

食品类职业教育产教融合的困境及对策研究

林景路

武汉职业技术学院，湖北武汉，430073；

摘要：“深化产教融合”是新时期对职业教育提出的新要求，为新时期推进现代职业教育发展指明了方向。本文聚焦食品类职业教育产教融合，分析当前面临的困境，包括企业参与积极性不高、院校与企业合作深度不足、政策落实不到位等。通过深入剖析，提出提升企业参与动力、深化校企合作内涵、加强政策执行监督等对策，提出高职院校食品类专业实践教学产教融合的路径，旨在推动食品类职业教育产教融合的高质量发展，为食品行业培养更多高素质技能型人才。

关键词：食品；职业教育；产教融合

DOI：10.69979/3029-2735.25.05.074

“深化产教融合”是新时期对职业教育提出的新要求，为新时期推进现代职业教育发展指明了方向。产教融合作为现代职业教育的基本特征，是解决职业教育与产业发展脱节问题的重要途径，对于提升职业教育质量、推动产业升级和转型具有重要意义。食品行业是国民经济的重要支柱，随着消费升级和技术进步，对高素质技能人才的需求日益增长。然而，当前食品类职业教育与产业需求之间存在脱节，产教融合深度不足，制约了人才培养质量和产业发展。因此，研究食品类职业教育产教融合的困境与对策具有重要的现实意义。高职食品类专业涵盖生物技术、加工技术、营养与检测等多个实践性和技能性较强的专业，对于开展校企“双元”育人、深化产教融合具有独特的优势。但由于校企深度合作缺乏有效引导、供需信息不畅等问题导致食品类职业教育的实践教学改革仍然停留在传统的协议层面，缺乏深入的合作和实质性的进展。

1 食品类职业教育产教融合的困境

1.1 企业参与积极性不高

在产教融合的实际操作中，学校和企业的态度往往存在冷热不均的显著差异。学校为了提高办学质量、增加声誉和就业率，对产教融合表现出较高的积极性。然而，企业出于风险控制和成本效益的考虑，往往对产教融合持观望态度，缺乏实质性的参与。从成本考量看，企业参与产教融合，需要投入场地、设备、师资等资源用于学生实习实训，这会增加企业的运营成本。例如，食品企业为学生提供实习岗位，需要安排专人进行指导和管理，这可能会影响企业正常的生产效率，增加人力成本。从收益来看，企业从产教融合中获得的直接经济收益不明确。虽然培养的学生未来可能成为企业潜在的

员工，但在实习期间，学生的工作熟练程度有限，可能无法为企业创造显著的经济效益。而且，企业花费精力培养的学生毕业后也可能流向其他企业，导致企业人才培养投资的流失。从而导致一些企业宁愿通过社会招聘和内部培训来满足人才需求，也不愿与职业院校深度合作。

1.2 政策落实不到位

虽然国家和各级政府出台了许多推动产教融合的政策文件，但部分政策在食品类职业教育领域缺乏细化的实施细则。例如，对于企业参与产教融合的税收优惠政策，没有明确食品企业具体的减免范围和申报流程，导致企业在享受政策时面临困难。关于学校和企业的权责、利也没有明确，导致产教融合在实际操作中往往表现为短期行为，缺乏持续性和稳定性。在政策激励下，学校和企业会积极响应，但一旦政策红利消失，合作意愿便大幅下降。一些学校为了应付政策要求，与企业签署象征性的合作协议，但这些协议往往停留在纸面上，难以真正落实。

同时，还存在监督与评估机制不完善的情况，缺乏有效的监督机制来确保产教融合政策的执行。对于院校和企业是否按照政策要求开展合作，合作质量如何，没有完善的评估体系。这使得一些院校和企业对产教融合政策执行不认真，影响了产教融合的整体推进效果。

1.3 院校与企业合作深度不足

1.3.1 人才培养与企业需求脱节

食品类职业院校在制定人才培养方案时，有时未能充分调研企业实际需求，课程设置与企业生产流程、岗位技能要求不匹配。例如，一些院校食品专业课程仍侧重于理论教学，对食品生产中的新技术、新工艺、新设

备的介绍和实践操作较少,导致学生毕业后难以快速适应企业岗位。

在开展校企合作的过程中,校企双主体协调起来也比较困难。如果想要将产教融合纵深化,就需要将产业和行业中最先进的技术和理念融入到课堂教学中,但这样就势必会涉及企业的相关核心技术或者机密信息,因此就没有办法把产业和行业的新技术新理念融入教学,造成学校教育和产业行业的脱节,导致了教育教学和市场需求不匹配的现状。

