



黑龙江农垦职业学院

Heilongjiang Nongken Vocational College

食品质量与安全专业 人才培养方案

黑龙江农垦职业学院

2022年8月

目 录

一、专业名称和代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
五、人才培养目标与培养规格	3
六、人才培养模式	6
七、课程设置及要求	7
八、教学进程总体安排	17
九、素质教育活动	17
十、人才培养的实施与保障	17
十一、毕业要求	22
附表 1 公共选修课程目录	23
附表 2 课程设置与人才培养对应关系矩阵表	25
附表 3 教学计划进程表	27
附表 4 实践教学安排表	29
附表 5 教学周数分配表	30
附表 6 学时分配比例表	30
附表 7 教学活动安排表	30
附表 8 素质教育活动表	30
附表 9 校内实训基地	31
附表 10 校外实训基地	32
编制说明	34
《食品加工技术》课程标准	错误! 未定义书签。
《食品微生物检测技术》课程标准	错误! 未定义书签。
《绿色食品生产控制》课程标准	错误! 未定义书签。
《食品标准与法规》课程标准	错误! 未定义书签。
《基础化学》课程标准	错误! 未定义书签。
《食品安全与质量控制》课程标准	错误! 未定义书签。
《食品安全与卫生》课程标准	错误! 未定义书签。

《食品机械与智控技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品仪器分析技术》课程标准	错误！未定义书签。
《焙烤食品生产技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品安全管理体系与认证》课程标准	错误！未定义书签。
《新媒体营销》课程标准	错误！未定义书签。
《淀粉制品加工技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品企业合规管理》课程标准	错误！未定义书签。
《生产单元操作》课程标准	错误！未定义书签。
《食品致敏源控制管理》课程标准	错误！未定义书签。
《食品营养配餐技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品理化分析技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品安全追溯技术》课程标准	错误！未定义书签。
《贮藏与保鲜技术》课程标准	错误！未定义书签。
《酿造酒加工技术》课程标准	错误！未定义书签。
《糖果加工技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品添加剂》课程标准	错误！未定义书签。
《食品感官检验技术》课程标准	错误！未定义书签。
《果蔬加工与饮品调制技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品快速检测技术》课程标准	错误！未定义书签。
《蛋糕装饰技术》课程标准	错误！未定义书签。
《食品包装技术》课程标准	错误！未定义书签。
《中华茶艺》课程标准	错误！未定义书签。
《肉制品加工技术》课程标准	错误！未定义书签。
专业调研报告	39
毕业生就业质量跟踪调研报告	63
专业人才培养方案审批表	77

食品质量与安全专业人才培养方案

一、专业名称和代码

专业名称：食品质量与安全

专业代码：490102

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

修业年限以三年为主，弹性修业年限为二至五年。

四、职业面向

表 1 食品质量与安全专业职业面向

所属专业 大类 (代码)	所属 专业类 (代码)	对应 行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位 群或技术 领域	相关 证书
食品药品 与粮食大 类 (49)	食 品 类 (4901)	食品制造业 (14) 专业技术服务业 (76)	质量管理工程技术人员 (2-02-29-03) 质量认证认可工程技 术人员 (2-02-29-04) 食品工程技术人员 (2-02-24-00)	GMP 内 审、ISO 质量管 理体 系内 审、 HACCP 内审、食 品安全 质量 监管等	食品合 规管 理、 内审 员、 食品安 全管 理师
		焙烤食品制造 (141) 调味品、 发酵制品制造 (146) 其他食品制造 (149)	焙烤食品制造人员 (6-02-01) 味精制造工 (6-02-05-01) 淀粉及淀粉糖制造工 (6-01-07-01)		

五、人才培养目标与培养规格

(一) 人才培养目标

本专业培养思想政治坚定，德、智、体、美、劳全面发展，适应食品生产加工企业需要，具有质量安全监督管理需要，具有食品质量管理职业素养和北大荒精神，掌握扎实的科学文化基础和食品产业标准法规、品质控制、安全监管、体系认证等知识及相关法律法规，具备检验检测、智能管控、体系审核、合规管理等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品加工过程质量控制、食品质量安全管理体系文件编制审核和食品安全检测监督管理等工作，面向健康产业绿色食品加工领域高素质技术技能人才。

(二) 人才培养规格

1. 素质目标

(1) 思政素质

热爱祖国，拥护中国共产党的领导，掌握马列主义基本原理、毛泽东思想和邓小平理论；具有明确的是非和法制观念；具有优良的个人品质，强烈的事业心和责任感。

(2) 职业道德素质

具有良好的职业道德和职业素质，遵守企业规章制度；具有敬业精神和职业荣誉感，热爱本职工作，忠于职守；具有专心专注、精益求精的工匠精神；具有较强的观察能力、想象能力、分析能力、协调能力和创造能力；具有合作意识和团队精神；具有较强的安全意识、服务意识、环保意识。

(3) 身心健康素质

具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，保持良好的个人卫，以及良好的行为习惯；具备能够适应食品生产所匹配的身体素质，保持身体健康，无传染性疾病。

(4) 文化素养

具备合理的知识结构以及运用这些知识的方法能力，塑造完善的文化品质和良好的思维机制，使其具有广博的知识和较强的适应食品企业发展变化的能力，能较快适应岗位要求，具有发展潜力。

(5) 艺术素养

通过视觉，听觉、触觉体会食品加工的造型、颜色、包装、气味等，培养感悟生命的能力；加强艺术修养的培养，使学生开阔眼界，陶冶情操，提升精神境界，启迪智力发展，激发想像力，培养创新精神。

(6) 劳动素养

培育积极的劳动精神。领会“幸福是奋斗出来的”内涵与意义，继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统，弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神；养成良好的劳动习惯和品质；能够自觉自愿、认真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动，形成诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，养成良好的消费习惯，杜绝浪费。

2. 知识目标

(1) 掌握本专业所必需思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护等道德素养和相关知识；

(3) 掌握基础化学、微生物、仪器分析、食品卫生及食品营养等专业基础知识；

(4) 熟悉食品加工原料、半成品、成品检验的基本理论与加工方法；了解食品行业发展的新工艺、新技术、新设备；

(5) 掌握食品质量安全检测的专业知识；熟练食品分析检验仪器的工作原理、使用和维护方法；掌握食品质量安全控制、控制与体系管理等专业核心知识；

(6) 掌握快速检测、检验、信息化学习、互联网、创新研究等专业拓展知识；

(7) 掌握食品质量管理体系、质量控制等相关的基本理论及质量管理方法。

3. 能力目标

(1) 专业能力

①具有危害分析、食品生产经营企业合规体系建立和食品安全控制的能力；

②具有对食品生产经营过程进行感官检测、过程监测、质量控制和改进的能力；

③具备常规食品检测仪器设备的使用操作的能力；

④具备对食品原辅料、半成品和成品进行理化检验和微生物检验的能力；

⑤具有食品质量安全法规标准的建立和实施能力；具有几种常见食品生产加工机械设备的使用操作基本能力；

⑥初步具备食品的市场营销及新媒体营销的能力；

⑦具有对食品生产经营资质合规管理的能力；具有对食品生产中风险识别预评估的能力。

(2) 方法能力

①具有较强的自学能力、获取技能等可持续发展能力；能借助互联网、工具书阅读；

②具有信息收集、处理的基本能力；具备编制简单的工作报告、技术文件

等文字运用能力；

③具有分析问题、解决问题能力和社会应变能力；

④具有团队合作和人际交往能力、具有竞争意识和创新能力。

(3) 社会能力

①有较流利的汉语表达能力，有良好的沟通能力；

②具有爱岗敬业的基本职业道德；

③具有不断进步和完善以及终身学习的能力；

④针对各种学习和工作压力具有自身抗压能力。

六、人才培养模式

食品质量与安全专业依据黑龙江绿色食品产业发展和北大荒集团“181”发展战略，确保夯实学生职业技能和素养的基础上，坚持以人才和专业的未来发展为目标，以就业为导向、以能力为核心、以专业发展为原则。构建“岗、课、赛、证”一体化人才培养模式（图1）。以企业食品品控员岗位为依据，以《食品合规管理》“1+X”职业技能等级证书为标准，设置专业课程，以学生职业技能大赛和创新创业大赛为途径提升学生职业能力、职业素养和创新能力，实现“课岗对接、课证融合、课赛融通”的培养效果，培养具备符合食品企业品控岗位的具有内部审核能力和具有监督管理的外部审核能力的复合型技术技能人才。

以“岗”为据。通过食品质量与安全专业建设指导委员会研讨，对食品行业学生主要就业岗位进行了分析，了解企业主要岗位的技能需求，以此为依据，设置课程。本专业主要服务食品加工企业品控岗位，使学生具备食品生产许可和绿色食品认证、食品质量管理和监督管理的能力。

以“赛”促教。本专业通过积极鼓励学生参加各种食品加工、检测、创新创业类技能竞赛，提高学生职业技能的同时培养职业素养和创新精神。

以“证”定标。食品质量与安全专业对应国家《食品合规管理》“1+X”职业技能等级证书。根据此证书设置学习目标和内容，按照学生认知规律和职业技能先后逻辑关系设置教学时间，最终构成基于工作过程导向的“三线并行、能力本位”的课程体系。

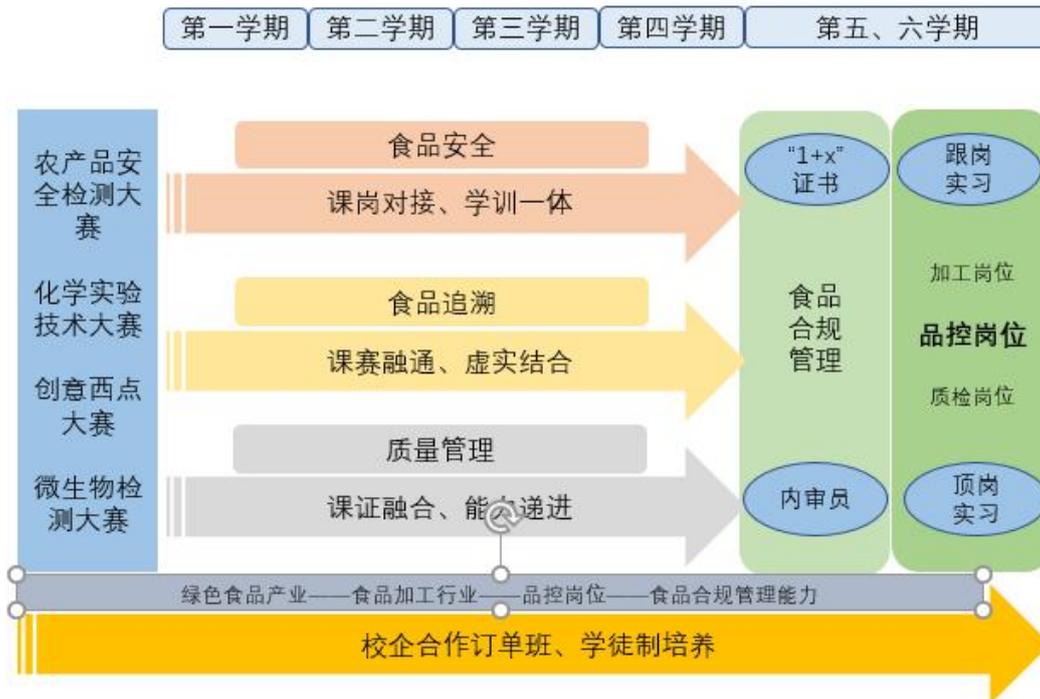


图1 “岗、课、赛、证”一体化人才培养模式

七、课程设置及要求

依托职教集团合作平台，校企合作、工学交替，学校教师与企业师傅的“双导师”育人，与吉林梅花、黑龙江新和成、北京好利来等企业合作，不断创新“课、证、赛、岗”一体化人才培养模式，共同探索实施学徒制、订单人才培养，并形成了“岗位互聘、机制互通、项目互融、优势互补、成果共享”的校企合作长效机制。校企共同参照检测、品管、体系管理职业岗位任职要求，进行职业能力分析，由此构建“三线并行，能力本位”的课程体系。

三线并行：基于专业所需的职业基础素质要求，设置了信息技术、数学类课程、大学体育及选修课程的职业基础课程体系，培养学生思想政治素养、文化素质和职业素养。

能力本位：通过食品质量与安全岗位职业能力分析，建立以“岗位能力培养”为核心的专项课程群，构建以“食品质量管理”、“食品安全控制”和“食品追溯技术”三大专业方向三线并行岗位特定能力培养的专业课程体系，主要包括专业基础课程体系，专业核心课程体系和专业方向拓展课程体系。见图2。

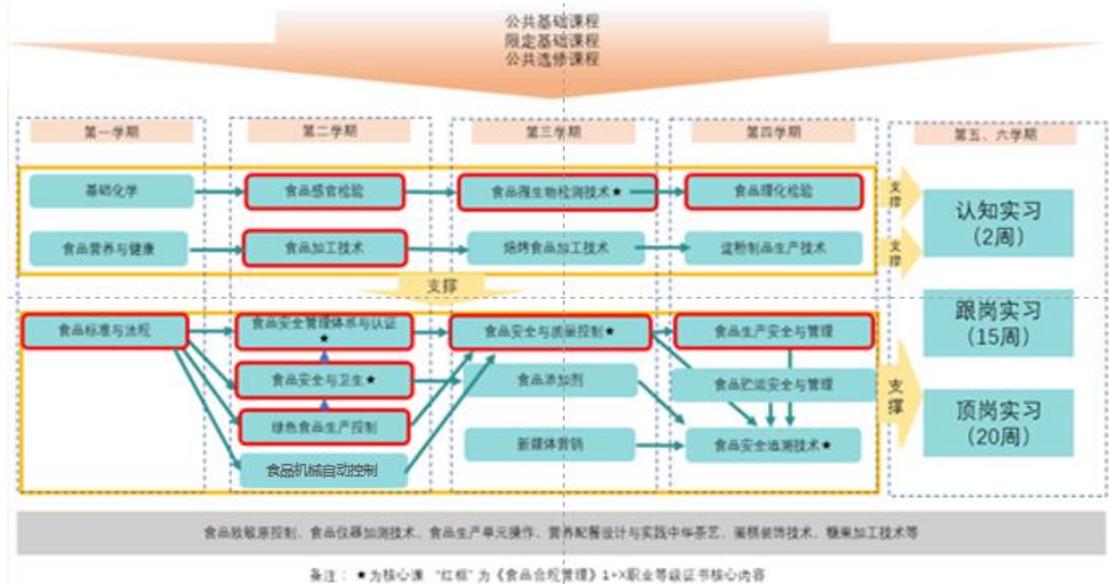


图 2 “三线并行、能力本位”的课程体系

(一) 公共基础课程（必修课）

序号	课程基本信息	课程目标与内容	课程思政方向
1	思想道德与法治 (48/3-1)	通过本课程学习，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，加强对学生的职业道德教育，提升思想道德素质和法治素养。主要包括马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系。	培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，加强对学生的职业道德教育，提升思想道德素质和法治素养。
2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论 (32/2-2)	通过本课程学习，让青年学生从整体上把握中国选择马克思主义和马克思主义中国化的历史必然性、马克思主义中国化的历史进程及其理论成果、马克思主义中国化理论成果的科学内涵、理论体系，特别是中国特色社会主义理论体系的基本观点，增强中国特色社会主义的自觉自信；紧密联系当今世界实际、当代中国实际和学生自身思想实际，树立历史观点，拓展国际视野，强化国情意识和问题意识，增强分析、解决问题的能力；不断提高理论思维能力，以自己的实际行动为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。主要包括毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等内容。	培养爱国情怀，增强对中国特色社会主义的自觉自信，树立历史观点，拓展国际视野，强化国情意识和问题意识，增强分析、解决问题的能力；不断提高理论思维能力。
3	形势与政策	本课程以马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论为指导，紧密结合国内外形势，特别是我国改革开放和社会主义现代化建设的形势，进行马克思主义形势观、政策观教育。使学生能够了解国内外	增强爱国主义责任感和使命感。

		重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，从而正确认识党和国家面临的形势和任务，理解和拥护党的路线、方针和政策，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感，提高投身于建设社会主义事业的自觉性，增强爱国主义责任感和使命感，明确自身的人生定位和奋斗目标。主要包括国内四个专题与国外四个专题。	
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 {48/3/2-3}	通过本课程学习，让青年学生对习近平新时代中国特色社会主义思想有较为全面系统了解，有助于引导新时代青年更好地把握这一思想的基本精神、基本内容、基本要求，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，深刻领会“两个确立”的决定性意义，在思想上政治上行动上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致，为全面建设社会主义现代化国家，实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗。主要包括习近平新时代中国特色社会主义思想的总体阐述、新时代坚持和发展中国特色社会主义的奋斗目标、总体任务、总体布局、战略布局、制度保障、领导力量等。	培养政治认同， 民族自信。
5	中国党史	通过本课程学习，使学生掌握中国共产党发展的历史，掌握马克思主义与中国革命、建设和改革实践相结合形成的毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系。通过教学，使学生进一步认识没有共产党就没有新中国，只有社会主义才能救中国、只有中国特色社会主义才能发展中国。培养学生理论联系实际、分析问题、解决问题的能力。主要包括党的成立、大革命时期、国内革命战争时期和解放战争时期。	培养对中国共产党的热爱，明确政治理想和立场。
6	大学生体育与健康 (108/6.5-1-4)	帮助学生树立正确的健康观，培养自主锻炼的终身体育意识。具备良好的体育锻炼习惯，能运用适宜的方法调节自己的情绪、改善心理状态、克服心理障碍。培养高尚的道德情操、顽强的意志品质、健康向上的人格，具有良好的竞争意识、合作精神。 了解相关体育运动基本理论知识，明确体育锻炼的目的和意义，理解体育锻炼的原则方法和体育保健的知识。掌握两项以上体育运动的基本方法和技术。掌握常见运动伤病防治方法。 能够运用科学方法测试和评价体质健康状况，制定个人锻炼计划并能进行自我监控。具备欣赏、评论、组织参与体育竞赛活动的的能力；比较熟练的掌握两项健身运动的技能。能够简单处理常见的运动损	帮助学生塑造正确的世界观、人生观、价值观；培养学生的集体主义精神，增进学生互相帮助、团结友爱的思想品德；培养学生勇敢精神等。

		伤。	
7	大学生心理健康教育 (36/2-1)	通过本课程学习,帮助学生明确心理健康的标准及意义,增强自我心理保健意识和心理危机预防意识,掌握并应用心理健康知识,培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力,切实提高心理素质,促进学生全面发展。主要包括大学生心理困惑及异常心理识别、自我意识培养、人格发展与完善、生涯规划与发展、学习心理、情绪管理、人际交往、恋爱心理、压力管理及生命教育。	引导学生树立正确的家国观、民族观、价值观、文化观、历史观,实现学生德智体美劳全面发展,为社会主义事业培养合格的建设者和可靠的接班人。
8	外语 (128/8-1-2)	掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识,具备必要的英语听、说、读、写、译技能,能够运用英语语言知识和语言技能进行有效口语沟通和书面表达,能够有效进行跨文化交际,用英语传播中国文化,能够识别和理解英语思维方式和思维特点,提升学生的思维逻辑性和思辨性与创新性,基于英语语言的学习特点,能够养成良好的学习习惯,形成终身学习的意识和能力。	重视价值观的引领,培养对文化差异的敏感性和宽容性;培养学生的家国情怀、责任意识。
9	信息技术 (48/3-1/2)	通过本课程的学习,培养学生分析问题、解决问题的能力,在解决问题的过程中,认识问题和知识所蕴含的理论思维、方法论和价值判断,实现对学生的价值引领。根据信息技术课程的教学特点,有效设计教学组织形式,突出理实一体、任务驱动的教学模式,旨在培养学生的综合信息素养和信息技术应用能力,促进专业技术与信息技术的融合。主要包括计算机文化、数据通信、计算机网络、Word、Excel、PowerPoint、云计算、大数据、物联网、人工智能等内容。	培养具有社会责任感和家国情怀。
10	大学生创业与就业 (60/3.5-1-2)	通过本课程学习,帮助学生正确认知自我,科学规划职业路径,培养学生的创新创业创造精神和主动就业创业意识,启发创新思维、熟练掌握创新方法,熟悉创业就业流程,提升创业就业技能,明晰创业就业政策,遵守创业就业法律法规,激发高职院校学生树立正确的人生观、价值观与择业创业观,把个人理想融入创新型国家建设,培养脚踏实地的工作态度和坚韧不拔的创业精神,传承发扬北大荒精神等龙江四大精神与工匠精神,形成勇于创新、敢于挑战、擅长合作等创新创业能力与求职就业素养。主要包括生涯规划与人生发展、职业决策与职业素养、了解企业与认知专业、创新精神与创新意识、思维创新与成果转化、创业政策与商机识别、企业构思与资源整合、市场调研与模式构建、创业计划与工商注册、成本控制与新	帮助学生更好地认识自己,了解国家和社会,树立远大的人生理想,确立正确的职业目标。

		创企业管理、就业形势与就业心理调试、信息收集与简历制作、面试技巧与职场适应十大模块内容。	
11	大学语文 (62/3.5-1-2)	课程内容包括口才训练、阅读鉴赏、应用文写作三部分，通过学习旨在提高学生的阅读鉴赏能力、口语交际能力、应用写作能力、审美能力等语文应用能力及综合人文素养，为学生学好其他专业课程以及未来职业发展奠定基础。 拓展视野、陶冶性情、启蒙心智、引导人格，在丰富学生人文内涵和精神生活的同时，引导学生学会学习、学会做人、学会生活，为学生的专业学习和终身发展奠定基础。	培养学生文化素质、健康情感、完美人格和审美能力。
12	入学教育	通过入学教学，向新生介绍本专业的人才培养目标、学习内容、教学方法、校内活动以及就业方向，让学生在树立学习目标，确定学习方向，为开始专业学习做好准备。	树立专业学习的信心，培养正确的学习态度。
13	大学生安全教育	通过本课程学习，使学生树立起珍爱生命、安全第一、遵纪守法的意识。了解安全的基本知识的。了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规。掌握安全防范技能、安全信息搜索与安全管理技能；掌握自我保护技能、沟通技能、问题解决技能等。课程内容包括政治安全、公共安全、生活安全、网络安全四部分内容。	培养其在突发事件中的应变能力及自我保护能力；培养学生科学的思维方法，引领学生深入学习社会主义核心价值观。
14	军事理论 (32/2-1)	通过本课程学习，使学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，提高政治思想觉悟，激发学生的爱国热情，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高，为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实的基础。课程内容包括中国国防、军事思想、战略环境、军事高技术四部分内容。	培养爱党报国、敬业奉献的情怀
15	军事训练 (52/2-1)	通过本课程学习，使学生掌握初级军官和士兵必须掌握的基本知识和基本技能，了解革命先驱奋斗的道路和英勇事迹，学习党的路线、方针和政策，增强同党中央在思想上和政治上保持一致的自觉性。促进大学生牢固树立国防观念，掌握一定的军事知识和技能，为我军储备基层指挥军官、技术军官和后备士兵打下坚实的基础。	培养学生具有爱国担当，和报国情怀。

