

协同育人理念下食品专业课堂学困生帮扶模式构建与实践研究

王祉霖

辽阳职业技术学院, 辽宁 辽阳 111000

[摘要]在职业教育高质量发展的大背景下,将协同育人理念融入教学,为改善高职食品专业学困生课堂学习现状提供了新的解决方向。高职食品专业以“德技并修、工学结合”为核心育人导向,学困生课堂提质效果对专业整体人才培养质量有着直接的影响。在协同育人理念指引下,为高职食品专业学困生帮扶工作开辟了全新路径。文中以高职食品专业学困生为研究样本,对其课堂学习现状以及所存在的问题进行系统性的梳理分析,摒弃了传统只靠课堂讲课和单一辅导的老旧帮扶方式,构建“课堂模式优化+分层精准帮扶+校企实践赋能”的单课程学困生帮扶模式。该模式的应用能够帮助学困生树立学习信心,培养学生自主学习能力,帮助其掌握专业技能,夯实配餐设计与烹饪实操技能,有效缓解过去帮扶形式单一、可用育人资源少、帮扶效果不明显的各类问题,为高职院校同类专业学困生课堂教育转化工作提供借鉴与参考。

[关键词]协同育人; 高职食品专业; 学困生; 帮扶模式; 课堂教学

DOI: 10.33142/fme.v7i6.20125

中图分类号: G434.1

文献标识码: A

Research on the Construction and Practice of Classroom Assistance Model for Students with Learning Difficulties in Food Major under the Concept of Collaborative Education

WANG Zhilin

Liaoyang Vocational and Technical College, Liaoyang, Liaoning, 111000, China

Abstract: In the context of high-quality development of vocational education, integrating the concept of collaborative education into teaching provides a new direction for improving the classroom learning status of food majors with learning difficulties in higher vocational education. The food major in vocational colleges is guided by the core education of "combining morality and technology, and integrating engineering and learning". The quality improvement effect of the classroom for students with learning difficulties has a direct impact on the overall quality of talent cultivation in the profession. Guided by the concept of collaborative education, a new path has been opened up for the assistance of students with learning difficulties in the food major of vocational colleges. The article takes vocational food majors with learning difficulties as research samples, systematically sorts out and analyzes their classroom learning status and existing problems, abandons the traditional old assistance method of relying only on classroom lectures and single tutoring, and builds a single course learning difficulty student assistance model of "classroom mode optimization+layered precise assistance+school enterprise practice empowerment". The application of this model can help students with learning difficulties establish their confidence in learning, cultivate their ability to learn independently, help them master professional skills, consolidate meal design and cooking practical skills, effectively alleviate various problems of single assistance forms, limited available educational resources, and unclear assistance effects in the past, and provide reference and guidance for the transformation of classroom education for students with learning difficulties in similar majors in vocational colleges.

Keywords: collaborative education; vocational food major; students with learning difficulties; assistance model; classroom teaching

引言

在国内食品行业加速转型升级的大背景下,高端复合型人才缺口呈持续扩大态势,高职院校食品专业已然成为行业一线应用型人才培养的核心阵地。高职食品专业具有较强的实践性,不仅需要学生掌握专业知识,更

需要锻炼学生的实操动手能力。这门课程紧密对接膳食结构优化、营养配餐,食品合理搭配等行业核心岗位所需技能,是落实专业育人目标的关键课程。但是在教学实践中,很多学生的文化课和专业基础较为薄弱,部分学生在实训课上参与度不高,久而久之对新知识吸收滞后,逐渐成为

课程学困生。以往学困生帮扶多依靠任课教师单独开展辅导工作，帮扶体系不够丰富多元，无法从根本上破解后进学生的学习难题。协同育人的理论核心要义在于统筹整合多元育人主体资源，凝聚各方教育资源。将该理念运用到高职食品专业学困生课堂帮扶工作中，构建多方主体协同联动、同向发力的帮扶体系，可充分发挥各方育人优势，借助行业企业的实践资源支撑，填补课堂教学的短板，助力学困生夯实专业基础、优化课堂学习状态、强化学生学习自信，全面提升综合专业素养。本文以高职食品专业《配餐设计与烹饪》课程为具体切入点，构建单课程学困生帮扶模式，以为同类课程的学困生帮扶工作提供可操作的实践路径。

