谭电波 肖作为
 157 浅析农产品质量安全检测机构双认证检验检测能力表的表述——以湖南省为例 / 贾 来 贾言 罗 扬
 161 苏合香提取物在烘焙食品中的防腐应用 / 何 贝 陈爱贤 洪文箫 赖桂中 何 松
 164 产教融合背景下高职食品检验检测技术专业主干课程构建探究——以漯河食品职业学院为例 / 唐艳红 罗双群 任亚敏
 166 基于物联网的卷烟防伪系统优化设计与实现 / 王庭婷
 168 高校大学生对转基因食品的认知程度调查及分析 / 周于惠
 170 基层动物防疫检疫工作的难点与对策研究 / 付荣国
 172 药物制剂中离子交换树脂的应用探究 / 孟 涟
 174 核桃深加工产业化可持续发展思路探讨 / 谈亚丽 李 啸 杜维力 黄 蓉 熊 蓉
 176 关于新形势下现代水产种业创新发展的路径思考 / 阳红德
 178 西餐烹饪技术和饮食方式对中餐烹饪的影响与作用分析 / 吕 刚
 180 一种复方颗粒对大鼠炎症痛型胃溃疡的保护作用研究 / 于翠翠 李 晓 尹 雷
 182 高职院校对接产业精准化服务模式的构建研究——以药品（食品）检测专业群建设为例 / 原 嫻
 184 基于甘蔗深加工的榨汁自动售卖系统研发 / 兰国莉
 186 野山参产业发展现状及发展潜力分析 / 慕 特 苗 辰
 188 低温乳酸菌在肉制品加工中的耐冷机制研究 / 曲红叶 胡瑞峰 刘学军
 190 自制防护剂释放器防虫杀虫试验 / 张美丽 李长明 魏建喜 马庆贺 高继辉 王 洋
 192 安溪铁观音茶叶标准化的研究与应用 / 肖江源
 194 城市居民垃圾分类的影响因素探究 / 林昌源 刘茹飞 王炜栋
 196 新时代川菜国际化发展中的跨文化适应研究 / 骆 娅
 197 食品过敏原标签管理及检测技术研究进展 / 郭向阳 侯贝贝

产教融合背景下高职食品检验检测技术专业主干课程构建探究 ——以漯河食品职业学院为例

唐艳红, 罗双群, 任亚敏
漯河食品职业学院, 河南漯河 462300

【摘要】食品检验检测技术专业是我院高水平专业群项目重点建设专业, 校内建有第三方检测公司和食品加工工厂, 为食品检验检测专业建设提供了充足的教学资源, 依托特色专业基础和优质教学资源, 在产教深度融合的基础上, 通过对企业需求的调查, 进行食品检验检测专业主干课程设置和教学环境的探索。

【关键词】产教融合; 食品检验检测技术; 主干课程构建

【中图分类号】TS201.4-4; TS207.3-4 **【文献标识码】**A **【DOI】**10.12325/j.issn.1672-5336.2021.12.074

基金项目:《河南省高等教育教学改革研究与实践项目》(项目编号: 2019SJGLX784)

前言

产教融合是指产业和职业教育融为一体, 由学校和企业共同培养技术技能人才, 实现专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、学历证书与职业资格证书对接^[1-4]。

我院食品营养与检测专业是河南省同类院校中较早建设的高职食品类专业之一, 该专业分别在 2013 年被认定为“河南省高等学校特色专业建设点”和“河南省高等学校专业综合改革试点”, 2014 年被认定为“河南省民办高校品牌专业”, 2019 年被认定为“国家高等职业教育创新发展行动计划——骨干专业”, 同年被确定为河南省高水平专业群重点建设专业之一, 依托该专业在校内成立的第三方食品检测公司——漯河中标检测服务有限公司被认定为“国家高等职业教育创新发展行动计划——校企共建的生产性实训基地”。

