

乡村振兴战略背景下 高等职业教育岗课赛证融合育人模式的探索 ——以食品专业为例

郑韵 陈虹洁 胡梦婷 陈鸿
重庆轻工职业学院, 重庆 400065

摘要: 本研究聚焦乡村振兴战略下高等职业教育食品专业岗课赛证融合育人模式。以食品专业为切入点, 深入剖析其多方面的心需求, 并进一步提出包括基于乡村岗位的课程体系重构、校企合作协同育人深化、赛教融合激励机制优化以及数字化教学资源开发与应用等在内的实践新策略, 旨在为乡村振兴培育适配的食品专业人才提供有效路径与模式借鉴。

关键词: 乡村振兴; 高等职业教育; 岗课赛证融合; 育人模式

Exploration of the Integrated Education Mode of Posts, Courses, Competitions, and Certifications in Higher Vocational Education under the Background of Rural Revitalization Strategy: A Case Study of Food Major

Zheng,Yun Chen,Hongjie Hu,Mengting Chen,Hong

Chongqing Vocational College of Light Industry, Chongqing, 400065, China

Abstract: This study focuses on the integrated education mode of posts, courses, competitions, and certifications in the field of food science and technology within higher vocational education under the rural revitalization strategy. Taking the food major as the entry point, this study deeply analyzes its multifaceted needs and further proposes practical new strategies, including the reconstruction of a curriculum system based on rural job positions, deepening the cooperation between schools and enterprises for collaborative education, optimizing the incentive mechanism for integrating competitions into teaching, and developing and applying digital teaching resources. The aim is to provide an effective pathway and model reference for cultivating suitable food industry talents to support rural revitalization.

Keywords: Rural revitalization; Higher vocational education; Integration of posts, courses, competitions, and certifications; Education mode

DOI: 10.62639/sspehe04.20250101

前言

乡村振兴战略作为我国现阶段重要的发展战略之一, 旨在实现乡村产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕的全面发展目标。在此进程中, 乡村食品产业的升级转型对高等职业教育食品专业人才培养提出了全新挑战与机遇。岗课赛证融合育人模式作为一种创新教育理念, 有望为乡村振兴精准输送适配人才。然而, 当前针对乡村振兴与高等职业教育食品专业岗课赛证融合育人模式的研究与实践仍有待深化^[1]。因此, 本文以食品专业为例, 深入探索这一育人模式在乡村振兴战略背景下的新要求与实践路径, 以期职业教育服务乡村振兴开辟新路径。

(稿件编号: EHE-25-1-1004)

作者简介: 郑韵 (1987-), 女, 汉族, 籍贯: 天津, 硕士, 讲师, 研究方向: 食品质量与安全。

陈虹洁 (1989-), 女, 汉族, 籍贯: 重庆, 硕士, 讲师, 研究方向: 食品检测技术。

胡梦婷 (1990-), 女, 汉族, 籍贯: 重庆, 学士, 讲师, 研究方向: 食品检测技术。

陈鸿 (1982-), 女, 汉族, 籍贯: 陕西汉中, 硕士, 讲师, 研究方向: 食品加工技术。

基金项目: 重庆轻工职业学院教学改革研究项目: “乡村振兴战略背景下高等职业教育“岗课赛证”融合育人模式的探索——以食品专业为例”(项目编号: QGZYJGYB202410)。

重庆市高等职业技术教育研究会科研项目: “高职院校岗课赛证融合育人模式的探索”(项目编号: 281)。

一、乡村振兴战略对高等职业教育岗课赛证融合育人模式的新要求

(一) 乡村产业发展需求

1. 乡村食品产业多元化业态对人才技能的综合要求

随着乡村振兴战略的推进, 乡村食品产业不再局限于传统的农产品初加工。一方面, 农产品精深加工迅速崛起, 例如将水果加工成果汁、果脯、果酒, 粮食加工成特色糕点、营养米粉等多种高附加值产品。这就要求高职食品专业学生具备扎实的食品加工工艺知识, 如掌握不同原料适宜的加工技术参数、新型加工设备的操作与维护等技能^[2]。另一方面, 乡村休闲食品

