

高职食品营养与健康专业学生职业技能提升的行动研究

谢应龙

南充文化旅游职业学院 四川 阆中 637400

【摘要】：高职院校新办专业建设的核心任务，在于补齐学生实操能力培养短板。本文选取本地一所院校食品营养与健康专业作为调研样本，依托行动研究法开展阶段性教学改革实践，梳理适配新兴专业的技能培育路径。

【关键词】：行动研究；职业技能；食品营养与健康专业；课证融通；高等职业教育

DOI:10.12417/2705-1358.26.14.060

1 引言

强化学生职业实操能力培养，是职业教育对接国内产业高质量发展需求的核心工作。随着《“健康中国 2030”规划纲要》《国民营养计划（2017—2030 年）》落地推行，市场对营养咨询、健康管理、营养食品加工等方向技能人才的需求持续扩张。为匹配行业用人需求，教育部 2021 年将食品营养与健康专业纳入全国职业教育专业目录；2025 年 2 月发布专属专科教学标准，明确营养师、健康管理师岗位群对应的人才培养标准与实操能力要求^[1]。本文以本校该专业为研究对象，采用行动研究法开展多轮循环教学实践，结合一线课堂真实情况梳理技能培养现存漏洞，据此提出贴合专业办学实际的优化方案。

2 研究设计

2.1 研究思路

本次研究严格参照教育部发布的专业教学标准，将本专业所需掌握的实操能力划分为五大实践模块，分别是膳食调查数据分析、营养配餐方案编制、食品营养指标检测、人体测量与健康档案建立、大众营养科普指导。五大模块既包含仪器操作、人体测量这类直观动手技能，也涵盖营养评估、咨询沟通等依赖主观分析的内在专业能力，整套划分标准作为后续数据统计与教学干预的分析框架。结合各门课程授课内容与五大能力模块的匹配关系，分别设置大一基础课（干预前基线 T0/T0'）、大二核心专业课（干预后观测 T1/T2）两组对照样本。受 2024 版人才培养方案课程设置约束，该年级未开设四门核心课程，直接造成部分能力维度缺少完整前后对照数据，该问题也成为后续修订人才培养方案的重要依据。数据处理阶段将同一学生两年对应课程成绩一一匹配，计算均值、标准差，并对前后分数差值开展配对样本 t 检验，统计样本量、差值、t 值、p 显著性与 Cohen' sd 效应量。本次统计仅用于直观对比两届学生成绩变化趋势，仅作探索性分析，不用于跨年级横向对比与因果

判定。

2.2 研究方法

行动研究核心目标是解决一线教学过程中真实存在的各类问题，把教学问题优化放在研究首位，适合小规模课程教学改革、专业整体教学体系调整类研究，完整流程遵循“制定计划—落地实践—全程观察—复盘反思”循环模式，一轮实践结束后结合反思结论开启新一轮优化调整，持续完善院校日常教学模式^[2]。基于该研究方法特点，本文搭建“前期诊断调研+两轮完整行动干预+成果落地验证”跨年级研究框架。两轮干预实践均锁定学生大一下至大二上的学习阶段，规避学生自身学习成长对实验结果造成干扰；每一轮实践复盘总结的优化建议，全部纳入下一届人才培养方案修订内容，让教学实践改革与专业建设同步推进；最后通过新一届学生教学实践，检验整套优化策略能否迁移复用至同类型专业教学。

2.3 研究对象

本次调研样本为本校食品营养与健康专业连续三届在校生：2023 级 78 人（女生 61 人）、2024 级 78 人（女生 64 人）、2025 级 92 人（女生 79 人），女生整体占比 82.3%，符合该专业常年生源性别分布特征。三届学生统一通过统招渠道录取，生源基础、学习起点差异较小，样本具备对比分析基础。研究采集的数据包含学生各科目期末成绩、食品合规 1+X 中级证书考核记录、学生问卷与半结构化访谈材料，以及 2023—2025 三版人才培养方案文件与教学落地记录。正式调研前已征得全体学生知情同意，所有个人相关数据全部编码匿名处理。

