

“岗课赛证”融通视域下高职食品专业教学改革路径

梁文欧, 蔡诗鸿, 陈晓梅, 毛欣欣*

广东茂名农林科技职业学院, 广东 茂名 525000

DOI: 10.61369/SDME.2025260005

摘要 : 高职食品专业以培养适配食品行业岗位需求的高素质技术技能人才为核心目标。在食品产业升级与职业教育改革纵深推进的背景下, 传统教学模式中课程与岗位脱节、教学与实践割裂、评价与成效错位等问题日益凸显。“岗课赛证”融通作为职业教育人才培养的关键模式, 将岗位需求、课程教学、技能竞赛与职业证书有机衔接, 为破解高职食品专业教学难题提供了有效路径。本文结合高职食品专业教学现状, 从课程体系重构、教学模式创新、评价机制优化、支撑体系建设等维度, 探索高职食品专业教学改革的实践路径, 旨在提升人才培养质量, 增强毕业生的岗位适配能力与行业竞争力。

关键词 : 岗课赛证; 高职食品专业; 教学改革; 人才培养

Teaching Reform Paths of Higher Vocational Food Specialty from the Perspective of "Post-Curriculum-Competition-Certificate" Integration

Liang Wen' ou, Cai Shihong, Chen Xiaomei, Mao Xinxin*

Guangdong Maoming Agriculture & Forestry Technical College, Maoming, Guangdong 525000

Abstract : The core goal of higher vocational food specialty is to cultivate high-quality technical and skilled talents who meet the job requirements of the food industry. Against the background of the upgrading of the food industry and the in-depth advancement of vocational education reform, problems in the traditional teaching model—such as the disconnection between courses and posts, the separation of teaching and practice, and the mismatch between evaluation and effectiveness—have become increasingly prominent. As a key model for talent cultivation in vocational education, "Post-Curriculum-Competition-Certificate" integration organically connects job demands, curriculum teaching, skill competitions, and vocational certificates, providing an effective path to solve the teaching problems of higher vocational food specialty. Combining the current teaching situation of higher vocational food specialty, this paper explores the practical paths of teaching reform for higher vocational food specialty from the dimensions of curriculum system reconstruction, teaching model innovation, evaluation mechanism optimization, and support system construction. It aims to improve the quality of talent cultivation and enhance the post adaptability and industry competitiveness of graduates.

Keywords : post-curriculum-competition-certificate; higher vocational food specialty; teaching reform; talent cultivation

高职食品专业作为食品行业人才供给的核心阵地, 其教学质量直接决定了人才培养与产业需求的契合度^[1]。“岗课赛证”融通以职业岗位能力需求为逻辑起点, 通过岗位标准引领课程建设、技能竞赛驱动教学优化、职业证书保障能力达标, 构建“岗为基、课为体、赛为翼、证为标”的育人闭环, 为高职食品专业教学改革提供了科学指引。在此背景下, 如何立足食品行业岗位需求, 深化“岗课赛证”融通改革, 重构教学体系、创新教学模式、强化支撑保障, 培养出符合产业发展需求的技术技能人才, 成为高职食品专业教育工作者亟待解决的重要课题。

一、高职食品专业教学改革现状

食品产业的转型升级与行业规范的不断完善, 对高职食品专业教学提出了迫切的改革需求。在课程内容方面, 传统课程多以食品化学、食品微生物学等学科知识为编排逻辑, 虽涵盖基础理论, 但缺乏与食品生产流程、质量控制、安全检测等岗位实际任

务的结合, 导致学生掌握的知识技能与岗位需求脱节, 如熟悉食品营养理论却不精通配方设计, 了解检测原理却不熟练操作精密仪器^[2]。在教学模式方面, 多数课堂仍以“理论讲授+实验室验证”为主, 实践教学局限于校内模拟操作, 缺乏食品企业真实生产场景的浸润式训练, 学生难以形成解决复杂生产问题的综合能力, 职业素养培育也流于形式。在赛证衔接方面, 技能竞赛与日

常教学割裂，备赛多集中于少数学生的短期集训，未能覆盖全体学生；职业证书考核内容未充分融入课程体系，学生考证多依赖校外培训，证书与岗位能力的关联性不足。在评价机制方面，以期末笔试和简单实操考核为主的评价方式，侧重知识记忆和基础操作，忽视对学生岗位综合能力、创新思维和职业素养的评价，无法全面反映人才培养质量。这些问题直接导致毕业生岗位适应慢、竞争力弱，亟需通过“岗课赛证”融通模式进行系统性改革，实现教学与产业的同频共振^[3]。