2021 年 3 月, 教育部印发了《职业教育专业目录(2021 年)》, 对职业教育专业目录进行了全面修订, 其中高职“食品营养与检测”专业名称调整为“食品检验检测技术”, 从专业名称上, 更加强调了该专业对学生食品检验技能的培养。我院食品检验检测专业近年来大力推进产教融合, 主要培养食品企业检验检测人员和第三方检测公司实验操作人员, 人才培养方向与新专业名称贴合紧密。在高水平专业群建设的过程中, 我院对该专业主干课程调整课程结构, 整合课程内容, 形成了更加适应市场需求的课程体系。

1 主干课程构建思路

充分发挥漯河作为全国食品名城的企业集聚优势和校内第三方检测公司的资源优势, 充分开展企业调研, 确定检验检测岗位, 邀请食品企业人员和第三方检测公司人员参与, 全面开展针对性岗位能力分析, 将分析出来的能力进行分类, 确定相应的支撑课程, 同时明确主干专业课程的实施环境。

2 主干课程构建过程

2.1 开展市场调研

制定《食品检验检测技术专业人才培养调查问卷》, 调查内容包括目前企业认可的食品检测类职业资格或技能水平证书名称、企业对化验员的能力要求、企业主要产品的检测项目等。通过合作企业调研、漯河周边代表性企业调研、毕业生调研等途径, 共有 33 家食品及相关企业 107 人参与并提交调查问卷。

2.2 梳理企业对食品检测类人才的需求

根据调查问卷反馈内容, 梳理了食品企业对食品检验检测技术专业的人才需求状况:

(1) 目前食品相关企业比较认可的职业资格证书有农产品食品检验员等, 包括近年来正在推行的 1+X 职业技能等级证书如粮农食品安全评价、食品检验管理等。

(2) 企业需要化验员具备以下能力: 能熟练操作与维护食品常规检测仪器; 会查询、能看懂最新食品检测标准; 会判断检测异常情况, 能分析和解决造成异常的原因; 会使用一般快速检测仪器; 会合理规划和改进化验室等。

(3) 不同企业和不同种类食品检验目的和项目都有差别, 根据调查问卷反馈情况, 按照食品类别对食品检测项目进行归纳汇总, 见表 1。

表 1 不同类别食品常见检测项目汇总表

产品类别	检测项目
肉及肉制品	常规理化、微生物、兽药残留、食品添加剂
调味面制品	常规理化、微生物、食品添加剂、真菌毒素、重金属、农药残留
挂面	营养成分、常规理化、真菌毒素
糖果	常规理化、微生物、食品添加剂
乳制品	常规理化、微生物、营养成分、食品添加剂、微量营养素
动物油脂	常规理化、食品添加剂、污染物、兽药残留、塑化剂
调味品	常规理化、食品添加剂
饮料	常规理化、微生物、食品添加剂

双创背景下职业院校食品加工技术专业人才培养模式改革----以现代学徒制为例

The image shows a screenshot of a CNKI (China National Knowledge Infrastructure) article page. The page header includes the CNKI logo, the text '中国知网 www.cnki.net 文献知网节', and a search bar with '充值' (Recharge) and '会员' (Member) buttons. The article title is '双创背景下职业院校食品加工技术专业人才培养模式改革——以现代学徒制为例'. The authors are listed as '赵俊芳 吕银德' from '漯河食品职业学院'. The abstract discusses the current status of food professional teaching modes and the implementation path of the '1-2-3-4-5' model. The page also includes a table of contents on the left and various article details like keywords, funding, DOI, and classification numbers.