学校教学的实践教学环节中,所使用的设备与企业生产设备存在差距。高职院校开展实践教学的设备普遍存在设备老化严重、更新慢的情况,学生在实践教学中所接触练习的仪器设备与企业实际生产中真正使用的机械设备存在较大的差别,致使企业招聘到学生以后仍然要花费较长的时间进行新员工培训,反而增加了企业的经营成本和时间成本。同时,学校的教学考核标准与职业技能考核标准存在差距。在校期间学生所学专业课程的实践技能考核在总成绩中的占比较低,且实践考核标准往往与职业技能标准又不太一致,无法全面真实地反映学生的实际操作能力和个人综合素养。

1.3.2 高素质专业教师队伍缺乏

高职院校的专业教师往往来自于各高校的硕士博士研究生,他们普遍较缺乏实践经验,对于产业行业的发展现状不十分了解,跟企业技术人员在实训教学环节存在较大的差距。这样不基于产业和行业需求凝练出理论知识而培养出来的学生难以快速适应企业的实际生产。高素质专业教师缺乏在食品类职业教育中,高素质专业教师的缺乏是制约产教融合的重要因素。有效的产教融合需要既懂生产工艺又懂教学理论的“双师型”教师参与,但目前许多教师实际操作能力较弱,难以将理论知识转化为生产所需的技能。

1.3.3 合作形式单一

目前,食品类职业教育产教融合大多停留在学生实习、企业专家讲座等浅层次合作。深层次的合作,如校企共同开展科研项目、共建产业学院、共享知识产权等较少。这种单一的合作形式限制了双方资源的深度整合和优势互补。

2 食品类职业教育产教融合的对策

2.1 提升企业参与动力

政府制定促进产教深度融合的法律法规,使其规范化、制度化,加大校企对口合作、引才、纳税等方面的优惠政策。

第一,政府可以从经济角度给予激励,加大对参与产教融合食品企业的财政补贴力度。例如,根据企业接

收实习学生的数量、提供实习岗位的难度等因素给予相应的资金补贴。同时,进一步完善税收优惠政策,明确食品企业参与产教融合的税收减免细则,降低企业参与成本。

第二,政府可以建立人才留用奖励机制,对于通过产教融合培养并留用学生比例较高的食品企业,给予荣誉表彰和政策倾斜。例如,在企业申报项目、获取政府扶持资金等方面给予优先考虑,提高企业对人才培养的重视程度和积极性。

2.2 加强政策执行监督

首先可以细化政策实施细则,建立良好的制度保障。地方政府结合本地食品产业发展实际,制定食品类职业教育产教融合政策的具体实施办法。明确企业参与产教融合的权利和义务,规范校企合作的流程和标准,确保政策具有可操作性。例如,制定食品企业参与产教融合的奖励申报指南,详细说明申报条件、流程和审核标准。

其次可以完善监督评估体系。建立由政府、行业协会、第三方评估机构等共同参与的监督评估体系。定期对院校和企业的产教融合工作进行评估,评估结果与院校的招生指标、企业的政策扶持挂钩。例如,对于产教融合工作成效显著的院校,在招生计划上给予适当倾斜;对于不积极参与产教融合的企业,取消相关政策优惠。

2.3 深化校企合作内涵

第一,校企双方可以共同制定人才培养方案。食品类职业院校与企业成立联合专业建设委员会,共同开展市场调研,深入分析食品行业发展趋势和企业岗位需求。根据调研结果,动态调整专业课程设置,增加实践教学比重,确保人才培养方案与企业实际需求紧密结合。例如,针对食品智能制造发展趋势,开设相关的智能制造课程,并融入企业实际生产案例。

第二,校企双方可以拓展合作形式,鼓励校企开展多元化合作。一方面,校企双方针对食品行业的技术难题共同开展科研项目,如食品保鲜技术、新型食品研发等,发挥院校的科研优势和企业的生产实践优势共同攻关。专业教师深入企业一线锻炼,在企业技能大师的帮助下提升自身实践操作能力的同时也可以强化创新创业能力,大大提高专业教师的科研成果的转化效率的同时也能缩短转化时间。另一方面,校企双方还可以共建产业学院,整合双方资源,努力构建“政府+学校+企业+市场”的多元结构产教融合体系,实现资源的有效整合和多方共赢实现人才培养、技术研发、社会服务等功能一体化。例如,某食品类职业院校与当地知名食品企业共建食品产业学院,共同开展人才培养、新产品研发

