

依托校企双创基地提升食品类人才培养的探讨

李杰^a 肖露^b 刘成国^c

(湖南农业大学 a. 科学技术处; b. 植物保护学院; c. 食品科学技术学院, 湖南 长沙 410128)

摘要: 为提高食品类专业学生的培养质量,在分析目前培养模式存在的问题基础上,探讨校企合作创新创业基地建设对提升食品专业人才培养质量的作用意义,提出通过创新创业基地的建设,建立食品专业基于以市场需求为导向、重点培养具有创新精神和创业能力的个性化人才培养模式。

关键词: 校企合作; 创新创业; 食品专业; 人才培养

中图分类号: TS201.6-4

文献标识码: A

文章编号: 1008-8970(2018)06-0071-03

近年来高校毕业生数量居高不下,我国经济正处在结构调整转型的关键时期,新形势下的就业环境对高校人才培养质量提出了新的要求,单单只依靠传统的教育教学模式很难培养出符合社会需求和时代精神的大学毕业生。创新创业实践教育不仅有利于大学生创新能力的提高和创新精神的培养,也有利于大学生实践能力的提高与创业经验的积累,通过学习提高动手能力、实践经验,在实践中应用所学知识,进而提升科技认知水平,完善自身知识体系,造就全面发展的复合型人才^[1]。

随着我国人民物质生活水平的日益提高,人们对食物营养、健康、品质的要求更加全面与具体。但作为三大支柱产业之一的食品工业正面临着专业人才严重不足,特别是高素质人才极端稀缺的情况,这与食品产业在各工业部门产值中高居榜首的排名极不相称。因此,作为培养符合社会需求的食品领域高级人才为目标的高等院校食品类专业,将担负起培养食品专业人才的重任。

一、食品专业人才现有培养模式存在的主要问题

食品专业对促进食品工业的发展做出了举足轻重的贡献,但随着我国社会飞速发展,食品行业也在不断变化,这就要求高校食品类专业教育教学模式

时刻对照食品行业对人才知识技能的需求,不断调整和创新人才培养模式,以更好地适应新时期的需要。可当前食品类专业培养模式中存在的问题,制约着人才培养质量的进一步提升,为此,高校必须不断改革,积极探索培养高素质食品类专业人才的教学模式。

(一) 人才培养模式重理论轻实践,不能适应新时期发展的要求

当前高校食品类专业培养方式主要注重课堂中理论知识的讲授以及实验室验证,实践教学环节大多流于形式,在专业实习实践环节中,学生接触面较窄,存在走马观花和管中窥豹等情况,教学效果无法达到实践教学目标。重理论轻实践的培养模式致使毕业生毕业后遇到专业问题时,理论结合实践能力的不足,无法满足用人单位的需要。

(二) 教学方式重灌输轻创新,难以培养自主创新精神和个性化发展

传统课堂教学是教师采用统一的人才培养方案,将专业课程的知识点通过灌输性方式讲授,这种采取老师讲、学生听的单一授课模式,很难吸引学生的注意力,激发学生的学习兴趣,无法培养自主创新精神和满足个性化发展需求。

[收稿日期] 2018-05-28

[作者简介] 1. 李杰(1987-),男,湖南长沙人,硕士,湖南农业大学科学技术处助教,研究方向为食品营养与健康研究; 2. 肖露(1980-),女,湖南长沙人,硕士,湖南农业大学植物保护学院讲师,研究方向为大学生思想政治教育; 3. 刘成国(1964-),男,湖南常德人,硕士,湖南农业大学食品科学技术学院教授,研究方向为动物源性食品科学与技术研究(通讯作者)。

(三) 青年教师队伍重科研轻教学,专业知识体系构建不够完善

高校青年专业教师大多是从高校或科研机构毕业后直接进入教师岗位,具有高学历和扎实的理论功底,但缺乏实践能力。各高校的学术评价体系,把科研成果作为评价教师的重要指标(如论文质量、数量、主持课题项目等),也是年度考核、职称评定等主要考核指标,这就使得青年专业教师把主要精力投入到科学研究中,对教学尤其是食品工业生产一线实践教学重视不够,专业知识体系结构需要完善。

