

基于 DQP 成果导向的高职食品类课程规范的构建 ——以“食品安全与质量管理”为例

聂健 杨水莲 崔淑莲 陈雯燕
(广东岭南职业技术学院 广东广州 510663)

[摘要]美国学历资格框架(degree qualifications profile, DQP)是美国近年来发展并在美国高等院校中得到较为广泛实践的高等教育改革工具。广东岭南职业技术学院在参考美国副学士学位学历资格框架基础上,结合我国国情和高等职业教育的实际情况,构建“食品安全与质量管理”课程规范,并对课程教学方法、考核方式、预期学习成果等形式进行改革。通过试点,学生成绩有明显提升,这说明基于美国学历资格框架构建的“食品安全与质量管理”课程规范有利于提高教学质量。

[关键词]美国学历资格框架 “食品安全与质量管理”;课程规范;课程改革

[中图分类号]G712 [文献标志码]A [文章编号]2095-3712(2018)23-0123-03

DOI:10.16070/j.cnki.cn45-1388/g4s.2018.23.042

美国学历资格框架(degree qualifications profile, DQP)是美国近年来发展并在美国高等院校中得到较为广泛实践的高等教育改革工具。为满足我国社会多元化复合型食品质量安全管理人才需求和人才个性化的发展需要,进一步规范高职食品类人才培养方案和提高人才培养质量,根据广东省“学分制试点方案”和“建立学历框架”的要求设计制定了“食品安全与质量管理”课程规范。并同时依据该课程规范对课程的教学方法、考核方式、预期学习成果等进行改革,课程规范的实施有利于提高教师教育教学水平和激发学生学习兴趣,这对推进高职食品类专业人才培养具有重要启示与借鉴意义。

一、美国 DQP 简介

DQP 是美国应用较为广泛的基于学习成果的学历资格框架,也是一种人才培养标准,针对美国高等教育三个学历层次(副学士、学士、硕士)对培养效果进行检测,每个学历层次以分布到五大学习领域(专门知识、广泛和融合的知识、智力技能、应用和协作学习及公民素养和全球学习)的学习成果为评价标准。同时,它也是美国教育改进和革新的重要工具,并得到美国独立学院理事会(CIC)、美国高等院校协会(AAC&U)、国家学习成果评核中心(NILOA)等机构的积极支持,在全美高等院校进行试点推广,并取得了良好成效。^[1]其中,副学士学位框架可应用于我国高等职业教育专科层次人才培养

方案制定,副学士学位框架的目的在于明确学生在毕业取得大专毕业证时应具备的专业知识、技能、素养等学业资格。而制定基于 DQP 成果导向的课程规范,目的在于明确学生学习每门课程需要达成的学习目标及完成的学习成果。学生正是通过学习目标的达成以及学习成果的完成,学习和培养其毕业所需的专业知识、技能及素养。

二、基于 DQP 的“食品安全与质量管理” 课程规范的构建与教学实践

(一)“食品安全与质量管理”课程框架分析和课程规范的构建

“食品安全与质量管理”课程是高职食品类专业核心课程之一,该课程培养学生应用食品安全与质量管理相关技术与方法对食品生产、储运、销售等过程进行食品安全性评价和质量控制的能力,对学生食品质量安全管理职业能力的培养起着重要的支撑作用。^[2]广东岭南职业技术学院“食品安全与质量管理”课程开设于大二上学期,课程学分为2分,总课时为32课时。

2014年我校参照DQP的副学士标准,为各类专业人才培养建立统一框架,确定学生五个主要学习领域,为各专业的课程开发与建设、学分设置提供参照系和基准,^[3]其中“食品安全与质量管理”在五大学习领域课程学分值分布见图1。

[作者简介]聂健(1989—),男,江西乐安人,硕士,广东岭南职业技术学院医药健康学院专任教师。

[引用格式]聂健,杨水莲,崔淑莲,等.基于DQP成果导向的高职食品类课程规范的构建——以“食品安全与质量管理”为例[J].教育观察,2018(23).

