

doi:10.13582/j.cnki.1674-5884.2016.03.041

转型背景下地方院校人才培养方案的 修订与优化

——以百色学院食品科学与工程专业为例

张婷婷,马博

(百色学院 农业与食品工程学院,广西 百色 533000)

摘要:以职业岗位要求和职业发展需要为导向,在充分调研的基础上,修订和优化了食品科学与工程专业人才培养方案。新版人才培养方案通过模块课程,引导个性化人才培养;强调应用技术能力培养,突出实践教学环节;构建创业教育课程体系,实施全程化培养;紧密结合地方产业,突出专业特色。

关键词:食品科学与工程;人才培养方案;修订;优化

中图分类号:G642.4 **文献标志码:**A **文章编号:**1674-5884(2016)03-0123-03

随着科学技术广泛应用于社会生产,产业结构不断调整、转型、升级,产业生产方式的变革,需要大量既能掌握现代科学技术又接受系统技能训练的应用技术型人才^[1]。教育部在2014年颁布了《关于地方本科高校转型发展的指导意见》(征求意见稿),明确提出了地方转型高校要“以培养生产服务一线的高层次技术技能人才为主要任务”,要求人才培养方案“更好对接职业岗位要求和职业发展需求”。地方本科院校作为我国高等教育的一个重要组成部分,肩负着培养应用型人才、服务地方经济发展的重任。然而,当前部分地方本科院校人才培养方案还尚存人才培养目标定位不准、课程体系和教学内容不能很好地支撑人才培养目标,教学方法和教学手段不能很好地满足人才规格培养要求等问题^[2]。为此,开展人才培养方案的修订和优化是地方高校成功转型发展的必然要求。

地方本科院校应根据自身办学定位,遵循应用型和地方性特点,从地域性和实用性出发,提高学校教学水平和服务社会的能力,突出办学特色^[3]。百色学院位于广西壮族自治区西部,地处“两国三省五州市”特定区域,热带、亚热带农产品资源丰富,为此学校在2011年审时度势地申报了食品科学与工程专业,以期培养能够“立足百色,服务广西,面向全国,对接东盟”的食品类应用型人才。百色学院作为广西整体转型高校之一,一直探索应用技术大学的有效办学模式,不断优化应用技术人才培养方案。作为高等学校实现人才培养目标和培养要求的总体规划和纲领性文件,学校极其重视人才培养方案的修订工作,并于2015年4月启动了以“转型发展”为重要指导思想的人才培养方案修订工作。本文在论述新版食品科学与工程专业人才培养方案(以下称“新版人才培养方案”)优化路径的基础上,介绍了新版人才培养方案的总体框架,并详细阐述新版人才培养方案的特点,希望对我国同类型院校人才培养方案的制定和优化有所帮助和启示。

收稿日期:20151106

基金项目:广西高等教育教学改革工程项目(2015JGA348);广西高等学校优势特色专业(群)建设项目(桂教高教[2014]52号;桂教高教[2015]41号)

作者简介:张婷婷(1984-),女,河南信阳人,讲师,硕士,主要从事食品生物技术方面的教学和研究工作。

1 新版人才培养方案修订优化路径

人才培养方案的优化是一个复杂系统工程。只有广泛调研,获得大量的直接资料数据,科学分析,把握市场对人才需求的规律,才能对人才培养方案进行合理的优化。新版人才培养方案着手优化之前,我校成立专门的修订团队,通过网上查询、电话咨询及实地参观考察学习等方式,对区内外开设有食品类专业的兄弟院校进行了深入调研,认真研究其人才培养方案,比较借鉴;同时,还到食品行业及企事业单位进行了访谈,了解其岗位需求及人才规格要求。此外,对毕业生进行回访,了解就业状况及其对人才培养方案的意见;召开在校生和任课教师座谈会,倾听人才培养方案直接作用人群对现行人才培养方案的看法。在此基础上,重点分析设计食品专业不同工作岗位的要求,形成了新版人才培养方案的人才规格,通过构建课程体系来支撑核心知识、专业能力及素质结构,进而明确了人才培养目标,初步形成新版人才培养方案。经过教研室讨论、校内外专家及企业技术骨干进行多方论证,不断修改完善,新版人才培养方案最终形成。在新版人才培养方案中,人才培养目标、人才培养规格及课程体系构成了其核心主体内容。