(二) 专业课

序号	课程基本信息	课程目标与内容	课程思政方向
----	--------	---------	--------

专业必修课			
1	食品加工技术 (60/3.5-1)	通过对烘焙、乳制品、肉制品和油脂生产工艺流程、生产操作要点、质量控制方法、设备使用方法和感官评价方法的学习,培养学生食品加工基本技术技能和综合职业素质,培养学生按照行业、企业标准,准确执行食品生产工艺流程和生产操作要点,并执行、分析、解释与应用的职业能力。培养参与沟通与团队合作能力;培养确认、分析及解决食品生产中技术问题的能力;培养学生自主学习能力和创新能力。	引入工匠精神等思政元素,培养学生热爱祖国、精益求精、诚实守信,增强爱国热情与民族自豪感。培养大国工匠精神,增强民族自信心,同时培养创新精神。
2	绿色食品生产控制 (30/1.5-2)	使学生了解绿色食品的主要概念及绿色食品的营销策略;熟悉绿色食品生产加工技术操作规程;掌握绿色食品生产控制的基本理论知识;掌握具有代表性的绿色食品的生产技术;培养学生诚实守信、吃苦耐劳、团结协作、科学严谨、规范操作、勇于创新的精神。	培养爱国情感和中华民族自豪感;培养遵纪守法、工匠精神、创新思维、环保意识、安全意识、劳动意识。
3	食品微生物检测技术 (60/3.5-1)	掌握食品微生物检验的基本知识、基本理论,熟悉食品微生物常规项目的检验原理,了解检验新技术的发展概况;掌握食品微生物检验方法和实操技能,具备代表性样品采取、微生物培养、微生物检验和质量控制的能力;能够科学出具食品卫生检验报告,对国家标准中最新食品微生物检验方法具有较强的执行能力、应用能力和迁移学习能力;能够遵守“诚信守法、清正廉洁;客观公正、科学准确;爱岗敬业、团结协作;执行标准、规范操作;恪尽职守、保守秘密”的职业守则。	树立爱岗敬业的职业情感;培养精益求精、追求卓越工匠精神和吃苦耐劳的精神;培养学生诚实守信、遵纪守法的品质;树立生物安全意识和环境保护意识;培养严谨踏实、坚持不懈的科学精神和学以致用的志向。
4	食品标准与法规 (26/1.5-2)	通过对我国食品法律、法规、合规标准体系基础知识的学习,使学生理解国家管理食品安全的最新政策,掌握我国食品标准与法规的现状及相关规定。	培养遵纪守法、爱岗敬业、诚实守信、公道办事的职业品格和行为习惯。
5	基础化学 (52/3-2)	熟练掌握分析天平、滴定管、容量瓶、移液管等操作技术;学会一般溶液和标准溶液的配制与标定技术;掌握误差和偏差的含义及表达方式;掌握有效数字修约和运算规则。掌握滴定分析法的分类、滴定方式;掌握滴定分析及重量分析的计算方法。掌握烃类化合物的分类方法、命名方式、理化性质及其变化规律。	培养学生精确、精准、精湛的匠心、劳动意识、安全意识、规范意识、精准意识、探索未知、追求真理、勇攀科学高峰的责任感;培养学生客观的分析问题以及理论联系实际,实践检验真理的思政观点。
6	食品安全与质量控制 (44/2.5-2)	培养学生应用食品安全与质量控制技术对食品生产过程进行评价和监控的能力,对学生食品质量安全控制与管理职业能力的培养起着重要的支撑作用。	培养学生对道德规范的遵从和应有的自律性。结合食品安全现状,尤其是社会上的实际案例,培养学生的专业责任意识。

7	食品安全与卫生 (54/3-2)	掌握有关食品安全与卫生的基础理论知识、能够对食品原料进行鉴别和筛选、对食品安全事件进行分析和评价以及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能，为就业打下坚实基础。	挖掘培养学生正确的认知观、科学的发展观，树立民族自信心、激发爱国热情等。引导学生正确认识与理解“法治”，培养学生的社会责任感，引导学生树立学法、懂法、守法、用法的观念，让学生自觉践行自由、平等、公正、法治的社会主义核心价值观。培养学生诚信的职业道德、敬业爱岗和社会责任感。
8	食品仪器分析技术 (30/1.5-3)	针对专业培养计划和人才培养规格，本着为地方经济服务的原则，根据食品检验、质量管理岗位群的技能要求，构建项目驱动的课程标准。以国家对食品的分类为主要依据，全面覆盖试剂盒、速测仪、化学分析等多种食品快速检测形式，并按照由简单到复杂的原则序化课程内容。	引导学生要严格遵守国家法律法规及规章制度的认知；培养学生认真、严谨、科学的实验态度和正确认识问题、分析问题和解决问题的能力。
9	食品机械与智控技术 (30/1.5-3)	掌握输送机械与设备的结构、工作原理等内容，掌握分级分选机械与设备的构造和工作原理及其应用，掌握乳制品生产设备如离心分机的种类及构造、均质机的作用、结构和工作原理，掌握食品厂常用罐的类型与结构，掌握热交换设备的类型、工作原理和构造，掌握油脂生产设备的类型、结构和工作原理，掌握制冷系统的设备组成、作用、工作原理及生产应用、掌握杀菌设备的原理、操作规程及要求，掌握设备日常使用与养护方法。	培养学生的民族责任感与使命感；培养学生严谨求真的钻研精神；培养学生的岗位责任意识 and 团队合作意识。
10	食品营养配餐技术 (52/3-4)	通过学习食物的营养成分、食物的营养价值、膳食调查与评价、平衡膳食、饮食指导等相关知识，将内容贯穿于整个食品质量管理、食品加工生产当中。具备营养知识综合运用专业力外，还应具备沟通、合作、统筹规划等协作力和执行力。	在课程中体现辩证思想，培养学生社会责任感、具体问题具体分析、实事求是、精益求精等宝贵精神及优良品质。
11	焙烤食品生产技术 (54/3-3)	通过创意饼干制作、虎皮蛋糕制作、辫子面包制作、中西点制作，使学生具备焙烤制品生产、感官检验、品质控制等必需的专业能力与经验。同时具备成本节约、成本核算、原材料选购、产品创新等方面的能力。	培养中华传统优秀饮食文化，劳动精神，工匠精神，创新精神，科学的实验精神，激发学生对职业的认同感和自信心。
12	食品安全管理体系与认证 (54/3-3)	熟悉食品安全市场准入制度（SC认证），完成依法取得许可企业以及建立HACCP体系的职业力；能运用ISO9001和ISO22000知识对食品企业进行内部质	培养学生职业道德素养、专业荣誉感和职业使命感；引导学生要严格遵守国家法律法规及规章制度

		量体系审核和食品安全管理体系审核的执行力；具有质量意识、安全意识、工匠精神、创新思维，具有社会责任感和协作精神及解决问题能力的责任感。	的认知；培养学生正确的认知观、科学的发展观，树立民族自信心、激发爱国热情；培养学生诚信的职业道德、敬业爱岗和社会责任感。
13	新媒体营销 (60/3.5-3)	掌握新媒体领域的前沿技术和运营，能够合理利用营销原理和规律，使用新媒体手段和技术组织和实施营销活动，具有较强的实践能力和创新精神，具备较强的新媒体策划、运营及文案写作能力，具备主流新媒体平台推广和运营技巧的高素质技术技能。	树立政治认同、家国情怀、民族精神、文化素养、工匠精神、法治意识、道德修养等思政内容，传达中国梦教育、社会主义核心价值观教育、法治教育、劳动教育、心理健康教育、中华优秀传统文化教育等，坚定学生理想信念。
14	生产单元操作 (30/1.5-4)	了解输送、沉降、过滤、混合、热量交换、蒸发浓缩、干燥、冷冻、萃取等各单元涉及的生产设备类型；掌握各生产单元的规律、原理、流程、操作方法以及常见问题的处理。并利用仿真软件模拟生产实际，使学生亲身感受到岗位实际的工作内容，提升学生的DCS控制系统的操作能力。	培养学生精确、精准、精进的匠心，培养其岗位责任意识和精准操作的工匠精神，培养其节能减排的环境意识和安全生产的责任意识。
15	食品理化分析技术 (60/3.5-4)	本课程以培养学生掌握食品检测中常用的各种食品样品的前处理技能、物理检验方法、化学分析方法、常用的仪器分析方法，熟练掌握食品理化分析的操作技能为目标。主要内容为食品样品测定的前处理和分析技术，食品的物理检验，食品中一般成分、食品添加剂、食品中有害物质的测定，各类检测的数据处理等。	培养学生精益求精的大国工匠精神，增强社会责任感、规范操作意识、遵纪守法、热爱科学的精神。
16	淀粉制品加工技术 (60/3.5-3)	掌握各类淀粉及淀粉制品生产的工艺流程、操作要点、及产品质量标准、淀粉及淀粉制品生产指标控制，培养学生具备一线生产工作必备基本理论、设备管理技能的专业力及良好操作规范和职业道德的职业力。	坚定学生理想信念，提高学生正确认识问题、分析问题和解决问题的学习力；培养学生在工作岗位中的责任感和使命感；培养学生精益求精的大国工匠精神，激发学生科技报国的家国情怀和使命担当。
17	食品企业合规管理 (36/2-4)	明确食品生产经营者的生产经营行为应符合食品相关法律法规、规章、标准、行业准则和企业章程、规章制度以及国际条约、规则等规定的全部要求和承诺。以企业和员工的生产经营行为为对象，开展包括制度制定、风险监测、风险识别、风险应对、合规审查、合规培训、持续改进等有组织、有计划的协调	引导学生正确认识全面质量管理在食品企业管理中的地位和作用，培养学生参与质量管理的意识、国家意识、社会责任感、食品安全意识。

		活动。	
18	食品安全追溯技术 (30/1.5-4)	掌握了食品追溯技术的基本原理和知识，系统的掌握食品可追溯制度的系统结构，构建方法以及相应的运行方法。能用所学的基本原理和知识构建食品的可追溯制度基本框架。	本课程以北大荒精神为引领，立德树人为根本，从法律意识、科技创新、匠人精神的传承等理念出发，培养学生正确的认知观、科学的发展观，树立民族自信心、激发爱国热情，培养学生诚信的职业道德、敬业爱岗和社会责任感。
19	食品致敏原控制管理 (30/1.5-4)	通过对食品过敏原的种类的识别、标签标识的管理、食品企业过敏原的控制及检验方法等不同层次上分析食品生产过程中可能引入致敏原的途径，使学生掌握风险识别、风险评估的基本知识体系和思想方法，形成宏观的食品安全思维。	培养认真细致和诚信的精神；增加学生的忧患意识和风险意识，培养学生社会主义核心价值观；培养学生的爱国情怀和严谨踏实、坚持不懈的研究精神。
20	贮藏与保鲜技术 (30/1.5-4)	对应的专业核心能力主要有学会食品贮藏与保鲜的基础知识与贮藏保鲜方法、原理的专业力、培养能够依据农产品食品的特点设计合理的贮藏方案的职业能力、食品贮藏与保鲜方案的分析、评价、应用、实际问题执行力。	注重学思结合、知行统一，增强学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力。
限定选修课			
21	中华茶艺 (30/1.5-4)	通过中国茶文化的起源与发展、茶叶的基本知识以及乌龙茶、绿茶、花茶、红茶、普洱茶的茶艺技巧等学习，使学生掌握泡茶技艺的同时陶冶情操，感受中国传统文化的魅力，净化心灵，拉近人与人之间的距离，建立和谐的关系。可以提升学生文化素养、引导学生坚定文化自信，创新文化发展，增强学生对传承中国传统文化的责任感与使命感，拓宽就业渠道。	在中国茶文化哲学体系中“和谐”是核心思想，“礼仪”是基石，“尚美”是精华，“俭德”是情操，同时结合课程以培养学生泡茶品茶技艺为核心，最终确定“精、美、敬、和、俭”为课程思政育人的核心元素。
22	食品包装技术 (30/1.5-4)	常见的食品包装材料、食品包装技术及其要求，介绍现代食品包装新材料、新技术和新工艺，以及相关的食品包装标准与法规，以让学生对国内外食品包装要求和动态有所了解。	培养学生爱国情感，培养学生遵法守纪、工匠精神、创新思维、环保意识、安全意识、规则意识及社会责任感。
23	糖果加工技术 (30/1.5-3)	通过对糖果文化发展史，糖坯制造、糖果成型、原料处理和制造成型等岗位训练，典型糖果产品工艺流程、配方设计、设备操作、质量控制等的学习，为学生从事相关工作打下了坚实的基础。突出专业核心能力职业能力、执行力、责任力的培养，使学生在掌握理论的同时强化学生技能操作训练，强化学生的职业素养培养，培养其具有职业素质的人才。	坚定学生理想信念，提高学生正确认识问题、分析问题和解决问题的能力。培养学生在工作岗位中的责任感和使命感。培养学生的执行力，精益求精的大国工匠精神，激发学生科技报国的家国情怀和使命担当。

24	果蔬加工与饮品调制技术 (30/1.5-3)	理解果蔬加工的基本理论；学会主要果蔬加工的操作技术要点；培养学生的团队合作、语言表达、发现问题、分析问题和解决问题等综合能力；掌握饮品调制的基本方法；学会果蔬汁饮品、茶饮品、植物蛋白饮品等调制工艺的基本技能；学会饮品调制国内外信息检索技能及饮品新产品开发基本技能。	培养学生探索未知、追求真理的科学精神；培养学生劳动意识、安全意识；培养学生遵守专业伦理的诚信意识；培养学生大众创新万众创业的责任感和使命担当。
25	食品感官检验技术 (30/1.5-3)	熟练掌握食品原料接收、在线质量控制、出厂质量检验等感官检验的相关工作技能，并获得相应的方法能力和社会能力以及可持续发展能力。	激发学生社会责任感，从我做起，担负食品检验人员的社会责任；培养学生孜孜以求的探索精神；培养学生劳动意识、安全意识、规范意识以及精益求精的工匠精神；培养学生实事求是的责任意识，树立诚信守法的社会主义核心价值观；启发学生集体精神、小组协作意识的培养。
26	蛋糕装饰技术 (30/1.5-4)	通过奶油打发、韩式奶油霜调制、奶油装饰、水果装饰、巧克力装饰、其他装饰等技能的培养，激发学生自主完成任务的积极性，进行基于工作过程的学习，最终以规定时间独立完成产品作为考核的主要依据。	通过中华传统优秀饮食文化，劳动精神，工匠精神，创新精神，科学的实验精神，树立行业人物典型，激发学生对职业的认同感和自信心。
27	酿造酒加工技术 (30/1.5-3)	通过学习啤酒、葡萄酒、白酒等酿造酒类生产技术，使学生掌握相关产品原料特性、发酵原理、工艺流程、设备操作要点。	培养学生责任安全意识，严谨求实、精益求精的工匠精神，强本节用的成本意识。
28	食品快速检测技术 (30/1.5-4)	以国家对食品的分类为主要依据，全面覆盖试剂盒、速测仪、化学分析等多种食品快速检测形式，并按照由简单到复杂的原则序化课程内容。	培养学生职业道德素养、专业荣誉感和职业使命感；引导学生要严格遵守国家法律法规及规章制度的认知；培养学生认真、严谨、科学的实验态度和正确认识问题、分析问题和解决问题的能力。
29	食品添加剂 (30/1.5-3)	过本课程的学习，了解食品添加剂在食品加工中的作用、目前的发展状况和未来的发展趋势；熟悉食品添加剂的使用原则；掌握防腐剂、抗氧化剂、呈味剂、着色剂、增稠剂、乳化剂等食品添加剂的作用、分类、常用的种类、性能性状、安全性、在食品中的应用情况等内容。	引导学生学会用辩证的唯物主义观分析问题；提升学生的道德修养；拓展学生人文知识素养；提升学生的创新创业意识。
30	肉制品加工技术	本课程通过腌腊肉制品加工、油炸肉制品加工、肉丸制品、发酵肉制品等加工工艺流程、生产设备和质量控制方法的学习，为学生到肉制品加工企业顶岗实	培养学生严谨求实、精益求精的工匠精神，同时培养食品加工人员的责任安全意识。

		习奠定基础。	
--	--	--------	--

(三) 实践教学

序号	实践类型及岗位	具体要求	实践周期
1	检测岗位实验	严格按照《高等职业学校专业顶岗实习标准》和《黑龙江农垦职业学生实习管理办法》(农垦职院〔2022〕3号)相关要求执行。	4周
2	生产岗位实训		4周
3	食品加工综合实训		15周
4	食品质量管理岗位实习 (480/20.5-6)		20周
5	食品生产加工岗位实习 (480/20.5-6)		20周

(四) 公共选修课程

附表1: 公共选修课程目录

附表2: 课程设置与人才培养对应关系矩阵表

八、教学进程总体安排

附表3: 专业教学计划进程表

附表4: 专业实践教学安排表

附表5: 教学周数分配表

附表6: 学时分配比例表

附表7: 教学活动安排表

九、素质教育活动

行业企业在招人用人时对专业技能之外的综合素质的要求越来越高,因此将素质教育纳入培养方案,使素质教育贯穿于教学活动的全过程愈加迫切必要。素质教育学分设计不低于10学分,具有良好的职业道德和职业素质,遵守企业规章制度;具有健康的体魄、心理和健全的人格;具备合理的知识结构以及运用这些知识的方法能力,塑造完善的文化品质和良好的思维机制;加强艺术修养的培养;培育积极的劳动精神。分布于学生在校学习期间,除设置必修内容外同时设置选修内容,学生可根据爱好和需要自行确定,学生至少要修满3学分方可毕业。

附表8: 素质教育活动表

十、人才培养的实施与保障

(一) 师资队伍

本专业共有6名专任教师,6名兼任教师,学生数与本专业专任教师数比

例为 8:1，双师素质教师比例 100%。其中：正高级职称 2 人、副高级职称 6 人，中级职称 4 人。专任教师队伍职称、年龄，性别、学缘等梯队结构合理。

6 名专任教师教育教学能力较强，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有食品加工相关专业本科及以上学历，扎实的食品加工相关理论功底和实践能力；具有信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；具有丰富的企业实践经历。具有半年以上行业实际工作经验的教师占 100%。

专业带头人具有副高级职称，硕士学位，能够较好地把握国内外食品行业、专业发展态势，与行业企业保持密切联系，了解行业和用人单位对食品质量与安全专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

兼职教师主要从食品生产、加工和管理等相关岗位，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品生产与加工技术专业知识和丰富的实际工作经验，具有副高级技术职称，在食品加工、检测、品控等技术岗位工作 5 年以上。能承担专业课程教学、指导实习实训和学生职业发展规划等教学任务。

（二）教学设施

教学设施满足本专业人才培养实施需要，其中实训（实验）室面积、设施等达到了国家发布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）要求。信息化条件保障能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

1. 校内实训基地

建立了稳定的校外实训基地是确保人才培养方案得以顺利实施的保证，校外实训基地应具备多元化的功能，能满足学生在乳制品生产与控制、肉制品生产与控制、酿造酒制品生产与控制、焙烤食品加工、果蔬与饮料加工、茶艺室等 20 余个实训室，能够满足企业现场教学、阶段实习、毕业实习、专业教师顶岗锻炼等需要，见附表 9。

2. 校外实训基地

与省内知名食品类企业黑龙江新和成生物科技有限公司、大庆伊利乳品有限公司、北大荒完达山乳品有限公司、哈尔滨好利来食品有限公司等多家企业

合作建设了校外实训基地，同时与省外吉林梅花氨基酸有限责任公司、黄冈伊利乳业有限公司、长春、大量、天津、北京好利来食品有限公司等多家企业签订了校外实习基地协议，见附表 10。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

食品质量与安全专业选用的教材、图书和数字资源能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求。严格按照《黑龙江农垦职业学院教材管理办法》（农垦职院〔2022〕2号）进行教材的选用与征订。

序号	资源类别	资源名称	链接或说明
1	专业建设资源	高等职业教育专科专业简介	待公布
2	专业教学资源库	食品质量与安全专业教学资源库	icve.com.cn
3	课程思政平台	学习强国	xuexi.cn
4	虚拟实习资源	欧倍尔虚拟仿真云平台	www.oberyun.com/gaoxiao
5	专业资源	食品伙伴网	foodmate.net
6	营养指导平台	中国居民膳食指南	cnsoc.org
7	食品安全查询系统	食安通	eshian.com
8	虚拟试验平台	国家虚拟仿真实验教学项目共享服务平台	ilab-x.com

（四）教学方法

为了提高教学效果，达到课程教学目标，符合大学生学习习惯。核心课程在教学实施过程中采取项目教学、任务驱动、现场教学、课堂讨论等多种教学方法。教师和学生通过共同实施项目工作完成教学任务，采用信息化教学手段和现场教学相结合，强调现场性和实境性，将抽象的理论直观化，枯燥的内容生动化，边做边讲，边学边做，讲练结合，融“教、学、做”为一体。

教学过程中注重对现代化教育技术手段的应用，用多媒体展示技术操作过程，并对关键技术环节进行讲解；注重通过网络课程平台培养学生的自主学习能力，使学生获取知识的方式更灵活，学习的效率更高，从而提高学生在广泛的信息资源中获取、分析、加工、利用信息的能力。讲的在线教学与传统的面授课堂教学相结合，构建了“线上+线下”混合式教学模式，强化学生能力的培养。

（五）教学评价

全面贯彻《深化新时代教育评价改革总体方案》精神，围绕“岗课赛证”综合育人，体现过程性评价、多元性评价，引入增值评价，注重学生个人成长。具体建议如下：

1.教师教学考核与评价

由学生评价、分院评价、督导评价（包括教务处评价、学院督导评价）三部分组成，其权重分别为 0.4、0.3、0.3（教务处和督导各占 0.15）。专任教师教学质量评价分 A、B、C、D、E 五个等级，以分院为单位，打破职称界限，按照评价成绩分别确定其等级。校内兼课教师按所承担教学任务的归属，参与分院教师教学质量评价，评价分合格与不合格两个档次；外聘教师所承担教学任务的归属，参与分院教师教学质量评价，考核分为合格、不合格两个档次。

2.学生学习考核与评价

(1) 素质类评价

序号	评价内容	评价重点	评价主体	评价结果呈现
1	思政素质	社会主义核心价值观践行情况	分院	德育分
2	职业道德素质	具有良好的职业道德和职业素质，遵守学校规章制度	分院	德育分
3	身心健康素质	基本运动知识和 1-2 项运动技能	体育部	通过考试
4	文化素养	完善的文化品质和良好的思维机制	分院	德育分
5	艺术素养	艺术修养的培养	分院	德育分
6	劳动素养	积极的劳动精神	学工处	参与劳动

(2) 知识类评价

序号	评价内容	评价重点	评价主体	评价结果呈现
1	食品法律法规相关知识	掌握正确查询、理解、宣贯和规范执行食品生产、加工、检验等相关标准、法律法规的知识	教师	试卷
2	食品检测知识	掌握正确实施理化及微生物检验，进行数据分析并根据结果进行质量控制及提出改进措施的知识	教师	试卷
3	食品生产知识	掌握使用智能化手段对食品生产、加工、储运全过程进行质量及安全管控的知识	教师	试卷
4	食品质量管理知识	掌握申办、执行和维护食品质量安全管理体系并实施开展食品企业内外部食品质量安全审核的知识	教师	试卷、1+X 食品合规管理职业技能等级证书
5	食品合规管理知识	具有在食品生产加工活动中开展合规风险评估、合规性自查及安	教师	试卷、1+X 食品合规管理职业技