[收稿日期]2018-10-16

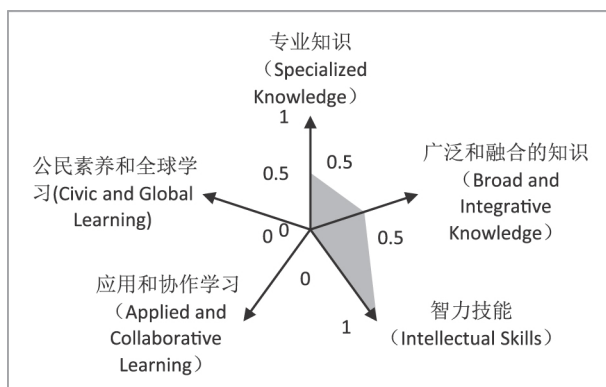


图1 五大学习领域“食品安全与质量管理”课程学分值分布图

基于五大学习领域“食品安全与质量管理”课程学分值,学生在学习“食品安全与质量管理”课程后,在相应领域的“预期学习成果”(programme outcome, POC)能够达到以下目标,并获得相应的学分值:①了解国内外食品安全现状,熟悉国家食品安全与质量管理相关法律法规国家标准,掌握食品安全与质量管理研究主要内容和研究方法,(POC1.2) 0.5 学分。②掌握食品安全性评价的基本概念、基本理论,食品安全性评价程序、评价方法,以及危险性分析的基本理论和方法,(POC2.1) 0.2 学分。③掌握影响食品安全的主要因素(物理因素、生物因素、化学因素),学会用基本理论分析整个食品链过程中不安全因素的产生原因,(POC2.3) 0.3 学分。④掌握 ISO9001 质量控制体系、ISO22000 食品安全质量管理体系,(POC3.2) 0.5 学分。⑤理解 HACCP、GMP、SSOP 等质量管理体系原理、方法及其在不同种类食品中的应用,掌握危害分析方法和关键点确定的流程及能够为企业制定 SSOP,(POC3.3.1) 0.5 学分。

(二) 教学方法与手段

“食品安全与质量管理”是一门理论及实践均要求较高的课程,这就要求教师在课堂教学中应在保证教学目标达成的基础上,坚持以学生为中心,充分调动学生的主观能动性。此次教学改革的教学方法主要有四种:①翻转课堂法,即课前教师将教学视频、微课等学习资料整合上传到网络学习平台,并通过微信群、QQ 邮箱等发布课前预习通知。学生收到预习通知后下载网络电子文件、微课程、教学视频等信息化教学资源进行自主学习。该教学法的实施拓展和延伸了课堂外的学习时间和空间。②任务驱动法,教师以视频案例导入,创设情境,布置任务,师生共同研讨、练习等方式完成教学任务。③小组合作探究法,以小组为单位分为 8 组,每组 6~7 人,通过制定计划、资料查询、讨论研究、分组制作 PPT,然后分组汇报方式学习课程的复杂内容。④小组讨论法,即教师针对一些重点与难点问题提出思考题,组织学生开展讨论,学生对所思考的问题进行深入思

考,较好地达到教学目标。通过以上活动,学生获得了知识技能及丰富的情感体验,不仅提高了组内成员团队意识,而且还能促进学生扬长避短、共同进步,也可培养其自学能力、思辨能力、活动组织能力,完成课程规范设定的预期成果。

(三) 预期学习成果表现形式

针对“食品安全与质量管理”基础知识点课堂练习及课后习题等方面的学习成果,要求学生采用纸质作业方式;针对模拟生产线 HACCP 制定学习成果,采用小组 HACCP 方案研讨然后问题总结的方式;针对特定食品安全与质量管理相关法律法规问题,采用小组讨论、资料查询,然后 PPT 汇报方式;针对转基因食品等热点问题学习成果,采用辩论赛的形式。

(四) 预期成果考核方式

本课程以过程考核为主,重点考核学生学习成果完成和学习目标达成情况。考核方式由平时考核、平时作业、期末笔试三部分组成。总分 100 分,在以上每个考评方案中,学生达到考评满分的 60%,可视为本课程及格。①平时考勤 10%,主要考核学生上课出勤情况,着重考核学生的自觉、自律能力及职业素养。②平时作业,占总成绩的 50%。主要考核学生学习成果完成情况,包括学生案例分析、方案制定、PPT 汇报、辩论知识准备、课堂练习、课后作业等。③期末笔试占总成绩的 40%。

三、课程教学效果

本研究试点班级选取 2016 级食品营养与检测班 54 人,其中男生 16 人,女生 38 人。在实施 DQP “食品安全与质量管理”课程规范教学(第 2 学期)后通过学校教务管理系统软件统计结果,学生期末平均分为(84.33±5.28)分,与实施前(2015 级食品营养与检测班)课程成绩(71.94±10.60 分)相比明显提高,优良率为 85.19%,学生对课程的满意度为 90.41 分,皆高于实施前学生期末平均成绩优良率、课程满意度,学生考试通过率有明显提高,学习主动性及积极性也有很大的提升。此外,问卷星调查显示,89%以上的学生认为基于 DQP “食品安全与质量管理”课程规范的实施,有利于他们完成课堂内外的作业,明确课程学习目标及重难点,对考试也有较大的指导作用,同时课程规范的实施能让学生清楚“食品安全与质量管理”课程学习在专业学习中的功能定位以及与职业能力的关系,学生能够进行自我构建,主动学习及完成相关学习成果,锻炼职业相关能力,从而进一步增强学生学习动机与兴趣。