产业也蓬勃发展, 类似乡村特色零食、手工制作的传统小吃等在旅游市场和电商平台上广受欢迎。就需要学生了解休闲食品的创意配方设计、包装设计以及食品质量控制在小批量生产中的应用, 以满足消费者对于美味、健康、新颖食品的需求。

2. 乡村特色食品产业传承与创新对人才的要求

各地乡村都有特色的传统食品文化和技艺, 比如说某些地区的腌制食品、发酵食品等传统制作工艺。在乡村振兴背景下, 这些特色食品产业需要传承与创新。高职食品专业学生不仅要熟练掌握如特殊发酵菌种的培养、秘制调料的调配等传统特色食品的经典制作工艺, 还要能够运用现代食品科学技术对传统工艺进行优化, 提高生产效率、延长食品产品的保质期并提升产品品质 [3]。例如, 利用微生物发酵技术精准控制发酵过程, 采用食品保鲜技术改进传统腌制食品的保存方法, 同时结合现代市场营销理念, 开发适合不同消费群体的食品系列, 打造乡村特色食品品牌, 促进乡村特色食品产业的可持续发展。

(二) 乡村生态与文化建设需求

1. 乡村生态农业与食品可持续发展对人才的要求

乡村振兴战略将生态宜居置于重要地位, 而生态农业更是其中关键一环。在食品专业领域, 这要求学生深入探究生态农业模式下的食品生产链。如有机食品、绿色食品的生产过程。学生需要掌握生态种植、养殖技术与食品加工的衔接知识, 例如, 如何在有机种植的农产品原料基础上进行绿色加工, 保证加工过程不破坏生态环境且符合有机、绿色食品认证标准。此外, 要懂得资源循环利用技术在食品生产中的应用, 比如说, 学生要知晓如何将食品加工产生的废弃物巧妙转化为堆肥回归农田滋养土壤, 或加工成饲料再次进入养殖环节, 达成乡村食品产业与生态环境相互依存、协同发展的良好局面, 有力促进乡村食品产业沿着可持续之路稳健前行。

2. 乡村食品文化传承与乡村旅游融合对人才的要求

乡村丰富的食品文化是乡村旅游的重要吸引力。高职食品专业学生应深入研究乡村食品文化内涵, 仔细探寻食品背后的历史渊源, 领会其蕴含的民俗寓意, 熟悉传统制作仪式的每一个细节。在乡村旅游开发中, 能够将食品文化元素融入旅游产品设计, 比如可以开发食品文化体验旅游项目, 让游客亲身参与传统食品制作过程; 设计具有地方食品文化特色的旅游纪念品, 比如食品文化主题的手工艺品、特色食品礼盒等。通过这些方式, 不仅实现了乡村食品文化的传承与弘扬, 又有力推动乡村旅游走向多元化发展道路, 极大提升乡村旅游的文化底蕴与经济效益。

二、实践高等职业教育岗课赛证融合育人模式的新策略

(一) 基于乡村岗位需求的课程体系重构策略

1. 深入调研乡村食品岗位群

组建专业教师调研团队, 深入乡村食品企业、农产品加工合作社以及乡村旅游餐饮场所展开全方位的调研工作。要积极与企业负责人、技术骨干和一线员工展开深入的交流互动, 剖析乡村食品产业中各类岗位的工作内容、技能要求、职业发展路径等详细情况。例如, 在农产品加工企业中, 了解原料采购岗位对农产品品质鉴别能力的要求, 明确加工生产岗位对多种加工工艺的娴熟程度标准, 以及质量检测岗位对食品安全检测技术与标准的精通程度要求及等^[4]。经过对乡村食品销售、食品研发、食品文化推广等多个岗位群的系统梳理与整合, 绘制出详尽的岗位任务图谱, 为后续课程体系的重构提供精准依据。