二、“岗课赛证”融通视域下高职食品专业教学改革的核心维度

（一）锚定岗位需求，重构模块化课程体系

课程体系是“岗课赛证”融通的核心载体，需以食品行业岗位群需求为依据，打破传统学科式课程编排，构建模块化、岗位化的课程体系^[4]。首先，开展深度岗位调研，联合食品企业技术骨干、行业专家，梳理食品生产加工、质量检测、安全监管、研发助理等核心岗位的工作任务，提炼出原料验收、工艺控制、成品检验、安全评估等核心能力点，将其转化为课程教学目标。其次，融合职业技能等级证书标准，将食品检验员、农产品食品检验员等证书的考核大纲、技能要求融入课程内容，确保课程知识点与证书考核核心内容全覆盖，实现“学课即备考、考后即能用”。同时，吸纳技能竞赛核心要素，将全国职业院校技能大赛“农产品质量安全检测”“食品加工技术”等赛项中的典型任务、操作规范和评价标准，转化为课程实践模块，提升学生技能的规范性和熟练度^[5]。

（二）创新教学模式，构建“学做赛证”一体化场景

教学模式创新是“岗课赛证”融通落地的关键，需打破“理论与实践分离、课堂与岗位割裂”的困境，构建“学做赛证”一体化教学场景。以食品行业真实工作流程为脉络，设计项目化教学载体，将课程内容转化为一系列真实岗位任务，如“乳制品生产工艺设计与实施”“果蔬产品质量检测与报告编制”“食品安全生产隐患排查”等，让学生在完成任务的过程中整合知识、锤炼技能。在教学实施中，采用“任务驱动+情境模拟+校企协同”的模式，创设与企业生产一致的教学情境，如模拟食品工厂生产线开展工艺操作训练，模拟检测实验室进行样品检验实训，使学生熟悉岗位规范和操作流程。引入“以赛促学、以赛促练”机制，在教学过程中嵌入小型技能竞赛，如“快速检测技能赛”“食品配方设计创意赛”等，以竞赛形式激发学生主动性，检验阶段性学习成效。搭建线上线下融合教学平台，线上提供课程资源、虚拟仿真操作软件、赛证考核题库，支持学生自主学习和技能训练；线下依托校内实训基地和校外企业实训点，开展沉浸式实践教学，企业技术骨干全程参与指导，实现“线上学理论、线下练技能、赛中强本领、证中验成果”的一体化教学闭环。

（三）衔接赛证资源，搭建能力提升支撑平台

赛证资源是“岗课赛证”融通的重要支撑，需建立课程与赛证资源的常态化衔接机制，搭建学生能力提升平台。在证书衔接

方面，将职业技能等级证书的培训资源、考核大纲融入课程教学，设置证书备考专项模块，通过线上题库练习、线下模拟考核、企业导师答疑等方式，帮助学生系统掌握考证内容；为学生提供证书报名、培训、考核一站式服务，降低考证门槛，提升证书获取率。在赛事衔接方面，构建“课程教学—校内选拔—校外参赛”三级竞赛培育体系，将竞赛核心内容融入日常教学，通过校内常态化竞赛选拔优秀学生，组建集训小组，由校内教师和企业技术骨干联合指导，提升竞赛竞争力。整合赛证资源搭建共享平台，收集整理食品专业技能赛题、证书考核真题、岗位实操视频、行业标准等资源，为学生自主学习提供丰富素材；定期邀请行业专家、竞赛裁判、证书考评员开展专题讲座，解读赛证标准和行业发展趋势，帮助学生明确学习方向。通过赛证资源深度融合，为学生技能提升提供全方位支撑，实现课程教学与赛证考核的无缝衔接^[6]。

三、“岗课赛证”融通视域下高职食品专业教学改革的实践路径

（一）组建校企协同团队，强化改革组织保障

“岗课赛证”融通涉及岗位调研、课程重构、教学实施等多个环节，需组建多主体协同的改革团队，为改革落地提供组织保障。团队成员涵盖高职教师、食品企业技术骨干、行业专家、竞赛裁判和证书考评员：高职教师负责课程教学实施、学情分析和教学研究；企业技术骨干提供岗位需求信息，参与课程内容重构和教学情境设计；行业专家解读产业政策和发展趋势，指导改革方向；竞赛裁判和证书考评员融入赛证标准，协助设计考核内容和评价指标。建立定期沟通机制，通过校企座谈会、行业研讨会等形式统筹推进改革，如每学期组织企业专家开展岗位需求调研，每年邀请赛证专家修订课程内容和考核标准。明确团队职责分工，形成“教师主导、企业参与、专家指导、赛证赋能”的协同格局，确保改革各环节衔接顺畅、目标一致^[7]。

（二）建设校企共建实训基地，创设真实教学环境

实训基地是“岗课赛证”融通的重要载体，需按照“岗位化、仿真化、产业化”要求，建设校企共建的实训环境。校内依托食品加工实训中心、质量检测中心，配备与企业同步的生产设备、检测仪器和仿真软件，模拟食品生产、检测、研发等真实场景；引入企业真实生产项目，如合作企业的新产品中试、原料检测等任务，让学生在实训基地完成真实项目，锤炼岗位技能。校外与区域内知名食品企业共建实训基地，建立稳定的实习实训合作关系，安排学生进入企业生产一线、检测部门进行顶岗实习，沉浸式体验岗位工作流程。在实训基地设置“赛证一体化”训练区，配备竞赛专用设备和证书考核模拟系统，为学生竞赛备赛和证书备考提供专门场地。通过校内外实训基地联动，实现教学场景与岗位环境、竞赛场地、考核场景的高度一致，提升实践教学实效性^[8]。

