

基于职业技能大赛的高职食品专业“以赛促教、以赛促学”教学模式构建与实践

马艳梅

黑龙江职业学院 黑龙江哈尔滨 150111

摘要：职业技能大赛是检验高职食品专业教学质量、培育高素质技术技能人才的重要平台，“以赛促教、以赛促学”教学模式为破解传统食品专业教学瓶颈、推动教学改革提供了有效路径。本文基于高职食品专业人才培养定位与职业技能大赛特点，分析该教学模式的核心价值，剖析当前实践中存在的赛事与教学脱节、师资赛事能力不足、学生参与覆盖面窄、评价体系不完善等问题，从课程体系重构、教学方法革新、师资队伍建设和赛事机制完善、评价体系优化五大维度，构建科学适配的“以赛促教、以赛促学”教学模式，结合实践路径提出落地策略，旨在推动职业技能大赛与食品专业教学深度融合，提升教学质量与人才培养质量，适配食品行业对高素质技术技能人才的需求。

关键词：职业技能大赛；高职食品专业；以赛促教；以赛促学；教学模式

食品行业的高质量发展对从业人员的专业技能、实操能力与职业素养提出了严苛要求，高职食品专业作为培养该领域技术技能人才的核心载体，需不断深化教学改革，提升人才培养与行业需求的适配度。职业技能大赛聚焦食品行业岗位核心技能，以实操性、竞争性、规范性为特点，集中展现了行业前沿技术标准与岗位要求，为高职食品专业教学提供了精准的改革导向。“以赛促教、以赛促学”教学模式打破了传统“理论+实训”的单一教学格局，将职业技能大赛的核心要素、标准要求融入教学全过程，通过赛事引领教学改革、激发学生学学习动力，实现教学质量与学生技能水平的双向提升。

一、基于职业技能大赛的“以赛促教、以赛促学”教学模式核心价值

（一）引领教学改革，优化人才培养体系

职业技能大赛的竞赛内容、评价标准与行业岗位要求高度契合，为高职食品专业教学改革提供了明确的风向标。“以赛促教”模式下，高职院校可依托赛事标准，精准对接食品行业岗位技能要求，重构课程体系、优化教学内容，将赛事中的核心技能、技术规范与职业素养要求融入课程教学，替代滞后于行业发展的教学内容，实现课程内容与行业标准、赛事标准的精准对接。同时，赛事所倡导的实操导向、创新思维与团队协作理念，可推动教学方法从“理论灌输”向“实操赋能”转型，倒逼教师更新教学理念、革新教学手段，优化人才培养方

案，构建“赛事引领、能力本位、素养融合”的人才培养体系，提升人才培养的针对性与实效性^[1]。

（二）激发学习动力，提升学生综合能力

职业技能大赛的竞争性、趣味性与成就感，能够有效破解高职学生学习主动性不足的难题，实现“以赛促学”的育人目标。通过将赛事项目转化为学习任务、实训内容，引导学生以赛事为目标开展针对性学习，可激发学生的求知欲与竞争意识，让学生从“被动接受”转变为“主动探究”。在备赛、参赛过程中，学生需熟练掌握食品检测、食品加工、质量控制等核心技能，精准把控操作流程与标准要求，同时须具备问题分析、团队协作、应急处置等综合能力，这些能力的培养不仅能提升学生的赛事成绩，更能增强其就业竞争力与职业发展潜力。

（三）锤炼师资队伍，强化教学实践能力

“以赛促教、以赛促学”模式对高职食品专业教师的综合能力提出了更高要求，既需要教师具备扎实的理论功底，又需掌握娴熟的实操技能与赛事指导能力，倒逼教师不断提升自身专业素养。为做好赛事指导工作，教师需深入研究赛事规则与评价标准，跟踪食品行业前沿技术与岗位需求变化，主动学习新技能、新方法，优化自身知识结构与能力体系。

（四）对接行业需求，深化产教融合协同

职业技能大赛多由行业组织、企业参与主办或协办，赛事内容紧密贴合企业生产实际与行业技术前沿，为高

职食品专业深化产教融合搭建了重要桥梁。“以赛促教、以赛促学”模式可推动高职院校与食品企业、行业协会深度合作，企业可通过参与赛事命题、评价打分、技术支持等环节，将企业岗位需求、技术标准融入教学与赛事全过程；高职院校可依托企业资源共建实训基地、共享技术资源，邀请企业技术骨干参与教学与赛事指导，为学生提供真实的岗位实操场景与技术指导^[2]。