	全监督管理的知识		能等级证书
--	----------	--	-------

(3) 能力类评价

序号	评价内容	评价重点	评价主体	评价结果呈现
1	专业能力	具有危害分析、食品生产经营企业合规体系建立和食品安全控制的能力；具有对食品生产经营过程进行感官检测、过程监测、质量控制和改进的能力；具备常规食品检测仪器设备的使用操作的能力；具备对食品原辅料、半成品和成品进行理化检验和微生物检验的能力；具有食品质量安全法规标准的建立和实施能力；具有几种常见食品生产加工机械设备的使用操作基本能力；具备企业安全事件辨认、事故应急救援及相关问题的控制能力；初步具备食品的市场营销及新媒体营销的能力；具有对食品生产经营资质合规管理的能力；具有对食品生产中风险识别预评估的能力。	教师	通过考试，获得 1+X 食品合规管理职业技能等级证书观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式
2	方法能力	具有较强的自学能力、获取技能等可持续发展能力；能借助互联网、工具书阅读，具有信息收集、处理的基本能力；具备编制简单的工作报告、技术文件等文字运用能力；具有分析问题、解决问题能力和社会应变能力；具有团队合作和人际交往能力、具有竞争意识和创新能力。	教师	参与实习 通过考试
3	社会能力	有较流利的汉语表达能力，有良好的沟通能力；具有爱岗敬业的基本职业道德；具有不断进步和完善以及终身学习的能力；针对各种学习和工作压力具有自身抗压能力。	教师	参与社会实践 通过考试

(六) 质量管理

建立“学院-分院”两级的质量保障体系。建立教学质量管理制度和学生学习质量多元评价制度等制度。通过督导听课、教学绩效、学生评价、分院教学监控等四个方面评价教师教学质量。健全了“学院-分院”二级督导管理机制，以工程教育专业认证为契机，以教学质量持续改进为目标，完善教学实施主动管理与监督相结合管理模式。

按照《黑龙江农垦职业学院学业危机预警与援助干预工作方案（试行）》《黑龙江农垦职业学院四级三类预警补救教学机制》，组建了分院学业危机预警机构，提高学生学业合格率。

以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整

体。

十一、毕业要求

德育考核合格，修满 147 学分（含素质教育 3 学分）

附表 1 公共选修课程目录

序号	课程名称	课程类别	课程性质	学分
1	美术鉴赏	美育类	公共限定选修课	2
2	舞蹈鉴赏	美育类	公共限定选修课	2
3	戏剧鉴赏	美育类	公共限定选修课	2
4	艺术导论	美育类	公共限定选修课	2
5	音乐鉴赏	美育类	公共限定选修课	2
6	影视鉴赏	美育类	公共限定选修课	2
7	唐诗经典与中国文化传统	传统文化类	公共限定选修课	1
8	走近中华优秀传统文化	传统文化类	公共限定选修课	1
9	儒学与生活	传统文化类	公共限定选修课	1
10	中国文化概论	传统文化类	公共限定选修课	1
11	情绪管理	其他类	公共任意选修课	1
12	职业压力管理	其他类	公共任意选修课	1
13	有效沟通技巧	其他类	公共任意选修课	1
14	辩论修养	其他类	公共任意选修课	2
15	创新创业大赛赛前特训	其他类	公共任意选修课	1
16	创新思维训练	其他类	公共任意选修课	1
17	创业创新领导力	其他类	公共任意选修课	2
18	创业管理实战	其他类	公共任意选修课	1
19	大学启示录：如何读大学	其他类	公共任意选修课	2
20	大学生创新基础	其他类	公共任意选修课	2
21	大学生创业基础	其他类	公共任意选修课	2
22	大学生防艾健康教育	其他类	公共任意选修课	1
23	大学生公民素质教育	其他类	公共任意选修课	1
24	大学生恋爱与性健康	其他类	公共任意选修课	1
25	大学生魅力讲话实操	其他类	公共任意选修课	1
26	个人理财规划	其他类	公共任意选修课	1
27	书法鉴赏	其他类	公共任意选修课	1
28	公共关系礼仪实务	其他类	公共任意选修课	2
29	化学与人类	其他类	公共任意选修课	2
30	近代中日关系史研究	其他类	公共任意选修课	1
31	九型人格之职场心理	其他类	公共任意选修课	2

32	马克思主义的时代解读	其他类	公共任意选修课	1
33	漫画艺术欣赏与创作	其他类	公共任意选修课	2
34	民俗资源与旅游	其他类	公共任意选修课	2
35	女子礼仪	其他类	公共任意选修课	2
36	品类创新	其他类	公共任意选修课	1
37	如何高效学习	其他类	公共任意选修课	1
38	商业计划书的优化	其他类	公共任意选修课	1
39	社会心理学	其他类	公共任意选修课	2
40	生命安全与救援	其他类	公共任意选修课	2
41	食品安全与日常饮食	其他类	公共任意选修课	1
42	突发事件及自救互救	其他类	公共任意选修课	2
43	网络创业理论与实践	其他类	公共任意选修课	2
44	文化地理	其他类	公共任意选修课	2
45	西方文化名著导读	其他类	公共任意选修课	2
46	西方哲学智慧	其他类	公共任意选修课	2
47	现场生命急救知识与技能	其他类	公共任意选修课	1
48	心理、行为与文化	其他类	公共任意选修课	2
49	幸福心理学	其他类	公共任意选修课	1
50	追寻幸福：西方伦理史视角	其他类	公共任意选修课	2
51	追寻幸福：中国伦理史视角	其他类	公共任意选修课	2
52	走进《黄帝内经》	其他类	公共任意选修课	2
53	传统文化与现代经营管理	其他类	公共任意选修课	2
54	《论语》中的人生智慧与自我管理	其他类	公共任意选修课	1
55	国学智慧	其他类	公共任意选修课	2
56	《老子》《论语》今读	其他类	公共任意选修课	2
57	中国茶道	其他类	公共任意选修课	1
58	中国当代小说选读	其他类	公共任意选修课	2
59	中国古典小说巅峰-四大名著鉴赏	其他类	公共任意选修课	3
60	中国近代人物研究	其他类	公共任意选修课	1
61	中华民族精神	其他类	公共任意选修课	2
62	中华诗词之美	其他类	公共任意选修课	2
63	丝绸之路上的民族	其他类	公共任意选修课	1
64	解读中国经济发展的密码	其他类	公共任意选修课	1
65	脑洞大开背后的创新思维	其他类	公共任意选修课	1

66	新媒体环境下的品牌策划	其他类	公共任意选修课	1
67	中国民间艺术的奇妙之旅	其他类	公共任意选修课	1
68	礼行天下, 仪见倾心	其他类	公共任意选修课	2
69	经济学原理 (上): 中国故事	其他类	公共任意选修课	2
70	形象管理	其他类	公共任意选修课	1
71	情商与智慧人生	其他类	公共任意选修课	1
72	中国道路的经济解释	其他类	公共任意选修课	2
73	名侦探柯南与化学探秘	其他类	公共任意选修课	1
74	大学生国家安全教育	其他类	公共任意选修课	1
75	戏曲鉴赏	其他类	公共任意选修课	2
76	专升本高等数学	其他类	公共任意选修课	4
77	专升本化学	其他类	公共任意选修课	4
78	版画创作	其他类	公共任意选修课	4
79	浮雕	其他类	公共任意选修课	4
80	英语四级考试辅导	其他类	公共任意选修课	2

附表 2 课程设置与人才培养对应关系矩阵表

课程名称	素质目标						知识目标	能力目标		
	思政素质	职业素质	身心素质	文化素质	艺术素质	劳动素质		专业能力	方法能力	社会能力
思想道德与法治	H1						M1			
毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	M1						L1			
形势与政策				L4						
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	L1						H1			
中国党史				M4						
大学生体育与健康			M3		L5					
大学生心理健康教育			L3							
外语				H						
信息技术							M6			
大学生创业与就业						H6	L6			
大学语文				H4						

劳动教育			H3			M6				
入学教育										
大学生安全教育						L6				
军事理论										
军事训练										
食品加工技术		H2					M4		L1	
食品微生物检测技术								M4		H3
绿色食品生产控制							H7			M1
食品标准与法规							M2			L2
基础化学								H4		M2
食品安全与质量控制		M2					H2	H1		
食品安全与卫生		L2						M1		H2
食品机械与智控技术							M5	H5		L3
食品仪器分析技术							L3	M3		H4
焙烤食品生产技术							M4		H4	
食品安全管理体系与认证							M7	H2		
新媒体营销								L1 M6		
淀粉制品加工技术							H5			M3
生产单元操作							L4	M5	H3	
食品致敏原控制管理								L2		L4
食品营养配餐技术							L3		M3	H1
食品理化分析技术							M3	H3	L4	
食品企业合规管理							L7	M1		
食品安全追溯技术								M7		M4
贮藏与保鲜技术							M4		H3	
酿造酒加工与控制							M		M4	
糖果加工技术					M5					M2
食品添加剂										H4
食品感官检验技术							H3	L4		
果蔬加工与饮品调制技术							L5		L2	
食品快速检测技术							H6	L3		
蛋糕装饰技术										L3
食品包装技术								L5	H2	
中华茶艺					H5				L1	
肉制品加工技术		H2						L2	M2	

说明：1. 矩阵表中课程名称应与附表3 教学计划进程表顺序一致；2. 每门课程对应培养目标支撑强度分别用“H（强）”“M（中）”“L（弱）”表示；3. 在各类目标下如有细分，应以强度加细分序号表示具体对应目标，可见表中示例填法；4. 原则上每门课程对应的各类目标不应超过3条。

		合计	52.5	884	566	318	14	11	2	1	0	0	
专业 必修 课	24	◆◎食品加工技术 [▲]	3.5	60	理实一体		5/6-18						
	25	◆◎食品微生物检测技术 [▲]	3.5	60	理实一体		5/6-18						
	26	◎绿色食品生产控制 [▲]	1.5	30	30	0		2/1-15					
	27	◎食品标准与法规 [▲]	1.5	26	26	0		2/1-13					
	28	基础化学 [▲]	3	52	34	18		3/1-18					
	29	◆◎食品安全与质量控制 [▲]	2.5	44	理实一体			3/1-18					
	30	◆◎食品安全与卫生 [▲]	3	54	理实一体			3/1-18					
	31	食品机械与智控技术 [▲]	1.5	30	理实一体				2/1-15				
	32	◎食品仪器分析技术 [▲]	1.5	30	理实一体				2/4-18				
	33	●◎焙烤食品生产技术 [▲]	3	54	理实一体				3/1-18				
	34	◎食品营养配餐技术 [▲]	3	52	理实一体				3/1-18				
	35	○新媒体营销 [▲]	3.5	60	理实一体				4/1-15				
	36	淀粉制品加工技术 [▲]	3.5	60	理实一体				4/4-18				
	37	生产单元操作 [▲]	1.5	30	理实一体					2/1-15			
	38	食品致敏原控制管理 [▲]	1.5	30	理实一体					2/1-15			
	39	◆◎食品安全管理体系与认证 [▲]	3	54	理实一体					3/1-18			
	40	◆◎食品理化分析技术 [▲]	3.5	60	理实一体					4/1-15			
	41	◆◎食品企业合规管理 [▲]	2	36	理实一体					2/1-18			
	42	食品安全追溯技术 [▲]	1.5	30	理实一体					2/1-15			
	43	◎贮藏与保鲜技术 [▲]	1.5	30	理实一体					2/1-15			
			小计	49	882	474	408	10	13	18	17		
	专业 实践 课	44	综合实训	15	360	0	360					24/15	
		45	岗位实习	20	480	0	480					24/2	24/18
			小计	35	840	0	840	0	0	0	0	24	24
限定 选修 课	46	酿造酒加工技术 [△]	1.5	30	理实一体				2/1-15				
	47	●◎糖果加工技术 [△]	1.5	30	理实一体				2/1-15				
	48	◎食品添加剂 [△]	1.5	30	理实一体				2/1-15				
	49	◎食品感官检验技术 [△]	1.5	30	理实一体				2/1-15				

	50	●果蔬加工与饮品调制技术 [△]	1.5	30	理实一体					2/1-15		
	51	◎食品快速检测技术 [△]	1.5	30	理实一体					2/1-15		
	52	●○蛋糕装饰技术 [△]	1.5	30	理实一体					2/1-15		
	53	◎食品包装技术 [△]	1.5	30	理实一体					2/1-15		
	54	○中华茶艺 [△]	1.5	30	理实一体					2/1-15		
	55	●肉制品加工技术 [△]	1.5	30	理实一体					2/1-15		
				7.5	150	60	90	0	0	4	6	0
合计			91.5	1872	534	1338	10	13	22	23	24	24
总计			144	2756	1100	1656	24	24	24	24	24	24

注：考试课在课程名称右上角加▲，考查课在课程名称右上角加△；专业核心课程在课程名称前加◆，专业创新课在课程名称前加●，课证融合课在课程名称前加◎，课赛融合课在课程名称前加○，所有符号字号调至适当大小。

附表 4 实践教学安排表

项目名称	开设学期	周数	主要内容	实训目标与要求
食品微生物检测	第一学期	15	微生物检测方法的 操作，仪器、设备 的使用、实验数据 的处理及分析	具有正确实施微生物检验，进行 数据分析并根据结果进行质量控 制 及提出改进措施的能力
食品加工技术	第二学期	15	焙烤、肉制品、乳 制品、粮油食品等 加工方法	具有使用智能化手段对食品生 产、加工、储运全过程进行质量 及安全管控 的能力；
食品感官、理化检测	第三学期	15	理化检测方法的操 作，仪器、设备的 使用、实验数据的 处理及分析	具有正确实施理化检验，进行数 据分析并根据结果进行质量控制 及提出改进措施的能力
食品企业合规管理	第四学期	15	食品安全法律、法 规、规章、食品安 全标准、国际条 约、规则以及企业 依法制定的章程、 规章制度	具有申办、执行和维护食品质量 安全管理体系并实施开展食品企 业内外部 食品质量安全审核的能力；
综合实训	第五学期	15	理论知识与实践的 结合	具有在食品生产加工活动中开展 合规风险评估、合规性自查及安 全监督管理的能力；
岗位实习	第六学期	20	专业能力的综合运 用和实践	具有根据产业升级需求对生产加 工工艺的改进和提升提出合理意 见和建议的能力；

附表 5 教学周数分配表

学期	课堂教学	专业实践			入学教育 (安全教育)	军事 训练	学期 考核	机 动	合 计
		校外 综合 实训	阶段 实习	顶岗 实习					
1	13	2			1	2	1	1	20
2	18						1	1	20
3	18						1	1	20
4	18						1	1	20
5		15		2	1		1	1	20
6				18			1	1	20
合计	84			20	2	2	6	6	120

注：只统计军事训练两周，军事理论以网络选修课形式完成；劳动技能课利用机动周完成。

附表 6 学时分配比例表

项目	学时	百分比 (%)	备注
教学活动总学时	2756	100%	
理论教学 (课内学时)	1100	39.91%	
实践教学	1656	60.09%	
公共基础课	884	32.08%	
选修课 (含公共限定、共 选修和专业限定)	294	10.67%	

附表 7 教学活动安排表

序号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
学 期	1	□	□	□	◇	◇	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	★
	2	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	★
	3	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	★
	4	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	★
	5	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	#	★	◎	☆	☆
	6	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	#
说 明	□-军训及入学(安全)教育 ※-课堂教学 ◇-校外综合实训 ☆-岗位实习 ★-考试 ○-劳动技能课 #-机动周 ◎-实习安全教育 &-社会实践 ▲-毕业考核																				

附表 8 素质教育活动表

序号	类别	项目	学分	考核内容与方式	负责部门
1	思想政治 品德素质 类	参观学院校史馆	1	参观学院校史馆，写 800 字 体会	分院
2		公益劳动	1	参加学校劳动周活动、总结 交流	教务处

3		志愿者服务	1	参加至少一次青年志愿者活动，写体会、感想	学工处
4	职业道德素质类	技能大赛	1	参加比赛并获得省级以上奖励	分院
5	身心健康素质类	体育竞赛	1	参加比赛并获得省级以上奖励	体育部
6	文化素养类	英语 A 级、四级	1	取得证书	教务处
7		计算机等级考试	1	取得证书	教务处
8	艺术素养类	演讲比赛（书画、摄影啦啦操、歌手大赛、读书比赛等，学院级 1 分，分院级 0.5 分）	1	参与活动	团总支
9	劳动素养类	创业实践	1	完成创业项目书，参加比赛并获得省级以上奖励	创业中心
10		社会调查	1	调查报告	思政部
11	综合培养类	社团活动（至少参加一个社团）	1	入社并按时参加活动	团总支

注：以上内容为示例，各专业要根据实际情况安排项目和项目数量，考核内容与方式由专业设计、负责部门负责提供考核结果，可选项目设计学分要超过 10 学分，每项不超过 1 学分。

附表 9 校内实训基地

序号	实训室名称	实训项目	设备配置要求	
			主要设备名称	数量
1	微生物实训室 1	器皿的洗涤包扎与灭菌、显微镜的使用及维护、培养基制备技术、微生物接种、分离纯化技术、细菌菌落总数的测定、乳酸菌检验测定、微生物大小的测定、细菌的简单、革兰氏染色、细菌的芽孢染色	显微镜	20 台
			高温灭菌锅、超净工作台、培养箱	各 1
			培养箱，干燥箱，超净工作台	各 2
2	生物技术实验室	涂抹、落菌、菌落总数、酶菌和酵母测定	培养箱，干燥箱，超净工作台	各 2
3	食品理化检测室 1	蛋白质、脂肪测定、蔬菜中亚硝酸盐的测定、饮料总酸及 pH 的测定、糖果中还原糖的测定	蛋白质快速测定仪、索氏提取器、紫外分光光度计、分光光度计、凯氏定氮仪、酸度计、双乙酰蒸馏器	各 1
4	食品理化检测室 2	饮料中防腐剂的鉴定、色素的调色应用及稳定性试验、几种乳化剂的比较	水浴锅、胶体磨、组织捣碎机、烘箱	各 1
5	农残检测实训室	玉米中黄曲霉毒素 B1 的测定、葡萄酒中色素含量的测定	黄曲霉毒素 B1 快速测定仪、色素快速测定仪	各 1
6	精密仪器 1	乳品中碘的测定、猪肉中盐酸克伦特罗的测定、葡萄酒	气相色谱仪（附 FPD）、高速组织捣碎机、旋转蒸发仪、	各 1

		中甲醇含量的测定	分析天平、恒温箱	
7	精密仪器 2	高效液相色谱法检测三聚氰胺、葡萄酒中白藜芦醇的测定	液相色谱仪（紫外检测器）、振荡器、氮吹仪、粉碎机、分析天平	各 1
8	精密仪器 3	婴儿配方乳粉中锌、钙、铜的测定	原子荧光、原子吸收分光光度计、微波消解仪、压力消解器	各 1
9	焙烤食品生产实训车间（创新创业基地）	桃酥饼干制作、戚风蛋糕制作	和面机、烤箱、醒发箱、胶体磨	各 1
10	葡萄酒生产性实训车间	葡萄酒生产加工	葡萄酒生产线	各 1
11	啤酒生产性实训车间	啤酒生产加工	啤酒生产线	各 1
12	乳品生产性实训车间	奶粉生产、液奶生产、酸奶生产、塑杯灌装机的使用、CIP 清洗	液奶生产线、奶粉生产线、酸奶生产线、酸奶灌装机、CIP 清洗机	各 1
13	肉制品加工生产实训车间	哈红肠制作、牛肉干制作、油炸鸡米花制作、速冻肉丸生产	斩拌机、灌肠机、烟熏一体炉、盐水注射机、真空滚揉机、真空包装机、烤禽炉、肉丸机	各 1
14	纯净水加工车间	碳酸饮料生产与控制、纯净水生产	碳酸饮料灌装生产线、纯净水生产线	各 1
15	食品机械实训室	通用机械设备使用与维护	带式输送机、斗式提升机、螺旋输送机、密度去石机、振动筛、摇动筛、回转筛	各 1

附表 10 校外实训基地

序号	单位	功能	接纳学生人数	备注
1	黑龙江新和成生物科技有限公司	玉米精深加工产品（含食品添加剂、饲料添加剂、原料药）、玉米淀粉及副产品、单一饲料、有机肥料、硫酸铵；对液化氨、烧碱及其副产品生产	10	
2	吉林梅花氨基酸有限责任公司	氨基酸生产、检验技术	10	
3	北京市好利来食品有限公司	蛋糕、面包、西点生产、销售	20	
4	大连三叶食品有限公司	粮油原料检验、粮油产品检验、粮油食品加工	20	
5	大庆伊利乳品有限公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、乳发酵技术	20	
6	黄冈伊利乳业有限责任公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、乳发酵技术	20	
7	肇东伊利乳业有限责任公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、乳发酵技术	20	
8	哈尔滨完达山阳光乳品有限公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、发酵奶生产技术	20	

9	哈尔滨天手食品有限公司	原料肉处理、原料肉检验、成品检验、肉制品生产技术、肉制品专卖店经营与管理	20	
10	哈尔滨啤酒有限责任公司	原辅料检验、麦芽制备、啤酒生产工艺、啤酒设备维护与使用	20	
11	哈尔滨米旗食品有限公司	粮油原料检验、粮油产品检验、粮油食品加工	20	
12	天津好利来食品有限公司	焙烤食品加工、销售、检验	20	
13	沈阳辉山乳业有限公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、乳发酵技术	20	
14	哈尔滨双汇（北大荒）食品有限公司、德州双汇食品有限公司	原料肉处理、原料肉检验、肉制品加工、成品检验	20	
15	天津五福食品有限公司	粮油原料检验、粮油产品检验、糕点烘焙技术、糕点店经营与管理	20	
16	肇东伊利乳业有限责任公司、林甸伊利乳业有限责任公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、乳发酵技术	20	
17	蒙牛（尚志）乳品有限公司	原料乳处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、乳发酵技术	20	
18	完达山天津乳品有限公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、发酵奶生产技术	20	
19	今麦郎食品(哈尔滨)有限公司	粮油原料及加工品检测、油脂生产、食品生产自动化	20	
20	黑龙江正大实业有限公司	原料肉处理、原料肉检验、成品检验、肉制品生产技术	20	
21	黑龙江万家宝乳品有限公司	原料乳预处理与检验、成品检验、乳粉生产与灌装、发酵奶生产技术	20	
22	哈尔滨秋林烘焙食品有限公司	粮油原料检验、粮油产品检验、粮油食品加工	20	
23	北京味多美食品有限公司	粮油原料检验、粮油产品检验、糕点烘焙技术、糕点店经营与管理	20	
24	九三集团哈尔滨惠康食品公司、天津九三食品有限公司	粮油原料及加工品检测、油脂生产、食品生产自动化	20	

编制说明

食品质量与安全专业人才培养方案适用于三年全日制食品质量与安全专业，以高中毕业生或同等学历者为培养对象。方案由黑龙江农垦职业学院与黑龙江农垦职业教育集团、完达山集团哈尔滨乳品有限公司、九三油脂集团、黑龙江省食品工业协会等单位共同制定，并经专业建设指导委员会和学院教学工作委员会审核通过，自 2022 级开始实施。