(四) 实习基地重接受轻培养,缺少系统的协同育人模式和机制

高校与实习基地对学生实习的诉求存在差异。高校希望学生通过基地实习经历开拓专业视野,增强专业技能。实习基地着眼于最大程度地利用学生劳动力,多数学生长期固定在一个工作岗位,没有机会多岗锻炼,学到的实践技能单一,与学校的培养目标差距较大。食品类专业校企协同育人培养模式和机制尚未建立^[2]。

二、基于校企合作创新创业基地提升食品专业人才培养质量的措施

校企合作是以市场需求为导向的一种教育模式,有助于提升人才培养质量,是高校教育教学的关键环节。它通过学校与企业的合作,借助于校外资源与环境,培养学生适应社会的综合能力。具体来说就是企业提供给学生实习基地等条件,接纳学校的教师和学生到岗位实践。同时,企业还可参与制定学校的人才培养方案和学生的实习方案等。通过校企双方的共同努力,实现学生与社会的无缝对接,进一步促进学生理论与实践的结合,使学校培养出社会需要的综合能力较强的学生,最终实现学生的充分就业^[3]。

食品类专业校企合作创新创业基地依托合作企业的全产业链构建基于全产业链专业知识体系,通过双导师制的实施创建校企协同分流培养的人才培养模式,形成以市场为导向、以全产业链知识体系为基础、以个性化培养和校企协同培养为手段,以培养具有创新精神和创业能力为目标的人才培养模式,并以建立基于市场需求变化的人才培养模式的动态优化机制,最终加快培养我国食品产业转型升级急需的高素质创新创业人才。

(一) 以项目为驱动,全面提高学生主观能动性
为了提高学生创新、创业能力,在实习类实践教

学中采用导师制开展全过程实践教学与创新创业能力提高相结合的教学模式。从专业认知实习开始,为学生配备1名校内导师,同时配备1名创新创业基地的兼职导师,由导师根据学生的意愿安排各阶段的实习。在导师的指导下,以具体的科研项目或产品研发项目为基础,结合企业各环节的实际问题,学生可参与创新课题的申报、参与导师的科研课题,也可将在企业的实习和分流培养中发现的问题作为毕业论文选题。这改变了以往学生的研究选题内容陈旧,与生产实际脱节等弊端。一方面对于培养学生的创新能力和团队精神大有益处,另一方面有助于企业充分利用高校的人才和专业优势,帮助企业解决实际问题。此外,高校还应鼓励学生依托课题项目参与各级各类创新创业、科创等竞赛活动,在活动中提高学生的综合素质能力。

(二) 汲取案例经验,激发学生创新创业兴趣

通过定期邀请基地企业的技术人员、管理人员、市场营销人员到学校将其课题研究、生产实践、产品销售过程中取得的成果和经验与教师、学生进行交流。由技术人员利用基地企业在产品研发开发的成果经验作为案例进行互动式的教学,从产品的创意、论证、产品概念形成、研究方案的制定与论证、实验室研制与风险评估、中试及试生产等产品的研发过程进行系统的分析与讨论。由高管结合企业成长过程中关键时期、关键决策等亲身经历传授分享创业所需要的能力和要素。由市场营销人员结合具体产品的销售过程讲解销售的策略和方法。这类案例具有典型性和前沿性,有助于开阔视野,激发学生创新创业兴趣,提高其面临复杂情况破解困难和果断决策的能力。

(三) 了解全产业链知识,拓宽学生固有思维视野

食品类专业校企合作创新创业基地企业需要具有完整的产业链布局条件,利用基地全产业的优势,通过合作培养使食品类专业学生在创新创业实践教学过程中具备全产业链的知识和意识。从最初的食品原料的来源、原理的质量特性、影响原料的因素(品种、饲养管理等)、原料初加工、原料运输、产品研发、生产等环节一直到最后产品销售模式的全过程进行教学讲解,使学生掌握食品行业全产业链的知识体系。通过全产业链知识体系的建立,学生突破了单一生产环节的思维禁锢,能从全过程角度审视产品生产的各个环节,有助于企业质量控制和产品研发更具针对性。

