

深化产教融合，培养卓越食品人才

2021-11-03 10:43 · 资讯更精彩

——河南农业大学食品科学技术学院开展“企业家进课堂”活动

新一轮科技革命和产业变革正在重构全球创新版图，对于高校来说，国家对“新工科”建设的倡导也意味着新的发展机遇，如何抓住机会实现新的发展和飞跃，培养出更优秀的工程技术人才已成为新时代国家人才战略的核心，也是不少高校必须思考和面临的问题。为促进教育教学改革，提升工科专业学生的工程素养，响应国家教育部加强一流本科专业以及一流本科课程的建设要求，河南农业大学食品科学技术学院积极推进“产教融合”，开展“企业家进课堂”系列教学活动，先后邀请郑州中粮科研设计院、郑州思念食品有限公司、郑州金苑面业等企业的技术骨干走进课堂，结合企业案例为学生讲解专业课知识，把书本内容形象化，促进了同学们对书本知识的理解与消化吸收。

在2018级《食品工厂设计与环境保护》的课堂上，郑州中粮科研设计院王永巍高级工程师从工厂设计宏观概念、工艺设计及案例分析和制图方法介绍这三个方面深入讲解了一个食品厂的设计过程，为学生更好地认识和学习这门专业课程提供案例帮助。郑州思念食品有限公司设备总监王卫刚高级工程师结合工厂生产实际，以速冻水饺的生产为例，从蔬菜的清洗、和面、成型、包装等方面，结合设备的设计标准，以及实际操作中的卫生清洗、使用、维修等内容，为我院19级食品科学与工程专业学生上了一堂有关食品加工中常见机械与设备的原理以及卫生设计课，使学生了解到目前食品生产一线的机械装备使用情况，先进的设计标准及理念。在《食品工艺学》的课堂上，金苑面业品控部主任崔慧霞从面粉生产工艺、质量控制、行业现状等方面，为学生详细讲解和分析了生产工艺智能化、制粉工艺现代化、品质控制精细化等内容，增强了学生的工程认知和创新意识。



为了让学生做好课程设计，学院组织了2018级全体食工专业学生来到河南省农科院中试基地参观实习，我院的兼职教师、基地负责人郭东旭与张康逸研究员向学生介绍了生产基地的工艺与设备，引导学生将课堂所学理论知识与实际生产相结合，并就学生提出的问题予以解答，使学生可以多方位了解鲜湿面、刀切馒头、手抓饼等产品的生产工艺流程、车间布置及设备摆布情况，为学生课程设计乃至毕业设计打下一定的基础。



通过开展“企业家进课堂”、“学生进车间”系列教学活动，巩固了学生在课本上学习到的理论知识，同时还让学生了解了在生产实际中会出现的问题，以及相关问题的解决方法等。锻炼了学生们解决问题以及理论联系实际的能力，夯实了实践知识，将学习的知识系统化、条理化、具象化。专业课堂的实践化有利于推动我院的新工科人才培养模式，提高学生对知识的理解度，造就学生较强的工程实践能力。学院将继续贯彻执行好工程教育以学生为中心、产出为导向、持续改进的理念，不断提升教学质量，完善教学环节，提高人才培养质量。

① 举报

评论 0