一、人才培养方案构成

第一部分 专业人才培养的标准与要求；

第二部分 附录

附录 1 编制说明

附录 2 课程标准

附录 3 专业人才培养调研报告

（含在校生学情调研报告）

附录 4 毕业生就业质量跟踪调研报告

附录 5 专业人才培养方案审批表

二、人才培养实施的规范

（一）人才培养方案与课程标准

1. 人才培养方案的制定

本方案制定的依据有三个方面的，即人才培养需求调研、国家相关政策文件及国家和行业相关标准。其中，人才培养需求调研是本方案制定的逻辑起点，国家相关的政策文件是本方案制定的政策依据，国家的职业标准是本方案制定的技术原则。

（1）人才培养需求调研

①调研黑龙江省及垦区食品企业的种类、数量、规模、人才需求规模，做为专业必修课选取的依据。

②食品企业职业岗位调研，侧重分析职业岗位典型工作任务，围绕职业岗位所需要的知识、能力和素质，确定专业培养目标与规格。

③毕业生实习生跟踪调研，侧重了解毕业生的就业岗位及岗位工作内容，及对本专业课程体系的反馈，以及职业资格证的需求状况。

根据以上调研，明确食品加工行业紧缺大量从事食品生产加工、品质控制、设备维护维修的一线技术技能型人才。

(2) 国家的相关政策和文件

依据教育部、财政部有关文件要求和精神，确定本专业人才培养层次、规格以及专业改革和发展途径。

①《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量若干意见》（教高〔2006〕16号）

②《教育部关于充分发挥行业指导作用推进职业教育改革发展的意见》（教职成〔2011〕6号）

③《教育部关于推进中等和高等职业教育协调发展的职业教育》（教职成〔2011〕9号）

④《教育部、财政部关于支持高等职业学校提升专业服务产业能力的通知》（〔2011〕11号）

⑤《教育部关于推进关于高等职业教育改革创新引领职业教育发展的若干意见》（教职成〔2011〕12号）

(3) 国家职业标准和行业标准

国家标准和行业标准

序号	标准号	标准名称
1	GB/T19001	质量管理体系
2	GB/T22000	食品安全管理体系
3	GB14881	食品生产通用卫生规范

2. 课程体系构建

食品质量管理专业的课程体系是按照“校企共育、工学交替”人才培养模式，按照“能力递进、素质养成”的思路，构建食品质量管理专业基于食品检验过程的一体化课程体系。同时结合食品质量管理专业技术技能型人才职业素质培养的目标，依据就业岗位群的要求，参照相关的职业资格标准，将课程体系重新

构建成符合食品生产企业生产规律、适合学生动态发展的、品质控制、食品加工、设备维修的课程体系，同时将素质培养贯穿于整个课程体系。本课程体系：

(1) 食品质量管理专业食品微生物检测技术、食品安全与检测、食品质量管理、肉制品生产与控制和乳制品生产与控制五大核心课程形成以“教、学、做、用”相结合为特色的职业技术课程和职业素质基础课程两个体系。在教学过程中采用多元化的教学方法，培养学生实践操作能力。

(2) 改变传统学科体系教学，实施围绕岗位技能标准进行真实实际生产加工的现场教学，满足行业岗位多样性需求。

(3) 设计适合岗位需要的现场教学目标和标准，使学生在岗位现场学习过程中，通过理实一体、项目导向、任务驱动教学模式，融岗位技能和岗位素质一体来培养学生综合职业素质。

3. 课程标准制定

(1) 课程标准制定的依据

课程标准的制定是在高职相关教育理论的指导下，依据本专业人才培养方案，以国家职业标准为基础，由校企合作的课程教学团队共同开发制定。

(2) 课程标准制定的思路

要求以工作过程为导向，充分体现工学结合的特点，以真实的工作过程或产品为载体来实施课程整体设计。

首先,依据专业人才培养目标的阐述，明确课程目标。

其次，结合职业教育课程的开发过程，以项目或任务来组织课程内容，在课程内容的选择和排序中，依据食品生产的实际生产流程设计项目或任务。

第三，通过对课程进行教学设计，来规范教学过程、教学内容、教学组织形式、教学方法和需要使用的教学手段等。

第四，完善课程的考核和评价，强调过程性考核的考核方式的实施。对学生在校外的阶段实习和顶岗实习实施校企共同考核。

(3) 课程标准开发制定过程

食品质量与安全专业课程标准是在食品质量与安全专业校企合作专业建设指导委员会的指导下，由食品工程分院组织制定，由课程负责人组织课程建设团队认真学习高等职业教育理念，贯彻学院制定课程标准的各项原则和具体

要求，准确理解专业人才培养目标和培养规格，经过充分调查研究，提出课程标准编写的基本思路。

经课程建设团队集体讨论修改，形成课程标准初稿。经分院对课程标准初稿论证审议后，由分院院长审批签字报送教务处。

（二）专业课程教学模式

采取“项目驱动、理实一体”教学模式，激发学生的兴趣和潜能，提高人才培养质量。

（1）项目驱动、理实一体

在综合实训课程、产品培训包、流程视频片、虚拟设备维护中心、虚拟设备视频片、远程教室、理化检测中心这些资源的支撑下，全面实施体现学生自主学习的“项目驱动、理实一体”的教学模式和过程性合格评定考核方式。

（2）合格评价与成功展示相结合

以实训产品质量、绩效、外观设计，以及行为标准化水平、素质达标程度与速度等内容的展示评比等途径，以激励式指导、成功体验，激发学习热情和积极性，以学习资讯获取的多样性、便捷快速，提高学习的乐趣。

设置学习成果展示厅1个，分区展示学生学习成绩、意识养成进度、项目操作成绩、顶岗实习成绩、就业成长结果。在食品工程分院网站，开辟专栏，进行以上内容展示。定期举办技能大赛，除进行奖励外，以视频、照片等形式，在展示厅、网站展示优秀作品和操作。

及时奖励优秀实习生。对实习学生，实习指导教师、兼职班主任多方面评价，侧重企业兼职管理人员评价。按照优秀、达标和一般三个等级评价实习成绩，分别给予优秀实习生、合格实习生优秀奖、达标奖。

（3）远程教室，共享资源

采用自主控制接入方式，通过互联网输送，在学院、中职学校、企业现场建远程教室（校企数字传输课堂），学生、教师和企业专家，不离开主要工作和学习地点，完成以下教学和学习任务：设备、流程等视频片教学，模拟生产、检测等多媒体教学，以及企业专家在生产现场进行的讲授和实际生产过程直播教学。

三、人才培养方案特色

（一）设计思路

以食品行业企业技术标准或规范为依据，紧贴行业或产业领域的最新发展变化，围绕高端技能型人才培养目标，参照对接职业岗位（群）任职要求，通过工作任务与职业能力分析设计课程体系结构。依据国家职业标准，结合区域经济及企业职业岗位的需求，确定课程教学内容。根据招生对象，采用模块化、层次化和综合化等多种课程模式，优化课程结构，合理、科学、均衡地设置学习领域。形成以“工学结合”为基础、以“教、学、做、用”相结合为特色的职业技术课程和职业素质基础课程两个体系。校企共同设计优化“校企共育、工学交替”人才培养模式，采取“项目驱动、理实一体”教学模式。

（二）方案特色

1. 校企共同设计优化“校企共育、工学交替”人才培养模式，校企深度融合，形成“双梯队、双带头人”校企共同合作育人机制。
2. 整合课程资源，校企共建课程标准，共同组织实施真实情境现场教学，满足学生就业岗位的多样化需求。
3. 形成以“工学结合”为基础、以“教、学、做、用”相结合为特色的职业技术课程和职业素质基础课程两个体系。

四、人才培养方案开发团队

编号	姓名	所在单位	职称	单位职务	联系方式
1	姚 微	黑龙江农垦职业学院	副教授	专业带头人	13945108626
2	王云庆	黑龙江农垦职业学院	教授	分院院长	13796608631
3	孙 强	黑龙江农垦职业学院	副教授	分院副院长	18800411810
4	曲彤旭	黑龙江农垦职业学院	讲师	教师	13945108630
5	刘 楠	黑龙江农垦职业学院	工程师	教师	18800411817
6	孙盟璐	黑龙江农垦职业学院	工程师	教师	15904506906
10	赵 鑫	北京好利来企业投资管理有限公司	高级工程师	技术总监	13039994925
11	高 亮	哈尔滨老鼎峰有限公司	国家二级技师	品控部经理	15045133959
12	马西利	哈尔滨米旗有限公司	高级工程师	技师	15904506906
13	石勇亮	蒙牛（尚志）乳业有限公司	工程师	车间主任	13039994925
14	杜向娟	哈尔滨北隆食品有限公司	高级工程师	品控经理	18646112842

专业调研报告

一、调研背景

“民以食为天”。食品是人类赖以生存和发展的最基本的物质条件。在我国国民经济中，食品工业已成为第一大产业。但是全球及我国接连不断发生的恶性食品安全事故却引发了人们对食品安全的高度关注，也促使各国政府重新审视这一已上升到国家公共安全高度的问题，各国纷纷加大了对本国食品安全的监管力度。2004年9月1日，国务院发布了《国务院关于加强食品安全工作的决定》（以下简称《决定》）。《决定》指出：“加强食品安全管理是一项长期艰巨的任务，必须立足当前，规划长远，标本兼治，着力治本，建立健全监管制度和长效机制。”《决定》还提出了：“进一步理顺有关监管部门的职责”、“强化地方政府对食品安全监管的责任”等几项重要措施。

要加强食品安全管理，保证食品质量与安全，离不开具有食品质量与安全专业知识的人才的培养。

二、调研的对象、内容及方式

调研对象为国内知名食品生产企业、第三方检测公司、市场监督管理局等，主要包括：吉林梅花氨基酸有限责任公司、大连好利来食品有限公司、伊利苏州乳业有限责任公司、黑龙江谱尼测试科技有限公司、宜品乳业（青岛）集团有限公司、杭州顶益食品有限公司、南京喜之郎食品有限公司、北大荒完达山乳业股份有限公司、杭州统一企业有限公司、天津市好利来食品有限公司、天津全津食品有限公司、长春市好利来食品有限责任公司、昆山统一企业食品有限公司、湖北黄冈伊利乳业有限责任公司黄州分公司、哈尔滨大众肉联食品有限公司、上海快乐柠檬餐饮管理有限公司、哈尔滨米旗食品有限责任公司、黑龙江天顺源清真食品有限公司、浙江一鸣食品股份有限公司、大庆伊利乳品有限责任公司、黑龙江好利来食品有限公司、黑龙江新和成生物科技有限公司、吉林达利食品有限公司、益海嘉里（富裕）生物科技有限公司。

调研内容包括：本专业人才供需情况与就业前景、产业发展动态，专业对应的主要就业岗位，对学生的知识、技能、素质的要求，职业岗位的岗位职责、工作过程、典型的工作任务等。

调研方式主要有网络调研、问卷调研等。

三、调研统计分析

（一）网络调研

1. 全国食品行业发展情况

食品安全是各国共同关注的重要公共政策问题。经过多年的发展，我国的食品流通快捷、品种丰富、数量充足、供给有余，但在满足食品数量需求的同时，质量方面却出现了不少的问题。特别是前些年，危及人们健康和生命安全的重大食品安全事件屡屡发生：肯德基的“苏丹红”，豆腐中的“吊白块”，水饺中的“霉青菜”，增加动物的瘦肉量、使肉品提早上市、降低成本的“瘦肉精”，牛奶中的三聚氰胺，可以将鸡肉、猪肉轻易加工成为口感以假乱真的“牛肉膏”等等，数不胜数。这些形形色色的食品安全事件大幅降低了老百姓对食品安全的信任程度，以至有的人产生了“吃动物食品怕含激素，吃植物食品怕有毒素，吃饮料食品怕掺色素”的恐惧心理，食品安全问题已经成为人们最为关注的问题之一。

十八大以来，党和国家高度重视食品安全问题，为了建立健全更高质量的食品安全生态环境，确保“舌尖上的安全”，食品安全治理新政不断推出，食品安全形势总体稳定向好。

纵观新中国成立以来，我国食品安全问题是逐渐冒出来且不断加剧又不断得到党和国家重视得到治理的过程。从1949年到1978年，大体是计划经济时代，在这一阶段内，所出现的食品质量、食物中毒事件，主要是因为食品的生产加工受到当时的生产技术、经营条件等客观环境的限制，以及人民群众普遍对饮食卫生、食品安全知识的匮乏所导致。但随着改革开放，我国社会结构、经济结构逐步深刻转型，食品安全问题日益受到人民群众的瞩目。尤其是近些年来发生了一系列重大食品安全事件，使得食品的质量与安全问题成为消费者投诉的重点之一，同时也成为一个上升到国家公共安全高度的问题。2004年，

在卫生部通报的 381 起重大食物中毒事件中，因有毒动植物引起的食物中毒有 140 起，占总数的 37%。这些重大食品安全事件大幅降低了人民群众对食品安全的信任程度。目前，我们依然面对着复杂严峻的食品安全形势。2008 年，三鹿奶粉三聚氰胺事件是我国食品安全历史上影响极大的重大事件，极大的提升了国人对食品安全问题的关注度，关注群体从知识阶层、城市群体扩展为社会多数阶层。2011 年，中央电视台“3.15”晚会曝光了双汇集团在食品生产中使用“瘦肉精”猪肉，令网络舆情热度瞬间高涨。同年 4 月，台湾塑化剂事件、上海染色馒头事件、沈阳毒豆芽事件相继爆发，网络舆情热度再度攀升。发生在 2011 年的重大食品安全事件，使得食品安全问题成为 2012 年网民最关心的五个热点话题之一，白酒塑化剂事件、45 天速成鸡、明胶老酸奶、黄金大米等食品安全事件接连曝出，2014 年爆发了上海福喜事件、兰州自来水苯超标等影响较大的食品安全事件。十八大以来，党中央、国务院更是高度重视食品安全工作，把食品安全放到民生问题和政治问题高度来抓。习近平总书记在 2013 年中央农村工作会议上、2015 年 5 月 29 日中共中央政治局第 23 次集体学习会议上、2016 年 12 月 21 日中央财经领导小组第十四次会议上、2017 年 1 月初对食品安全工作的重要指示中，都提出做好食品安全工作要坚持最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责（“四个最严”），要求加快建立科学完善的食品药品安全治理体系，增强食品安全监管的统一性和专业性，切实提高食品安全监管水平和能力，以确保广大人民群众“舌尖上的安全”。

2. 同类院校开设情况

据网络调研数据显示，截止到 2022 年 6 月，全国开设食品质量与安全专业的学校有北京电子科技职业学院、北京农业职业学院、天津渤海职业技术学院、邯郸职业技术学院、河北化工医药职业技术学院、廊坊职业技术学院、内蒙古化工职业学院、内蒙古商贸职业学院、锡林郭勒职业学院、乌兰察布职业学院、辽宁农业职业技术学院、辽宁经济职业技术学院、长春职业技术学院、黑龙江职业学院、黑龙江农垦职业学院等 88 所高职院校，我院食品质量与安全专业在 2022 年金平果高职院校排行榜中排名第 7。

2022-2023年食品质量与安全专业高职院校排名_高职分专业排行榜

金苹果排行榜

评价要看专业的!!!

专业排名	高校名称	水平等级	学校数	专业名称
1	江苏食品药品职业技术学院	5★	85	食品质量与安全
2	广东食品药品职业学院	5★	85	食品质量与安全
3	上海城建职业学院	5★	85	食品质量与安全
4	漯河医学高等专科学校	5★	85	食品质量与安全
5	长春职业技术学院	4★	85	食品质量与安全
6	河北化工医药职业技术学院	4★	85	食品质量与安全
7	黑龙江农垦职业学院	4★	85	食品质量与安全
8	资阳环境科技职业学院	4★	85	食品质量与安全
9	北京电子科技职业学院	4★	85	食品质量与安全
10	黄河水利职业技术学院	4★	85	食品质量与安全
11	福建生物工程职业技术学院	4★	85	食品质量与安全
12	辽宁农业职业技术学院	4★	85	食品质量与安全
13	威海海洋职业学院	4★	85	食品质量与安全
14	锡林郭勒职业学院	4★	85	食品质量与安全
15	新疆石河子职业技术学院	4★	85	食品质量与安全

(二) 调查问卷统计

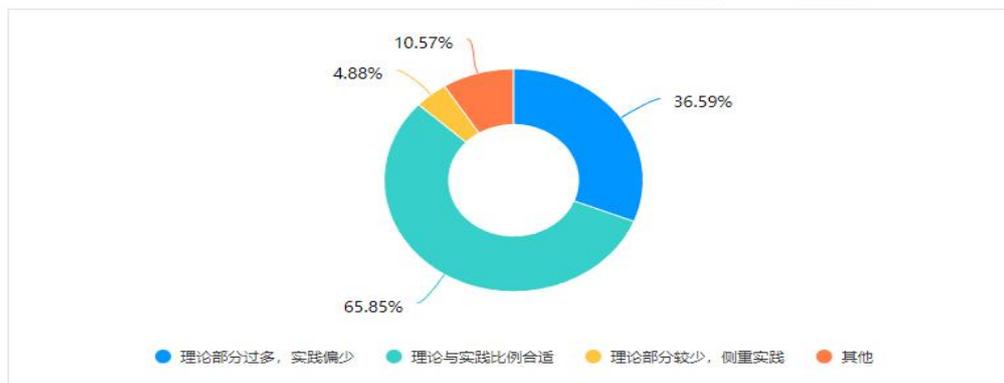
1. 在校生的学情调查问卷

第1题：您认为老师在教学方式方面关于理论和实践的特点是 [多选题]

选项	小计	比例
理论部分过多，实践偏少	45	36.59%
理论与实践比例合适	81	65.85%
理论部分较少，侧重实践	6	4.88%
其他	13	10.57%
本题有效填写人次	123	

查看多选题百分比计算方法

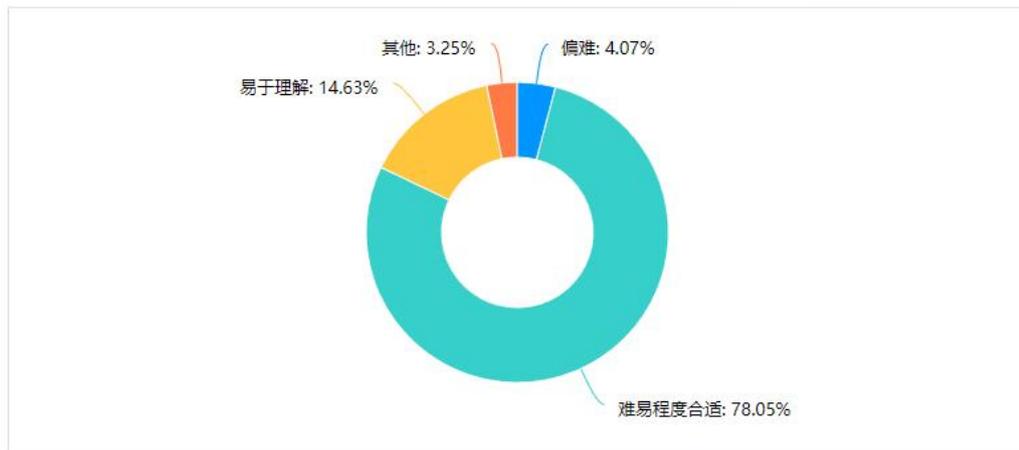
表格 饼状 圆环 柱状 条形



第2题：你认为本专业的教学内容 [单选题]

选项	小计	比例
偏难	5	4.07%
难易程度合适	96	78.05%
易于理解	18	14.63%
其他	4	3.25%
本题有效填写人次	123	

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)

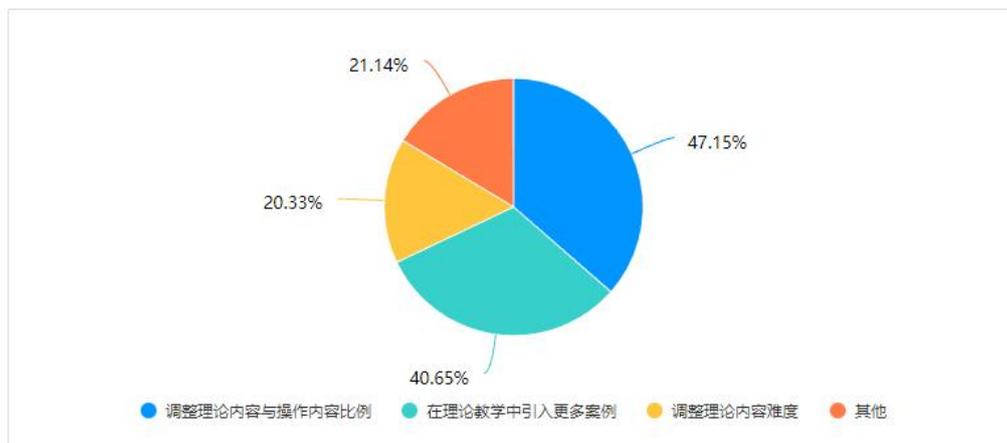


第3题：你认为老师在讲课方面应做哪些改进 [多选题]

选项	小计	比例
调整理论内容与操作内容比例	58	47.15%
在理论教学中引入更多案例	50	40.65%
调整理论内容难度	25	20.33%
其他	26	21.14%
本题有效填写人次	123	

查看多选题百分比计算方法

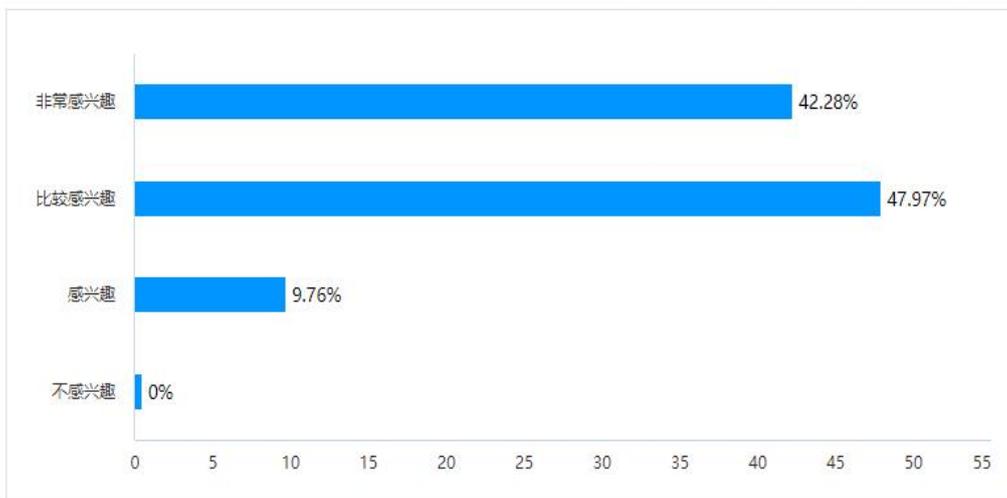
[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



第4题：你对所学的专业是否感兴趣 [单选题]

