

# 食品质量与安全专业

## 1、专业介绍

食品质量与安全专业自 2016 年开始设置并招生，是教育部 1+X 证书试点专业、学院重点建设专业、校企合作订单班试点专业、现代学徒制试点专业。本专业培养思想政治坚定、德智体美劳全面发展，具有工匠精神、社会责任感、职业道德、信息素养和人文素养，适应现代食品产业发展和国家大健康战略实施需要，掌握食品产业标准法规、品质控制、安全监管、体系认证、营养与卫生、检验检测技术、食品加工工艺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，能够从事食品加工过程质量控制、食品质量安全管理体系统文件编制审核、食品安全检测监督管理、检验检测、食品生产、营养咨询等工作的高素质技术技能人才。

食品质量与安全专业构建“公共课程平台+专业课程平台+素质拓展课程平台”的课程体系，主要开设《食品安全控制技术》、《食品质量管理》、《食品加工技术概论》、《食品微生物检测技术》、《食品理化检测技术》、《食品标准与法规》、《食品营养与卫生》、《食品生物化学》、《食品添加剂应用技术》等主干课程，

## 2、师资力量



院级优秀教学团队

### 双师型教师比例

专业教师中双师型教师比例达100%，获得职业资格证书比例达到100%，所有教师均具有企业实践经历，具有较强的专业实践教学能力

### 专兼结合，结构合理

专业教师18人；聘请企业兼职教师18人，占教师总数的50%，参与校内授课与校外实习指导

100%

50%

88%

### 学历层次高

教师队伍有博士4名，博士后1名，硕士以上学历占比达到88%，有海外留学经历教师1名

### 教学科研成果丰硕

承担国家级、省市级科研项目20余项，荣获市级以上科研成果10余项

## 3、学生实训情况

食品质量与安全专业采用“理实一体化”教学模式，将理论、实践、学校、企业融为一体，培养出的学生既掌握专业理论知识，又具备实践技能能力，使学生上岗即能顶岗。

建立完善的校内校外实训基地，校内拥有9个专业的实训室，如食品检测综合实训室、食品理化检测实训室、食品安全控制实训室、食品营养与配餐实训室、食品加工实训室、食品微生物检测实训室等，校外与山东新和盛农牧集团有限公司、得利斯集团有限公司等大型企业签订校企合作协议，揭牌成立校企产学研合作基地。校内外实训基地为学生提供真实或仿真实的实训场景，为学生提供充足的生产和实际工作的现场培训，有利于学生掌握岗位技能、提高实践能力、了解岗位的社会属性，提高学生的就业竞争力，缩短工作的适应期。



#### 4、大赛情况

食品质量与安全专业秉持“产教结合，学岗融通”的人才培养模式，人才培养效果显著，近年来，学生多次在全国高职院校技能大赛、互联网+大学生创新创业大赛和山东省科技创新大赛等大赛中获奖，获奖情况如下：

2021年山东省职业院校技能大赛（高职组）“农产品质量安全检测”赛项获三等奖；

2020 年第五届全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛营养素检测项目  
二等奖；

2020 年第五届全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛微生物检测项目  
二等奖；

2020 年第五届全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛 二等奖；

2019 第四届全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛 营养素检测项目  
一等奖；

2019 第四届全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛 微生物检测项目  
三等奖；

2019 年山东省职业院校技能大赛农产品质量安全检测项目 二等奖；

第十届全国职业技术学院在校生创意西点技术大赛 2 银 1 铜；

第六届山东省大学生科技创新大赛二等奖；

第四届山东省大学生科技创新大赛三等奖；

第三届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛铜奖。



## 5、就业情况

食品质量与安全专业学生就业前景好，就业面广，就业率高。就业学生可以在食品企业、检测机构、市场监督管理局、出入境、海关等企事业单位从事食品加工、品控、检测、安全体系审核等工作，也可以参加专升本考试继续深造，专升本率高。学生的就业企业也多为行业的大型公司，如山东得利斯食品股份有限公司、青岛波尼亚食品有限公司、山东天元盈康检测评价技术有限公司等。



