

食品质量与安全

一、人们对该专业的认识误区和误区解读

误区 1: 有人认为食品质量与安全专业只是加工食品过程中的质量检测。

误区解读: 食品质量与安全专业的核心技能是应用国内外先进的质量管理体系开展食品的质量管理，是贯穿食品生产全程的，检测只是其中的一个技术手段，本专业学习的是食品原料、生产过程和产品质量及市场准入的全程管理技能。

误区 2: 有人认为食品质量与安全专业到质监局工作。

误区解读: 学生毕业后就业可以到质监局，但是门槛比较高。更多的学生会进入食品企业的品质管理、内审和检验岗位工作。

误区 3: 有人认为食品质量与安全工作简单枯燥，没有前途。

误区解读: 本专业的技术含量比较高，需要熟悉 HACCP 管理体系及应用。严格来讲，在企业属于管理类岗位，在食品企业中处于相当重要的地位，学生在此岗位的职业上升空间、岗位延伸能力、不可替代性均有较强竞争力。只要坚持在岗位上不断学习提高，前途非常光明。

误区 4: 有人认为食品质量与安全工作轻松。

误区解读: 任何行业的任何岗位都不会太轻松，同样食品质量与安全岗位需要熟练的专业知识技能、良好的职业道德操守、求真务实的工作作风，绝不是一个轻松就可以胜任的工作。

由此可见，通过对该专业存在的认识误区的解释，破解了诸多认识误区，从专业的深度、广度看懂明晰该专业真正内涵，才能在理解专业价值的基础上正确选择专业，进而学好专业，实现高质量就业。

二、现实中有哪些问题需要食品质量与安全专业的人才来解决？

如何设计和制作食品包装上的标签，上面标注的配料表、添加剂、营养成分表、许可证编号等？

如何确定食品保质期？

如何处理过期食品？

如何识别保健食品的真伪？

如何识别真假蜂蜜？

如何检测农药、兽药残留？

如何保证食品加工过程中的质量符合设计标准？

如何设计工艺保证食品仓储时保证质量？

诸如此类需要食品质量与安全专业人才参与解决的问题很多很多。

三、选择食品质量与安全专业的理由

随着人们生活质量的不断提高，中国食品行业目前正在从“量”的需求到“质”的需求转变，食品质量安全问题已成为国家意志，普通民众对食品质量安全的要求日益提高，如何确保食品的安全性成为目前该行业的重要课题，为此国家从食品许可、合规管理、管理体系、食品检验检测等环节不断升级改进监督管理措施，由于全国有数百万家食品企业，由此可见食品质量与安全专业人才的需求市场很大，需要大量的食品质量与安全专业毕业的高质量人才。

如果你真实而详尽的认识到食品质量与安全专业的社会价值和经济价值，决定进入这个行业进行就业或者创业，且认可和相信我院的高质量培养模式，这就是你选择我院该专业的理由。

四、培养目标

按照立德树人的培养标准，培养热爱国家，德、智、体、美、劳全面发展，具有卓越的职业道德和团队精神，具备很好的创新意识和创业能力，具

有良好的语言表达能力和沟通能力，具有较强的就业能力和可持续发展的能力，具有食品行业应聘岗位所必需的实践技能和相关的基础知识，适应食品企业内审、品控、检测等岗位工作所需要的高素质技术技能人才。

五、培养方案

1、人文素质层面培养：

①以立德树人为根本，培养学生坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识，具备立志食品产业的情怀。

②培养良好的职业道德和职业素养。培养崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，精益求精的工匠精神；培养尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；培养艰苦奋斗、勇于创新、甘于奉献的劳模精神；培养质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；培养具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；培养具有学习生涯和职业生涯规划意识和能力。

③培养学生具有健康的体魄，具有良好的终身体育锻炼意识与习惯，掌握科学锻炼方法，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能。

④培养学生具有正确的世界观、人生观、价值观，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，从而具备健康的心理、健全的人格，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2、专业知识层面培养：

①培养学生学习和掌握食品行业相关政策、法律、法规、行业准入规则、发展概况、产品市场和环境生态保护、食品行业基本的道德要求等知识。

②培养学生学习和掌握一定的英语、信息技术方面的知识。

③培养学生学习和掌握基础化学、分析化学、食品生物化学及分析仪器等基础知识。

④培养学生学习和掌握食品原辅料、食品添加剂基础知识。

⑤培养学生学习和掌握食品营养基础知识。

⑥培养学生学习和掌握与食品安全相关的重要法律法规及标准。

⑦培养学生学习和掌握食品的抽样、感官、理化、微生物检验、化验室日常管理、数据分析处理食品快检知识及检测原理等有关知识。

⑧培养学生学习和掌握 GMP、HACCP、ISO、SSOP 基本理论、食品质量管理与体系认证文件。

⑨培养学生学习和掌握食品安全追溯和召回、食品合规管理程序、食品安全风险管理、安全监管与控制等有关知识。

⑩培养学生学习和掌握食品加工、发酵、包装、储运、新产品开发等知识和方法。

2、实践能力层面培养:

①培养学生学习和具有依据食品安全管理制度开展原辅料、半成品及成品的品质管理的能力。

②培养学生学习和具有对典型食品原辅料、添加剂、半成品及成品的感官、理化、微生物及安全指标进行常规检测或快速检测，能对数据进行分析判断，写出规范的检验报告的能力。

③培养学生学习和具有使用和维护常用的分析设备、生产设备的能力。

④培养学生学习和具有制定食品企业召回管理规定，了解追溯召回技术的能力。

⑤培养学生学习和具有食品安全及质量管理角度对食品生产过程的活动做出正确判断，填报记录的能力。

⑥培养学生学习和具有编制食品安全管理体系相关文件,并能对食品质量安全认证体系文件进行控制和管理的能力。

⑦培养学生学习和具有进行产品的生产加工及包装,具备一定的新产品、新工艺开发、评价的能力。

⑧培养学生学习和具有按照国家规定要求,开展食品合规性审查与纠正的能力。

六、学习食品质量与安全专业的学生需要具备什么特质?