选项	小计	比例
非常感兴趣	52	42.28%
比较感兴趣	59	47.97%
感兴趣	12	9.76%
不感兴趣	0	0%
本题有效填写人次	123	

表格 饼状 圆环 柱状 条形



第5题：你未来希望的就业岗位是 [填空题]

隐藏词云图

详细作答情况

观点分析



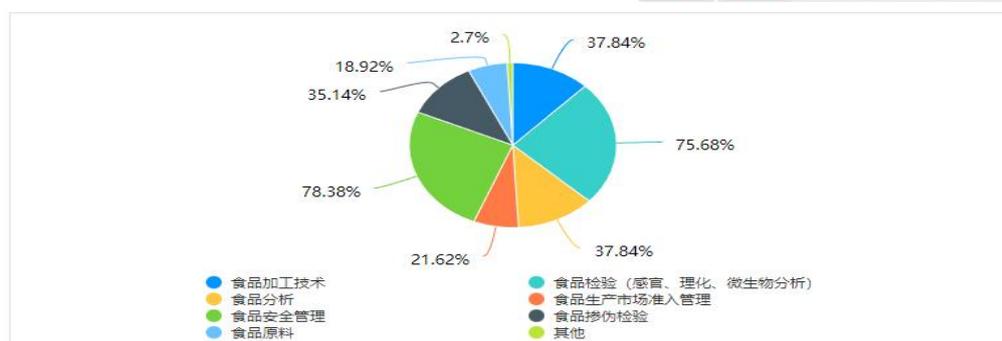
2. 毕业生调查问卷

第1题：结合工作内容，您认为在校期间哪些专业课程比较重要？ [多选题]

选项	小计	比例
食品加工技术	14	37.84%
食品检验（感官、理化、微生物分析）	28	75.68%
食品分析	14	37.84%
食品生产市场准入管理	8	21.62%
食品安全管理	29	78.38%
食品掺伪检验	13	35.14%
食品原料	7	18.92%
其他	1	2.7%
本题有效填写人次	37	

查看多选题百分比计算方法

表格 饼状 圆环 柱状 条形

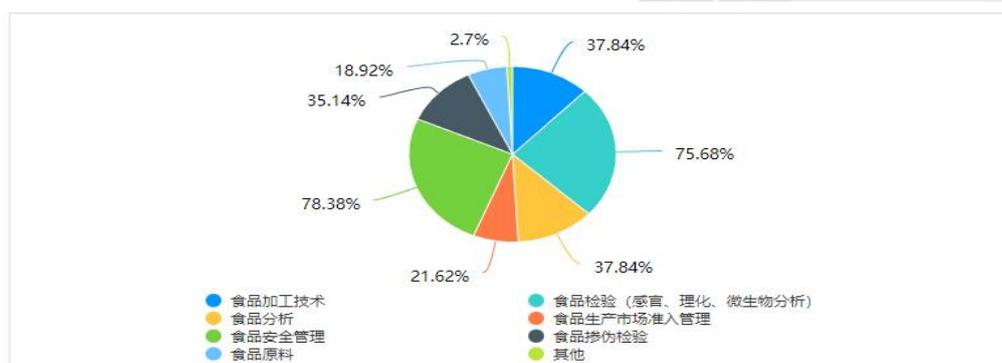


第1题：结合工作内容，您认为在校期间哪些专业课程比较重要？ [多选题]

选项	小计	比例
食品加工技术	14	37.84%
食品检验（感官、理化、微生物分析）	28	75.68%
食品分析	14	37.84%
食品生产市场准入管理	8	21.62%
食品安全管理	29	78.38%
食品掺伪检验	13	35.14%
食品原料	7	18.92%
其他	1	2.7%
本题有效填写人次	37	

查看多选题百分比计算方法

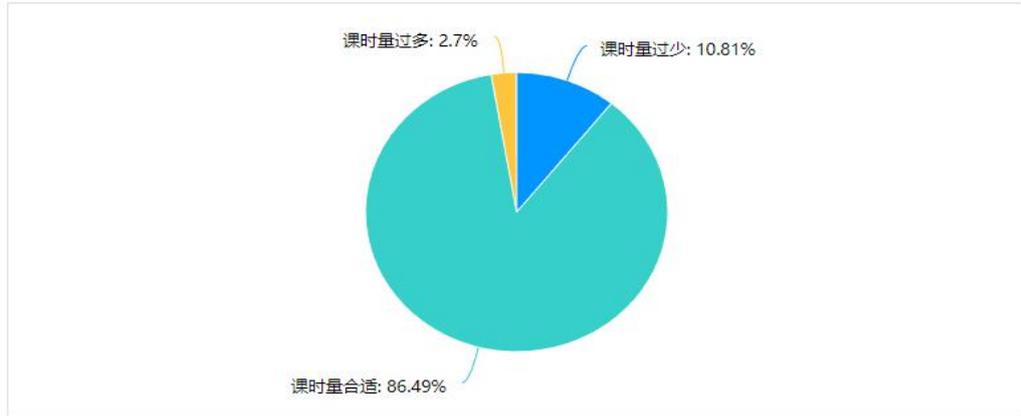
表格 饼状 圆环 柱状 条形



第3题：您认为在校期间专业安排的实践类课程课时量合适吗？ [单选题]

选项	小计	比例
课时量过少	4	10.81%
课时量合适	32	86.49%
课时量过多	1	2.7%
本题有效填写人次	37	

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



第5题：在校学习期间，你认为还应该增加哪些方面的能力培养 [多选题]

选项	小计	比例
分析解决问题的能力	24	64.86%
适应行业市场变化能力	24	64.86%
组织管理能力	20	54.05%
人际交往能力	20	54.05%
专业技术与技能	25	67.57%
本题有效填写人次	37	

查看多选题百分比计算方法

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)

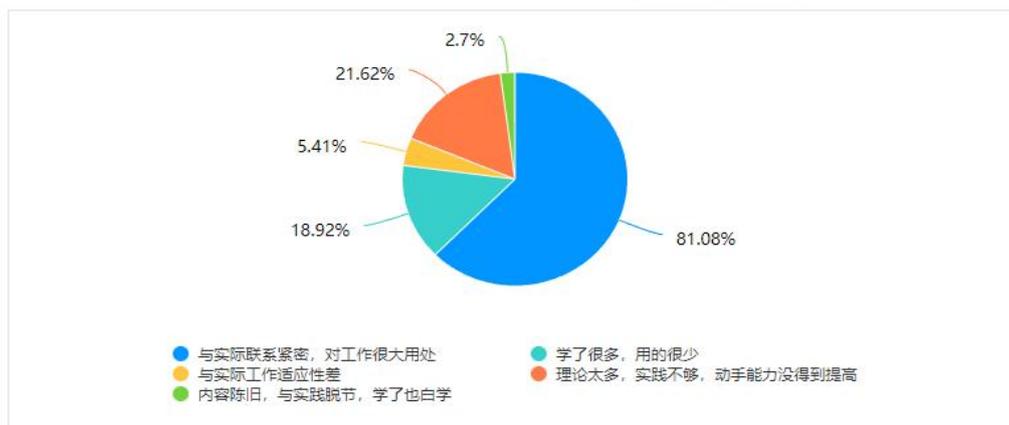


第7题：对于学校开设的专业课程，你是如何评价的 [多选题]

选项	小计	比例
与实际联系紧密，对工作很大用处	30	81.08%
学到了很多，用的很少	7	18.92%
与实际工作适应性差	2	5.41%
理论太多，实践不够，动手能力没得到提高	8	21.62%
内容陈旧，与实践脱节，学了也白学	1	2.7%
本题有效填写人次	37	

查看多选题百分比计算方法

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)

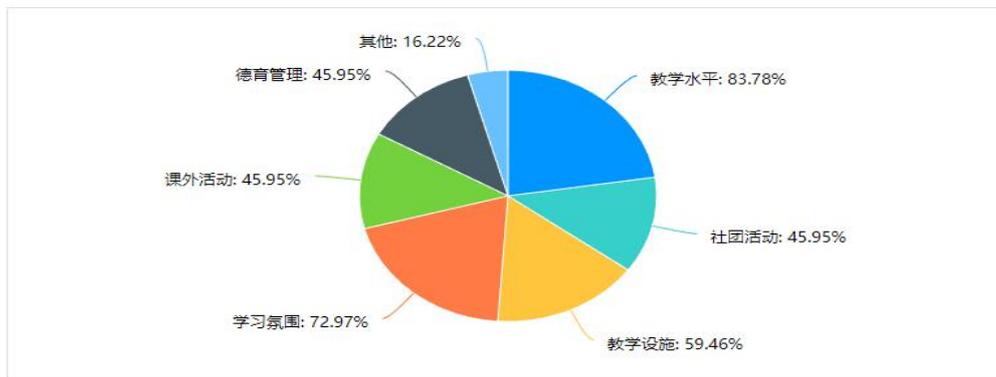


第9题：您对学校教学工作最满意的方面是 [多选题]

选项	小计	比例
教学水平	31	83.78%
社团活动	17	45.95%
教学设施	22	59.46%
学习氛围	27	72.97%
课外活动	17	45.95%
德育管理	17	45.95%
其他	6	16.22%
本题有效填写人次	37	

查看多选题百分比计算方法

表格 饼状 圆环 柱状 条形



3. 毕业生就业或实习单位调查问卷统计

第4题：您认为专业课程中帮助最大的是（可多选） [单选题]

选项	小计	比例
检测类课程（如质量安全检测技术、微生物学及操作技术、理化分析技术、仪器分析技术等）	23	62.16%
加工类课程（如乳制品、肉制品、焙烤食品、植物油加工）	3	8.11%
营养类课程（如食品营养配技术、食品营养与健康）	5	13.51%
管理类课程（如食品企业管理题与认证等）	5	13.51%
素质类课程（如职场礼仪与情商等）	1	2.7%
其他	0	0%
本题有效填写人次	37	

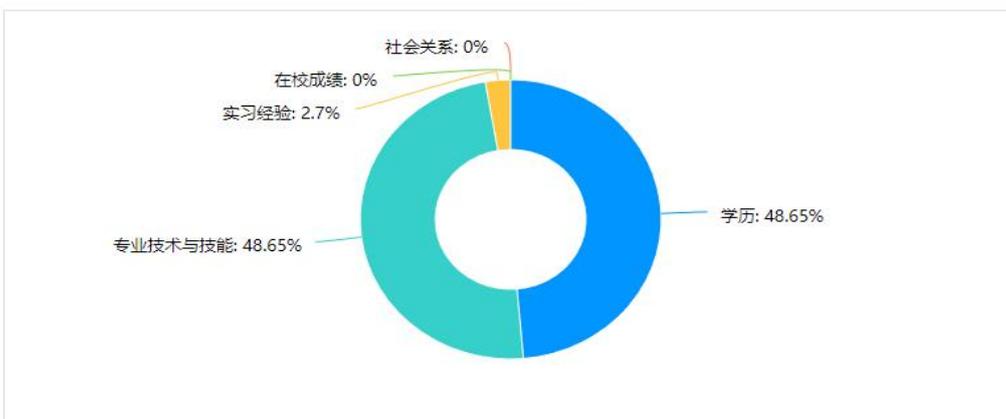
表格 饼状 圆环 柱状 条形



第6题：您觉得企业给定起薪的依据是什么 [单选题]

选项	小计	比例
学历	18	48.65%
专业技术与技能	18	48.65%
实习经验	1	2.7%
社会关系	0	0%
在校成绩	0	0%
本题有效填写人次	37	

表格 饼状 圆环 柱状 条形

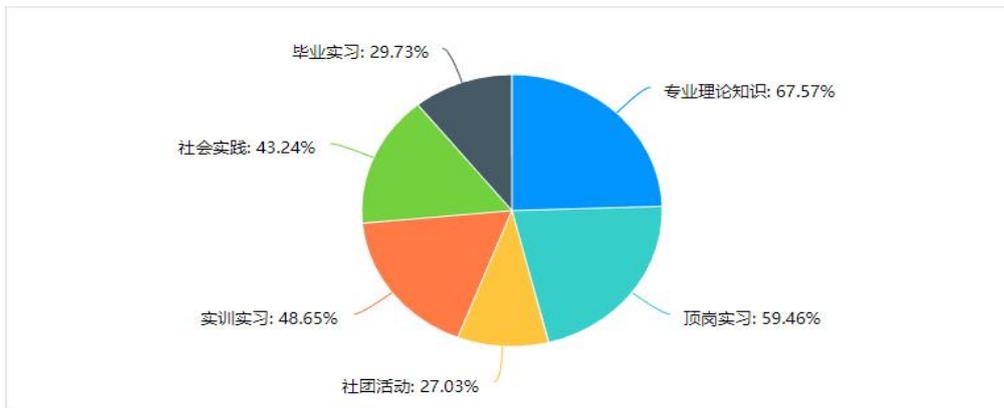


第8题：你现在认为在校时下列哪些活动对您的工作影响较大 [多选题]

选项	小计	比例
专业理论知识	25	67.57%
顶岗实习	22	59.46%
社团活动	10	27.03%
实训实习	18	48.65%
社会实践	16	43.24%
毕业实习	11	29.73%
本题有效填写人次	37	

查看多选题百分比计算方法

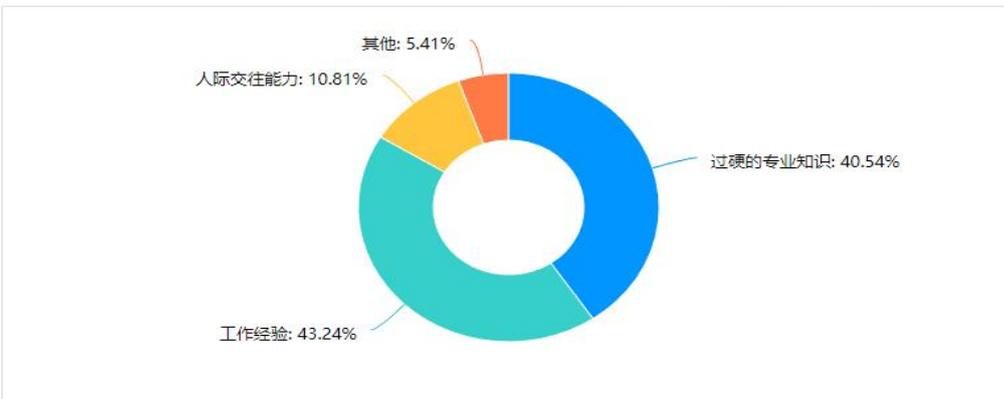
[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



第10题：您认为在求职面前所需要具备的素质是 [单选题]

选项	小计	比例
过硬的专业知识	15	40.54%
工作经验	16	43.24%
人际交往能力	4	10.81%
其他	2	5.41%
本题有效填写人次	37	

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



(三) 企业访谈调研结果的分析

1. 调研问卷

(1) 参与调研的企业

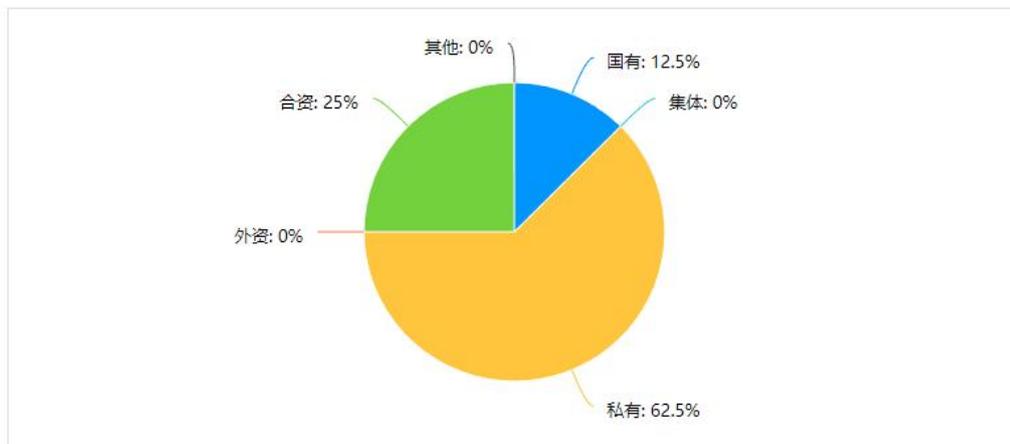
序号	提交答卷时间	答案文本
1	6月27日 15:03	长春市好利来食品有限责任公司
2	6月27日 15:03	黑龙江省华测检测技术有限公司
3	6月27日 15:06	益海嘉里（富裕）生物科技有限公司
4	6月27日 15:20	黑龙江新和成生物科技有限公司
5	6月27日 15:39	吉林梅花氨基酸有限责任公司
6	6月27日 16:34	北大荒丰缘集团有限公司
7	6月27日 20:11	浙江一鸣食品股份有限公司
8	6月27日 22:20	杭州统一企业有限公司

(2) 企业性质

第2题：贵企业属于哪种性质 [单选题]

选项	小计	比例
国有	1	12.5%
集体	0	0%
私有	5	62.5%
外资	0	0%
合资	2	25%
其他	0	0%
本题有效填写人次	8	

表格 饼状 圆环 柱状 条形

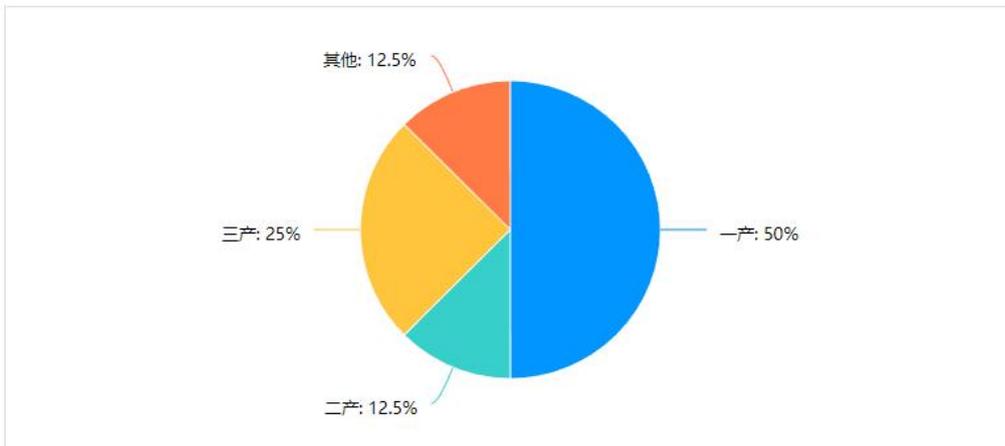


(3) 企业性质

第3题：贵企业属于哪种性质 [单选题]

选项	小计	比例
一产	4	50%
二产	1	12.5%
三产	2	25%
其他	1	12.5%
本题有效填写人次	8	

表格 饼状 圆环 柱状 条形

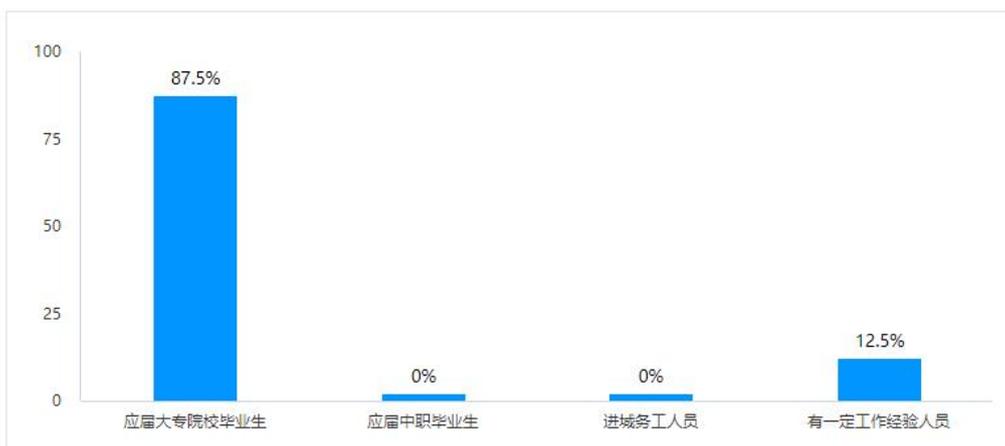


(4) 企业员工来源

第4题：贵企业招聘的员工主要来源有哪些 [单选题]

选项	小计	比例
应届大专院校毕业生	7	87.5%
应届中职毕业生	0	0%
进城务工人员	0	0%
有一定工作经验人员	1	12.5%
本题有效填写人次	8	

表格 饼状 圆环 柱状 条形

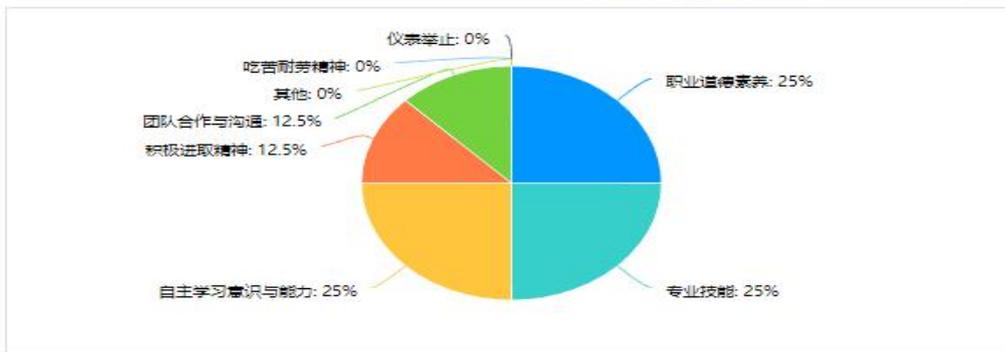


(5) 企业认为员工应具备哪些素质？

第5题：贵企业认为员工应该具备以下哪些素质？ [单选题]

选项	小计	比例
职业道德素养	2	25%
专业技能	2	25%
自主学习意识与能力	2	25%
积极进取精神	1	12.5%
团队合作与沟通	1	12.5%
仪表举止	0	0%
吃苦耐劳精神	0	0%
其他	0	0%
本题有效填写人次	8	

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



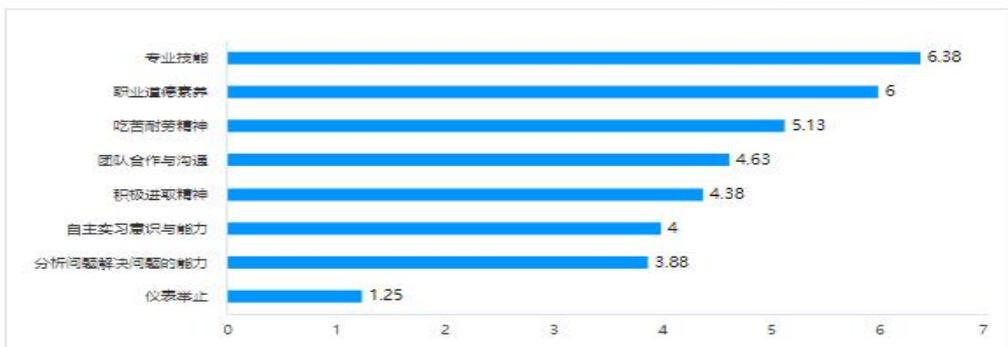
(6) 员工素质重要程度排序

第6题：请您对员工不同素质的重要程度进行排序 [排序题]

综合排序结果为：([平均综合得分如何计算?](#)) [查看详细数据](#)