二、高职食品专业“以赛促教、以赛促学”教学模式实践现存问题

（一）赛事与教学脱节，融合深度不足

当前部分高职院校食品专业的“以赛促教、以赛促学”仅停留在表面层面，赛事与日常教学存在明显脱节，融合深度不足。一方面，赛事资源未充分转化为教学资源，多数院校仅将职业技能大赛作为独立的竞赛活动，未将赛事内容、评价标准系统融入课程体系与教学过程，课程教学与赛事备赛各自为战，导致赛事无法有效引领教学改革，教学也难以为赛事提供扎实的能力支撑。另一方面，赛事项目与教学内容适配性不强，部分赛事项目偏重于高端技能或竞技性，与高职食品专业的人才培养定位、学生认知水平存在偏差，难以转化为常态化教学内容^[3]。

（二）师资赛事能力不足，指导水平有限

师资队伍的比赛指导能力是“以赛促教、以赛促学”模式有效实施的核心保障，而当前高职食品专业教师普遍存在赛事能力不足的问题。部分教师缺乏食品行业一线工作经历，实操技能不够娴熟，对赛事所涉及的前沿技术、操作规范掌握不深入，难以精准指导学生备赛；部分教师缺乏赛事指导经验，对赛事规则、评价标准解读不够透彻，无法制定科学的备赛方案，难以有效提升学生的赛事竞争力。此外，高职院校缺乏针对教师赛事能力的专项培训机制，教师难以通过系统培训提升赛事指导能力，且校际间的赛事指导经验交流不足，导致教师整体指导水平难以满足模式实施需求。

（三）学生参与覆盖面窄，育人效能不均

当前高职食品专业的职业技能大赛参与覆盖面较窄，多以“少数精英备赛、多数学生旁观”的模式开展，导致“以赛促学”的育人效能难以全面释放。多数院校为追求赛事成绩，将有限的师资、设备、经费等资源集中投入到少数精英学生的培养中，仅组织部分学生参与备赛与参赛，大部分学生缺乏参与赛事的机会，无法借助赛事激发学习动力、提升技能水平。这种精英化培养模

式不仅违背了“以赛促学”面向全体学生的育人初衷，还可能导致学生之间的技能差距进一步扩大，影响人才培养的整体质量。同时，部分学生对职业技能大赛认知不足，缺乏参与热情，主动参与赛事的积极性不高，也制约了模式的覆盖面与育人效能^[4]。

三、高职食品专业“以赛促教、以赛促学”教学模式构建与实践路径

（一）重构课程体系，推动赛事与教学深度融合

以职业技能大赛标准为引领，重构食品专业课程体系，实现赛事与教学的全方位、深层次融合。在课程内容设计上，系统梳理各类职业技能大赛的核心项目、竞赛规则与评价标准，将食品检测、食品加工、质量控制、食品安全管理等赛事核心技能，转化为课程模块与教学内容，融入专业核心课程与实训课程，替代滞后于行业与赛事发展的教学内容，实现“赛事内容进课程、技能标准进课堂”。构建“基础课程+核心课程+赛事实训课程”的层级化课程体系，基础课程夯实理论基础，核心课程强化岗位技能，赛事实训课程聚焦赛事项目开展针对性训练，形成“理论学习—技能实训—赛事提升”的闭环教学链条。同时，根据赛事项目的更新与行业技术的迭代，及时调整课程内容与教学要求，确保课程体系与赛事标准、行业需求同频共振。例如，将食品检测类赛事中的样品前处理、仪器操作、数据处理等技能，融入《食品理化检验》《仪器分析》等课程，增设赛事专项实训模块，提升学生的赛事适配能力。

（二）革新教学方法，激活“以赛促教、以赛促学”效能

突破传统教学模式的局限，采用多元化教学方法，充分激活“以赛促教、以赛促学”的育人效能。推行项目驱动教学法，以职业技能大赛项目为核心载体，将教学内容拆解为具体的项目任务，引导学生以小组为单位开展项目探究，在完成项目任务的过程中掌握理论知识与实操技能，培养团队协作与问题解决能力。采用情境教学法，模拟职业技能大赛的竞赛场景与评分标准，开展课堂模拟竞赛活动，让学生在模拟场景中熟悉竞赛流程、把控操作规范，提升竞赛适应能力与心理素质。引入案例教学法，选取典型赛事案例、行业实操案例，深入剖析案例中的技能要点、问题难点与解决方案，引导学生借鉴经验、规避失误，提升技能应用能力。同时，借助数字化教学手段，搭建线上教学平台，上传赛事视频、实操教程、技能要点等资源，方便学生随时随地开

