

新形势下高校食品质量与安全专业实践教学改革探索

刘婷婷

(广州工商学院, 广东 广州 510000)

摘要: 伴随社会经济的发展, 食品质量与安全专业的重视程度也越来越高, 其应用性、实践性特性也愈加突出。然而, 由于市场竞争十分激烈, 以及企业对高质量人才的渴求, 现有的实践课程难以满足当今市场的发展趋势, 因此, 为了更好地服务于企业, 专业实践活动必须不断改革、完善, 以更加先进的理念, 推动食品质量与安全专业的发展, 并且不断改善现有的实践课程, 以更好地服务于企业、服务于市场、服务于消费者。通过改进实验室、实践基地、毕业论文等内容, 对培养出食品质量与安全专业的高级技术人才具有显著的推动作用。

关键词: 新形势; 食品质量与安全专业; 实践教学

通过科学、合理的实践教学, 可以塑造出拥有更高层次水准的专业人才, 高校应当创设更具创新能力的人才培养目标, 深化实践教学。与传统的理论课堂形成鲜明对比, 实践教学既可以让学

一、食品质量与安全专业的特点

21 世纪初, 为满足日益增长的食品安全问题, 特别开办了一个以食品安全相关的专业, 即食品质量与安全。该课程的主要目的是让学生们拥有全面的学习背景, 包括但不限于: 学习化学、生物体、管理学、食品科学、食品安全学, 并且拥有良好的创新思维、实践操作能力、广博的学术视野、优秀的职业道德以及良好的职场竞争意识, 以便他们可以胜任各类行政、医疗、教育、社会、政府部门的重任。这个专业致力于研究自然界中的检测方法, 并且注重于培养的创新思维、实际操作能力, 旨在帮助企业、事业机构招聘高素质的员工。

二、新商科背景下行业对应用型高校食品质量与安全专业人才培养需求

近年来, “三聚氰胺婴幼儿奶粉”、“苯并芘”、“瘦肉精”、“毒米粉”等一系列食品安全案例令人震惊, 不仅削弱了公众对食品安全的信任, 也加剧了社会的不和谐, 更凸显出食物制造商的道德理念欠佳、对相关法规认知不足、缺乏先进检验设备以及政府机构的渎职行为。食物安全问题无处不在, 从制作、储运到销售, 再到消费者的体验, 每一个步骤都应该认真对待。“互联网+”的出现为新的消费模式涌现, 如抖音、直播带货提供了前所未有的机遇, 但也对食品安全造成了挑战。为此, 必须培养出具备专业素养、熟悉技术、熟悉企业运作以及深入理解社会的新一代高质量人才。此类人才不仅要熟悉食品质量与安全的基本概念, 也应该熟悉有关的食物政策、法律以及其他有效措施, 以期有效地减少食物安全问题的出现。

根据市场餐饮企业的调研结果显示, 大型餐饮企业正在积极投入资金和资源, 以提高食品质量和安全水平。为此, 企业中央厨房设立了专门的质量安全人员, 负责对原材料、半成品和成品菜肴的卫生检测, 并将其纳入产品 R&D 过程, 以确保菜品的质量,

同时, 这些人员也需要掌握一定的制作工艺知识。许多餐饮企业都拥有严格的质量检查员和安全员, 这些人员能够有效地防止食品安全事故的发生。大型酒店也会配备食品安全卫生经理, 并且会有一位经理助理来指导整个质量管理过程。这表明, 现代餐饮业和食品加工行业对于拥有高素质的专业人员的需求日益增长, 并且他们的专业知识也越来越丰富。

三、食品质量与安全专业实践教学体系普遍存在的问题

食品质量与安全专业旨在探索食物的营养、安全性及其与健康之间的关联, 并以此为基础, 提供有效的保障措施, 以确保食品的安全卫生质量。这一学科的发展离不开对学生实践技能的培养, 因此, 它具有重要的意义。当前, 许多高校在培养食品质量与安全专业人才时, 面临着一些实际挑战, 其中最突出的几点是:

(一) 实践教学规划和社会人才需求培养模式不匹配

根据本地区的经济发展情况, 将构筑一种全面、有效、可操作的教学体系, 旨在通过引入先进的教学理念、技术手段、教学管理等形式, 推动本土化教学, 使学生掌握更多的知识, 更好地服务于本地区经济, 从而获得更多的就业机会, 并且拥有更好的技术、管理、营销等多重技能。根据毕业季的数据, 尽管许多食品行业的企业依然急切地寻找与之匹配的专业技术人员, 然而, 由于缺乏有效的招聘渠道, 许多毕业生无法顺利找到工作。因此, 我们必须重视培养那些具备良好的职业素质、能够满足社会发展所需的应用性人才。

(二) 实践教学课程独立设置, 缺少必要联系, 不成体系

当前, 大部分食品质量与安全专业课程群设置以“食品检验”“食品质量管理”“食品安全管理”“食品安全监督管理”来分类, 各课程实践教学独立设课, 实践教学体系的构建缺少必要的联系, 不成系统, 学生所学课程知识点的联系性和递进性有待优化。许多关于食品质量与安全专业课程已经被重新组织起来, 但是由于没有形成完整的、互相衔接的实践教学体系, 导致学生对于相关知识的理解能力存在较大的差距, 需要加强对这些内容的掌握。

(三) 基于专业实践能力提升的创新能力培养缺乏创新创业实践

主要包括大学生创新创业训练计划项目、大学生“互联网+”创新创业大赛以及与专业相关的各类学科竞赛, 是培养学生科研兴趣和创新精神的重要环节。高校对该专业学生素质拓展的创新能力培养包含“中国互联网+大学生创新创业大赛”“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品大赛、大学生创新创业训练项目、科研项目、食品检验技能大赛、食品安全知识竞赛等, 各类赛事

能促进学生的创新能力培养,但近年来学生参与的赛事如“互联网+”趋向于以重商业营销轻专业技能,逐步走向以经济盈利为主要目标的形式框架化赛事,难将赛事或项目融入专业,辅助专业实践能力的培养和创新。

四、新形势下高校食品质量与安全专业实践教学路径

(一) 优化实践教学体系,增强学生对实验探索兴趣

实验教学是专业课程教学的重要组成部分,其目的是使学生理论与实践密切结合,在巩固课堂理论知识的同时,提高学生的动手能力。在教育部《普通高等学校教学评估方案》中对实验教学明确提出了综合性、设计性实验的开设要求及所占的比例。为了更好地评估学生的学习成果,教师将会强调综合性、设计性实验的重要性。这类实验旨在检测学生掌握的理论知识、应用技巧以及解决问题的能力,以便更好地培育他们的精神,激发他们的创造性,使他们更好地完成任务。通过设计性实验,教师可将所有内容化整为零,从而更好地掌握各种技能,并能够有效地利用这些技能,从而更好地提高自身的能力。这种探究式的实践活动,既需要学生掌握各种学科的基本概念,又需要学生深入思考、分析、解决问题。

(二) 创新实践教学体系,着重展示实践教学环节

通过实践教学,旨在帮助学生更好地了解并熟练运用相关的理论、方法、技巧,以达到提升他们的科研水平的目的。这一过程既包括了理论的探索,也包括了实际的应用,它构成了一个完整、系统、有机的过程。在进行实践教学过程中,教师根据不同专业领域的需求,制定出符合培养目标的具有针对性的方案。同时,教师也需要经常更改教学内容,不断提升实践技巧,以便让更多的学生在实践中获益。这样,教师才能够把理论知识转换成实际技能,并且让他们的创造力得到充分发挥。

(三) 研发创造性实验,刺激学生创新能力

通过实验性学习,学生可以更好地理解未知的世界,并运用科学的思维方法来解决这些实际问题。这种实验,也被叫作探索性实验,它能够帮助学生掌握基本的数理化技能,并且能够锻炼学生的创新思维能力,从而更好地发展学生个人能力。通过系统的课堂讨论,教师要鼓励学生运用所学的食品安全相关的理论与技术,分析问题,探究解决问题的可行策略,从而提高他们的科研水平。采用设计性的实验方法,不仅可以更好地帮助学生掌握相关的专业理论,还可以激发他们的创新精神,培养他们的动手实践的能力,从而极大地提升他们的科研水平。