选项	平均综合得分	比例
专业技能	6.38	
职业道德素养	6	
吃苦耐劳精神	5.13	
团队合作与沟通	4.63	
积极进取精神	4.38	
自主学习意识与能力	4	
分析解决问题的能力	3.88	
仪表举止	1.25	

[表格](#)
[柱状](#)
[条形](#)
[折线](#)

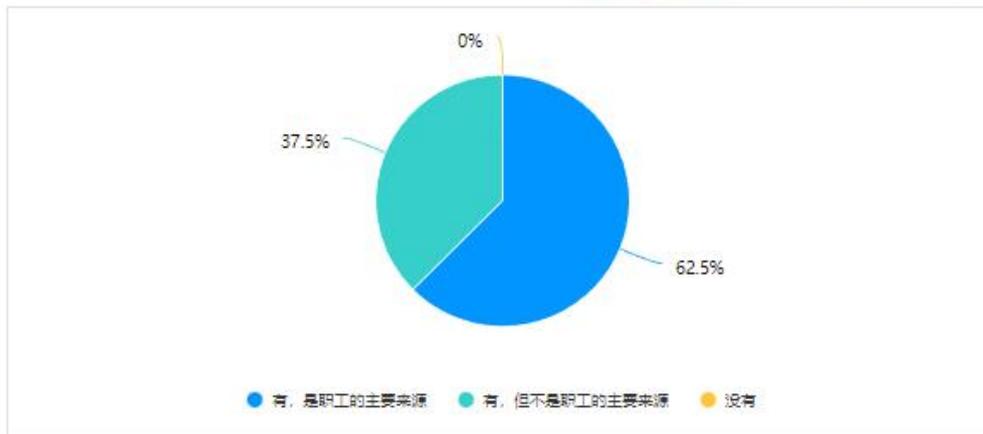


(7) 企业聘用高职学生比例

第7题：贵企业目前有没有聘用高职毕业生？ [单选题]

选项	小计	比例
有，是职工的主要来源	5	62.5%
有，但不是职工的主要来源	3	37.5%
没有	0	0%
本题有效填写人次	8	

表格 饼状 圆环 柱状 条形

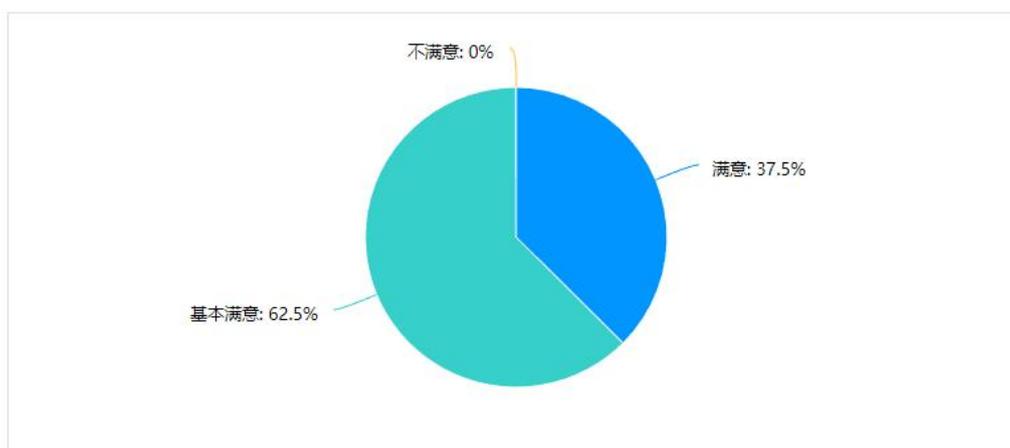


(8) 企业对学生的满意度

第8题：贵企业对目前高职毕业生的能力是否满意？ [单选题]

选项	小计	比例
满意	3	37.5%
基本满意	5	62.5%
不满意	0	0%
本题有效填写人次	8	

表格 饼状 圆环 柱状 条形



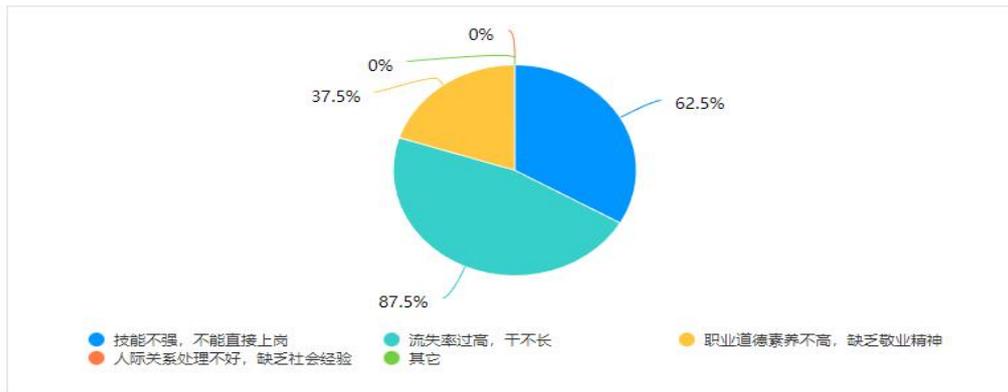
(9) 聘用高职毕业生存在的问题

第9题：您认为高职毕业生主要存在哪些方面的问题？ [多选题]

选项	小计	比例
技能不强，不能直接上岗	5	62.5%
流失率过高，干不长	7	87.5%
职业道德素养不高，缺乏敬业精神	3	37.5%
人际关系处理不好，缺乏社会经验	0	0%
其他 [详细]	0	0%
本题有效填写人次	8	

查看多选题百分比计算方法

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



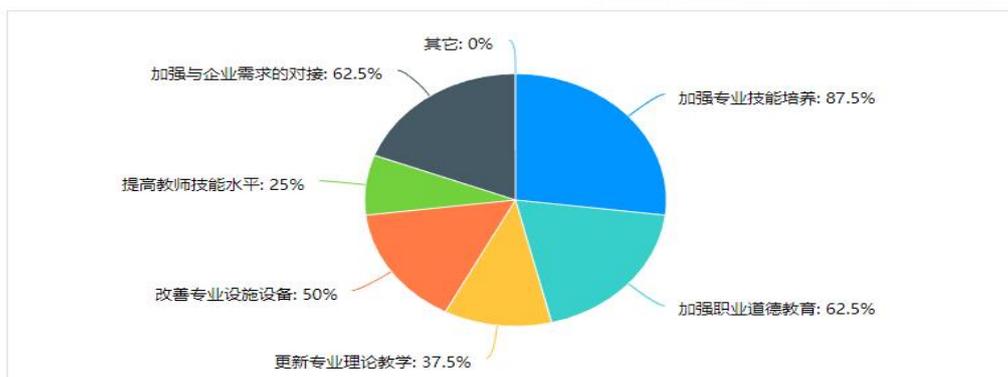
(10) 需要学校提高学生的哪些能力

第10题：您认为学校要为企业培养合格的员工，需要改进哪些方面？ [多选题]

选项	小计	比例
加强专业技能培养	7	87.5%
加强职业道德教育	5	62.5%
更新专业理论教学	3	37.5%
改善专业设施设备	4	50%
提高教师技能水平	2	25%
加强与企业需求的对接	5	62.5%
其他 [详细]	0	0%
本题有效填写人次	8	

查看多选题百分比计算方法

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



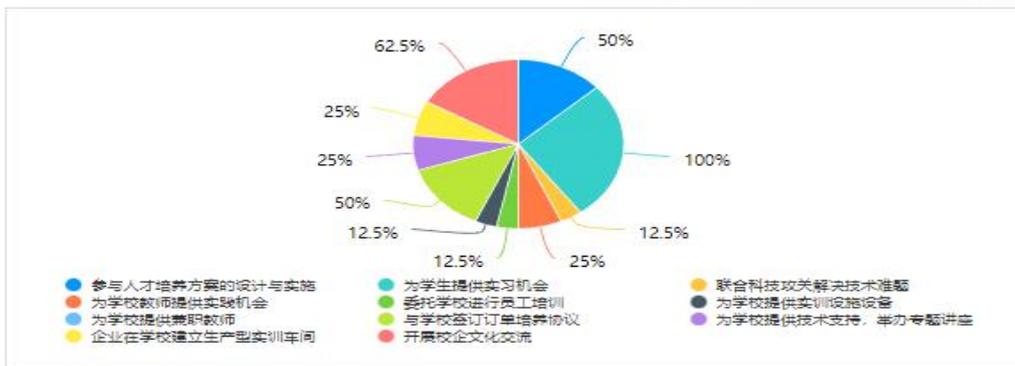
(11) 企业愿意与我院合作项目

第11题：贵企业对下面合作项目的意愿如何？ [多选题]

选项*	小计*	比例
参与人才培养方案的设计与实施	4	50%
为学生提供实习机会	8	100%
联合科技攻关解决技术难题	1	12.5%
为学校教师提供实践机会	2	25%
委托学校进行员工培训	1	12.5%
为学校提供实训设施设备	1	12.5%
为学校提供兼职教师	0	0%
与学校签订订单培养协议	4	50%
为学校提供技术支持，举办专题讲座	2	25%
企业在学校建立生产型实训车间	2	25%
开展校企文化交流	5	62.5%
本题有效填写人次	8	

查看多选题百分比计算方法

表格
 饼状
 圆环
 柱状
 条形



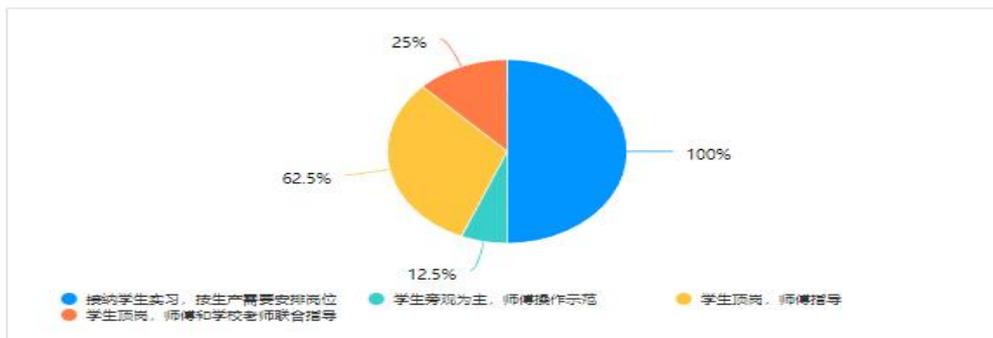
(12) 企业怎样培养实习学生

第12题：贵企业接受高职顶岗实习学生，是如何培养的？ [多选题]

选项*	小计*	比例
接纳学生实习，按生产需要安排岗位	8	100%
学生旁观为主，师傅操作示范	1	12.5%
学生顶岗，师傅指导	5	62.5%
学生顶岗，师傅和学校老师联合指导	2	25%
本题有效填写人次	8	

查看多选题百分比计算方法

表格
 饼状
 圆环
 柱状
 条形

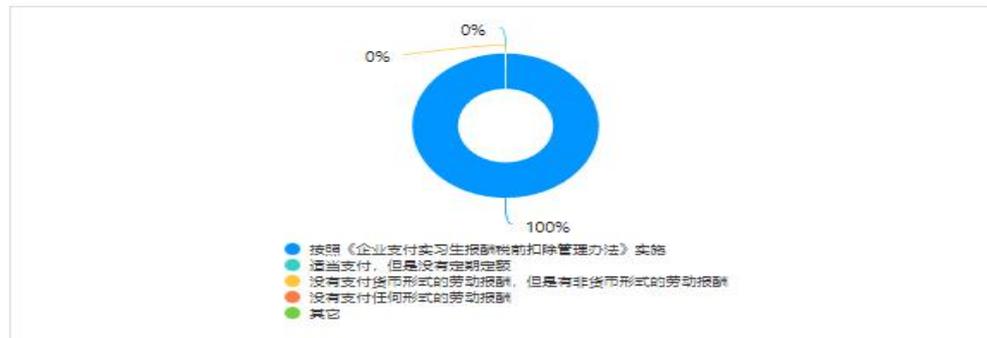


(13) 实习学生劳动报酬

第13题：关于顶岗实习学生的劳动报酬，贵企业是如何做的？ [单选题]

选项#	小计#	比例
按照《企业支付实习生报酬税前扣除管理办法》实施	8	100%
适当支付，但是没有定期定额	0	0%
没有支付货币形式的劳动报酬，但是有非货币形式的劳动报酬	0	0%
没有支付任何形式的劳动报酬	0	0%
其他 [详细]	0	0%
本题有效填写人次	8	

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



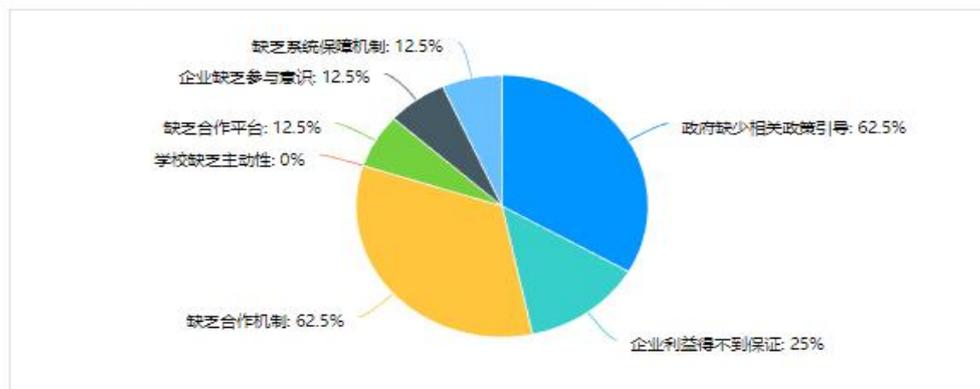
(14) 哪些因素制约企业参与学校人才培养的积极性

第14题：您认为以下哪些因素制约企业参与学校人才培养的积极性？ [多选题]

选项#	小计#	比例
政府缺少相关政策引导	5	62.5%
企业利益得不到保证	2	25%
缺乏合作机制	5	62.5%
学校缺乏主动性	0	0%
缺乏合作平台	1	12.5%
企业缺乏参与意识	1	12.5%
缺乏系统保障机制	1	12.5%
本题有效填写人次	8	

[查看多选题百分比计算方法](#)

[表格](#)
[饼状](#)
[圆环](#)
[柱状](#)
[条形](#)



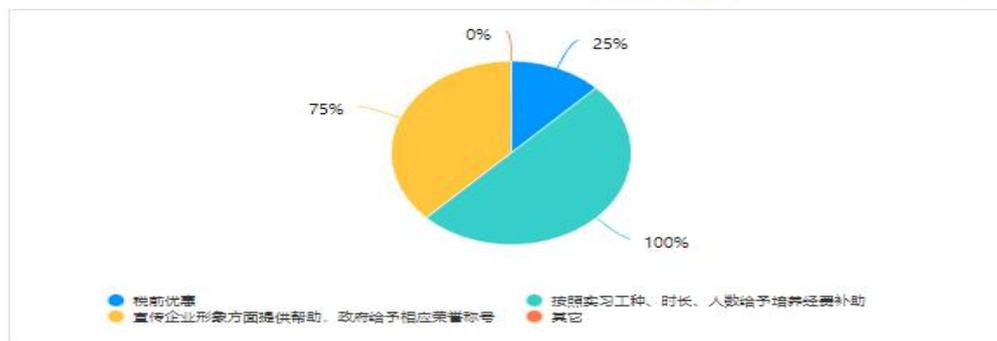
(15)

第15题：如果要推动企业参与职业教育，您希望政府提供哪些优惠？ [多选题]

选项*	小计*	比例
税前优惠	2	25%
按照实习工种、时长、人数给予培养经费补助	8	100%
宣传企业形象方面提供帮助，政府给予相应荣誉称号	6	75%
其他 [详细]	0	0%
本题有效填写人次	8	

[查看多选题百分比计算方法](#)

[表格](#) [饼状](#) [圆环](#) [柱状](#) [条形](#)



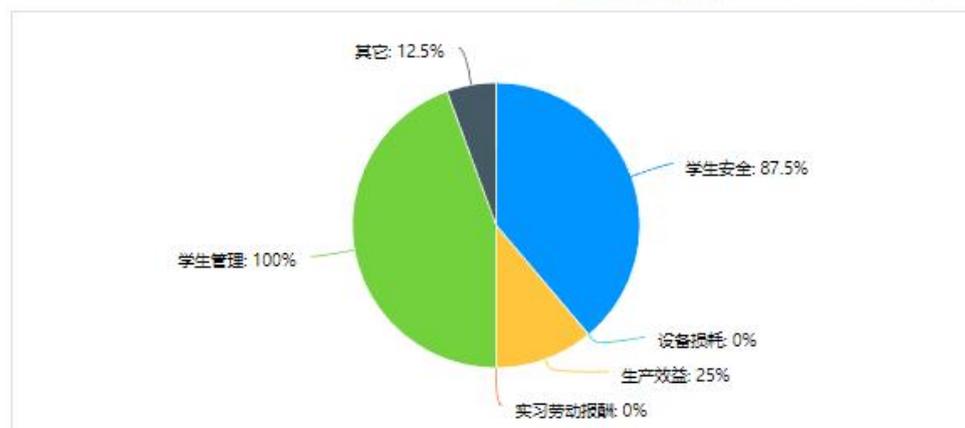
(16) 参与人才培养过程中，企业担忧什么

第16题：参与学校人才培养的过程中，您认为企业主要担忧哪几个方面？ [多选题]

选项*	小计*	比例
学生安全	7	87.5%
设备损耗	0	0%
生产效益	2	25%
实习劳动报酬	0	0%
学生管理	8	100%
其他 [详细]	1	12.5%
本题有效填写人次	8	

[查看多选题百分比计算方法](#)

[表格](#) [饼状](#) [圆环](#) [柱状](#) [条形](#)



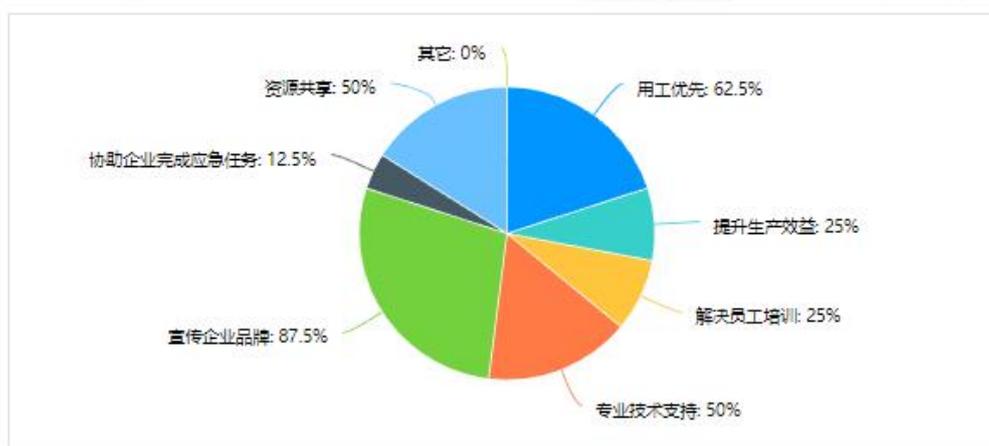
(17) 企业在人才培养过程中，最希望得到学校哪些方面的支持或服务

第17题：您认为企业参与学校人才培养，最希望得到学校哪方面的支持或服务？ [多选题]

选项	小计	比例
用工优先	5	62.5%
提升生产效益	2	25%
解决员工培训	2	25%
专业技术支持	4	50%
宣传企业品牌	7	87.5%
协助企业完成应急任务	1	12.5%
资源共享	4	50%
其他 [详细]	0	0%
本题有效填写人次	8	

查看多选题百分比计算方法

表格 饼状 圆环 柱状 条形



2. 调研分析

通过对吉林梅花氨基酸有限责任公司、大连好利来食品有限公司、伊利苏州乳业有限责任公司、黑龙江谱尼测试科技有限公司、北大荒完达山乳业股份有限公司、杭州统一企业有限公司、天津市好利来食品有限公司、湖北黄冈伊利乳业有限责任公司黄州分公司、哈尔滨大众肉联食品有限公司、黑龙江好利来食品有限公司、黑龙江新和成生物科技有限公司、吉林达利食品有限公司、益海嘉里（富裕）生物科技有限公司等 33 家企业进行了就业岗位岗位能力要求等方面的调研。

经过对 2020 级食品质量与安全专业实习生调研，平均工资在 3500 左右，主要岗位为生产管理和工艺/技术工程师、食品检测员、环境检测员、生产技术员/生产储干、食品检验技师、采购专员、食品配餐师、报告编制员、食品抽样、OCC 主控、烘焙管培生、大面包管培生、裱花师和化验员等。经过对岗位要求的要求的分析，企业对实习生的要求不够具体，只要求了专业。

（四）调研综合结论

1. 在校生调研分析

本次调研对象为 2020 级和 2021 级食品质量与安全专业的在校生，采用“问卷星”不记名调研的方式，共有 123 人参与本次调研。由于疫情原因，目前在校生从入校开始多采用网络教学，所以本次调研从教学方法教学内容和理论实践教学比例等方面进行了调研。其中对于课程中理论与实践比例的调查中，有 65.85%目前课程中理论与实践比例合适，36.59%理论部分过多，实践偏少，10.57%理论部分较少，侧重实践。通过数据分析，虽然在教学中多采用网络教学，但是多数学生对于现在的授课比例较为适应。在教学内容难易程度的调查中，78.05%本专业的教学内容难易程度合适，14.63%教学内容易于理解，4.07%教学内容偏难，通过数据分析多数学生对于目前教学内容感觉学习难度不大。在授课需做哪些改进的调研中，47.15%调整理论内容与操作内容比例，40.65%在理论教学中引入更多案例，20.33%调整理论内容难度，据数据分析，近半数的学生认为应该调整理论与实操内容比例，这与上网络课程居多，无法开展实践教学有一定的关系，21 级接下来的教学考虑在教学中如何补充实践教学内容。在调查中，所有学生表示对于本专业还是保持感兴趣的态度，这对于接下来开展专业教学和实践有很大的帮助，最后学生对于未来职业规划，比较感兴趣的前五个职业分别为质检员、食品检验员、烘焙师、食品监管和营养师。

2. 毕业生调研分析

本次调研对象为 2016 级-2018 级食品质量与安全专业的毕业生，采用“问卷星”不记名调研的方式，共有 37 人参与本次调研。结合工作内容，半专业毕业生认为在校期间 78.38%毕业生认为食品安全管理方面的课程在工作中应用较多，75.68%毕业生认为食品检验（感官、理化、微生物分析）方面的课程在工