现代食品 . 2019,(10)

“ ☆ < 打印 笔记

文章目录

- 1 食品类专业教学模式现状
- 2 双创背景下人才培养方案的...
 - 2.1 设计思路
 - 2.2 研究内容
 - 2.2.1 师资培养
 - 2.2.2 基地建设
 - 2.2.3 培养形式
 - 2.2.4 课程构建
 - 2.2.5 教学实施
 - 2.2.6 质量监控
- 3 结论

双创背景下职业院校食品加工技术专业人才培养模式改革——以现代学徒制为例

赵俊芳 吕银德
漯河食品职业学院

摘要：从食品专业教学模式现状入手,以双创为基点,以现代学徒制为经典案例,确定了双创背景下食品专业人才培养方案实现途径,完成“一中心二对象三结合四模块五转变”教学模式的改变。

关键词：双创; 现代学徒制; 人才培养模式;

基金资助：2017年河南省高等教育教学改革研究与实践项目(编号:2017SJGLX680);

DOI：10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts.2019.10.006

专辑：工程科技 I 辑; 社会科学 II 辑

专题：轻工业手工业; 职业教育

分类号：TS205-4;G712

现代食品

XIANDAI SHIPIN

2019年 第05期 (下)

中粮工程科技有限公司 主管 郑州中粮科研设计院有限公司 主办



Modern Food

ISSN 2096-5060 CN 41-1434/TS

粮食流通技术

中国港口协会
筒仓与散粮运输分会会刊

2019·5 (下)

金穗机电

地址: 河南省郑州市莲花街316号
 电话: 0371-58632837/ 58632838
 传真: 0371-58632839
 邮编: 450000
 网址: <http://www.zzjsjd.cn/>

代理商: 河南文佳电子技术有限公司
 网址: <http://www.venka.net.cn/>
 销售热线: 13343817139
 13603820386

现代食品

XIANDAISHIPIN



2019年5月(下)

主管 中粮工程科技有限公司

主办 郑州中粮科研设计院有限公司

主编 吴祖凤

社长 吴祖凤

责任编辑 吴祖凤(兼) 高惠文

英文审校 吴祖凤

编辑 李琦

编辑出版 《现代食品》编辑部

地址 郑州市南阳路153号

邮编 450053

电话 (0371) 56826828 / 56092565 / 63731409

传真 (0371) 63721015

E-mail 1252528457@qq.com

2530361239@qq.com

刊号 ISSN 2096-5060
CN41-1434 / TS

出版日期 每月15、30日出版

广告发布登记证号 郑惠济市监广发登字(2019)001号

印刷 郑州豫兴印刷有限公司

每期定价 20.00元

CONTENTS

目录

/ 储藏运输

- 01 立筒仓智能充气调储粮控制系统应用 / 肖雄雄, 谢听凯
- 06 关于门式刚架设计要点的探讨 / 郭智勇, 刘小培
- 09 关于港口散粮筒仓设备防尘防爆工艺的探究 / 张安宁
- 12 浅谈粮食码头有限空间的安全管理 / 丁元涛
- 14 散粮除铁器联动技术在散粮流程系统改造中的应用 / 陈勇博, 康中利

/ 行业综述

- 17 双创背景下职业院校食品加工技术专业人才培养模式改革——以现代学徒制为例 / 赵俊芳, 吕银德
- 20 基于产教融合构建食品专业岗前技能培训体系的初探 / 谢文佩, 谭强
- 23 液相色谱在食品检测方面的运用 / 刘俊新
- 25 高校食堂实施标准菜谱问题与对策探讨 / 顾向军
- 28 浅谈勘察设计院行业电子施工图审查的现状 / 李雪梅
- 30 关于食品科学与工程应用型人才培养方案的探讨 / 李燕云
- 33 糕点生产企业生产许可现场核查问题及整改控制措施 / 梁焯琼, 王建伟, 梁艳彦, 安彩华
- 36 论工程项目的投标策略 / 吴琼洁
- 41 基于专利分析浅析椰子在食品中的加工应用 / 刘新雨
- 43 新时期鲁菜遭遇的困境及突围策略分析 / 任玉洁
- 46 益生菌在婴幼儿米粉中的应用 / 许慕清
- 48 辅导员带班管理经验及如何提高高职食品专业学生学习兴趣分析 / 于金辉