1 高职食品专业课堂学困生现状及成因分析

1.1 高职食品专业课堂学困生现状

以《配餐设计与烹饪》课程为例，高职食品专业课堂学困生的现状主要体现在以下四个方面，具体如下表所示：

表 1 课堂学困生现状调研结果

调研维度	具体表现
学习态度	课堂注意力不集中，经常走神、睡觉，不主动参与课堂互动，作业拖延、抄袭
学习能力	理论知识理解困难，难以掌握营养配餐原理、膳食搭配原则等核心知识点；实操技能不熟练，无法规范完成配餐设计、标准化烹饪等实操任务
学习目标	缺乏明确的学习目标，对专业前景认知模糊，不清楚学习的意义，学习动力不足
帮扶需求	希望获得针对性的理论辅导和实操指导，需要多样化的学习资源，希望得到教师 and 同学的关注与鼓励

1.2 高职食品专业课堂学困生成因分析

《配餐设计与烹饪》课程学困生的形成，主要源于课堂教学适配、学生个体素养、实践育人衔接等层面的因素。个别教师教学理念陈旧，仍以传统填鸭式授课为主，师生互动交流匮乏，帮扶措施同质化严重，帮扶辅导手段单一，缺乏多元设计。学生自身维度，学困生前置专业基础薄弱，

跟不上正常教学节奏，学习目标模糊不清，日积月累便陷入学业滞后的恶性循环。部分学困生存在消极自卑心理，主观学习意愿薄弱，不愿主动沟通、及时请教疑难，进一步加重学业困难。课程虽按人才培养方案开展理论与实操教学，但课堂实操环境和餐饮、营养配餐的真实工作岗位差别较大，加之，学困生缺乏企业真实岗位实践经历，导致学习目标不清晰。

2 协同育人理念下高职食品专业课堂学困生帮扶模式构建

2.1 模式构建的核心原则

学困生帮扶体系的搭建，全面落实四项核心原则。一是实践性原则。紧扣高职食品专业工学结合办学特色，注重培养学生的实操技能，以技能竞赛、岗位实训为抓手。二是协同性原则。统筹学校、任课教师、学生及合作企业四方育人力量，明晰各方权责，整合优质育人资源，筑牢协同育人根基。三是针对性原则。结合学困生个性化特点与知识薄弱环节实施个性化帮扶举措。四是全程性原则。将学业帮扶贯穿日常教学全周期，常态化掌握学生学习近况，及时优化调整帮扶策略。

2.2 帮扶模式的核心框架

四方协同主体各司其职、密切配合，形成育人合力，具体职责如下表所示：

2.3 全程保障机制

为让课堂优化举措切实落地见效，依托期末考评导向统筹日常教学工作。教学环节严格依照专业人才培养方案与课程教学标准开展，根据班级学生实际学情灵活调整分层教学模式，搭配同伴互助结对学习形式，稳固整体课堂教学质量。针对学习跟不上的后进生，专门开展个性化课后答疑辅导，精准补齐学习漏洞。学业评价紧扣期末综合考核标准，围绕理论知识掌握程度、现场实操运用水平、日常课堂综合表现三大方面，常态化组织学生自我学习评

表 2 四方协同主体帮扶职责与具体举措

协同主体	核心职责	具体举措
学校	主导统筹、资源整合、机制保障	1.完善学困生帮扶体系；2.整合教务处、学生处、教研室等资源；3.建立协同帮扶机制，搭建帮扶平台；4.加强对帮扶工作的监督与评估；5.建设学业支持中心、心理健康发展中心；6.依托数字化手段，搭建学业诊断系统。
教师	教学引导、精准帮扶、方法创新	1.分析学困生特点，制定个性化帮扶方案；2.创新教学方法；3.开展课后辅导、答疑解惑；4.引导学困生参与小组合作、实操训练；5.跟踪学困生学习情况，及时调整帮扶方案；6.结合学习者画像，实施精准教学干预。
学生	自主学习、互助合作、主动提升	1.树立学习信心，明确学习目标；2.主动参与课堂学习、小组讨论、实操训练；3.积极向教师、同学请教；4.利用线上学习资源，自主提升学习能力；5.主动参与技能竞赛、实践活动。
企业	实践指导、岗位对接、资源支持	1.派遣企业导师参与课堂教学、实操指导；2.提供实践岗位、实操设备、学习资源；3.开展岗位技能培训；4.参与帮扶方案制定；5.支持技能竞赛开展。