作中应用较多，37.84%毕业生认为食品加工技术方面的课程在工作中应用较多，37.84%食品分析方面的课程在工作中应用较多，35.14%毕业生认为食品掺伪检验方面的课程在工作中应用较多，18.92%毕业生认为食品原料方面的课程在工作中应用较多，通过本道题的数据分析，本专业学生在从事的工作中，多数是与食品质量安全与管理方面的相关的。在职业资格证书调查中，45.95%毕业生认为内部管理体系审核员在工作中应用较多，29.73%毕业生认为食品检验工在工作中应用较多，13.51%毕业生认为公共营养师在工作中应用较多，2.7%毕业生认为西式面点师（高级）在工作中应用较多，通过以上调研分析，目前我院组织学生参加的“食品合规管理”1+X食品合规管理职业技能等级证书比较适合本专业学生考取，其次可以考虑“食品检验管理”1+X食品合规管理职业技能等级证书和公共营养师职业技能等级证书。86.49%毕业生认为在校期间专业安排的实践类课程课时量合适，62.16%检测类课程在工作中帮助最大，其次是营养类课程、加工类和管理类的课程，对以上调研结果分析，本专业课程设置较为合理，基本满足了毕业生从事工作时，对于专业知识的需求。在能力培养方面有67.57%的毕业生认为应该增加专业技术与技能的培养，64.86%的毕业生认为应该增加分析问题解决问题的能力 and 适应行业市场变化能力的培养，54.05%的毕业生认为应该增加人际交往能力和组织管理能力的培养。在企业给定起薪的依据调查中，48.65%的毕业生表示学历和专业技术与技能最为重要。对于学校开设的专业课程81.08%与实际联系紧密，对工作很大用处。67.57%的毕业生认为在校时专业理论知识对工作影响较大，59.46%的毕业生认为在校时顶岗实习对工作影响较大，48.65%毕业生认为在校时实训实习对工作影响较大，43.24%毕业生认为在校时社会实践对工作影响较大，27.03%毕业生认为在校时社团活动对工作影响较大，这些数据与本专业人才培养目标基本吻合。毕业生对于学院各方面满意度的排序是教学水平、学习氛围、教学设施、德育管理、课外活动、社团活动。本专业毕业生认为在求职方面所需要具备的素质是过硬的专业知识和工作经验。

四、专业建设调整建议

经过对本专业在校生、毕业生和招聘企业的调研和分析，本专业的专业培养目标和定位准确，培养的人才主要面向烘焙、淀粉制品、乳制品、肉制品等食品加工企业，以及第三方检测公司。这与本专业人才培养方案中开设课程内容相关度较大，同时，为了考取“食品合规管理”1+X食品合规管理职业技能等级证书，本专业增加了《食品企业合规管理》课程，加强学生在食品生产经营活动中，从食品生产经营者的角度，应该如何履行食品合规的义务和承诺，而实施的策划、指导、控制和协调等活动。将其做为本专业的顶点课程，有助于学生全面了解企业生产经营的全过程。

毕业生就业质量跟踪调研报告

一、调研概述

（一）调研目的

为了了解企业用人需要，明确专业定位，有针对性的进行人才培养规格分析，调整优化课程体系，使专业建设更具实效性，更好的服务企业对接产业，培养企业所需的人才，实现校企零距离对接，对黑龙江省部分食品生产企业和本专业毕业生进行了一次充分详尽的调研。

（二）调研对象

调研对象是黑龙江地区和垦区的大中型以上食品加工和流通企业，以及 19、20、21 届食品质量与安全专业毕业生。

（三）调研方式及手段

调研方式主要有网络调研、问卷调研和深入企业访谈等。

（四）调研组织与实施

由本教研室全体教师通过网络平台联系应、往届毕业生，进行问卷调研，分院实习就业干事通过电话、实地访问、网络等形式深入企业调研。

（五）调研内容及主要评价体系

1. 调研内容

主要包括毕业生的就业质量，如工作岗位、工资待遇等，毕业生对于母校的意见和建议，就业单位对我院毕业生的评价，及对我院人才培养工作的建议。

2. 主要评价指标体系

（1）就业评价体系

毕业生主要就业质量监督指标：工作岗位类型、岗位与专业的对口率，岗位薪酬、工作稳定性、工作总体满意度等。

（2）对学院教育教学评价指标

根据高职人才培养质量评价标准以及学院人才培养实际情况，本专业设计了教育教学评价指标，包括教学活动就业影响、学习收获、毕业生知识能力、

教学管理、学生素质培养五个指标。

2. 主要评价指标体系

(1) 就业评价体系

毕业生主要就业质量监督指标：工作岗位类型、岗位与专业的对口率，岗位薪酬、工作稳定性、工作总体满意度等。

(2) 对学院教育教学评价指标

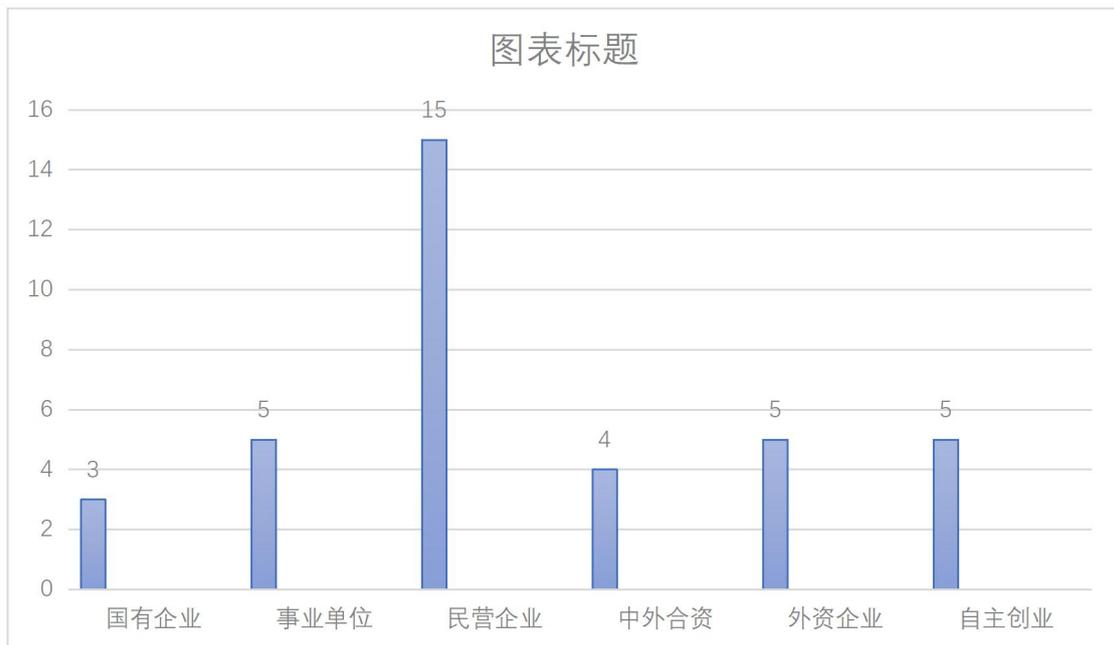
根据高职人才培养质量评价标准以及学院人才培养实际情况，本专业设计了教育教学评价指标，包括教学活动就业影响、学习收获、毕业生知识能力、教学管理、学生素质培养五个指标。

二、毕业生调研分析

(一) 毕业生问卷调查分析

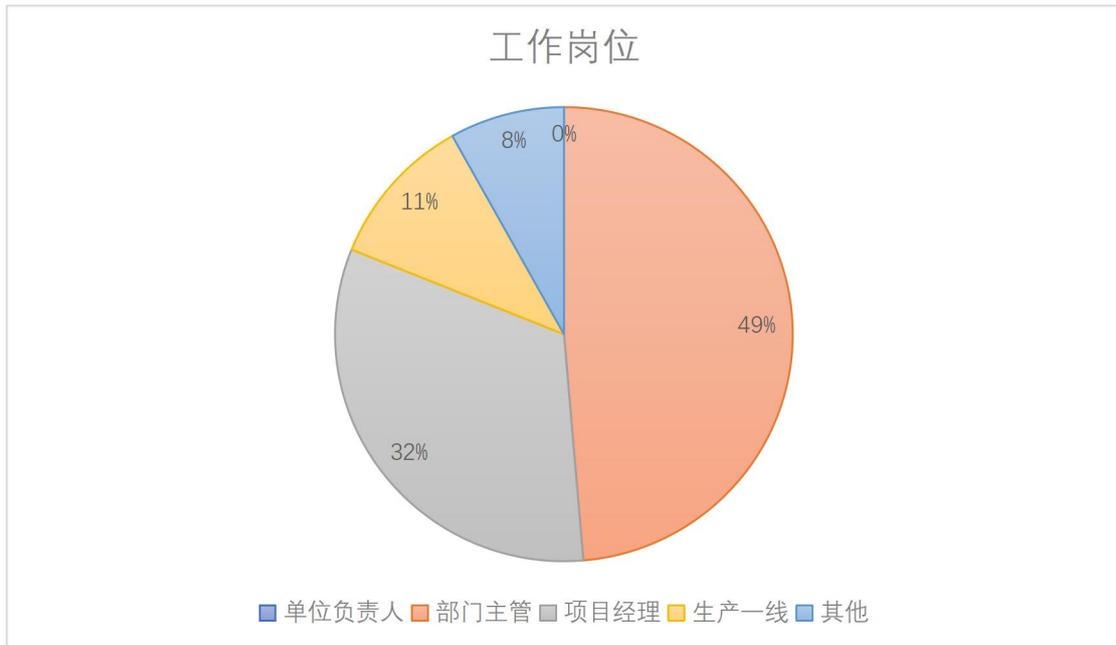
1. 毕业生基本情况

(1) 毕业生就业单位性质



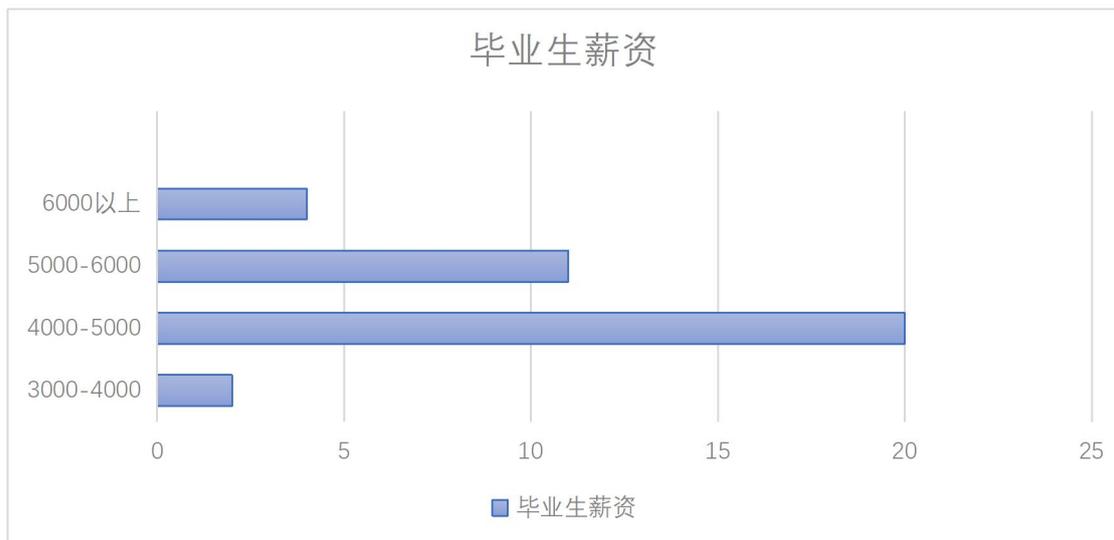
从上图可以看出：多数毕业生所在用人单位中民营企业居多，其次是事业单位和民营企业、外资企业。近年来自主创业的毕业生人数增多。调查显示，近两年毕业生自主创业的比例在逐年增高，说明我专业的学生创新能力的培养取得一定的成就。

(2) 毕业生工作岗位



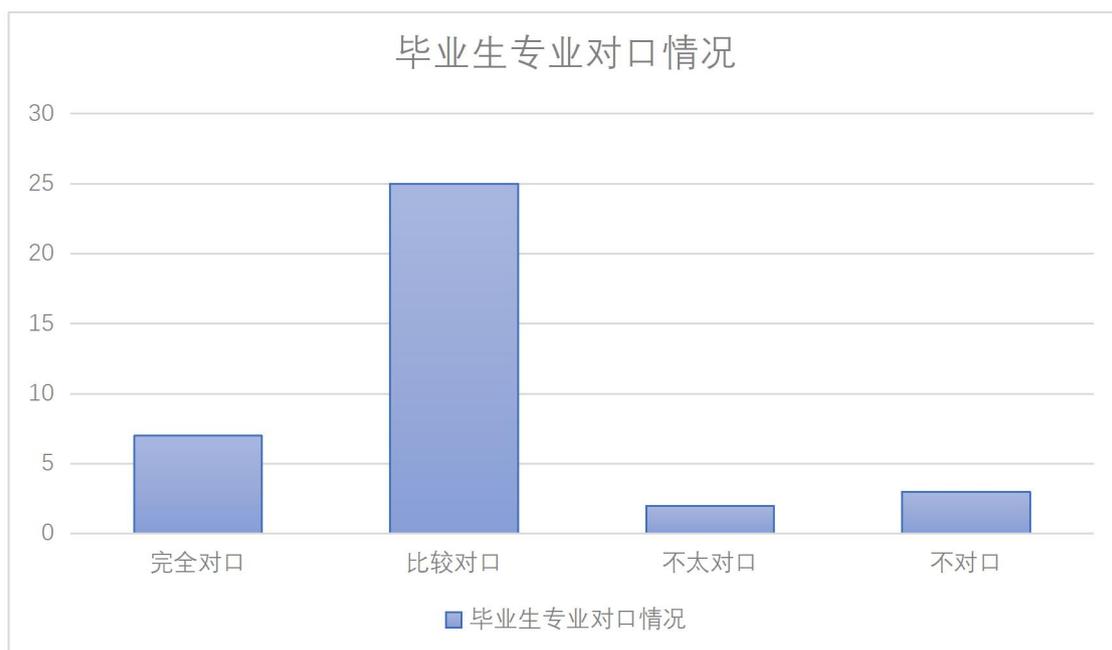
从上图可以看出：毕业生从事的岗位主要包括四个方面。人数较多的岗位是部门主管；相对从事岗位人数较少的是单位负责人。从调研中可以发现，学生刚毕业时大多数为生产一线操作，经过 2-3 年的成长，可以成长为部门主管或更高级别，因此学生具有较强的可持续发展能力。

(3) 毕业生岗位薪酬情况



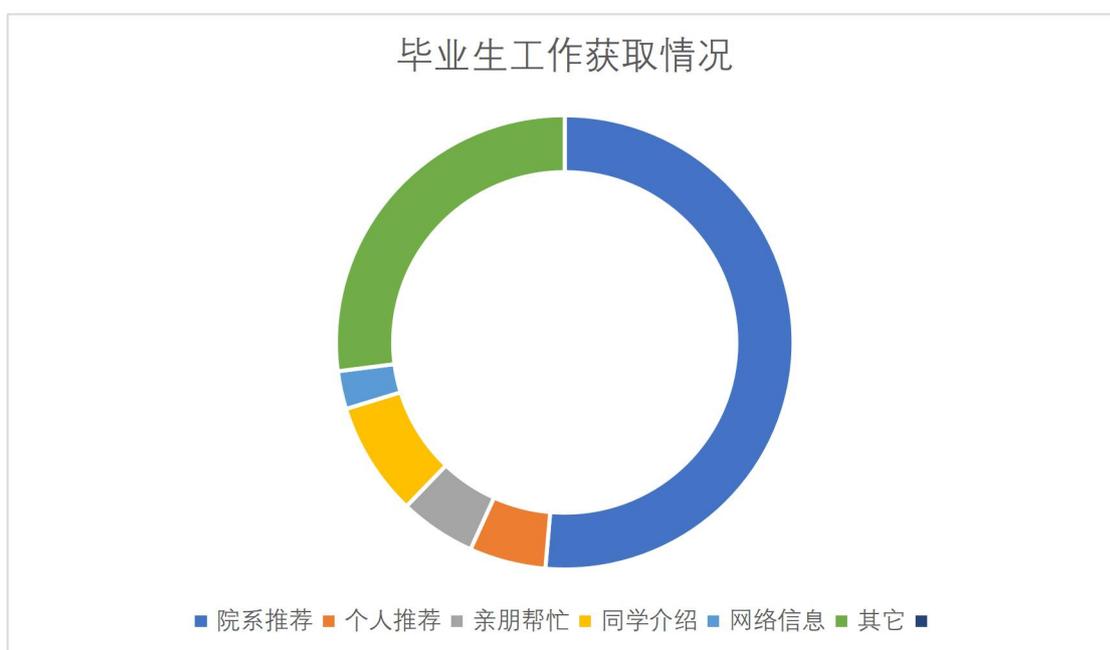
从上图可以看出：学生毕业后工资主要集中在 4000-5000 左右，在高收入人群中明显 2019 届和 2018 届学生的人数要多于 2020 届学生。因此学生必须经过岗位的持续发展才能获得更高的薪资。

(4) 毕业生专业对口情况



从上图可以看出：学生毕业后多数学生都从事着和所学专业比较对口的相关工作，极少数同学从事着和专业毫无关系的工作。尤其是双高建设的这几年，毕业生专业对口率在逐年提高，说明专业建设取得了明显的成效。

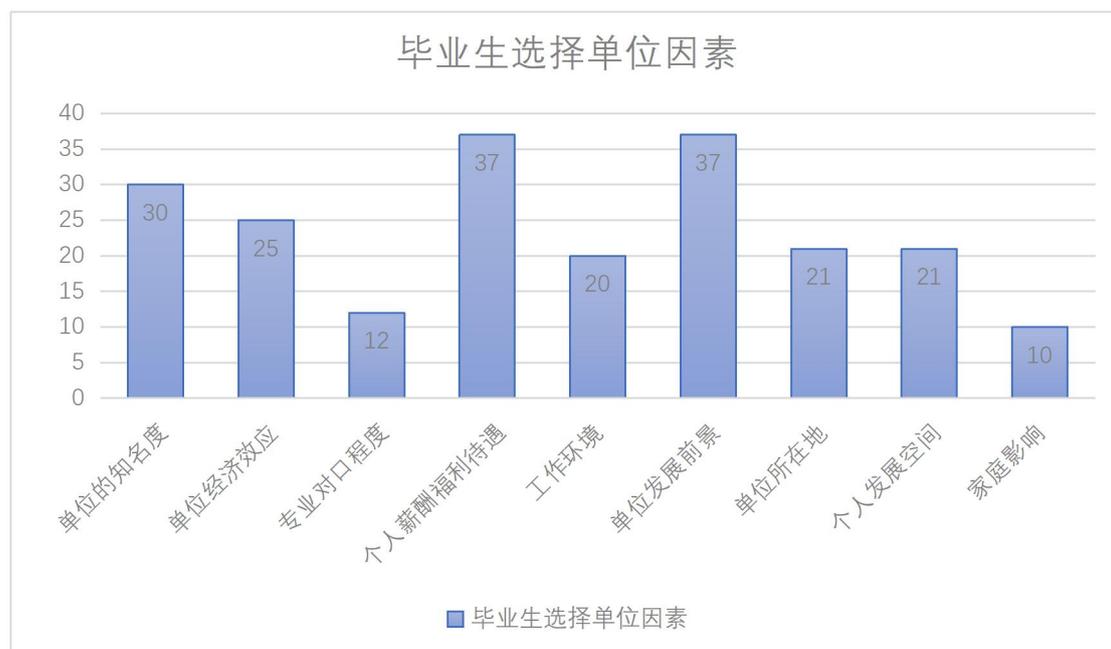
(5) 毕业生工作获取情况



从上图可以看出：将近一半同学都是通过学院供需要见面会获取岗位，其他都是通过他人介绍获得工作。我院的就业工作一直开展非常顺利，每年到实习就业季都有大量食品企业主动前来我院招聘学生，我院在选择就业企业时，

以具有一定知名度和影响力的大型食品企业为主，经过几年的建设，我院已形成一批如绥化新和成、大庆伊利乳业、完达山乳业、双汇肉业、哈尔滨秋林、哈尔滨好利来等稳定的就业渠道，每年到招聘季我们的专业学生都会出现供不应求的现象。学生和企业之间双向选择，就业渠道畅通，就业岗位好成为学生报考我专业的重要因素之一。

(6) 毕业生选择单位因素

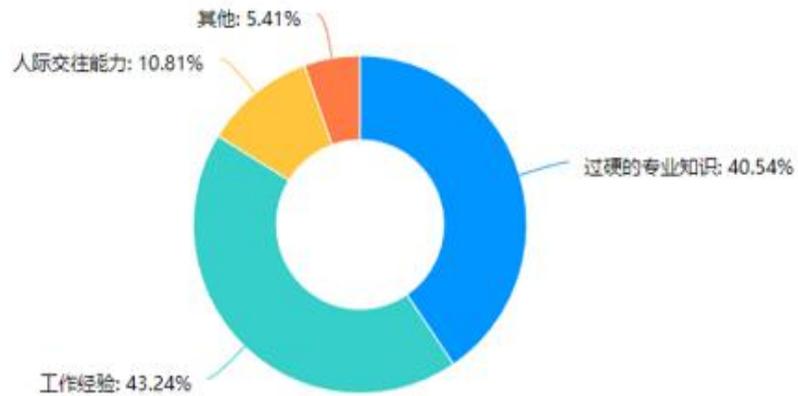


从上图可以看出：毕业生选择单位因素主要集中在单位经济效应、专业对口程度、个人薪酬福利待遇、工作环境、单位的知名度，其次是单位发展前景、单位所在地、个人发展空间、家庭影响。调研发现，毕业生看重的是单位的经济效益以及专业对口程度，每年毕业时我专业对口率在 80%以上，这也进一步说明了我专业的建设符合社会需求。

(7) 毕业生在校期间获取证书情况

由于教育部与 2019 年推出 1+X 职业等级技能证书，人社部调整职业技能证书，所以 2019 届-2020 届未考取相关证书。

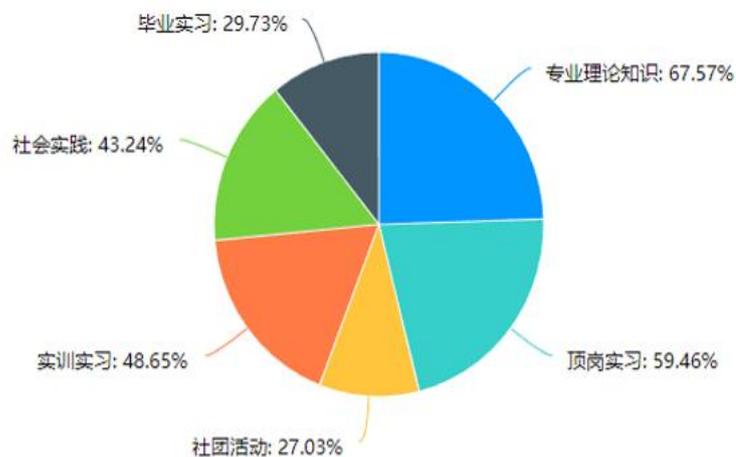
(8) 毕业生适应工作因素



从上图可以看出：适应工作因素主要是专业实践技能过硬和工作态度，其次是组织管理能力较强和勤奋刻苦。我专业通过校企共育、工学结合的人才培养模式，将人才培养目标定位为培养技术技能型人才，强化专业实践技能，对学生通过校内基础实训→校外阶段实训→校内真实模拟情境实训→校外顶岗实习使学生获得较强的专业实践技能。“动手能力强、操作能力强、适应岗位快”是用人单位对我专业毕业生普遍的评价。