/ 工艺技术

- 51 负载硫酸软素的海藻酸钠纳米颗粒的制备 / 陈莹洁, 俞巧珍, 丁淼, 杨颖, 马璐琳, 徐晓飞
- 56 不同添加量高产酯低产高级醇酵母菌在芝麻香白酒酿造中的作用 / 李秋志, 刘姝, 王国明, 任长成, 肖冬光

doi:10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts.2019.10.006

双创背景下职业院校食品加工技术专业 人才培养模式改革 ——以现代学徒制为例

Reform of Personnel Training Mode of Food Processing Technology Major in Vocational Colleges of
Entrepreneurship and Innovation

—— under the Background of Modern Apprenticeships

◎ 赵俊芳, 吕银德

(漯河食品职业学院, 河南 漯河 462300)

Zhao Junfang, Lyu Yinde

(Luohe Vocational College of Food, Luohe 462300, China)

摘要: 从食品专业教学模式现状入手, 以双创为基点, 以现代学徒制为经典案例, 确定了双创背景下食品专业人才培养方案实现途径, 完成“一中心二对象三结合四模块五转变”教学模式的改变。

关键词: 双创; 现代学徒制; 人才培养模式

Abstract: Starting from the current situation of food specialty teaching mode, taking entrepreneurship and innovation as the basis point and modern apprenticeship as the classic case, this paper determines the way to realize the food specialty talent training program under the background of entrepreneurship and innovation, and completes the change of the teaching mode of “one center, two objects, three combined, four modules and five changes”.

Key words: Entrepreneurship and innovation; Modern apprenticeship; Personnel training mode

中图分类号: G712

近年来, 针对大学生就业日益严峻的现象, 国家相继出台了许多鼓励大学生创业的优惠政策, 迅速兴起“大众创业、万众创新”的热潮。大学生创新创业既可以缓解就业难题, 又可以使莘莘学子在更广阔的领域实现人生价值。因此, 要以“双创”带动就业,

促进稳定就业和扩大就业。

最近几年, 我国的高等职业教育无论是在办学规模、招生数量, 还是人才培养质量等方面均取得了一定的成绩。但是, 高等职业教育的发展仍然面临重重困境, 生源危机、毕业生就业错位、缺乏吸引力等问

基金项目: 2017年河南省高等教育教学改革研究与实践项目(编号: 2017SJGLX680)。

作者简介: 赵俊芳(1979—), 女, 硕士, 副教授; 研究方向为职业教育教学。

题成为制约高等职业教育发展的瓶颈。如何解决大学生就业成为一个很大的社会难题,不能提供给广大学生就业的机会,很多学生毕业即失业。为了应对这个问题,在创新创业潮流影响下,职业院校要紧跟社会现状,改革人才培养模式,实现人才培养与社会接轨,引导和帮助更多毕业生适应社会,让学生在校期间加入到创新创业队伍中,缓解就业压力。

1 食品类专业教学模式现状

受传统教育的影响,职业教育的课程体系和教学方法始终没有摆脱传统的教育模式,理论和实训教学相脱节,与职业教育的要求相差甚远,具体主要体现在以下几个方面:①理论教学内容和实践项目更新慢。②教学中没有体现层次教学。③教学手段和方法过于陈旧。④教学资源匮乏,人力方面,双师型教师少,理论和实际脱节;物力方面,实验设置不到位,电子资源没有形成系统的教学资源库。⑤考核和绩效评价不系统。以上种种原因,影响了教学目标的实现,制约了职业院校的发展^[1]。

2 双创背景下人才培养方案的确定

2.1 设计思路

以“双创”为基调,就业为导向,职业能力提高为目标,根据技术领域和职业岗位(群)的任职要求,融合职业资格标准,以来源于企业的实际生产为载体,实行工作过程系统化、校园教育与社会实践一体化,提高学生职业综合素养和职业技能。