2 新版人才培养方案总体框架

我校食品科学与工程专业人才培养目标是培养学生具有吃苦耐劳、团队协作精神,身心健康,人文修养较高,责任心强的高级应用型人才。使学生具备扎实的化学、生物学、食品科学等方面的专业知识,掌握现代食品加工、保鲜、发酵及食品安全卫生等方面的专业技能,以胜任在企事业单位、政府部门、研究院所及中等学校等从事食品相关的生产研发、品质控制与管理、工程设计及教育教学等方面的工作。

课程设置方面,按照“基础够用、口径适中、强化实践、注重能力”的原则,构建了“平台+模块”的课程结构。即通识教育、学科基础、专业基础、专业发展及实践创新5大教学平台,其中专业发展平台中包括食品加工与贮藏保鲜、食品安全与卫生、保健食品与成型、食品发酵与酿造、食品贸易与管理及专业素质提升6大课程模块。通识教育平台中的课程分为必修课程和选修课程两种,专业发展平台中课程分限选和任选课程两种。学科基础、专业基础及专业发展3大模块课程总学分、学时相当,在28~30学分之间,在520~570学时之间;必修课与选修课学分比接近7:3,选修学分48,学时727。

3 新版人才培养方案的特点

3.1 模块引导,实施个性化培养

模块课程设置增强了专业的社会适应性,拓宽了专业的市场需求,为学生个性化的知识培养奠定了基础^[4]。模块化课程体系是按照岗位要求、专业能力和核心知识,将相关课程有机整合而成。前期专业调研显示,食品科学与工程专业毕业生一般就职于工商管理、质量监督和食品检验检疫部门,科研院所及食品与农产品加工企业等单位,从事食品质量与安全监控、食品检验检测、食品研发与加工、食品发酵以及食品贸易与营销等方面的工作。不同的工作岗位需要的核心知识、专业能力及素质结构不同,故新版人才培养方案在专业发展平台设置了食品加工与保鲜、食品安全与卫生、食品发酵与酿造、食品贸易与管理及专业素质提升6大模块,其中任选4个,限选2个,要求每个学生至少选修3个专业模块,共计28学分,567个学时。学生在对本专业有一定了解的基础上,第4学期可以根据自己的兴趣和今后从业方向,选择相应模块进行学习。新版人才培养方案还进一步理顺了课程设置、专业能力与工作岗位之间的关系,使核心课程与专业能力和就业岗位的支撑度得到了有效提升。

3.2 突出实践教学,强化技术应用能力培养

实践教学是人才培养方案中一个重要组成部分,也是人才培养过程中的一个必须环节,更是学生获得实践能力和职业综合能力的最主要途径和手段^[5]。新版人才培养方案实践教学体系包括实验性教学环节和实践性教学环节2大部分。前者由理论课程内的实验教学和独立开设的实验课程两部分组成;后者由必修的公共实践环节、专业实践环节和选修的创新实践环节3部分组成。

新版人才培养方案增加了实践教学的比重,进一步完善了实践教学体系,初步形成了校内实践与校

外相结合,多层次、开放性的实践教学体系。较旧版而言,新版人才培养方案实践教学部分学分比重由原来的39.2%增加到了43.9%;在实验性教学环节中,增设了独立开设的实验课程门数,构成了以验证性、技能训练性为主的基础层次实验;而在实践性教学环节中,则主要是设计性、综合性为主的提高层次实践训练和应用性、创新性、研发性层次的实践训练。基础层次实验主要包括生物化学实验、微生物学实验、食品化学与分析实验及果蔬加工工艺学实验等;提高层次实践训练主要包括食品综合实训、食品工程原理课程设计、食品工厂课程设计以及专业实习和顶岗实习;应用性、创新性和研发性的实践训练主要包括毕业论文(设计)、学科竞赛、创新创业训练、大学生挑战杯及科技兴趣小组等。

