

基于DQP体系的食品加工技术教学改革探讨

邓华明

(广东岭南职业技术学院, 广东 广州 510663)

[摘要] 美国学历资格轮廓 (Degree Qualifications Profile, DQP) 是当今世界公认和通行的两大资格 (学历) 框架之一。食品加工技术作为高职食品营养与检测专业课程, 以DQP多个学习领域的预期学习成果为参照点和基础, 对本门课程进行规划探索和实践, 以期提高教学质量和提高学生的职业技能。

[关键词] DQP 食品加工技术 课程改革

DOI:10.19494/j.cnki.issn1674-859x.2017.05.020

食品加工技术是食品营养与检测专业的专业课程, 其以典型食品加工生产为对象, 研究食品加工生产的方法。通过本课程的学习, 有助于学生认识食品行业的特点及发展前景, 有助于其掌握果蔬、软饮料、焙烤食品、肉制品、乳制品、水产品、发酵制品等典型食品的加工方法和加工工艺。本门课程实践性技能操作性强。它的教学不仅仅是理论知识的传授, 更重要的是学以致用, 在专业知识训练和技术技能训练过程中, 使学生熟悉食品生产企业相关岗位职责、职业态度, 掌握岗位标准操作规程的要点以及质量检测方法, 初步形成基本的职业素养, 从而具备从事食品加工、生产管理的一般能力。美国学历资格轮廓 (Degree Qualifications Profile, 简称“DQP”) 是美国高等教育进行改革的工具。它通过以专门知识、广泛和融合知识、智力技能、应用和协作能力、公民和全球学习这五大学习领域的熟练程度作为参照点, 清晰阐述学生在不同层次学历的期望值并通过学习成果来展示学生掌握的知识 and 拥有的能力^[1]。为了改变以往以“教师为中心”的教学方法, 结合DQP的人才培养体系改革, 通过研究并制订基于DQP体系的食品加工技术课程规范和课程实施方案, 提出以“以能力培养为主线, 实施按需施教”的教学理念, 按照由“简单到复杂, 由单项到综合, 能力逐层递进”的思路对本门课程进行规划探索和实践, 使学生在核心知识和技能上能够学深学透, 提高就业竞争力并致力解决课程预期学习成果、教学方法、评核方法、成果收集等要素之间的融

合调优及实施等问题。

1 以学生为主体构建专业核心知识体系

在本课程的开展过程中, 树立“以学生为主体”的观念, 注重学生的个性发展, 采用理实镶嵌的教学模式, 把多媒体理论教学和实践操作环节穿插进行, 灵活运用教授法、任务导向法、讨论法、实训等教学方法, 同时辅以专业特色的考核方式, 把各类食品加工特点、工艺流程、产品质量分析等理论知识与具体技能融合, 调动学生的积极性主动性创造性, 使他们在原有的基础上都得到生动活泼主动和谐地发展, 为广泛和融合知识能力、智力技能等能力的培养积累专业核心知识。例如: 每次授课前, 采取“温故知新”的方法, 通过提问, 引导学生回顾旧知识; 在新知识点讲授完后, 及时开展“现学现卖”的随堂小测, 加深学生对新知识点的应用; 在每个典型食品知识模块教学完成以后, 安排学生以小组为单位制作5~10 min的PPT课件进行“前情回顾”, 以增强学生的总结归纳能力、PPT制作能力和语言表达能力; 在作业安排方面, 增加“视频作业”, 要求学生就指定问题录制一条60 s的视频, 以培养和展现学生的专业自信。

每种教学手段均能产生特定的教学成果。教学评核即可参考教学成果给定。例如在“温故知新”环节, 以学生回答作为评价学生对旧知识掌握的程度。其答案的正确与否作为平时成绩的加分依据能够极大地激发学生自主学习的动力。

2 以任务为驱动建立广泛和融合的知识体系

广泛和融合的知识体系的建立需要学生要通过探索、综合和应用跨领域学问的概念与方法来整合广泛和融合的知识,以此来解决学生在专业领域内的具体工作环境中或更广泛的社会环境中遇到的复杂问题。在本课程的开展过程中,既注重教师的“教”,又注重学生主动的“学”,通过任务驱动,把单项训练与综合技能考核结合在一起,使学生单一结构的理论知识和技能整合为广泛和融合的综合知识和技能。

单项训练基于典型食品模块教学,即每类典型食品均开设相应的实训项目,以检验学生的产品加工技术能力、应用和协作能力。在单项训练过程中,通过教师讲解示范、学生操作、集体点评和纠错、生产加工视频播放等环节来完成。综合训练的开展建立在单项训练的基础上,旨在培养学生产品开发与创新的能力^[2],要求学生选定一种原料生产食品,根据所学知识自行设计配方,选定工艺流程、参数与设备,选定包装形式,查阅食品质量指标,核算成本并进行PPT演示。综合训练不仅仅局限于课堂,而且走进了校园。在学校举办的“金点子”创新创业大赛中,学生制作了“五行果冻”、“沓沓饼干”等食品也深受好评。学生在整个实践教学过程中,不但巩固了专业的知识,强化了专业技能,而且培养了创新创业的能力。

在成果评核方面,单项训练与综合技能考核均采用“师生共评”的方式,即教师点评(60%)结合学生互评(40%)的实操成绩组成方式^[3]。该种成绩评定模式能够更全面客观地反映学生知识的融合程度和技能掌握程度,也能提高学生课堂的参与程度。

3 以问题为导向培养智力技能的形成

智力技能是良好认知能力与操作能力的表

现,也是今后继续教育的基石。以问题为导向,通过组织学生针对理论教学和实训教学中的相关问题和可行性进行分析讨论,提出解决问题的方案,有利于培养学生智力技能的形成。例如在单项训练操作之前,通过提问让学生理清生产工艺思路,找出保证产品质量的关键控制点,同时要求学生在具体的操作过程中拍摄关键步骤并制作成PPT,为后期根据成品的质量进行总结分析时提供依据,培养了学生的逻辑思维能力以及分析问题,解决问题的能力,也在无形当中也树立了学生“安全生产,质量至上”的食品生产意识。

由于食品营养与检测专业属于学院新开专业,食品加工技术课程的实践和改革也在摸索中前行。经过两年多的课程教学改革,以DQP多个学习领域的预期学习成果为参照点的食品加工技术课程教学改革取得了一定的成效通过采用多样化的教学手段和多元化的考核方式教学,学生不仅提高了专业核心知识水平,提升了实操能力,而且在自主学习、社会适应性和职业素养等方面的能力也得到不同程度的增强,为提升就业竞争力和自主创业能力打下坚实基础。食品加工技术这门课程是随着实际生产而不断发展的一门学科。而全球各国也在不断改革和创新人才培养模式。结合我国高职教育的现状,借鉴和学习先进可行的人才培养模式,保证学生更好地掌握食品生产理论知识和技能并能学以致用是我们后续需要深入研究的内容。

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] 黄小明.高职教育食品加工技术课程教学新探[J].当代职业教育,2014,(12):26-28.
- [3] 董静.岗位导向的“食品加工技术”课程改革探索[J].职教通讯,2015,(15):21-24.