估,同步做好整体学情分析研判。依据每位学生阶段性的学习进步与状态变化,灵活优化辅导方式与教学思路。同时主动对标课程考核相关要求,将帮扶成效视作个人教学履职重点,常态化推进精准补差工作。学习资源方面,活用校企共建的实训案例、实操教程等素材,结合考评考点梳理适配学习内容,帮助学生补齐知识短板,提升自主备考与综合应试能力。

2.4 核心帮扶实施路径

2.4.1 课堂模式革新

优化原有授课模式,摒弃单向理论灌输的陈旧课堂形式,结合学生身心发展特点调整课程开展方向,设计有趣味性的课堂,以此激发学生学习的积极性,主动参与课堂实践活动。如针对《配餐设计与烹饪》课程枯燥、抽象的营养配比、膳食搭配、烹饪规范等理论知识,在教学过程中不再只是单一照本宣科地进行讲解,而是将课程知识融入餐饮行业日常生活及营养配餐等真实岗位场景。紧密围绕课程核心教学内容,选择减脂健身餐、儿童营养餐等热门的实操案例,细致讲解荤素营养搭配的原则、配餐的计算公式等相关内容,通过减脂健身餐案例,拆解高蛋白、低热量、高膳食纤维的配餐公式和荤素搭配方案。通过这种设计情景化的教学活动,可以让学困生沉浸式地代入岗位情景,直观地掌握营养搭配技巧以及配餐公式的用法。针对《配餐设计与烹饪》课程实操性强、细节要点多的特点,在教学过程中要不断丰富课程的趣味化,可以设计配餐方案互评打分、课程知识抢答等趣味课堂小游戏,在课堂的实践活动中,同时也要注意观察学困生的课程学习状态,对于学困生主动参与课堂或实操练习的积极性,给予肯定与表扬,帮助其建立课程学习的自信心。在激发学困生课堂参与积极性的基础上,进一步通过任务驱动式教学方法,促使学生从“被动听”转向“主动做”。

采用课程任务驱动式的教学方法,将每一节课的理论知识拆解为贴合岗位实际以及难度适中的小型课程任务,在课堂上将学生分成不同的小组,让学生全程参与专属的“个性化配餐方案设计、食材的甄选鉴别”,通过这种教学策略,彻底改变学困生动手能力差、被动听课的状态,逐步提高学困生的烹饪操作技能。

2.4.2 分层精准帮扶

基于 2.2 中教师与学生两大协同主体的核心职责,本节从课堂互助与教师精准辅导两个维度,细化分层帮扶的具体实施路径。针对学困生的个性化学习短板,统一化的教学模式未能满足其学习需求,通过建立长期稳固的课堂互助帮扶机制,主要结合同学之间的互助,以及教师的精

准辅导,全程跟进学困生的课堂学习状况。首先将全班学生分成若干个学习小组,注意小组的分配原则,每一个小组搭配几名课程动手能力强、理论知识扎实的优秀学生。在课堂的实践操作环节,由优生一对一地帮扶学困生,可以帮助他们纠正不规范的烹饪操作方式,帮助他们调整食材的配比以及食材的处理,从而营造互帮互助的课堂学习氛围,也有助于提高学困生的动手操作能力,课后协助复盘课堂知识点、答疑基础问题,形成课堂互助共进氛围。

教师则定点关注辅导,提前标记出班级学困生的名单,在上课的过程中,要专门重点关注这类学生,多提问他们基础的知识。在实操过程中实时巡视,如果发现不规范的操作,及时帮助其纠正。课后则开展分层的专项辅导,对于动手能力比较差的学生,或者是在实践操作过程中不规范的学生,可以通过一对一的指导,使学生可以掌握标准化的烹饪流程和配餐操作。对于基础理论知识较弱的学生,通过耐心细致地讲解营养配餐的原理,食材的配比逻辑,配餐的计算公式等内容,补齐每一个学困生的薄弱点。同时,建立学困生课堂成长档案,将学困生每节课的课堂参与度情况实操技能的进步变化,详细地记录下来,动态调整帮扶重点,持续巩固帮扶效果。目前,分层帮扶主要依据学困生的理论知识与实操技能两个维度进行划分,尚未充分纳入学习风格、性格特征、家庭背景等差异化因素,帮扶方案的个性化程度仍有待深化。

