

专创融合视域下中高职院校食品类专业教学改革探索

李路花

云南省曲靖农业学校, 云南 曲靖 655000

DOI:10.61369/ECE.2025120021

摘 要 : 近些年,随着创新创业教育的提出与实施,中高职院校应该认识自身所应承担的职责,积极推进食品类专业教学改革进程。专创融合主要是指将专业教学与创新创业教育有机融合,不仅能提升学生的专业水平,也能增强他们的创新思维与创业能力,促使其成长为行业切实所需的高素质人才。所以,在专创融合视域下,中高职院校需深入探索食品类专业教学与创新创业教育的有机融合,持续提升人才培养成效性,进而向社会输送更多优秀的创新创业型人才。对此,本文首先阐述专创融合视域下中高职院校食品类专业教学改革意义,接着提出一系列行之有效的改革策略,以期对相关研究者提供一定的参考与借鉴。

关 键 词 : 专创融合;中高职院校;食品类专业;教学改革

Exploration on Teaching Reform of Food-related Majors in Secondary and Higher Vocational Colleges from the Perspective of Integration of Specialty and Innovation

Li Luhua

Qujing Agricultural School, Yunnan Province, Qujing, Yunnan 655000

Abstract : In recent years, with the proposal and implementation of innovation and entrepreneurship education, secondary and higher vocational colleges should recognize their respective responsibilities and actively promote the teaching reform of food-related majors. The integration of specialty and innovation mainly refers to the organic integration of professional teaching and innovation and entrepreneurship education. It can not only improve students' professional level, but also enhance their innovative thinking and entrepreneurial ability, enabling them to grow into high-quality talents urgently needed by the industry. Therefore, from the perspective of integration of specialty and innovation, secondary and higher vocational colleges need to deeply explore the organic integration of teaching of food-related majors and innovation and entrepreneurship education, continuously improve the effectiveness of talent training, and then deliver more outstanding innovative and entrepreneurial talents to the society. In this regard, this paper first expounds the significance of teaching reform of food-related majors in secondary and higher vocational colleges from the perspective of integration of specialty and innovation, and then puts forward a series of effective reform strategies, in order to provide certain reference for relevant researchers.

Keywords : integration of specialty and innovation; secondary and higher vocational colleges; food-related majors; teaching reform

一、专创融合视域下中高职院校食品类专业教学改革意义

(一) 有助于提升学生的综合素质

中高职院校基于专创融合改革食品类专业教学,学生接触到许多职业职场上的真实项目及案例等,不仅能最大程度上丰富学生的专业知识储备,也能拓宽他们的学习广度与深度,充分激活学生的创新思维,促使他们踊跃参与到各类创新创业实践活动中来,灵活运用所学食品类专业知识灵活解决现实问题,并在实践过程中巩固专业知识与技能。此外,在专创融合中,中高职院校应该着重引导学生进行跨领域、跨学科学习和研究,不断拓宽学生的知识认知范畴,使其具备较强的分析、解决问题的能力,保

障学生毕业后具备较强的就业创业能力,使其能够快速适应行业发展^[1]。

(二) 有利于推动学校与食品行业紧密对接

在专创融合的背景下,中高职院校食品类专业的教学改革进一步促进了学校与食品行业的紧密合作关系。通过与企业建立深度合作,学校能够及时了解行业发展的最新动态和技术趋势,从而调整和优化教学内容,确保教育与社会需求的高度契合。同时,学校可以借助企业的真实案例和项目资源,为学生提供更多实践机会,使他们能够在真实的工作环境中学习和成长^[2]。这种紧密的对接不仅提升了学生的实践能力和职业素养,也为食品行业输送了大量具备创新精神和实际操作能力的高素质人才,促进了整个行业的健康发展。此外,学校与企业的合作还有助于推动技术创新和科研成果的

转化,为食品行业的持续发展注入新的活力^[3]。

（三）有利于提升食品类专业教育质量

专创融合是把创新能力、专业技能引入课堂教学,做到理论学习与实践操作有机结合,注重提升学生的创新能力及实践操作能力,在此教学模式中,食品类专业教学已经不再局限于以讲授为主的传统教育模式,更多的是采用案例分析法、任务驱动、小组合作等教学方式,通过应用多元化教学方式,能够充分激发学生的学习兴趣 and 自主性,使他们较好地理解、掌握食品类专业知识,从而实现有效教学^[4]。同时,专创融合也让教师主动更新教学内容和方式,以契合产业发展新需要,切实提高食品类专业教学的时效性与有效性。所以,随着专创融合教学模式的应用,中高职食品类专业教学质量得到大幅度地提高,培养一大批高素质食品类专业人才^[5]。