1、对食品质量与安全生产和科研兴趣,富有责任感和情怀,心系国家发展,树立为质量与安全行业的技术和科研相关工作努力奋斗的初心。

2、质量与安全专业知识众多,学生需要具备作风朴实、吃苦耐劳的精神,耐得住寂寞,不为外界浮躁气氛和偏见所影响,实践动手能力强,具有钻研和创新精神。

3、能够深刻体会食品产业的社会价值和经济价值,有信念在食品产业中大有作为,成就精彩人生。

七、在食品质量与安全专业学习过程中可能遇到什么困难?

本专业主要以化学和分析仪器为专业基础,化学基础薄弱的同学在入门时会遇到一定困难。普通高中学生需要克服高中阶段重理论学习的习惯,要把精力多集中在实践动手能力的培养。学生参加实践训练环节教学有害怕劳动的畏难情绪。

面对学习困难,必须明确任何大学没有坐享其成的专业,学习食品质量与安全专业不能抱着得过且过获得毕业证后就有好工作的白日做梦心态,认清食品质量与安全专业是造福人类、前景无限的专业。同时必须明确从事食品行业绝不是一蹴而就迅速成功的行业,毕业后需要至少3—5年以上的坚持才能具备专业的工作能力,因此在学校学习期间只要树立脚踏实地、作风

朴实、吃苦耐劳的精神，敢于面对问题，虚心请教老师，勤于钻研思考和知识积累就可以解决学习中的困难，就可以很好规划自己的学习生涯，达到学习目的。

八、毕业生（或毕业3—5年）应具有的能力素质

具备食品的质量管理、风险估评、食品安全管理体系的制定与实施、食品生产过程中的品质管理、食品生产用水、车间、用具等生产环境的控制、产品质量、安全评价。在食品检验岗位，应该具备食品原辅料和成品的感官、理化、微生物检验能力。

1、**专业知识：**具有从事食品质量与安全相关工作所需要的专业通识知识，诸如仪器调试使用、生产工艺、操作要点等知识。

2、**问题分析和解决：**能够应用所学知识和经验解决所从事领域的技术或者工程问题，以便提供优质产品，获得良好经济效益。

3、**开发和研究：**立足现有食品质量与安全状况，根据市场需求变化持续进行新方法开发，同时对原材料、操作工艺、设备用具方面影响食品外观、贮藏期等质量与安全一系列相关问题进行研究。

4、**使用现代食品质量与安全设备和软件：**熟悉食品质量与安全设备的类型与构造、工作原理、特点、使用、管理与维护，了解食品企业常用的机械与设备，保证食品加工生产的质量与安全。

5、**环境和可持续发展：**与国家食品质量与安全行业发展战略保持一致，能够深入理解环境保护和食品生产的关系，将食品安全理念转化为思维习惯和行为准则，确保食品达到规定的营养标准、卫生标准，杜绝食品在生产、加工、运输、贮藏、销售等环节可能造成的物理、化学、生物等方面的污染，从而科学使用食品添加剂、食品原材料、设备用具、包装材料技术等生产要素，积极融入新技术，适应未来食品行业需要，实现可持续发展。

6、**职业规范**：具有人文社会科学素养和家国社会责任感，能够在食品生产经营中理解并遵守职业道德和法律规范。

7、**个人和团队**：深刻理解个人和团队互为促进的辩证关系，能够在团队中发挥个人能力，承担个体责任，同时融入团队，贯彻团结协作，从而提升团队的绩效。

8、**表达和沟通**：能够与团队、同行及社会公众进行有效表达和沟通，包括撰写报告和设计文稿、陈述发言、清晰表达或回应指令。并具备一定的格局视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

9、**项目管理**：理解并掌握食品质量与安全项目的成本控制、技术使用、效益分析、设备管理、人员调配、仓储物流等项目全流程环节进行科学管理。

10、**终身学习和职业规划**：社会在发展，各种新技术、新设备层出不穷，人们的需求也具有多样性发展特点，因此毕业生必须具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应行业发展的能力，具有知识迁移使用的能力，具有不断进行职业生涯规划的意识 and 能力。

九、就业、创业、升学、参军

1.**食品安全管理体系领域**，主要在 HACCP 管理体系框架内，开展食品生产过程质量控制、质量评估、安全监管等，通常担任食品安全管理体系内审员或品管员。

2、**食品检验检测工作领域**，包括各类食品的原料、半成品、成品检验，一般在化验室担任检验员。

3、**食品生产销售工作领域**，一般在生产岗位和销售岗位工作。

4、**新产品研发工作领域**，包括原料选择、配方确定、工艺确定、成品分析等，一般在企业研发部门工作。

5、符合应征入伍条件的同学可以参军。

6、通过专升本考试的同学可以进入本科学校进一步学习深造。

十、食品质量与安全专业的知名企业群

沈阳伊利乳品有限责任公司、辽宁辉山乳业集团、北京好利来企业投资管理有限公司、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、盘锦宋大房食品有限公司、沈阳桃李面包有限公司、大成食品（大连）有限公司、沈阳耘垦牧业有限公司等企业。

辽宁农职院招生办