(四) 不断开放实验室,提升实验灵活度

规定一定的实验时间,学生根据自己的时间来进行实验,可以大大地提高实验设备的利用率确保实验成功。可以避免几组同学排队等候一个设备的状况,也避免因实验原料放置到干燥设备中先后时间不同而导致实验结果偏离。通过建设一个开放的实验室,学生们不仅可以充分利用其所掌握的知识,还可以从多方面进行探索,从而更好地掌控课堂内容,提升自己的思维能力,更好地理解知识,从而更好地应用知识,增强科研意识,提升综合素质。建设合理的实验教学体系,可以得到学生的认可,激发学生对实验课程的兴趣,充分发挥学生的主观能动性。这样不仅提高了学生的基本操作技能,而且培养了学生的独立思考、分析、解决问题的能力,也极大地提高了实验教学的教学质量。

(五) 建构专业实训基地,培育学生综合能力

建立校外实践实习基地,合理充分地利用社会资源,对于充

实和完善高等院校的实践教学环节具有重要的作用。为了提升学生的思维能力,让他们在探索未知的领域,并且将所学知识运用于日常工作中,教师需要在校内设置一些实验室,让他们在课堂上练习如何使所学知识得以运用。此外,还可以通过参加一些课程,让他们在课余的时间里,去食品安全监管机构或其他行政机构进行实地考察,以便他们可以深入研究当前的食品安全领域。通过密切关注学术最新动态,唤醒学生的求知欲望,增强他们对于专业知识的理解。要切实加强毕业实习环节的过程管理及效果检查,强化实习企业指导职能,指定专门人员对大学生毕业实习进行全面指导和跟踪,通过传帮带,使大学生尽快融入到企业生产中去,在实践中锻炼大学生。通过加强对企业的支持,可以迅速解决相关的问题,同样,高校设定的科学研究也可以满足社会的发展趋势,从而将理论和应用结合起来,提升经济和文明水平。并创造社会效益。

(六) 打破固有模式,探索毕业设计新内涵

通过引导学生参加课程探究,不仅可以促进实践性教育活动,还可以激发学生创造力、激励他们的团体意识,从而更多地了解专业知识,更快地融会贯通,着重把握当下的技术趋势,进而服务于社会,为社会做出贡献。建立在充分准备的前提之上,以便进行毕业论文的研究和撰写。通过让学生们在小组中共同参与,并且在讨论中充分考虑他们的个人特点和兴趣,鼓励他们在撰写毕业论文时尽量保持独立,并且在完成每一步后都要与其他同伴分享他们的想法和经验。这样,才能让他们的论文具有真正的实用价值。受到教师的指点和鼓励,开始了一项有意义的任务:找到一些师生都很喜欢的话题,并且按照这些话题的需要,制定了一份有效的研究计划。学生利用多种途径,如参考书籍、进行实地考察、搜索互联网,来搜寻相关的信息,最终完成了一篇关于该话题的研究报告。通过进行探究式的毕业论文,可以激发学生的求知欲,提升他们的创新精神,并增强他们掌握新技术、新理念的能力。

五、结语

新形势下,对食品加工领域的质量管理、安全检验和科学分析的技术人才提出了新的要求,那就是必须懂得营养学、生物学、食品科学、卫生学等食品安全基本学科,又要具有高度的社会责任感和历史使命感。为了提升学生的食品质量和安全意识,不同的高校都需要明确其教育目标,注重培养理论和实际相结合的技能。经过系统的课程教育,学生可以深入探索世界各地的食物安全状况,并且可以运用所获得的信息,进行有效的分析、检测、评估、控制、调查以及企业经营,以满足不断变化的市场需求。此外,学生还可以深入学习食物科学的相关理论,以及相关的工艺、设备等,并且还可以熟练操作相关的法律法规。要围绕“食品安全”办出特色、办出水平,为我国培养出更多食品质量与安全专业方面的优秀人才,推动国家食品质量与安全方面的科技水平。

参考文献:

- [1] 陈伟. 面向地方经济发展的人才培养模式路径探索[J]. 江西电力职业技术学院学报, 2022, 35(03): 98-99.
- [2] 韦巧艳, 覃逸明, 玉澜, 等. 基于创新人才培养的食品类专业实践教学体系的构建[J]. 广西糖业, 2022, 42(04): 39-43.
- [3] 韩立宏, 陈文娟, 乌日娜, 等. 新工科背景下普通民族高校食品专业课程体系探索与实践——以北方民族大学为例[J]. 中国教育技术装备, 2021(15): 46-48.