2.2 研究内容

为实现校企深度合作,共同培养创新型急需人才,扩大就业。双创背景下,现代学徒制人才培养实践模型将以专业对接产业、职业岗位为基础,围绕师资培养、基地建设、培养形式、课程建构、教学实施和质量监控六大要素开展^[2]。

2.2.1 师资培养

(1) 确定校内导师和校外导师的人选。迎合“双创”理念,将培育创新创业人才作为核心,打造具备专业创新能力、能够引领学生创业的教师队伍,实施双向双导师制度。

(2) 三方共同制定青年教师培养计划。按照培养

目标和培养周期,参考学院《教师系列职称评审基本情况量化标准》制定双向双导师制度实施的考核标准,把教学工作量、教学成果、论文、著作、教材、作品、参与科研项目情况以及在企业的实践情况进行量化,作为培养期满时的评估依据。

(3) 教师企业顶岗实践。一方面,通过教师顶岗锻炼,学院与企业共同开发人才培养方案,实践指导教师积极参与到企业的生产,真正聘请企业一线上的专业技术人员来校讲课、讲座,企业人员与学生面对面交流,让学生学到在书本上无法学到的知识^[3]。另一方面,教师在企业实习,知道专业所需的基本知识以及专业课程里面需要增加的内容。

2.2.2 基地建设

双创背景下,实训基地作为承载现代学徒制教学的重要场所,既是提供学生专业技能实践的平台,也是连通教育世界和工作世界的桥梁。现代学徒制基地建设思路是校企联动、优势互补,充分利用学校的教育资源和企业的设备资源,建设形成校内实训基地和校外实训基地有机结合的教学基地。

2.2.3 培养形式

(1) 招生招工方式。现代学徒制的一大特点是校企双主体,将企业用工与学校育人有机融合,不断推进招生招工一体化,实施“植入式课程+顶岗实习”的教学方式,针对每名学生制定相关指导教学文件,明确其指导教师和学生任务的管理办法^[4]。

(2) 人才培养模式。双创背景下的现代学徒制人才培养模式主要采用双元制,一元是学院教授学生相关职业的专业知识;另一元则是在企业接受职业技能的专业培训,采用“1+0.5+1+0.5”的人才培养模式。以大匠烘焙班为例,即第一学年学生在校学习焙烤食品加工原料、设备及产品生产工艺等理论与技能操作,由企业师傅和学校教师共同实施,第三学期到企业进行教学实习,第四学期和第五学期再回校学习一年,第六学期进公司顶岗实习把学生学习过程与生产过程有机融合,学以致用,以用促学,形成校企共同参与“产教融合、工学结合、知行合一”人才培养模式。学生在大匠烘焙学院分配的企业获得毕业证后,直接在公司就业。

2.2.4 课程构建

按照企业用人需求与岗位资格标准,通过岗位能力分析,以专业课程和企业课程开发符合学校人才培

养与企业用工需求的“学校课程+企业课程”的双课程体系,包括基础能力、单项职业技能、综合职业能力等学习领域,把职业资格鉴定、顶岗工作学习全部纳入课程体系,按照课程进行管理^[5]。

2.2.5 教学实施

教学实施是学徒制教育的关键环节,双创背景下现代学徒制的教学实施主要围绕“六个合一”来展开,即学校与工厂、教室与车间合一、教师与师傅合一、学生与学徒合一、教程与工艺合一、作品与产品合一。

(1) 校企合作育人过程。现代学徒制教学改革的重要特征是理论教学与技能训练相融合、教学内容与工作任务相融合、教育规范和技术规范相融合,促进学生手脑并用,在职业情境中学会学习、学会合作、学会工作^[6]。