3 研究结果

3.1 问题诊断

2024 年 3 至 4 月，面向 2023 级全部 78 名在校生开展前期摸底调研。从期末课程分数来看，学生大一阶段专业基础课平

作者简介：谢应龙（1978-），男，大学本科学历，研究方向：教育管理。

基金项目：南充文化旅游职业学院教育教学改革研究项目“高职院校学生职业技能提升的行动研究”（项目编号：JG2023A11）。

均成绩 85.36 分，标准差 2.63，整体文化课成绩表现较好；同期发放专业教学诊断问卷，最终回收有效问卷 75 份，问卷有效回收率 96.2%，问卷各项统计数据如表 1 所示。

表 1 诊断问卷主要测量结果 (n=75)

问题域	测量题项	结果
技能目标认知模糊	B1 能否写出本专业核心技能 (两项以上)	能完整写出 26.7% (20 人) ; 仅能写出一项 45.3% (34 人) ; 基本写不出 28.0% (21 人)
	B2 “课程考试成绩好即技能好” 同意度 ^a	3.89±0.97; 同意及以上 72.0%
	B3 五维度技能要求清晰度 ^a	2.27~2.65 (膳食调查与分析 2.36、营养配餐设计 2.48、食品营养检测 2.65、人体测量与健康档案管理 2.27、营养咨询与教育 2.43)
课程与证书标准脱节	C1 本专业可考证书知晓度	清楚 18.7% (14 人) ; 听说过但不了解 44.0% (33 人) ; 不清楚 37.3% (28 人)
	C2 课程与证书考核内容衔接度 ^a	2.39±1.03
	C3 证书要求能力的课程覆盖度 ^a	2.28±0.98
实训情境真实性不足	D1 “实训以教师演示、学生照做的验证性操作为主” 同意度 ^a	4.09±0.95; 同意及以上 77.3%
	D2 实训中接触真实生产任务 / 真实服务对象	从未或很少 70.7% (53 人)
	D3 实训条件满意度 ^a	2.96±1.01
学习动机 (参照项)	E2 考取本专业证书意愿 ^a / E3 期望实训增加真实任务 ^a	3.87±1.00 / 4.19±0.93

注: B、C、D、E 为问卷题项编号; ^a为 1—5 分制量表题 (1=很不符合, 5=非常符合), 结果以均值±标准差表示; n=75。

3.2 第一轮行动研究 (2024.5—2025.1)

制定改进计划。结合前期问卷反映出的三类教学短板, 设计首轮课堂优化方案, 选取《食品营养检验技术》作为改革试点课程, 逐条拆解 1+X 食品合规中级证书全部考核要点, 将证书对应的实操能力要求嵌入课程教学目标与日常实训任务。

落地课堂干预。2024 年 5 月至 2025 年 1 月同步推行两项改革举措: 核心课程项目化重构、证书考核内容常态化融入常规课堂。

全过程观测记录。教学周期内持续开展随堂观察, 记录学生课堂项目完成质量, 依托课后作业、完整项目成果跟踪五大实操能力掌握水平, 同时不定期和学生一对一访谈, 收集课堂学习真实反馈。

复盘总结优化。期末成绩数据显示, 经过一轮教学改革,

学生整体学习水平未出现下滑, 大二上专业核心课均分 85.60 (SD=5.75), 与大一基础课均分 85.36 基本持平, 能够证明项目化、课证融合改革不会额外加重学生课业负担。证书考核成果直观体现改革实效: 2024 年下半年 30 名学生报名食品合规中级证书考试, 3 人首次考核未达标, 校方针对薄弱知识点开展专项补训后, 该批次全部补考通过, 取证率达到 100%。由此可见, 课程层面的教学优化可有效推动理论知识转化为标准化实操能力。2024 年 6—8 月中期复盘时, 研究团队发现现有课程体系和食品企业生产、合规岗位实际工作匹配度偏低, 该问题直接用于修订 2024 版人才培养方案: 新增肉品、果蔬加工类核心课程, 食品标准与法规纳入大一基础课, 校内双师型教师最低配比由 60%上调至 90%。