2. 构建模块化课程体系

基于调研成果, 要大胆突破传统课程设置里学科界限的限制, 构建起贴合乡村食品岗位需求的模块化课程体系^[5]。其中, 要设置基础素养模块除包含语文、数学、外语等常规基础课程外, 同时融入乡村文化、农业政策法规等内容, 全方位提升学生综合素养, 并助力学生深刻领会乡村振兴战略的意义。设置专业核心模块包括食品加工技术、食品营养与卫生、食品安全检测、食品包装与贮运等课程, 全力夯实学生在食品专业领域的核心竞争力。在乡村实践模块则安排学生深入乡村食品企业与合作社开展实习实训, 设置农产品加工工艺实践、乡村食品营销实践、乡村食品文化传承实践等特色课程, 使学生在真实的乡村环境中深度锤炼实践能力, 积累工作经验。最后, 在拓展创新模块则可以开设食品创新设计、乡村旅游食品开发、食品电商运营等前沿课程, 大力培育学生的创新思维, 使其能从容适应乡村食品产业日新月异的发展潮流。

(二) 校企合作协同育人深化策略

1. 共建乡村食品产学研平台

高职院校应当积极携手乡村食品企业以及科研机构, 共同构建产学研一体化平台。在平台之上, 各方联合开展一系列技术研发项目, 聚焦于乡村特色农产品领域, 深入探究保鲜技术, 攻克传统食品加工工艺在现代社会面临的瓶颈并推动其现代化改良进程。在项目推进期间, 学生可以参与其中, 跟随校内教师与企业专家学习到前沿的科研方法, 还能在实践操作中熟练掌握实用技能。同时, 研究取得的成果能够迅速、直接地应用于乡村食品企业的实际生产环节, 有力地推动企业技术层面的升级换代, 催生更多的创新性产品。通过这种方法, 学校的教育资源得以充分利用, 企业的经济效益与竞争力大幅提升, 乡村产业也能在科技的赋能下蓬勃发展, 最终达成学校、企业与乡村产业三方协同共进、互利共赢的良好

局面。

2. 打造乡村食品产业学院

秉持整合多元资源、协同多方力量的理念, 全力打造乡村食品产业学院, 作为岗课赛证融合育人的重要载体。以乡村食品产业链为蓝本, 规划并设立契合市场需求的专业方向以及系统完善的课程体系。在学院管理机制上, 采用理事会领导下的院长负责制, 理事会成员应当包括学校的教育专家、企业的管理和技术精英、政府部门的政策引导者以及行业协会的资深代表等多方代表。产业学院开展订单式人才培养模式, 对接乡村食品企业的用人标准与需求, 量身定制个性化培养方案, 确保学生毕业后能直接进入合作企业就业, 为乡村食品企业精准输送专业素养过硬、实践技能突出的适配性人才。此外, 产业学院还要承担起乡村食品企业职工培训的重任, 开展职业技能鉴定工作, 全方位提升乡村食品从业者的综合业务素质与专业技能水平, 为乡村食品产业的可持续发展筑牢人才根基。

(三) 赛教融合的教学激励机制优化策略

1. 设置乡村主题食品技能竞赛项目

结合乡村振兴战略对于专业人才的多元化需求, 应当积极策划、举办一系列乡村主题特色的食品技能竞赛活动。例如, 可以开展“乡村特色食品创意制作大赛”, 鼓励参赛学生充分挖掘乡村当地丰富的农产品资源, 制作出兼具创新性、市场潜力以及地方特色的作品; 或者推出“乡村食品安全检测技能大赛”, 模拟乡村食品检测的真实场景, 考核学生对各类常见食品安全指标的检测速度与精准度, 强化其保障乡村食品安全的专业能力; 还可以开启“乡村食品营销策划大赛”, 引导学生为乡村食品企业量身定制创意营销方案, 提升乡村食品在市场中的知名度与竞争力。这些竞赛项目紧密围绕乡村食品产业的实际运作需求, 激发学生的学习热情与创新活力, 同时也为他们搭建起展示自我风采与交流学习心得的优质平台, 有力促进学生专业素养的全面提升。