在与试点企业形成“1+0.5+1+0.5”人才培养模式的基础上,在校外一年,实施企业“师带徒”教学,形成学校与校外基地之间“工学交替、顶岗育人”的大循环。在校内2年以认知→实践→认知的一体化教学,实施校内“师带徒”,邀请企业师傅进入课堂,形成“双师工作室,校企同育”的小循环。

(2) 校企合作教材开发。双创背景下现代学徒制教学模式,教材需要将企业真实工作过程体现出来,因此教材开发时首先要保证教材具有先进性,课程标准和课程内容要具有先进性,开发的教材要与学生的职业生涯相联系,将知识学习与企业实践结合起来,同时要保证开发的教材具有启发性和创新性,以满足高职教育培养高技术技能型人才所需^[7]。

2.2.6 质量监控

双创背景下的现代学徒考核是基于高职教育高等性和职业性双重属性的本质需求所设计,充分体现了职业岗位对人才的需求和学生发展的需求。①实施过程考核,按照培养方案的设计,结合“工”与“学”特定的课程教学目标,定期对学生的课业学习状况进行考核,适时进行反馈、沟通,保证学习过程的质量得到有效控制^[8]。②创设学生学习和创作成果展示及各项评优活动平台,如通过开展优秀学徒、优秀技能手、优秀设计师等的评比,组织各类技能竞赛,展示学生学习创作作品和先进事迹,发挥榜样激励学生成长的作用。③实施面向学生成长成才和未来发展的发展性学习评价,突出对学生人文素养、沟通能力、职业素养、文化自觉等方面的评价,注重学生的知识结构、能力

结构和学习品质的评价。这些评价应贯通校企,全面体现在现代学徒制实施过程中的各个学习和实践环节。

3 结论

在我国科技创新的号召下,职业院校食品加工技术专业以现代学徒制为案例,进行人才培养模式改革,能够提高学生的创新思维和创业能力,实现教学模式“一中心二对象三结合四模块五转变”,即以提升能力为中心(一中心),教师主导、学生主体(二对象),理论教学与实践教学结合、能力培养与岗位结合、实习实训与定岗工作结合(三结合),以职业岗位需求为依据,制定主要工作任务,分解归纳出基础知识、产品分类加工、产品设计创新和职业资格四大模块(四模块)。基于工作过程的教学模式,以职业能力培养和职业素养成为重点,融合烘焙工职业资格标准,实现教学由“知识传递”向“知识处理和转换转变”、教师由“单一型”向“双师型”转变、学生由“被动接受”到“主动实践、创新”转变、教学组织由“固定教室”向“实习车间”转变、教学手段由“黑板加粉笔”向“多媒体、网络化、信息化”转变(五转变)。

参考文献:

- [1] 朱文娟, 黄赐英, 钟莹峰. “双创”背景下《管理定量分析》课程教学改革研究——以H大学管理类专业为例[J]. 黑龙江教育学院学报, 2017, 36(9): 43-45.
- [2] 何文娟. “双创”背景下高职院校创新创业课程改革[J]. 齐齐哈尔师范高等专科学校学报, 2017(6): 89-90.
- [3] 任之光, 梅红. 双创背景下高校教育教学改革探索研究[J]. 中国高教研究, 2017(1): 86-90.
- [4] 范琳. 双创背景下高校创新创业教育教学改革研究[J]. 广东第二师范学院学报, 2017(4): 24-28.
- [5] 徐振. “大众创业、万众创新”形势下高职院校创新创业教育教学改革[J]. 学苑教育, 2016(1): 25.
- [6] 王燕. 高职高专“双创型”人才培养的综合分析[J]. 边疆经济与文化, 2016(2): 91-93.
- [7] 赵鹏飞, 陈秀虎. “现代学徒制”的实践与思考[J]. 中国职业技术教育, 2013(12): 38-44.
- [8] 王永新. 基于现代学徒制的教学质量评价体系构建[J]. 科技展望, 2015(36): 266-268.