3.3 第二轮行动研究 (2025.3—2026.1)

调整整体规划。基于第一轮复盘梳理的各类教学短板, 本次改革不再局限于单一课堂调整, 拓展至实训场景搭建层面, 确定“校企联合育人、竞赛证书同步推进、社区真实服务带动实操训练”整体实施思路。

落实多层干预举措。2025 年 3 月至 2026 年 1 月同步落地三类教学改革: 搭建校企定点实训岗位、将职业技能竞赛考核要点融入日常授课、组织学生走进社区开展线下营养科普服务项目。

多维度综合观测。除常规随堂观察、课后作业考核外, 引入合作企业在岗导师参与学生评价, 从实操完成质量、职业综合素质两个维度, 对学生真实岗位任务表现开展双向打分。

全面复盘成效。本轮改革实施后, 学生期末成绩依旧保持平稳, 大二学年核心课程分数集中分布在 80—86 分区间。2025 年上半年共计 45 名学生参与食品合规中级证书考核, 41 人顺利取证, 通过率 91.1%; 其中 2024 级 15 名首批报考学生 13 人通过。截至本轮实践收尾, 2023 级累计 58 人报名证书考试, 年级整体参考率 74.4%, 全年级取证率 98.3%, 两个年级合计 71 名学生取得对应职业技能证书。对比第一轮改革成效, 本轮优化重点提升学生综合实操运用水平, 学生不再考前集中突击备考证书, 各类考核要点完全融入平日课堂; 参与社区、企业真实服务时, 学生可以连贯调用五大模块专业技能处理完整服务流程。

3.4 研究结论

结合两轮完整行动研究采集到的全部数据可以看出, 两届参与改革学生的课程成绩始终平稳无明显下滑, 1+X 证书取证人数从无到有、逐年上涨。稳定的期末分数能够证明教学改革不会增加学生学习压力, 逐年提升的证书通过率代表学生标准化实操能力获得行业官方标准认可, 持续迭代更新的人才培养

方案,说明本次研究得出的优化举措已经转化为专业常态化教学制度。两轮改革可以看出,在课程层面改革解决学生“会不会操作”的基础问题,依靠项目化教学、课证融合模式,让学生熟练掌握各项实操规范,完成理论知识向动手能力的转化;实训场景层面改革解决学生“能不能用好技能”的进阶问题,依托企业岗位、社区真实服务对象,推动学生实现专业技能灵活迁移、深度内化。这套分层培育逻辑和现有相关研究结论保持一致,学生实操能力成长以内在分析判断能力为核心驱动力,最终通过外在仪器操作、现场服务等行为体现^[3]。除此之外,社区营养科普等真实服务项目,在锻炼实操能力的同时,同步培育学生敬业严谨、精益求精的职业素养,契合当下职业教育实操技能与职业精神同步培育的发展方向;学生综合职业能力提升,本身是学习意愿、实践机会、专业能力三类要素共同作用形成的结果^[4]。综合来看,两轮行动研究不仅优化了校内实操教学整体质量,也从实操技能、职业素养两个维度,丰富完善了现有职业教育相关研究成果。

4 高职食品营养与健康专业学生职业技能提升策略

整合两轮行动研究实践积累的教学经验,研究认为清晰的培养目标是划定人才培育核心方向的基础,系统化课程是完成理论到实操的中介,利用真实实训场景推动技能灵活运用,进一步完善配套机制才能保障整套培育模式长期落地,共同形成适配新设高职专业的学生实操能力完整提升路径。