四、课程改革总结和反思

基于美国 DQP “食品安全与质量管理”课程规范的构建和实施表明,实施 DQP 后学生的期末平均

成绩、优良率、对课程满意度、学生能力均有明显提高。同时,以学生学习成果为导向、学生为中心的课堂设计也极大地提高了“食品安全与质量管理”课堂的活跃度,提高了学生主观能动性,有利于学生个性、差异性发展和学生专业技能及综合素养的提升。目前,虽然DQP在美国已经应用于100多所高等院校,但是在国内仍然处于探索、试验阶段,其融合方式、实践效果还待进一步研究与论证。^[4]此外,DQP的教学改革并非一蹴而就,而是一项复杂的系统工程,它不仅需要相关教育理念的转变、学校配套的内部教学管理体制机制,更需要师资队伍的提升、整合相关教学资源,加强各同类院系及行业专家之间的经验交流与分享,采用灵活的教学方法及手段,满足以为学生中心的教学,达成课程教学目标及预期学习成果,从而真正提升学生专业能力及素养,

以更好地满足社会的需求及自身发展需要。

参考文献:

- [1] 殷明,刘丹青,郑继昌.美国学历资格框架(DQP)评述[J].中国职业技术教育,2016(6):79-82.
- [2] 张锋,金杰.“食品安全与质量管理”课程教学改革初探[J].青年与社会,2010(10):86-87.
- [3] 何静,牛玉清.美国DQP学历框架中国化的探索与实践——以广东岭南职业技术学院工商企业管理专业为例[J].职业技术,2016(4):13-17.
- [4] 翟树芹,殷明,郑继昌.基于DQP框架的物流管理专业人才培养课程体系构建的研究[J].中国市场,2015(11):32-34.

(上接第82页)

件的摄影企业、媒体企业进行校企合作。高校要对每年双选会的参会企业用人情况进行分析,与艺术设计类、摄影类人才招聘量大的企业进行人才培养模式的探讨,了解企业的用人需求,为企业提供定制式人才。学校侧重人才前期理论知识、艺术素养、摄影基础技术知识的培养,企业负责完成对学生的实训,采用现代师徒教育制一对一地进行实际经验的传授,使学生毕业后能直接上岗。例如每年珠三角地区服装企业招聘大量服装设计人才、服装宣传推广人才。高校服装设计专业可以对接这些企业,针对企业提出的时装摄像知识技能要求安排课程。学生在校掌握基础摄影理论知识和摄影基本技能后,到对接企业,跟随技术人员进行实际拍摄项目的学习,取得第一手的实践经验,实现在岗位中学习,在学习中工作。

(四) 培育和支持学生摄影社团活动,以推动创新创业和成果转化

华中科技大学前校长、中国工程院院士李培根先生在《工科何以而新》一文中谈到“非正式学习”问题,他认为真正善于学习的关键,可能在于课堂之外。^[5]未来的“新工科”应该把学生的非正式学习纳入教育者的考虑之中。而学生自主组织和领导的摄影协会、摄影兴趣小组等恰恰是一个非正式学习的最好载体。学生因为兴趣而加入摄影社团,因此学习的动力是原发的,不是被动的,知识的输入性就强。社团活动不仅可以迅速提高学生摄影实践能力,还可以增强学生的组织管理能力、协调社交能力、语言表达能力,提高就业竞争力。高校可以培育

和支持学生摄影协会等社团组织,依托社团组织开展系列活动,推动学生创新创业训练,甚至帮助部分高水平学生实现成果转化。一是鼓励、支持摄影社团定期举办各种类型的摄影知识讲座、摄影技能培训,帮助社团与本地摄影协会取得联系,聘请资深摄影师为学生带来最新摄影资讯和摄影技艺。二是鼓励和支持摄影协会举办摄影比赛,遴选优秀作品参加各级各类大学生竞赛项目,如全国大学生艺术展演、全国大学生广告设计大赛等,以赛促学,以赛创新。三是鼓励和支持有较高摄影水平的大学生进行创业训练,推动成果转化。

新工科建设已在路上,高校特别是工科院校艺术设计类摄影课程的教学理念应顺势而变,改变教学理念,改进教学方式,这样才能更好地提高教学质量,培养出符合新经济发展需求的现代设计人才。

参考文献:

- [1] 苟雁.高校非摄影专业中的摄影课程教学模式研究[J].四川文理学院学报,2016(6):145-149.
- [2] 聂辉.摄影基础与设计基础课程相融合的教学模式研究[J].大众文艺,2017(18):197-198.
- [3] 白利,张枝.虚拟仿真技术在摄影教学中的应用探索[J].福建教育学院学报,2016(9):101-103.
- [4] 王师琪.论高职院校艺术设计类专业摄影课程教学模式的改革[J].教育现代化,2017(12):64-65.
- [5] 李培根.工科何以而新[J].高等工程教育研究,2017(4):1-4.