3.3 构建创业课程体系,进行全程化育人

食品科学与工程专业作为一门应用性很强的专业,比较适宜于进行创业教育。实施创业教育主渠道是构建创业课程体系,它是实现创业教育的主要载体。新版人才培养方案中创业课程体系由创业理论课程和创业实践课程组成,覆盖大学四年的每个学期,实现了创业教育的不间断化。创业理论课程中,大学生心理健康、思想道德修养与法律基础及职业发展与就业指导等课程,主要是用于培养学生良好的心理素质、创新意识、职业道德及社会责任担当等;创业基础主要是创业知识的学习积淀;食品科学导论课程授课过程中,聘请优秀企业家或创业先进毕业生代表进行创业经验,达到“创业了解”的目的。在前3个学期创业理论学习的基础上,第4学期开始以创业模拟、创业实践、创业大赛等方式进行创业训练,辅以专业见习、专业实习及顶岗实习,促进创业教育与专业教育的有机融合,并适时将职业元素融入专业课程的教学过程中,进而实现创业教育的全程化。

3.4 紧密对接地方产业,彰显专业特色

百色地区干热的右江河谷及其周围复杂地形为其丰富的农业生物资源提供了得天独厚的自然条件,尤其是热带亚热带果蔬和中草药资源丰富。目前,初步形成以百色国家现代农业科技园区为主导的农产品加工企业相对集中和地方县、镇、乡零星分散相结合分布格局。为此,新版人才培养方案在专业发展平台中设置了“食品加工与贮藏保鲜”和“保健食品与成型”的两个专业发展模块,以培养地方产业发展所需人才,并突出我校食品专业与区内外兄弟院校食品专业人才的区分度。同时,新版人才培养方案中设置食品技能综合训练、专业见习、专业实习、顶岗实习等实践教学环节,为积极引导食品有关企业参与专业建设提供了前提。但今后仍需大力推进企业参与学校共同构建本土化特色课程,实现专业课程的真实案例、真实任务教学;共同建设工程技术中心和实验实训实习基地,推进产教融合、校企合作,探索协同育人路径,创新人才培养模式。

4 结语

随着经济发展和社会进步,工作岗位对人才质量要求越来越高,只有不断改进人才培养方案,创新人才培养模式,才能满足用人单位的需求。食品科学与工程作为一个综合了化学、生物学、食品科学与工程等多学科领域知识的应用性专业,更需要适时修订和优化人才培养方案。新版食品科学与工程专业人才培养方案在充分调研的基础上,优化了课程体系,以课程模块引导人才的个性化培养,以增加实践教学来提高学生的动手能力;以构建和完善创业课程体系,推进创业教育;以区域资源为依托,紧密对接地方产业,凸显专业特色。

参考文献:

- [1] 汪大喆,张翠,陈小玲.地方高校转型发展策略研究[J].中国成人教育,2015(15):48-49.
- [2] 杨彦勤,李宗利.高校本科人才培养方案修订工作的思考[J].黑龙江教育(高教研究与评估),2014(10):54-56.
- [3] 刘东.本科院校面向地方培养应用型人才对策研究[J].当代教育理论与实践,2013,5(7):41-43.
- [4] 赵复查.地方高校“平台+模块”人才培养方案的探索[J].内蒙古师范大学(教育科学版),2007,20(3):11-14.
- [5] 牛广财,杨宏志,王宪青,等.食品科学与工程专业创新实践教学体系的构建与实施[J].食品与机械,2013,29(5):270-272.