

五年一贯制食品质量与安全监管专业建设探索与实践

文/广东省食品药品职业技术学校 王 斌 黄喜如 龙 秀 颜淑芳 袁 照

“五年一贯制”又称“初中起点大专教育”，招收参加中考的初中毕业生，达到录取成绩后，直接进入高等职业院校学习，进行一贯制培养的高等职业教育^[1-4]。与传统三年制高职相比，五年一贯制高职招收对象为初中毕业生，学生知识起点低，年龄十五六岁，尚未成年，自我约束能力不高，学习依赖性较强^[5-6]。但从学制的设置上看，五年制高职学生虽然经历两种不同阶段的职业教育，其专业和课程的设置、人才培养目标的界定及对学生的要求都比中职学生要高。因此，五年一贯制的专业建设不能简单照搬传统三年制中职与高职的模式，而应根据五年一贯制的特点，设计合理的建设思路。按照中职为基础，高职为提升的原则，以及理实一体化的专业建设思路，制定食品质量与安全监管专业中高职贯通的人才培养方案，确定课程、师资、实训室建设的思路与方案。

一、制定中高职贯通的人才培养方案

（一）确定五年一贯制人才培养目标

五年一贯制作为高等职业教育的一种形式，其目标是为企业培养高技能人才，定位要比中职高。食品行业是跨学科、综合性非常强的行业，食品质量与安全监管专业的知识涵盖食品生产加工、食品安全管理、质量检验、质量管理等多个学科，学习难度较大，要求较高，通常需要学生多年学习，刻苦训练才能获得该专业较高的技能。

在制定培养目标时，要考虑中职学段应为高职学段打好基础，将培养重点放在职业基本素质、遵纪守法意识等方面。在知识和能力的培养方面，要注重基础知识的学习，以及基本功的训练。高职学段在中职学段的基础上侧重于素质、知识、技能的进一步提升，以实现高技能人才的培养目标。以此为基础，确定五年一贯制食品质量与安全监管专业的培养目标：培养具有良好的职业素质和坚实的职业生涯发展基础，掌握食品专业必需的专业理论知识及技能，具有从事食品加工、食品质量监测、食品安全控制与质量管理等相关知识与能力，在食品生产经营相关环节从事食品生产、质量监测、安全与质量管理等领域的高技能人才。

（二）构建螺旋上升式课程体系

遵循“中职为基础，高职为提升”的原则^[7]，在深入分析、研究岗位群及岗位职业能力的基础上，结合食品行业职业资格标准和企业岗位技术规范，制定了由职业素养课程、专业

基础课、专业核心课、岗位拓展课构成的“立体螺旋上升式”课程体系^[8]。

1. 确定典型工作任务及职业能力

首先，通过市场调研，进行需求分析，确定食品质量与安全监管专业就业岗位群：食品生产岗位群、质量检测岗位群、食品安全与质量管理岗位群。然后，总结每个岗位群的典型工作任务，确定每项工作任务的职业能力要求。

2. 设计课程体系

分析典型工作任务所需开设的课程，形成课程体系。其中，食品生产岗位：以“典型食品生产项目、典型工艺与设备、案例”为引导，以食品生产工作过程为导向，引入企业新技术、新工艺，建设“理实合一、项目导向”的3门专业核心课程（食品加工技术、食品通用设备、食品添加剂应用技术）。食品质量监测岗位：以“典型食品检测项目、典型仪器、案例”为引导，以食品检测工作过程为导向，建设4门专业核心课程（食品感官检验技术、食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品仪器检测技术）；食品安全与质量管理岗位：以“典型食品安全控制与质量管理项目、案例”为引导，以食品安全与质量管理工作过程为导向，建设3门专业核心课程（食品安全控制与管理、食品质量控制技术、食品安全标准与法规），根据3个岗位的专业核心课程设置中职学段专业基础课程：基础化学、食品应用化学、食品微生物基础、食品安全基础。另外，为拓展学生的知识广度、深度，使学生适应其他企业岗位的能力要求，设置2门拓展课程：食品物流管理、食品市场营销。职业素养课程注重文化基础和职业基本素质的养成，设置思想政治、语文、数学、英语等课程。

以国家职业标准为基础，以岗位工作要求为依据，以真实工作项目为载体，制定课程标准，同时，课程标准与职业考证相对应，推进课证融合，如检验类课程（食品理化检验技术、食品微生物检验技术）与农产品食品检验员考证融合；食品安全类课程（食品安全基础、食品安全控制技术）与食品安全管理员考证融合；食品质量管理技术与食品质量内审员考证融合。学生通过系统的学习和训练，获得学历证书和相应的职业资格证书，能更好地适应工作岗位的要求。

二、课程建设

（一）开展理实一体化教学

无论是中职学段，还是高职学段，多数院校采取的仍然是