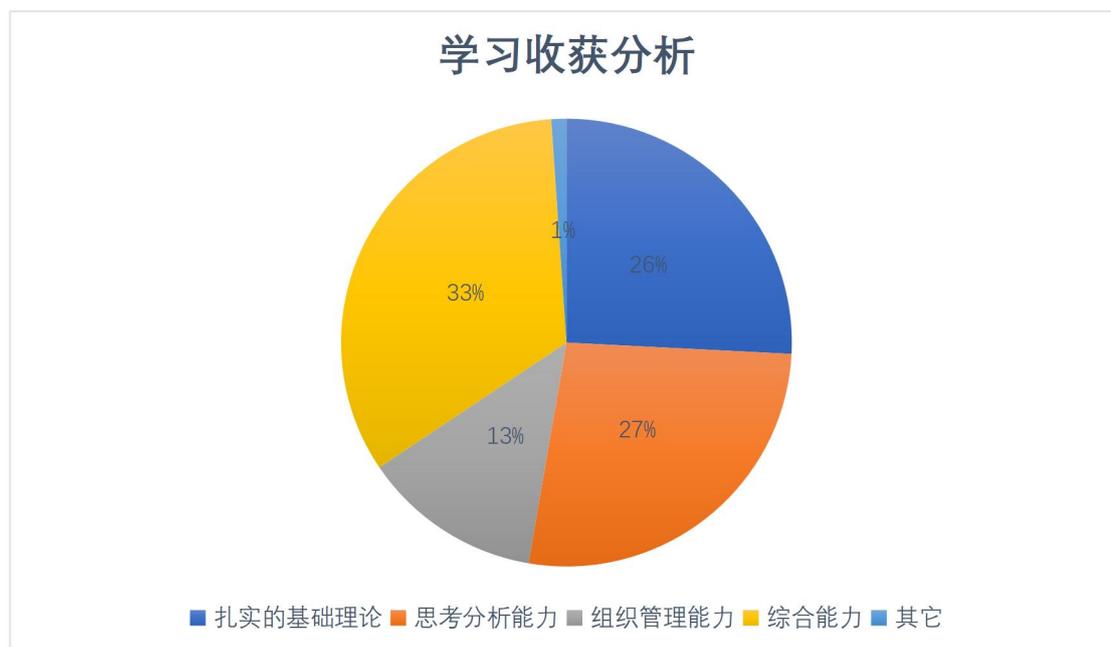
2. 毕业生对学院教学工作评价

(1) 教学活动就业影响分析



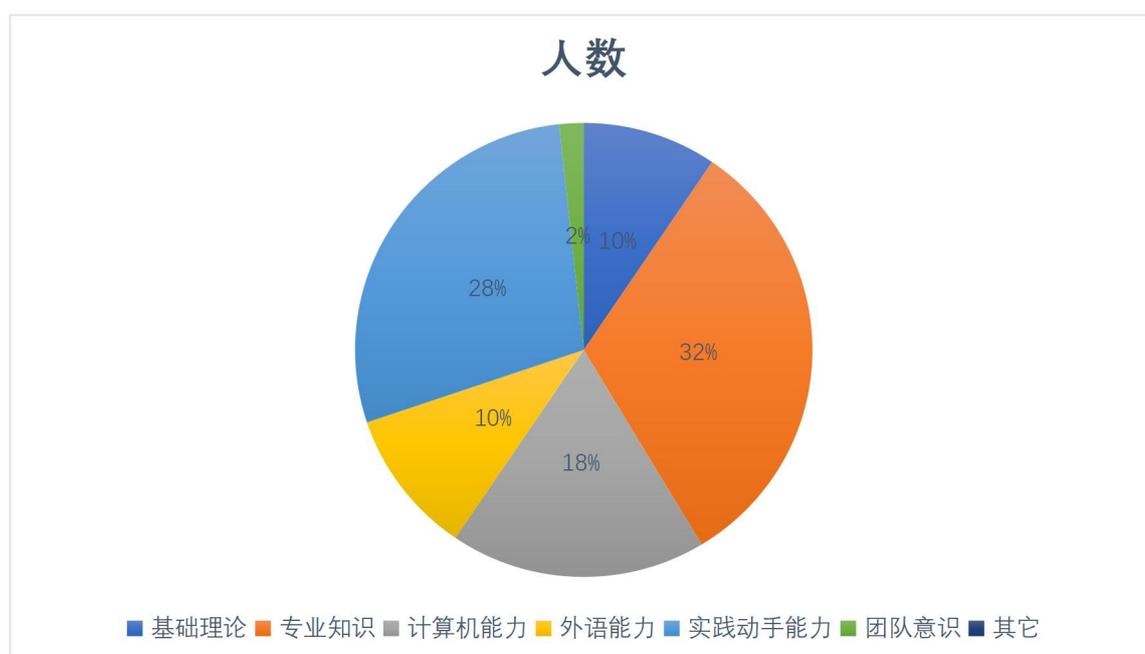
从上图可以看出：教学活动就业影响主要在基础理论和专业知识、实验实习，其次是毕业设计和课外技能培训。调研表明，毕业生认为校内学习对就业影响最大，因此，深化校企共育，构建符合岗位能力要求的课程体系是我专业需要调整的内容之一。

(2) 学习收获分析



从上图可以看出：学习收获主要集中在扎实的基础理论、思考分析能力和组织管理能力三项，其次是综合能力。通过调研可以发现，以往的学生基础理论比较扎实，但综合能力及其他较弱，因此在调整人才培养方案时，应更加注重岗位综合能力和综合素质的培养。

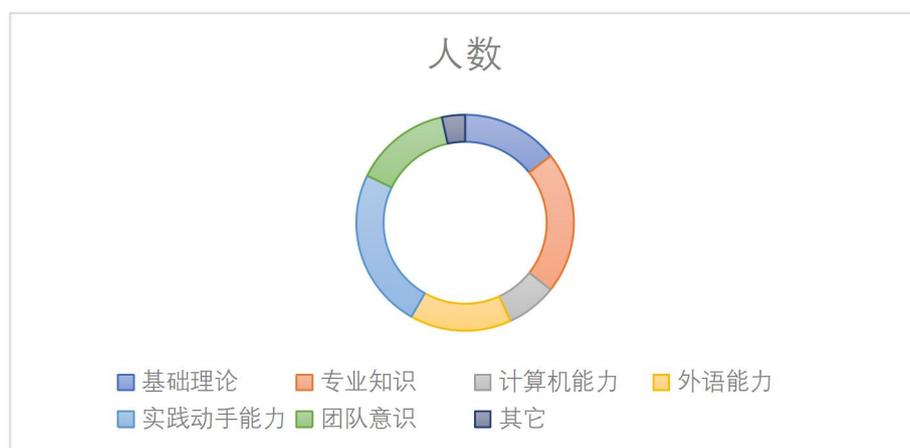
(3) 毕业生能力分析



从上图可以看出：毕业生能力主要集中在专业知识、基础理论、实践动手

能力和计算机能力，其次是外语能力和团队意识。通过调研表明，21 届毕业生的实践动手能力优于前两届毕业生，说明强调实践操作技能的人才培养方案已取得一定成效。

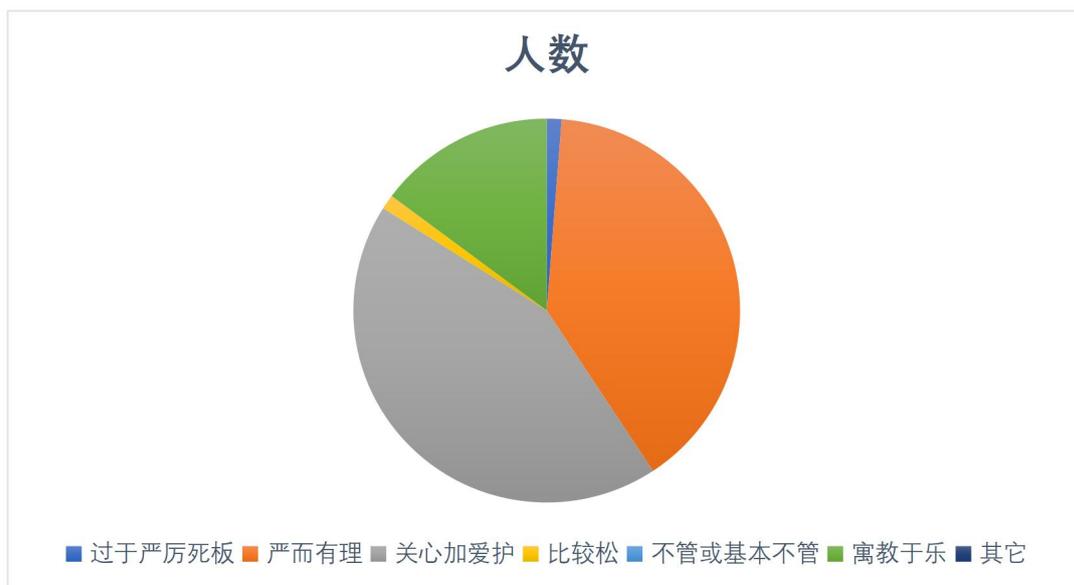
(4) 毕业生能力差距



从上图可以看出：毕业生的差距主要是在基础理论的部分，其中实践动手能力和外语能力、专业知识的能力差距也比较大。本专业毕业生调研反馈，基础理论主要认为应强化基本技能，如加强化学方面的基础操作，另外由于目前大部分食品企业引进了先进的检试验仪器设备，因此建议开设有关仪器检测方面的课程。基于调研，在人才培养方案中开设了《食品仪器检测技术》课程，强化学生的基础理论和职业技能。

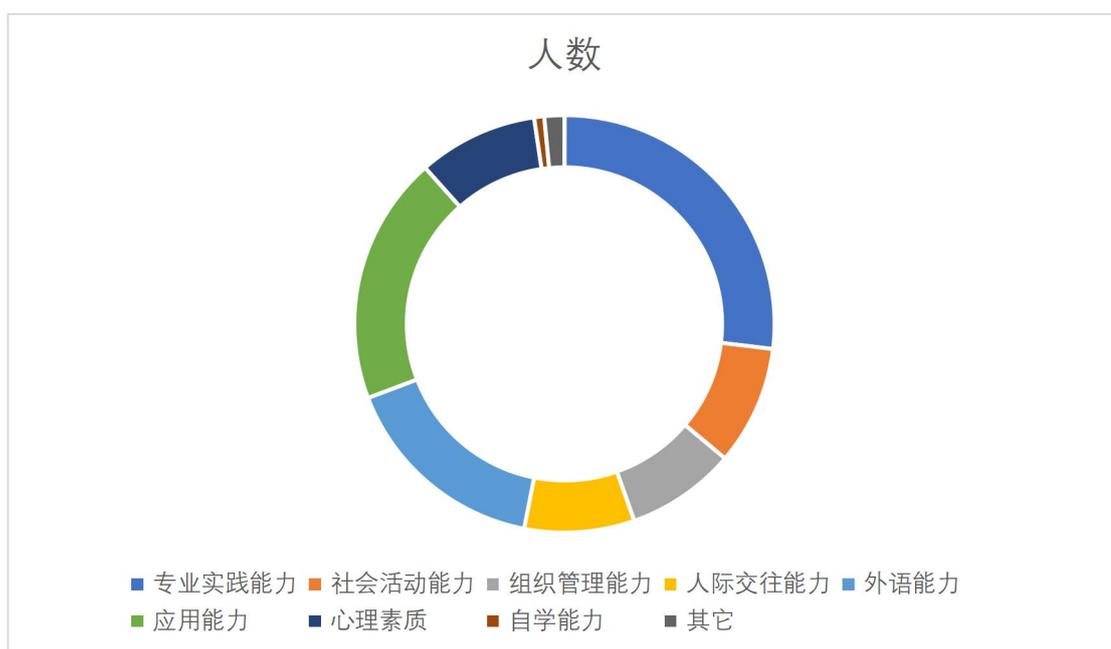
3. 教学管理和就业指导工作评价

(1) 教学管理评价



从上图可以看出：教学管理和就业指导评价主要集中在严而有理、寓教于乐和关心加爱护三方面。学校和分院制定了一系列教学管理制度，通过对学生的教学管理，促使学生养成良好的学习习惯和个人素质养成。

(2) 素质培养评价



从上图可以看出：应用能力、心理素质、专业实践能力和自学能力较好，而社会活动能力和组织管理能力、外语能力有待提高。因此在人才培养方案调整时，素质培养应作为学生培养的重点内容之一。因此在 2022 人才培养方案修订时，要求学生通过参加各项活动来提升素养并获得素质教育的学分。

(3) 教学管理建议

首先应加大投入力度，加强校内实验实训基地建设，努力实现教学设备和教学手段现代化。其次应加强校外实习基地建设。现代职业教育离不开企业的参与，企业参与是培养熟练操作人员的根本保障和关键环节，也是校企双方取长补短、资源共享、增强各自发展活力的重要途径。校企双方成立食品加工技术专业建设指导委员会，从而建立起企业决定用人规格和质量，校企双方共同培养，义务分担，利益均享，相互促进的良性循环机制，有效解决理论与实践、教学与生产、学校与企业、培训与使用相脱节的问题。

还有就是加强专业服务产业能力央财重点专业建设。按照“围绕专业办产业，办好产业促专业”的思路，学校可以充分利用现有的设备和师资力量，大力发展校办产业，实施产教结合。结合专业设置焙烤大师工作室、同时建设果蔬加工实训室、油脂生产实训室等。从而确保专业核心课程理实一体的授课方式。

建立一支高素质的“双师型”、“专家型”师资队伍，是学校实施正常教学的根本保障。建议通过以下几种途径着力优化师资结构。

立足岗位的校本培训。学校应坚持以人为本的思想，为教师搭建一个终身学习、自我提升的平台，在教师自我素质提高的同时，同时促进学校的发展。

培养专业骨干教师。学校应定期选送教学能力强、德才兼备的优秀专业教师到外地或相应高校进修学习，提高他们的业务素质和技能。并鼓励专业教师考取各级各类的职业资格证书。

企业生产培训。学校应创造条件，将专业教师有计划地送到企业，集中半年左右的时间，进行专业技能培训。确保“双师型”教师的培养。

发挥企业的长短期专家优势，为学校培训教师，带动整体师资队伍的提高。应制定计划和目标，定期邀请长短期专家来校任教。

扩大兼职教师队伍。学校可以从企业和科技部门聘请技术人员作为兼职教师，承担部分专业理论和校内实训课任务。

(4) 就业指导工作满意度评价

截止目前为止，对已毕业的学生通过多种方式进行调研，对我院的就业指

导工作均为满意和非常满意，认为我院无论是系列就业指导讲座、素质教育方面讲座、以及为学生搭建的就业网站、就业政策宣、职业生涯规划、就业安全教育等对学生的就业有积极的指导作用。目前，尚无毕业学生对就业指导工作表示不满意。

（二）用人单位综合评价调查分析

1. 用人单位毕业生人数

用人单位国有企业居多，其次是民营企业和事业单位，而中外合资和外企独资的毕业生人数较少。我院依托农垦职教集团优势，毕业生在完达山乳业、九三油脂、龙垦麦芽等国有企业较多。专业本着“立足龙江、服务垦区”原则，向各大食品企业输送合格的技术技能型人才。

2. 用人单位对毕业生质量的满意度

用人单位对毕业生的团队协作的能力给予了肯定，对沟通能力和问题处理能力也给予了一定的好评。在培养过程中，专业核心课的学习全部采用模拟真实生产情境进行学习，在学习的过程中，学生以小组为单位模拟生产中的班组，组长组员共同协作完成教师布置的各项任务，培养了学生极强的团队意识及团队协作能力，因此用人单位给予了高度评价。

3. 毕业生思想品德评价

毕业生的思想品德在诚实守信方面做比较突出，在热爱团队和乐于助人方面也起着积极作用。

4. 毕业生职业道德评价

毕业生能够按时、按质、按量完成自己的工作。本专业的专业课程体系中，采用的是“项目导向、任务驱动”教、学、做一体化的教学模式。教师根据学生任务完成的情况对学生实施过程考核，因此学生针对教师布置的任务必须按时、按质、按量完成，才能获得此次任务的成绩。因此使学生这方面能力极强。

5. 毕业生工作表现评价

毕业生从行政奖励逐渐转向专业技术奖励。调研显示，毕业生的专业技能越来越受到肯定与重视。我专业学生从2016年开始参加专业方面的各项省级技能大赛，并获得大量奖项，极大的调动了学生的学习积极性，激发学生的参赛

热情，因此学生在进入企业后，也会积极参加各项活动。

6. 毕业生理论知识评价

用人单位对我校毕业生的业务水平、综合素质及能力的评价都很高，给予了充分肯定。普遍反映我校毕业生业务过硬，吃苦精神强，勤学好问，积极上进，一般都能成为各学科的骨干力量，同时也对我校毕业生的政治思想表现和工作事业心与责任感给予了充分的肯定，普遍认为我校毕业生的专业知识和教学技能都较强，能很快转变角色，适应工作环境。

7. 毕业生能力培养

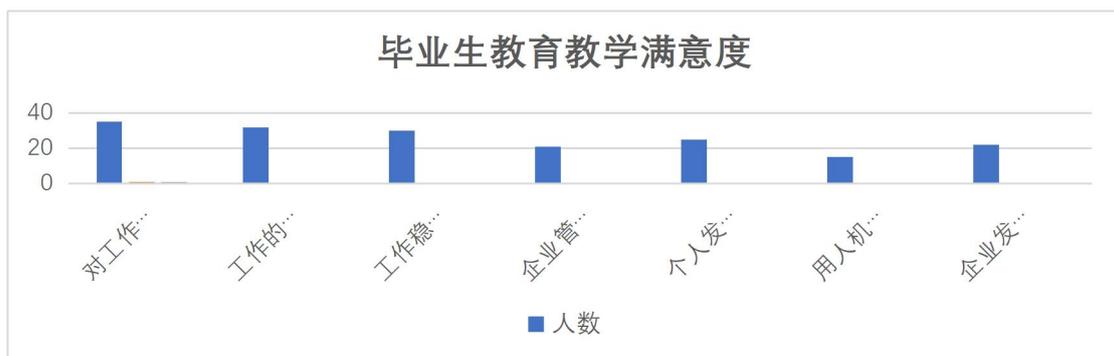
在教学单位以外的其他单位就业的我校毕业生，综合素质也很好。突出表现在知识面开阔，专业水平高，创新能力强三个方面。用人单位强调，他们不仅仅注重学生的实际业务能力，也越来越重视学生的理论水平；不仅仅重视学生的专业知识，更重视学生的综合素质。所以，更希望我校能在拓宽学生的知识面，加强技能的学习与训练，以及培养学生的创新意识与开拓精神的，提高他们的应变能力、公关能力、交际能力、协调能力、口头表达能力、写作能力和服务意识等等，使毕业生不仅有较强的专业知识和业务能力，同时也具备较高的综合素质，成为一个“多面手”，能不断适应新环境和新形势的挑战。

8. 就业工作评价

学校能够按照学生的专业推荐工作，并能够按照教育部要求，严格审核企业资质，保障学生实习的待遇和权益，并能够在实习期间配备双导师，为学生入实习保险，实施全面管理，学生反馈良好。

三、毕业生调研分析结论

（一）毕业生就业情况满意度、就业质量评价



毕业生对用人单位总体比较满意，但近年由于毕业生对薪资水平要求的提高，总体导致满意度下降。我专业为提高就业质量，在就业方面严把关，剔除信誉度低、发展空间小、缺乏技术含量的食品企业，主要与大型的、知名度高、待遇高的食品企业共同搭建就业平台，学生不出校门就可以选择合适的企业与岗位，因此学生对就业的满意度总体在较高的水平。

（二）毕业生教育教学满意度、教学水平评价

1. 学生对教学模式的评价

调查结果显示：学生最满意的是边学边做教学模式（72%），课堂学习为主（3%），学习—实践—学习（10%），顶岗实习（25%）。我专业在多门专业课程中采用“项目引导、任务驱动”的教学模式，理实一体的教学方法，融教、学、做合一，因此学生对现有的教学模式非常满意。

2. 学生对教学满意度的评价

调查结果显示：学生最满意的是教师的职业道德和知识水平；学校教学的配套实施；实习提供的工作单位。本专业所有教师均为硕士或硕士以上学历，全部具备双师素质；学校模拟食品企业真实情境建立了一批专业实训室，完全能够满足专业课程的实践教学需求，专业实训室建设在省内的同行业院校中处于领先地位；本专业实行“零成本”就业，学生不出校门、不参加校外招聘会即可找到心仪的工作实习单位。

3. 学生对专业课程的评价

调查结果显示：学生对本专业的课程设置满意，认为课程设置能较好的满足就业需求，课程的职业能力突出，能够与企业需求相接轨。

四、建议

1. 毕业生对母校的建议和意见

母校有良好的学习环境，严格的学校制度，老师对我们很负责，并且学校有丰富的课外活动，教学设备齐全，老师能够及时了解我们，改正其不足。努力完备学校设施，重视学生德才，奖励处罚条例明确，校园气氛和谐，多媒体教室先进，师资力量雄厚；专业课教学扎实，为以后我们以后工作打下良好的基础。实训课多而专，每一个毕业生都有丰富的实训经验，参加工作后能够迅

速并熟练的掌握工作要求，得到工作单位的好评。

毕业生建议：加大实训实践，注重操作技能培养。

2. 用人单位对我校的建议和意见

通过电话调研和企业现场交流，用人单位普遍对我专业毕业生有很高评价，认为我们的学生踏实肯干，具有较强的专业性，动手操作能力也很强。

企业的建议：培训学生吃苦耐劳精神，建议我院加强学生的沟通能力以及团队合作意识，重视素质养成。

专业人才培养方案审批表

专业信息	专业名称	食品质量与安全		
	专业代码	490102		
专家意见	<p>食品质量与安全专业人才培养目标定位准确,课程体系与人才培养目标定位一致。课程设置与课程衔接合理。校企共育的实践教学体系突出了职业技能的培养。方案具有可运行实施性。形成了鲜明的专业人才培养特色,校企共同设计优化构建了“岗、课、赛、证”一体化人才培养模式;构建了“三线并行、能力本位”的课程体系。专家鉴定组认为方案可行,并一致通过评审鉴定。</p> <p>建议继续深化课程教学改革模式,不断总结经验,继续发挥辐射带动作用。</p>			
论证专家信息	姓名	单位	职称/职务	签名
	张根生	哈尔滨商业大学	食品工程研究所所长/教授	
	张永丰	绥化市市场监督管理局	特殊食品安全监管科科长/工程师	
	王利	北大荒完达山乳业股份有限公司	副总经理/研究员级高级工程师	
	潘亚芬	黑龙江农垦职业学院	教务处处长/教授	
	佟启玉	黑龙江农垦职业学院	科研处处长/研究员级高级工程师	
	余捷	黑龙江农垦职业学院	绿色食品研究所所长/研究员级高级工程师	
	王秀丽	黑龙江农垦职业学院	学工处副处长/副教授	
	王海红	黑龙江农垦职业学院	教师/教授	
	崔雪	哈尔滨秋林集团股份有限公司	店长	
教学工作委员会意见				
学院党委审核意见	党委书记签名: 年 月 日			