展自主学习与技能复盘,实现线上线下融合教学,提升教学的灵活性与实效性。

(三) 强化师资建设,提升赛事指导与教学能力

构建“校内培养+校外引进+交流提升”的师资队伍建设机制,全面提升教师的赛事指导能力与教学水平。校内培养方面,建立教师赛事能力专项培训机制,定期组织教师参加职业技能大赛规则解读、前沿技术应用、赛事指导方法等专题培训,邀请赛事专家、行业技术骨干开展讲座与实操指导,提升教师的赛事认知与指导能力;鼓励教师深入食品企业挂职锻炼,参与企业实际生产项目,积累一线实操经验,熟悉行业技术标准与岗位需求,增强教学与赛事指导的针对性。校外引进方面,聘请食品行业技术骨干、赛事获奖选手、资深赛事裁判担任兼职教师或赛事指导顾问,参与课程教学、赛事实训指导与备赛工作,弥补校内教师赛事指导经验与行业实践经验不足的短板。交流提升方面,搭建校际师资交流平台,组织教师参与赛事观摩、教学研讨、技能比拼等活动,学习借鉴其他院校的教学改革经验与赛事指导方法,促进教师能力的同步提升。同时,建立教师赛事指导激励机制,将赛事指导成效纳入教师绩效考核,激发教师参与赛事指导与教学改革的积极性。

(四) 完善赛事机制,扩大育人覆盖范围

构建“全员参与、层级递进”的赛事机制,打破精英化培养模式,扩大赛事参与覆盖面,让全体学生都能借助赛事提升能力。搭建校内赛事平台,定期举办食品专业技能竞赛,设置与职业技能大赛对接的竞赛项目,降低参与门槛,鼓励全体学生参与,形成“班级选拔—校级竞赛—省级/国家级赛事”的层级化赛事体系,为学生提供多元化的赛事参与机会。针对不同层次学生的能力水平,制定差异化的赛事培养方案,对基础薄弱的学生侧重基础技能训练,激发其学习兴趣;对能力较强的学生开展针对性备赛训练,培养赛事精英,实现“全员提升、精英突破”的育人目标。加强赛事宣传与引导,通过校园广播、宣传栏、主题班会等形式,普及职业技能大赛知识,宣传赛事获奖学生的先进事迹,营造“人人爱技能、个个想参赛”的良好氛围,激发学生的参与热情。同时,将校内赛事成绩与课程考核、评优评先、技能等级认定等挂钩,进一步提升学生参与赛事的主动性与积极性。

(五) 优化保障体系,筑牢模式实施根基

构建全方位、多元化的保障体系,为“以赛促教、以赛促学”教学模式的实施提供坚实支撑。在资源保障方面,加大实训经费投入,更新实训设备,购置与职业技能大赛适配的检测仪器、加工设备等,模拟赛事与企业生产场景,建设标准化实训基地;建立实训耗材规范化管理机制,确保备赛与实训的耗材供应,保障实训与赛事活动的顺利开展。在校企协同方面,深化与食品企业、行业协会的合作,共建校内外实训基地、赛事培训基地,邀请企业参与赛事组织、命题、评价等环节,为学生提供真实的岗位实操场景与技术支持;同时,借助企业资源开展师资培训、学生顶岗实习,实现赛事、教学、产业的深度融合。在制度保障方面,建立常态化的教学与赛事融合机制,将赛事工作纳入专业人才培养方案,明确赛事与教学的衔接流程与责任分工;制定赛事组织管理办法、备赛指导规范、学生参与激励机制等制度,确保模式的规范化、长效化推进。

结语

基于职业技能大赛的高职食品专业“以赛促教、以赛促学”教学模式,是推动专业教学改革、提升人才培养质量、适配食品行业发展需求的重要举措。该模式以赛事为引领,实现了教学与赛事、产业的深度融合,能够有效优化人才培养体系、激发学生学习动力、锤炼师资队伍、深化产教融合,为高职食品专业内涵建设注入持久动力。

参考文献

- [1]周艳华,李涛.职业技能大赛对高职食品专业建设的促进作用[J].现代食品,2017(2):48-49.
- [2]刘丹赤,高月格,李秀娟,等.职业技能大赛引领高职食品检测类专业课程改革的探索[J].职教通讯,2016(24):14-16.
- [3]陈静,戴缘缘,谢小花,等.浅析职业技能大赛对高职食品专业发展的促进作用[J].安徽农学通报,2016,22(12):149-151.
- [4]韩双,任平,宋德花,等.职业技能大赛对高职食品专业课程建设的促进[J].北方经贸,2014(12):241-242.