

今后高职院校主要向突出特色和实效两个方向发展,在食品分析与检验课程的理论与实践一体化模式进程中,这两个方向要尤其突显出来。要想形成专业特色,首先应该进行市场调研,了解社会行业需求和具体标准;然后制定切实可行的培养方案,并根据培养方案组织建立师资队伍;还要强化实践这一教学终极指向,通过实习实训基地建设和课程模块设计,将实践环节融合进课程体系中,实现无缝对接。在这一过程中,需注意实习实训等实践内容的科学性、真实性、可用性,不能为了实践而实践。形成理论与实践相结合的课程模式不是一日之功,需要慢慢摸索和尝试;同时,这也是今后高职高专院校专业建设和人才培养的着力点,即培养实用性强、实践能力突出的社会

急需人才。

我国目前的食品市场呈现越发多元的发展趋势,在价格梯度、食物种类等多方面逐渐形成更加合理的结构,以供社会民众选择消费。食品分析与检验课程是我国高职高专院校中常见的专业课程,在食品安全问题突出、食品消费模式多样的今天有着现实且重要的意义。就食品市场监测环节来说,我国目前在技术和体制上都存在有待完善的不足之处,这对食品分析与检验课程的建设提出了更高的要求,要更多集中在实践运用需求上。

种种现象表明,高职院校的食品分析与检验课程必须将理论和实践更紧密地结合起来,探索出一条理论实践一体化的课程模式,才能切合市场需求和社会需要。这是机遇也是挑战,必须详细分析和探讨目前该课程培养

的不足和目标指向的解决对策,这也是本文聚焦的内容。

高职院校食品分析与检验课程理论与实践一体化的原则

结合区域发展需要

高职院校立足地方是发展的根基所在,是食品分析与检验课程实践环节面向地区发展时发扬特色、找准定位的第一步。高职院校应深入当地发展实际,通过调研收集资料,并与相关部门咨询接洽,清楚当地食品分析行业现状,从而找出需要补齐的短板,通过教学改革设计进行弥补。同时,从实践环节考虑,应直奔主题,关注如何将学生学习的理论知识同食品检验分析的社会现状相结合,才有可能更好地设计并开展实践教学。以往的食品检验分析课程大多只局限于课本知识的讲授,实践环节也缺乏针对性

高职院校食品分析与检验课程理论实践一体化课程模式

□ 郭芳 长垣烹饪职业技术学院



和实效性。在理论与实践的一体化模式探索中,上述问题的解决应注重从地方特色入手寻求灵感。

挖掘专业自身特色

食品分析与检验本身是一门具有特色的高职院校课程,与社会的契合度很高,讲授过程与实践环节都很有趣。从采购食材,到选取样本,到深入实验室测试检验,最后形成报告,整套环节的每个单独部分都大有文章可做。因此,要充分认识并发掘自身专业的特色,对准专业特色发力,在学生群体中间宣传并推广专业特色,同时使教师群体自觉将这种特色融入教学和实践的日常生活中去。

打造金牌师资

高职院校的任课教师应更加倾向于实践类型的人才,在选拔时可扩大范围,放宽眼光,广泛找寻。结合挖掘自身特色和结合当地需要两个要求,食品分析与检验课程的任课教师可从本地相关部门的从业人员中外聘,如当地的食品药品监督管理局,卫生检疫部门,市场监管部门等。通过讲座、指导等多元形式,结合外聘教师自身丰富的现实经验,可以极大地充实该课程的课堂内容,对于课外实践的部分也有更加直接可用的引导。

创新教学过程

食品分析与检验课程的教育过程包括课堂理论教学和课下实践教学两部分。这两部分的轻重、先后是一个很重要的问题,当下二者一体化模式的探索也需要面对这样的问题。是传统的先学理论后操作实践,还是边学理论边进行实践,或先实践再学理论最后还是回归实践,这需要实际的实验才能获取效果并进行区分。这里体现出的教学过程的设计思维,也是食品分析与检验课程理论与实践一体化模式探索中需要注意的。

高职院校食品分析与检验课程 理论实践一体化的步骤

通过实际调研,确定一体化模式探索 的人才培养目标

查阅网络资料、咨询相关部门、亲身走访市场后不难发现,如今食品安全问题多发,表明需要大量的食品分析检验人才走向市场;消费模式多元,对不同种类食品的需要不断增加;中老年人心脑血管疾病和“三高”症状越来越常见,需要从食品检验分析的角度设计营养。市场调研结果可知,食品分析与检验课程理论实践一体化模式的探索应向培养食品检控和营养指导岗位的人才需求,直接以就业为目标开展教学。

通过课程设计,确定实践教学为主 的专业教学特色

在食品分析与检验课程的教学时,应逐步确立以实践为主导的教学特色,明确课堂理论教学也是为了实践环节的开展和培养完成后最终走向实践。因此,要尽量结合实际突出这样的教学特色。例如,在讲授干湿度测量和变化监控的内容时,随堂实践以学生寝室为展开环境,利用一周的时间观察和记录寝室的干湿度情况,使学生易操作,方便上手,达到及时学习理论、及时用于实践的目的。在学期分配上,突出任务导向,迎合实践特色。第一学期可设置为基础知识学习的阶段,第二学期则是基本技能操作,第三学期可以进行专业实习,第四学期直接进行顶岗训练;第五、六学期除完成学业全部要求外,应安排预先试就业的内容。此过程中,实践导向十分突出,学生的学习也直奔实践主题。

以实习实训为契机,推动理论实践 一体化模式走向市场应用

学校应为以实践为导向的实习实训教学设计铺好道路,积极联系拓展校外实习实训基地和场所,为学生创造实践的平台。如本地区的食品检疫

单位、食品检测企业等,可以通过学校牵头,教师挂帅的模式,以科研合作、联合培养的名义输送更多的优秀学生进行精尖化的实习实训。效果突出的项目或学生,可直接走向市场,进行生产化的实践,实现与就业目标的对接。这也是一种理论与实践的结合,是实践导向教学特色的培养目标。

结语

高职院校食品分析与检验课程的理论实践一体化模式应综合考虑目标、内容、条件、管理和考核五个方面。目标版块主要指的是该门课程理论与实践一体化尝试的准确目的和专业课程人才培养的最终目标。对该目标,常见的评价指标有证书获得,操作水平,创业能力等。内容版块指的是课程教学中的各个环节,包括课堂理论学习、实验室基本技能练习、校外实习实训等。条件版块指的是实现上述目标、完成上述内容所需要的各类条件,如师资队伍的建设培养、高端实验室的筹建与使用、校外实习实训条件等。管理版块指的是各方面所需要的系统安排,如食品分析与检验课程理论实践一体化模式的实施方案,专业课程培养方案,教师队伍的管理,试验设施的管理,实习实践的组织规划等。考核版块指的是对上述各版块的评价,着重强调对实践教学环节的过程考核,以及考核手段的创新,考核指标的量化与具体标准等。

通过对高职院校食品分析与检验课程的理论实践一体化模式探究所需要的原则、注意的问题、具体操作步骤的设想,总结出上述五个具体实施的考虑层面。从这五个方面具体规划,可得到比较全面、科学、合理的理论实践一体化模式模型。

基金项目:长垣烹饪职业技术学院校级科研项目(编号:PYXKY-1505)。

作者简介:郭芳(1984-),女,硕士,助教。研究方向:食品质量与安全。