2.4.3 校企实践赋能

为了弥补课堂教学与企业真实岗位脱节的相关问题,借助校企合作的育人资源,可以让学困生亲身感受行业的真实工作场景,不仅能够激发学生学习的积极性,而且有助于提高其实操技能水平。利用课余时间和实训课时,组织学生走进合作企业体验真实岗位工作。让他们亲身参与企业食材挑选处理、大众营养餐制作、标准化烹饪等基础工作,实实在在体会课本知识、课堂技能在实际工作中的应用,帮助学生可以树立清晰的学习目标。邀请营养配餐机构、餐饮企业的一线技术骨干进校对学困生进行授课讲解。行业师傅结合自身在岗经验,细致讲解企业统一的烹饪操作标准、日常接单配餐规划思路、岗位常见实操技巧,用真实工作案例补齐课堂教学短板,尽可能地缩小课堂学习与岗位需求之间的差距。

3 结论

基于协同育人理念搭建了“优化课堂教学+精准分层帮扶+校企实践赋能”的全方位、立体化单课程学困生专项帮扶体系。改变以往单一的课堂授课模式,把课堂教学

提效提质、一对一针对性学情辅导、企业真实场景实训紧密结合起来,打通课上与课下、校园与企业的育人通道,形成了多方联动、协同育人的完整工作体系,切实解决了食品专业学困生普遍存在的学习难题,通过改良课堂授课方式、开展分层针对性辅导、引入企业真实实训项目和岗位资源,全方位帮助学困生补齐专业理论短板,熟练掌握食材处理、配餐设计、标准化烹饪、食品加工等核心实操技能。同时,借助企业实训场景,让学生直观了解食品行业的岗位要求、就业方向和职业发展路径,帮助学生找准学习定位、树立长远的学习和职业目标,全面提升了个人专业综合能力。

但从日常帮扶工作开展和长期学情跟踪情况来看,当前的学困生帮扶工作还存在一些短板和不足。现阶段的帮扶大多以标准化、常态化的统一帮扶为主,没有充分兼顾不同学生的学习基础、知识薄弱点和性格差异,个性化帮扶方案不够细致,帮扶的精准度和适配性还有提升空间。未来,要深化协同育人理念,深化四方联动协作,健全长效机制,优化实践模式,提高帮扶针对性,助推职业教育建设与食品产业稳步升级。

[参考文献]

[1]戴建广,高敏.应用型高校创新型人才培养问题研究[J].

洛阳理工学院学报(社会科学版),2023,38(3):83-87.

[2]黄海燕,续智丹,杨福源,等.基于校企深度合作的学生工程实践教学模式研究[J].实验技术与管理,2019,36(4):188-192.

[3]史海粟,武俊瑞,李冬男,郑艳,李春强,张琦,张佰清.“食品生物技术”课程模拟仿真建设与实践教学改革[J].农产品加工,2018(12):122-125.

[4]沈志华,潘子强,郑子懿,等.应用型本科院校食品工程性实训课程建设探讨[J].广东化工,2020,47(15):228-229.

[5]李阳,吴晓琴,罗自生.食品工程综合实验教学模式探索与实践[J].安徽农业科学,2018,46(7):220-222.

[6]彭凌,胡尚连,向珣朝,等.基于创新能力提升的食品加工开放性实践教学平台研究[J].高教学刊,2016,2(22):154-155.

[7]雍雅萍,苏靖.应用型本科高校食品工程原理课程教学思考[J].现代食品,2018,3(10):56-57.

[8]陶冬冰,张旋,张琦,等.基于国际工程教育理念的虚实结合校企协同创新驱动的食品专业实践教学模式改革[J].农产品加工,2025(22):125-128.

作者简介:王祉霖,(1990—),毕业于辽宁大学工商管理专业,当前就职于辽阳职业技术学院,教师,讲师。