4.1 聚焦培养目标,立足国标多维技能规格

院校需要以教育部发布的专业教学标准作为根本依据,拆分文件中各项实操能力要求,细化为能够直观观测、量化打分的五大能力板块,进一步转化为课堂教学目标、实训任务要求、期末综合考核指标,让抽象的专业能力标准,变成教师教学、学生学习均可落地把握的具体内容。如果仅将技能要求简单罗列在人才培养方案文本中,学生会无法建立清晰的学习目标,即便期末卷面考试分数偏高,也难以弥补实操能力培育方向模糊带来的教学漏洞。

4.2 夯实课程载体,深化课证融通课程建设

按照由浅入深的逻辑搭建连贯项目教学链条,重构核心专业课授课内容,让学生在完成完整项目任务的过程中,同步实现课堂理论学习、线下动手实操;筛选和本专业就业岗位匹配

参考文献:

- [1] 吴燕,曾绍玮.技能型社会建设背景下我国职业技能培训实施的价值、难点与对策[J].教育与职业,2022(17):13-20.
- [2] 宋虎平编.行动研究指导[M].北京:教育科学出版社,2003.52.
- [3] 王茜雯,闫智勇,吴全全.职业教育学生技能的发展机理与模型构建[J].职业技术教育,2024,45(11):13-19.
- [4] 孙克,方凡铭,张信为,等.MOA理论视角下中职学生职业能力提升路径研究——基于28个职业技能大赛获奖者案例的定性比较分析[J].职业技术教育,2024,45(23):18-24.

度较高的1+X职业技能证书,将证书全部考核要点系统性融入课程教学目标、日常实操任务、期末综合考核,制作标准化课证融合对照表纳入专业教学制度,避免证书考核内容和常规课堂教学相互割裂。

4.3 创设实训情境,依托校企项目协同实训

院校可搭建三层实训场景体系,依次为校内标准化实训课堂、企业轮岗实操岗位、面向社区的社会营养服务项目,校内实训课堂夯实基础标准化操作能力;校企合作轮岗实训,让学生在企业真实岗位接受行业导师打分评价,学习企业现行实操标准;社区营养科普服务项目,使学生面对需求各不相同的普通群众,在完整咨询服务流程中综合运用五大板块专业技能,实现专业知识服务民生,同时社区真实服务案例反向优化校内课堂教学。职业技能竞赛作为实训体系高阶补充,依靠竞赛完整考核标准优化日常实训内容,打造“课程教学—证书考核—技能竞赛”一体化实操培育体系。

4.4 构建支撑机制,统筹师资协同方案更新

搭建标准化双师教师团队,确保校内双师型教师占比不低于90%,组织教师参与1+X证书考评员专项培训,让任课教师具备解读行业考核标准、综合测评学生实操水平的专业能力;进一步建立稳定校企协同合作制度,通过共建实训基地、联合研讨人才培养方案、校企双方共同评价学生等形式,明确合作企业教学责任,打通行业岗位需求标准、院校人才培育标准双向互通渠道,杜绝校企合作流于表面形式。在上述基础上,建立人才培养方案动态修订制度,每一轮课堂教学、实训改革总结得出的优化建议,都固定纳入下一版人才培养方案修订内容,持续迭代完善专业教学体系。

5 结语

综上,本研究以两轮循环递进的行动研究表明,高职食品营养与健康专业初创期学生职业技能培养的主要短板,在于卷面成绩高位运行掩盖下的技能目标认知模糊、课程与证书标准脱节与实训情境真实性不足;而课程层和情境层的递进干预能够以不加重学业负担的方式有效促进技能养成,并构成立体互证的证据链;更为重要的是,跨届螺旋式设计使研究行动与人才培养方案迭代形成联动,研究结论得以即时沉淀为专业建设的制度安排,这正是行动研究“在行动中改进”的目的的体现。