(四) 打造专兼结合的导师团队 强化学生实践能力

高水平的实践教学队伍是校外实践教学基地发挥其功能的必备条件,是提高实践教学指导水平、快速提升学生实践技能的直接保证。创新创业基地实行导师制实践教学,配备1名校内导师同时配备1名基地兼职导师。导师制从导师的选聘、学生导师双向选择、培养方案的制定、实习过程的监督和实习效果的评价考核等方面加以构建,确保学生实习过程因材施教、持续培养。一方面,校内导师通过指导学生开展课题项目的机会发现、分析、解决了企业科学研究、生产技术和质量管理中的现实问题,将理论知识与生产实践紧密结合起来,提高了教师的社会服务能力;另一方面,从企业选聘有实践教学和指导能力的工程技术或管理人员作为基地的兼职导师,承担实践教学和实训指导,发挥他们精通实践技能的优势和在实训实践教学中的主导作用,从而充实和增强“双师型”教师队伍的力量,保证实践教学团队的高素质、高水平以及相对稳定^[4]。

(五) 建立立足于基地的协同育人机制,制定个性化的培养方案

合作企业具有完整的产业链,通过基地建设,建立起与企业分工协作、分流培养的人才培养模式。学生在企业完成实习类的实践教学,进行技能的强化、创新、创业能力的培养。在制定分类和具体化培养目标的基础上,制定个性化的培养方案。个性化培养方案在满足食品类专业总体的培养方法的基础上,在选修课程环节设置满足不同类型人才培养目标的课程和相应的培养模式。将个性化的人才分为技能型、创新型和创业型等,针对不同类型的学生设

置对应的培养方案^[4]。

最终做到依托合作企业全产业链及多种产品的优势,探索基于食品行业需求的人才培养目标,根据人才培养目标确定人才培养方案,使人才培养更直接与企业的需求相关联,保证人才的培养质量,并定期对食品行业的发展趋势与对人才需求的变化进行调研分析,根据趋势和变化调整人才培养模式。

三、结束语

面对现阶段我国食品产业发展的挑战和大学生就业竞争的压力,高校必须不断改革,积极探索培养既有扎实理论基础又有较强动手能力和创新能力的高素质食品类专业人才的教学模式。因此,探讨校企合作创新创业基地建设对食品类专业人才培养质量的提升具有不可忽视的实际意义,也必将为培养出以市场需求为导向、具有创新精神和创业能力的食品类专业人才做出积极贡献。

【参考文献】

- [1] 杨艳, 艾志强, 沈元军. 刍议高校大学生创新创业基地建设[J]. 辽宁工业大学学报: 社会科学版, 2013(1): 58-60.
- [2] 茅小燕. 产教融合背景下高职食品专业顶岗实习一就业一体化模式探索[J]. 宁波职业技术学院学报, 2014(6): 32-35.
- [3] 于忠辉. 校企合作教育的理论与实践[J]. 河北农业大学学报: 农林教版, 2004(4): 15-18.
- [4] 王永斌, 郝宗茂. 基于校企深度合作“3+1”人才培养模式实践教学质量保障体系的构建[J]. 产业与科技论坛, 2012(8): 201-202.

(责任编辑: 刘丽)

The Discussion on the Improvement of Talents Cultivation in Food Speciality Based on School-enterprise Cooperation

LI JIE, XIAO Lu, LIU Chengguo

(Hunan Agricultural University, Changsha, Hunan, 410128)

Abstract: In order to improve students' cultivation quality in food speciality, this paper analyzes the problems existing in the current cultivation mode, discusses the significance of the innovation construction of school-enterprise cooperation to improve talents cultivation quality, proposes to establish food speciality based on the market demand through the construction of innovation base, and pays emphasis on the personalized talents cultivation mode with innovation spirit and entrepreneurial ability.

Key Words: school-enterprise cooperation; innovation; food speciality; talents cultivation