2. 竞赛成果转化与教学反馈

着力构建高效完善的竞赛成果转化机制, 将竞赛中优秀的作品、方案和创新技术应用到实际教学和乡村食品企业生产中。例如, 将“乡村特色食品创意制作大赛”中的获奖产品配方与制作工艺整合成为教学案例融入课程教学, 让学生得以深入学习借鉴, 汲取创新灵感。将“乡村食品营销策划大赛”中的营销方案推荐给乡村食品企业, 助力企业突破营销困境, 实现市场效益的提升。同时, 通过竞赛过程中发现的学生知识和技能短板, 及时调整教学内容和教学方法, 着重强化薄弱环节教学, 实现教学的动态优化。将竞赛成绩科学合理地纳入学生综合素质评价体系, 对竞赛中表现优异的学生予以丰厚奖励和隆重表彰, 对在竞赛中表现优秀的学生给予奖励和表彰, 激励更多学生积极参与竞赛, 促使更多学生踊跃投身竞赛, 进而形成赛教相互促进、相得益彰的良性循环教学激励生态, 有力推动教育教学质量的持续攀升与人才培养成效的显著增强。

(四) 数字化教学资源开发与应用策略

1. 开发乡村食品虚拟仿真实训资源

充分利用虚拟现实(VR)与增强现实(AR)等前沿技术, 深度开发乡村食品生产加工虚拟仿真实训资源。例如, 可以创建乡村传统酿酒工艺虚拟工厂, 学生可以在虚拟环境中沉浸式学习酿酒原料处理、发酵过程控制、蒸馏工艺操作等环节, 这种虚拟实训模式打破了时间与空间的限制, 学生能够依据自身需求随时随地进行反复练习, 极大地降低了实训成本并有效规避了安全风险。此外, 虚拟仿真资源还具备文化展示功能, 能够生动形象地展现乡村食品文化的悠久历史、工艺流程的演变脉络等多元内容, 全方位拓宽学生的知识面, 使其视野得到前所未有的拓展, 为培养高素质乡村食品专业人才开辟新径。

2. 构建乡村食品在线学习平台

应当搭建乡村食品专业在线学习的综合性平台, 收集、整合各类优质课程资源、教学视频、电子教材、行业资讯等内容。在平台上设置课程学习、在线测试、互动交流、成果展示等一系列功能模块, 为学生创造便捷的学习条件, 使其能够随时随地进行自主学习与交流讨论, 碰撞思想火花。而教师可以借助该平台开展直播授课、线上答疑、作业批改等多样化线上教学活动, 同时通过运用大数据技术深入分析学生的学习行为模式与学习成效, 为教师实施个性化教学提供科学依据。此外, 在线学习平台还可以与乡村食品企业内部培训系统对接, 达成校企双方资源的深度共享与人才的协同共育, 为乡村食品专业人才培养注入强大动力。

三、结语

综上, 在乡村振兴战略的宏伟蓝图下, 高等职业教育食品专业岗课赛证融合育人模式的探索与实践意义深远。通过深入剖析乡村各方面需求并实施一系列新策略, 在课程体系、校企合作、赛教融合、数字化资源等多维度发力, 已逐步构建起适应乡村食品产业发展的培养路径。尽管目前在实际过程中还存在部分资源整合、技术应用深化的问题, 但随着模式的不断优化与完善, 必将为乡村食品产业输送更多高素质专业人才, 有力推动乡村产业升级、文化传承与生态保护, 助力乡村振兴的壮丽事业迈向新高度。

参考文献:

- [1] 王婧怡. 产教融合视域下“岗课赛证”融合育人模式的实施策略[J]. 产业创新研究, 2024, (18): 178-180.
- [2] 罗红霞. 职业本科学前教育专业“岗课赛证”融合育人模式研究[J]. 宁波职业技术学院学报, 2023, 27 (06): 69-76.
- [3] 谢娟. 高职院校“岗课赛证”融合育人模式研究[J]. 科教导刊, 2023, (19): 40-42.
- [4] 王菲菲, 郝敏钗, 陈旭凤, 杨静芬. “岗课赛证”融合育人模式增强职业教育适应性的路径探究[J]. 教育信息化论坛, 2022, (11): 42-44.
- [5] 黄守营. 继续教育背景下“岗课赛证”综合育人模式探索[J]. 继续教育研究, 2022, (02): 24-28.