二、专创融合视域下中高职院校食品类专业教学改革策略

（一）运用多元教学策略,推动课程相融合

第一,运用项目驱动教学法。教师可以结合食品类专业教学内容,布置“校园健康零食开发”项目,要求学生以小组为单位完成项目任务,明确好组内成员各自职责,包括食材选择,材料配比,预算制定以及预估营销额等,并能够充分利用到各领域知识,包括食物科学、经济学、市场营销等知识,这样也能够项目实践中增强学生的知识贯通能力,促进其创新能力以及问题解决能力得到提升^[6]。第二,合理利用案例教学法。教师可以结合行业实际,选取具有教育意义、彰显行业特色的创业成功案例,如,对其早期的独特配方进行研究,然后探究如何紧跟时代发展潮流制作出学生喜爱的健康零食,又或者提出更加出色的市场宣传营销内容,引导学生剖析品牌定位、消费者以及不断推陈出新之间的关系,寻求有用的商业、创新创业经验^[7]。最后,积极推进校企合作,学校可以与知名食品企业合作,邀请企业中的资深专家担任指导教师,选择真实的创新创业项目。同时,在导师引导下,学生进行实际操作体验,准确把握市场需求和发展动向,实现创新创业能力与专业教学之间的无缝对接、深度融合,进而实现预期的人才培养目标^[8]。

（二）修订人才培养方案,完善专业教学计划

为了提高食品类专业教学质量,中高职院校需要紧紧围绕专创融合创新和调整人才培养方案,设计出更为合理的培养方案,并且制定与之相应的培养目标。为了达到良好的育人目标,中高职院校需要引入创新创业内容,将其与食品类专业教学有机融合,构建专业技能和创新创业能力为一体的培养方案,从而充分提高学生的创新能力以及实践能力。另外,中高职院校需要革新现有的课程体系,缩减理论类课程占比,有效减轻学生的学业负担,让他们有更多的时间与机会进行实践与创新创业^[9]。此外,中高职院校还要注重培养学生专业知识运用能力,提升学生创新创业能力与职业素养。面对复杂、快速变化的社会形势,中高职院校需要全面革新食品类专业教学过程,调整食品专业人才培养及专业课程设置,持续

提高食品类专业教学的有效性^[10]。对此,中高职院校可以从以下几点完善人才培养方案:第一,提高双创课程的占比,学生通过参与该课程的教学活动,能够促使其主动参与到创新创业实践中;第二,开发跨学科选修课程,学生便可根据自身需求与爱好,选择自己感兴趣的课程等。这样,中高职院校通过针对性优化与完善现有的课程体系,能够促使食品类专业与创新创业教育有机融合,进而培养出行业真正所需的食品类人才^[11]。

（三）加大师资队伍建设,提高教育教学质量

为了有效提升专创融合视域下中高职院校食品类专业的教学质量,加强师资队伍建设显得尤为重要。首先,中高职院校应积极引进具有丰富实践经验和创新创业背景的教师,他们不仅能为学生带来前沿的行业知识,还能通过自身的经历激发学生的创新创业热情。同时,对于现有教师队伍,学校应定期组织培训和学习交流活动,鼓励教师深入企业实践,了解最新的行业动态和技术发展,提升他们的实践教学能力和创新创业指导水平^[12]。此外,建立教师激励机制也是不可或缺的一环。通过设立教学创新奖、科研成果转化奖等,激励教师积极参与教学改革和创新创业研究,推动专创融合在食品类专业教学中的深入实施。同时,鼓励教师参与国内外学术交流,拓宽视野,不断提升自身的专业素养和教学能力。在师资队伍建设中,还应注重团队协作和资源共享。通过建立跨学科、跨专业的教师团队,促进不同领域知识的交叉融合,为学生提供更为全面、深入的教学指导。同时,利用现代信息技术手段,建立教学资源库,实现优质教学资源的共享,提高教学效率和质量^[13]。