（三）开展师资队伍建设，提升协同育人能力

教师的综合素养直接决定“岗课赛证”融通改革质量，需构

建系统性师资培养体系，提升教师的岗位认知、课程设计和赛证指导能力。开展岗位实践能力培养，组织教师到合作企业挂职锻炼，参与食品生产工艺优化、质量检测等实际工作，将企业实践经验转化为教学资源；邀请企业技术骨干进校园开展专题培训，提升教师的实践操作能力。加强课程设计能力培训，邀请职业教育专家开展模块化课程设计、项目化教学开发等专题讲座，通过集体备课、教学研讨等形式，提升教师课程重构能力。强化赛证指导能力培训，邀请竞赛裁判和证书考评员开展技能培训，解读赛证标准和指导技巧；组织教师参与赛证相关教研课题，总结“岗课赛证”融合教学经验。建立“传帮带”机制，由经验丰富的教师带动青年教师参与改革实践，提升教师团队整体水平^[9]。

（四）建立动态反馈机制，推动改革持续优化

“岗课赛证”融通改革是动态适配的过程，需建立常态化反馈机制，及时调整优化改革策略。构建多渠道反馈体系：通过学生问卷调查、座谈会等收集学生对课程内容、教学方法的意见，了解学习需求；通过企业走访、毕业生跟踪调查等收集企业对毕业生技能水平、职业素养的评价，掌握教学与岗位需求的适配度；通过团队研讨、同行评议等收集教师、专家对改革实施的建

议，发现存在的问题。建立反馈处理机制，对收集的信息分类整理分析，形成改革优化报告，如根据企业反馈调整岗位方向模块内容，根据学生意见优化教学方法，根据赛证标准变化修订考核指标。每学期对改革成效进行总结评估，结合反馈信息调整下一阶段改革方案，推动“岗课赛证”融合模式不断完善，实现教学质量持续提升^[10]。

四、结论

“岗课赛证”融通为高职食品专业教学改革提供了科学的育人思路，其核心在于以食品行业岗位能力需求为导向，实现课程、竞赛、证书与岗位的深度协同。通过锚定岗位需求重构模块化课程体系、创新“学做赛证”一体化教学模式、建立多元立体评价机制、搭建赛证资源支撑平台，能够有效破解传统教学与产业需求脱节的难题，提升教学的针对性和实效性。“岗课赛证”融通下的高职食品专业教学改革，不仅能提升学生的专业技能和岗位适配能力，更能培育其职业素养和创新思维，为食品产业高质量发展输送高素质技术技能人才。

参考文献

- [1] 张连娇, 颜采, 吴贺文, 等.“岗课赛证”融通视角下食品营养专业产教融合实践探索 [J]. 中国信息化, 2023, (07):27-29.
- [2] 唐雪娟, 李萍, 汪海滨, 等. 基于“岗课赛证”融通的中职食品专业教学改革与实践——以“仪器分析”实训课程为例 [J]. 食品工程, 2023, (02):89-93.
- [3] 刘翔, 何靖柳, 韦婷, 等. 高职食品类专业“岗课赛证”综合育人模式和机制的探索与实践 [J]. 食品与发酵科技, 2024, 61(02):169-173.
- [4] 胡瑞君, 于瑞洪, 李威娜, 等. 高职院校食品专业岗课赛证综合育人模式的研究与实践 [J]. 现代食品, 2024, (04):33-35.
- [5] 韩双, 白雪, 崔畅, 等. 学徒制视域下高职食品专业“岗课赛证”融通课程体系构建路径探析 [J]. 黑龙江水产, 2024, 44(01):79-82.
- [6] 杨兆艳, 田艳花, 张玲.“岗课赛证”综合育人培养食品检验检测技术专业人才实践 [J]. 食品工程, 2024, (04):93-96.
- [7] 胡国庆, 黄凯, 任民红, 等.“岗课赛证”模式下的人才培养方案探讨——以食品质量与安全专业为例 [J]. 大众科技, 2024, 26(04):171-174.
- [8] 吴春昊.“岗课赛证”融合下食品检验检测技术专业人才培养模式探究 [J]. 濮阳职业技术学院学报, 2024, 37(04):57-59+72.
- [9] 邵征, 李晓倩.“岗课赛证”融通模式下的食品类专业人才培养模式研究 [J]. 中国食品, 2024, (14):32-34.
- [10] 陈奕君, 张展开.“岗课赛证”视域下高职食品检测专业人才培养模式的改革研究 [J]. 中国多媒体与网络教学学报(中旬刊), 2024, (03):37-40.