

## 食品质量与安全（潍坊农创合作）

### 一：专业基本情况

食品质量与安全专业 2016 年设置并开始招生，是学院重点建设专业之一。2020 年，本专业与潍坊农创商业发展有限公司开展紧密对接，进行联合人才培养，建立新型教学模式，完善实践教学课程体系，加强实践教学师资队伍建设，加快新型实践教学平台建设。通过校企合作的的教学模式不仅能够让学生学习到学校的知识，还能真实的在教学中参与实际工作，实现从学校到工作单位的良好衔接、满足学生毕业工作的实际需求。



学校拥有院级优秀教学团队，本着“食以安为先”的育人理念，培养掌握食品安全专业理论及技能，具有创新精神，在食品生产、加工和流通企业、检测机构、监管部门从事“舌尖上安全卫士”的高素质技能型人才。

潍坊农创商业发展有限公司是潍坊市属全资国有企业，也是中国食品谷项目的市场化运营主体。依托资源整合和资本运营主体优势，以“成为世界农业食品产业最受人尊敬的综合服务商”为愿景，肩负“聚集高端要素，共建食品产业可持续发展生态圈”的使命，致力于打造食品产业综合服务平台，着力在园区开发、产业投资和品牌运营三个领域发挥支撑食品谷项目的建设作用，为学生的培养和就业提供高质量的保障和服务。

### 二：专业人才培养目标

培养德、智、体等全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，掌握食品质量安全的检验检测、监测控制与管理的基本理论和综合职业能力，熟知国内外食品质量安全体系和标准体系，从事食品产业链生产经营相关环节的安全监测、质量控制、管理等第一线工作的高素质技术技能专门人才。



### 三：专业特色

本专业方向通过整合潍坊职业学院与企业最优资源，以学院专业与师资力量为基础，采用产教融合校企联合育人模式，应用企业真实项目，依托雄厚师资，产学研相结合，培养适应当前社会各行业对食品健康安全需求，具备食品质量安全的检验检测、监测控制与管理的基本理论和综合职业能力的应用型人才。





#### 四：核心课程

《食品化学》、《食品微生物检验技术》、《食品理化检验技术》、《食品加工技术》、《食品营养与卫生》、《食品安全与质量控制》、《食品标准与法规》。

#### 五：就业方向与保障

在掌握了食品质量安全与检测相关方法和技术，具备了食品质量安全的检验检测、监测控制与管理的基本理论和综合职业能力后，学生可从事于食品质量管理岗位群，食品安全管理岗位群，食品检验岗位群，食品生产加工岗位群等相关工作。

潍坊农创商业发展有限公司为学生提供职业核心能力提升训练和就业指导及服务，设置专业职业顾问为学生提供职业规划，配备就业人员搭建学生和用人企业、食品行业协会、产业联盟交流直通平台，并且牵头组建的食品质量与安全联盟将近 300 家单位，为学生就业提供了相应的保障。

学生也可通过专升本、出国留学、考公务员等多种途径升学就业。

就业领域

食品质量管理岗位群、食品安全管理岗位群、食品检验岗位群、食品生产加工岗位群。

就业岗位

01.初始岗位

质量管理员、食品安全管理员、食品检验工等。

02.发展岗位

食品产业链质量工程技术人员、食品产业链食品安全管理人员、食品检验工（高级工、技师）等。

## 六：师资力量



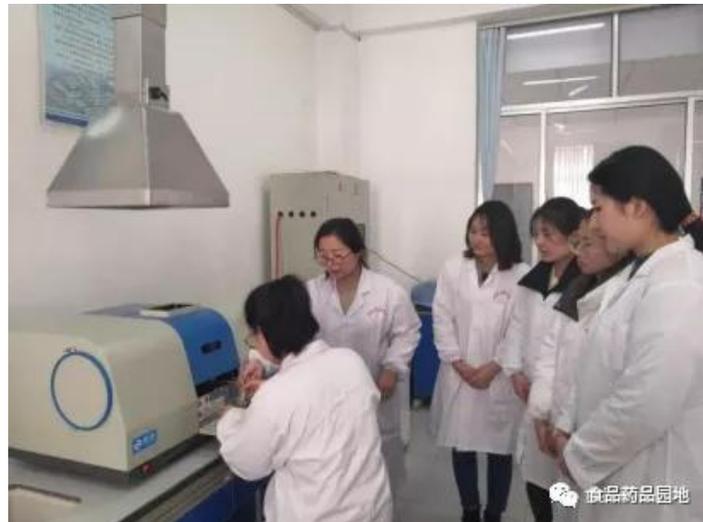
现有教职工 40 人，其中泰山学者 1 人，山东省教学名师 1 人，全国农业职业教育教学名师 3 人，教授 5 人、博士后 1 人、博士 4 人。2 名教师获评校级教学名师，2 名教师获评校级教练型教学名师，2 名教师获评校级师德标兵。近几年，教师申报各级各类科研项目共计 50 余项，获专利授权 2 项；主参编教材 7 部，其中 4 部为国家“十三五”规划教材。在省级以上各类教学比赛中获奖 20 余项，实现了国家级教学大赛一等奖零的突破。

潍坊农创商业发展有限公司经过多年的实践经验对食品的生产加工、质量检测等专业方面有着丰富的实战经验。其提供师资团队均由行业、企业一线专家组成。

其中专职教师 5 名，实训指导教师 2 名，兼职教师逾 13 名。企业教师中，2 位教师有 2 年以上的海外学习、工作经历，2 位教师拥有博士学位。

## 七：实训条件

### 学院环境



## 企业环境





## 实训优势

食品质量与安全专业构建了融教学、实训、岗位、职业培训于一体的实训基地，现有食品安全控制实训室、食品检测实训室、食品营养与配餐实训室、食品微生物检测实训室、色谱分析实训室、仿真软件实训室以及“美味工坊”大学生创新创业实训中心，逐步形成“校中厂”形式的“生产性实训中心”，满足学生校内学习、实训同时建立稳定的校外实训基地，确保学生有半年以上的企业顶岗工作经历，以满足专业实践教学和技能训练要求。

学校联合潍坊农创商业发展有限公司共同搭建项目孵化平台,为学生后期项目研发实训提供了条件。同时,在实习实训期间,校企联合共同为学生提供一系列技能竞赛与职业资格证书的认证考核。

职业资格证书

**01.专业能力资格证书**

食品检验工(中级)、质量工程师(初级)/食品安全师等。

**02.拓展能力资格证书**

公共营养师(三级)、ISO22000内审员、粮油质量检验员(中级)、酿酒师(中级)、品酒师(中级)、烘焙工(中级)等。