

食品检测技术专业简介

建设历程：食品检测技术专业创建于 2013 年，原名为食品分析检验专业，2015 年国家出版的《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）》中，将本专业更名为食品检测技术专业。

师资队伍：教学团队现有专任教师 8 人，其中高级职称 2 人（占 25%）；具有硕士学位的教师 7 人（87.5%）；5 名教师拥有职业技能鉴定考评员；“双师素质”教师 6 人（占 75%），聘请 2 名疾病预防控制中心高级工程师担任兼职教师。

实训条件：为了满足教学需要，本专业为学生的实训教学配备了较为充足和先进的实验教学仪器和设备。专业拥有 7 个专业实训室，满足学院内资源共享，其中多个实训室与工业分析技术专业实训室共用。专业的设备资产总值达到数百万元，实践教学场地使用面积合计近千平方米。

培养目标：本专业培养德智体美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品检验分析理论和方法等基本知识，熟练使用各种食品分析检验仪器设备，具备完成食品企业常规检验项目的检测等能力，从事食品分析检验和质量安全管理等工作的高素质技术技能人才。

主要课程：化学分析检验技术、仪器分析检验技术、食品化学、食品感官评定、食品营养与卫生、食品理化检验、食品参伪鉴别等课程。

就业方向：主要面向食品生产、食品流通、食品监管和第三方检测机构等相关行业，在食品理化检验、微生物检验、实验室质量控制及产品质量控制等岗位群，从事食品分析检验和质量安全管理等相关工作。

人才培养模式：本专业采用“校企协同培养、食品检验技能娴熟、素质全面发展”的人才培养模式。其内涵是：充分利用学校和企业不同的优势教学资源，采用一系列食品分析检验职业岗位任务引领教学，将学生在校课程学习、基本技能训练和企业岗位的综合职业能力培养有机结合起来；满足职业技能鉴定考核标准要求，培养食品检验技能突出的、符合职业需要的技术技能人才；融合心理身体素质、思想道德素质、科学文化素质、技术技能素质、创新创业素质等全方面的培养，使学生在德、智、体、美等方面得到全面协调发展，从而提高学生的专业综合素质、职业技术应用能力和就业竞争能力，为学生就业打好基础。



基本操作练习



仪器分析检验技术课程实践教学



技能竞赛：

2015 年，代表吉林省参加全国职业院校学生工业分析与检验赛项比赛，获团体三等奖。其中一名选手为食品 3131 班关键同学。



2015 年获得技能大赛三等奖



2015 年获得技能大赛三等奖证书