（四）构建“企-校-行”模式,促进“专创教育”落地

学校与企业、行业等联合搭建协作平台,并且与他们保持长期、稳定的合作伙伴关系。也能通过建立指导委员会、校企联盟小组等形式,共同探讨如何制定符合食品行业需要的培养计划与教学方案^[14]。具体如下:第一,从企业角度来看,充分利用企业资源,搭建设备设施齐全、组织管理规范实训基地,促使学生在实训基地进行实践锻炼,以此增强他们的实操能力,并有效培养其创新意识和创业精神;第二,从行业协会来看,行业协会作为企业与学校的桥梁,定期组织技术讲座、行业现状分析报告会等活动,帮助师生及时了解前沿技术、食品行业发展趋势、产业升级转型方向,促使教师有序开展创新创业教育;第三,从学校来看,学校可以构建二元制教学模式,聘请企业骨干人才担任指导教师,或者邀请行业专家与教师联合开发课程内容,并在课程内容中引入企业现状、行业规则规范等,使课程理论教学与生产实践紧密结合。所以,通过构建“企-校-行”模式,可以很好地实现技术创新与食品行业发展、专业教学实现深度融合,全面提升学生的专业能力与创新能力,培育更多高技能、创造性的应用型人才,并保障他们更好地服务于食品类行业^[15]。

三、结语

总而言之,随着专创融合的深入推进,中高职院校食品类专业的教学改革将不断取得新的成果。通过优化课程设置、创新教

学方法、加强师资队伍建设等一系列措施，学生的综合素质将得到全面提升，食品类专业教育质量也将迈上新的台阶。未来，中高职院校应继续探索和实践专创融合的有效途径，为中高职院校食品类专业的发展注入新的活力，培养出更多具有创新精神和实践能力的优秀人才，为社会经济发展和食品安全保障作出更大的贡献。

参考文献

[1] 沈冰. 高职院校食品类专业专创融合人才培养的探索 [J]. 食品界, 2025, (06): 86-88.

[2] 张开平. 新工科背景下 " 产教、专创 " 双融合食品类专业人才培养模式探索 —— 以百色学院食品科学与工程专业为例 [J]. 教育观察, 2025, 14(10): 77-79.

[3] 田延楚. 高校食品专业培养创新创业能力的实践教学探索 [J]. 食品与机械, 2024, 40(10): 258.

[4] 袁永旭, 刘鹏, 匡明明, 等. 应用型高校食品类专业课程思政与创新创业教育融合研究 [J]. 现代食品, 2024, 30(20): 110-112.

[5] 陈伟玲, 罗莉丽, 庞正洁, 等. 大学生需求视域下创新创业教育现状和改革对策研究 —— 以贺州学院食品与生物工程学院为例 [J]. 科技风, 2024, (24): 52-54.

[6] 李富宁, 韦璐, 张洁玉. " 专劳创 " 融合型实训课程的构建与实施 —— 以食品类专业 " 专业生产劳动 " 课程为例 [J]. 高教论坛, 2024, (07): 44-48.

[7] 丛懿洁, 耿建. 基于 OBE 理念的食品类专业创新创业教育课程体系建设 [J]. 食品工程, 2024, (01): 101-104.

[8] 熊岑, 徐波, 黄春晓. 以专业实践为导向的创新创业课程的 OBE 教学模式探索 —— 以食品科学与工程专业为例 [J]. 食品工业, 2024, 45(03): 217-221.

[9] 朱新鹏, 梁如, 陈芳, 等. 基于 OBE 理念的食品专业创新创业教学体系构建 [J]. 农业工程, 2024, 14(03): 132-136.

[10] 丛懿洁, 耿建. 基于 " 专创融合 " 的高职食品类专业创新创业实践体系构建与运行 [J]. 食品界, 2023, (11): 59-61.

[11] 江慎华, 谢丽琴, 李同建, 等. 基于 " 一二三四模式 " 对新建地方院校食品、生物类专业大学生创新创业能力的培养与提高 —— 以九江学院为例 [J]. 农产品加工, 2023, (18): 101-103+108.

[12] 薛峰, 程建明, 乔宏志. 思创融合视域下中医药高校食品类专业人才培养模式的探索 [J]. 农产品加工, 2023, (17): 117-120.

[13] 滕静, 孙萍, 王凤舞, 等. 基于 " 专创融合 " 的食品类专业课程教育研究 —— 以创新创业教育融入《食品化学》为例 [J]. 食品与发酵科技, 2023, 59(04): 166-170.

[14] 陈晨, 马莎莎, 孔繁荣, 等. 专创融合理念下大专院校食品类课程改革探究 —— 以海南健康管理职业技术学院食品系为例 [J]. 中国食品工业, 2023, (16): 109-111+115.

[15] 张海涛. " 三阶梯递进式 " 专创融合课程改革研究 —— 以高职食品类专业为例 [J]. 辽宁高职学报, 2019, 21(07): 68-71+82.