等工作,取得了良好的效果。

第三,校企双方可以共同推进课程融合。高职食品类专业主要就是为了给当地食品行业培养高素质技能人才,在制订专业人才培养方案时,要校企双方联合展开市场调研,了解地方经济发展状况及产业行业需求,根据产业行业需求合理地设置专业课程体系。详细了解食品企业各工作岗位的需求和职业特点,把基于岗位和工作过程的用人理念有机地融入到专业课程体系中。首先可以加强与地方食品企业的对话与沟通,掌握当地不同类型食品生产企业对加工、检测或营销等各岗位的不同要求,对不同的岗位群进行分析。基于工作过程详细了解各岗位所需要的专业理论知识、技能操作要求和岗位工作规范等,完成每一个工作岗位所必须具备的职业能力,根据这些职业能力要求来重新设计实践教学内容 and 课程体系重构。其次可以特聘当地食品行业和企业优秀技术人员和高技能人才共同参与到专业的实践教学改革中。开展专业调研、研讨会等形式融合行业专家的意见和建议,了解食品行业的发展趋势,及时掌握行业发展的新动态和新规范,将新技术、新工艺、新标准纳入到教学体系中,确保学生能够掌握最新的、最符合行业要求和企业岗位需求的专业知识。

第四,校企双方可以共同搭建实践教学平台。工欲善其事必先利其器,在深化校企合作过程中,校企双方需要拓宽合作办学的机制,共同建设校内外实践教学基地,搭建开放性的实践教学平台。首先可以利用校内实训室,让学生学习专业的理论知识,掌握基础的食品生产原理、食品加工过程中常用的原辅料、食品的生产加工和分析检测的基本流程;其次可以充分利用合作企业的相关实践教学基地,让学生通过不限于顶岗实习等方式参与到企业真实的生产环境中,在真实的工作场景中,由企业导师为同学们详细讲解企业的生产管理、最新的操作规程、不同类别食品的生产工艺,增强职业的认同感和实践操作能力。

第五,校企双方可以共同塑造“双师”教师队伍。职业院校的特点决定了高职食品类专业教师不仅要有扎实的理论知识,又还要具备熟练的实践操作技能。校企双方需要多措并举共同打造“双师”教师队伍。一方面,职业院校要积极提供经费保障和政策支持,鼓励专业教师下沉到企业一线去了解行业和市场,积累实践经验,提升操作技能;另一方面,职业院校也可以自主组建来自于行业企业的优秀技能人才作为学校的兼职教师团队,畅通行业企业优秀的技术人员和职业院校专业教师的双向流动,达到理论和实践环节的有效互补,从

而提升食品专业的实践教学质量。

3 结语

食品类职业教育产教融合对于推动食品行业发展、培养高素质技能型人才具有重要意义。尽管当前面临企业参与积极性不高、校企合作深度不足、政策落实不到位等困境,但通过提升企业参与动力、深化校企合作内涵、加强政策执行监督等对策,可以有效破解这些困境,实现食品类职业教育产教融合的良好发展,为食品行业输送更多适应产业需求的优秀人才,促进食品产业的转型升级。未来,还需要持续关注产教融合过程中出现的新问题,需要在主体、标准、内容等方面不断地完善相关政策和措施,推动食品类职业教育产教融合呈阶梯式向更高水平发展。

参考文献

- [1]曲怡蓉,唐睿,王学亮,等.产教融合下医疗器械类专业“三育三实”创新创业人才培养模式探究——以山东药品食品职业学院为例[J].海峡科技与产业,2023,36(2):87-90.
- [2]温慧颖,刘镇豪,于洪梅,等.浅谈高职食品类专业产教融合人才培养的应用[J].广东职业技术教育与研究,2022(1):194-196.
- [3]王骏,唐霞,张静,等.产教融合视域下高职机电类专业创新创业人才培养路径[J].机械职业教育,2021(12):6-9.
- [4]林俊.“十四五”时期我国高等职业教育深化改革的导向、任务与路径[J].教育与职业,2022,1004(4):5-12.
- [5]马树超,郭文富.高职教育深化产教融合的经验、问题与对策[J].中国高教研究,2018(4):58-61.
- [6]吕栋腾.德国双元制职业教育模式的要素识别与考评研究[J].工业技术与职业教育,2022,20(1):42-46.
- [7]胡二坤,刘旺余.大健康背景下食品工业发展趋势及人才培养研究[J].农产品加工,2018(13):77-80.
- [8]蒋新革.新时代高职产教融合路径的探索与实践[J].职教论坛,2020(1):123-127.

项目来源:全国食品产业职业教育教学指导委员会2024年度教育教学改革与研究课题“食品类职业教育产教融合实施现状、实施路径的研究与实践”(课题立项号:SHK2024092)。

作者简介:林景路(1982.10-),女,汉族,湖北当阳,教师/中级,学士,研究方向:教育教学改革、市场营销