

# 食品质量与安全专业人才培养模式探究

毕琳 王一冉

(山东药品食品职业学院食品系 山东威海 264210)

**【摘要】** 食品的质量和安​​全，在各种情况下都直接关系到公众的健康，因此中国政府非常重视食品的安全。培训食品安全专业人员可以改善食品安全，这对分析、评估、管理和监测食品安全至关重要。根据社会对食品安全的要求，中国建立了食品质量和安全行业。经过十多年的研究后，这个专业已经发展成熟。本文侧重于食品质量和安全就业方面的要求，并探讨了目前在食品质量和安全人才发展方面存在的一系列问题，从而发掘培养这方面专业人才的正确模式和手段。

**【关键词】** 食品质量与安全；专业；人才培养模式

DOI: 10.18686/jyxx.v2i9.36171

众所周知，食物是人维持生命不可或缺的，如果人类想要活下去，就必须依靠食物。因此，食品质量与安全不仅关系到个人，也关系到全人类。作为全人类赖以生存的基础物质，食物的质量和安全直接关系到人民的健康和安全，以及社会的经济发展。特别是近年来，世界各地的食品安全问题相继出现，包括英国的疯牛病、亚洲和欧洲的大规模口蹄疫的发生、美国和大肠杆菌的多种感染还有我国三聚氰胺乳粉的问题等。这些问题在世界各地的许多国家引起了广泛的关注，在这种普遍的大环境中，为了适应内部和外部粮食安全问题以及未来新的社会发展环境，对新的食品安全专业人才的需求日益增加，需要发展理想、道德、专业和高效高质量的食品质量与安全专业人才。

## 1 食品质量与安全领域岗位需求

随着人们生活水平的不断改善，越来越多的人开始关注食品的健康和安全，对食品质量和安全方面的专业人才的需求也越来越高。食品安全包括加工及生产产业和公共卫生。为了确保食品的质量和安​​全，相关机构必须派遣更多的专业人员来建立遵守中国食品安全法规的食品安全体系，加强培养食品质量和安全专业人员，满足社会对这项工作变化的要求，食品质量和安全管理的内容包括基本食品质量检查、食品质量管理和食品质量监督。因此，在食品质量和安全领域，对相关人员的能​​力有严格的要求，不仅要求其具备基本的职务技能，还要求有切实的理论基础来解决相关的理论和实际问题。另外，食品质量和安全负责人需要更积极地完成创新和交流，通过与相关部门的员工准确地交流来普及相关信息，根据外部市场的变化更新工作理念以及保持认真检查和管理食品的态度。

## 2 食品质量和安全人才发展方面存在的不足

### 2.1 人才培养目标不统一

食品的质量和安​​全是在食品安全问题越来越突出的背景下高校设立的主要课程。为了满足食品质量和安全专业人员的社会需求，许多大学都根据食品质量和安​​全知识设立了相关的专业课程。但是，从大学食

品质量和安全专业人才的培养现状来判断，依然存在专业人才培养目标不明确的问题。这样会直接导致不利的结果，比如，专业的教育效果不能满足期待，培养出来的专业人才不能平衡知识和意识形态，不能满足特定职位的要求等。长期以来，大学管理者和教育者对食品质量与安全的重视度依旧不高。虽然可以在完整的课程体系中进行教育活动，但是有些管理者和教育者为了促进职业培养的优势形成，确保教师资源的合理分配，会注意专业理论课程的配置，忽视特定实践课程的设置。这关系到食品质量和安​​全专业课程的内容，学生缺乏社会活动的实践。在这种教育模式下培养的专业人才没有将理论知识转换到实际应用中的能力，无法满足食品安​​全专业开发的食品监督和检查职位的特定工作要求。

### 2.2 实践教学体系并不完善

实践教学是整合和加深理论知识的有效手段，对培养具有高度创新意识的专业人员至关重要，也是将理论与实践结合起来的重要平台，目的是培养学生学习科学方法并提高他们的实际能力。在实践中运用理论知识，是如今大学教育面临的难题，食品质量和安​​全是非常需要实践教学的科目，很多大学都存在实践教学体系不完整的问题。例如，在一些大学，食品质量和安​​全不是大学课程建设的主要领域。由于资金不足、基础设施不完善、地理位置等原因，无法很好地实施实践性教育。这直接关系到学生在受雇时不能适应和从事食品安​​全相关工作。

### 2.3 单一的课程内容设置

食品质量和安​​全工作包括很多内容，因此相关人员必须使用专业知识完成食品质量保证工作。根据现在食品质量和安​​全的专业课程，高校在安排专业课程时过度注意检测技术，一味地根据课程内容进行检测技能和方法的的教学活动，直接导致学生也过度注意食品检查的预防管理和控制，这样的专业课程缺乏食品监督、保管管理、防止食品变质等方面，它不能保证课程内容的丰富，也不能保证企业的食品生产的安全。这样培养出来的学生，专业能力明显不平衡，无法满足企业和社会的特定。

### 3 食品质量与安全专业人才培养的可行策略

#### 3.1 设定科学合理的培养目标

为了全方位提高食品质量与安全方面的专业人才的培养, 让学生掌握更专业的知识和技能, 大学需要设定科学合理的专业培训目标, 根据培养目标调整课程内容, 让丰富多样的理论知识和实践能力的关系更紧密。为了达到更好的教育效果, 大学可以实施各年级不同的专业培训目标, 调整各年级特定的学习内容, 慢慢完成培训计划。对新生来说, 大学的培训目标是帮助学生了解基本专业知识和专业就业方向, 为将来进一步的研究奠定良好的基础。与此同时, 在设置课程的内容方面, 高校可以为这些新进入学校的学生提供有机化学、基本生物学、营养化学、精细生物学、生物统计、营养测试技术等方面的基本课程。对二年级学生而言, 大学培训的目标可以适度地调整, 应该更倾向于专业理论知识的丰富和专业能力的强化。在制定课程方面, 除了专业和基础课程之外, 还可以加入一些实用的课程, 例如, 食品检查、营养添加剂分析、食品技术等。对三年级的学生来说, 这个时期培训的目标是指导学生遵守有关食品安全的法律和条例, 并获得有关食品质量与安全的完整知识。

#### 3.2 加强专业的社会实践教育

社会实践是提高大学生全方位素质和社会竞争力的唯一途径。通过主要团队的指导和展示, 全面动员、全员积极参与、谨慎组团, 并成立了许多社会实践组织, 根据农药残留物试验等相关社会实践活动, 做相关的安全咨询。在如今这个时代, 为了适应经济、科学和社会现代化和发展的需要, 培养食品质量与安全基础坚实的专业人员, 需要加强社会实践教育, 使学生能够更好地了解企业的实际需要, 能更好地为企业和消费者的分析和解决问题, 并最大限度地发挥他们获得的知识和理论技能的影响。此外, 有必要积极扩大社会实践的方式, 并在各级学校中确立基础, 包括生产实践、研究生实习、营养和安全的社会调查、毕业论文、课外科学活动和技术、优质综合教育等。在实践中, 最重要的目标应该是建立校外规则, 尽可能与食品加工设施、政府测试部门和第三方认证机构联系。与此同时, 还需要不断地更新食品质量与安全课程, 使学生的个性和创造力得到充分发展, 让这个也成为毕业的基本条件, 提高学生参与的积极性, 并确保社会实践的有效性。

#### 3.3 优化专业课程的设置

课程教育是培养学生专业能力的具体手段, 它对人类的发展非常重要。食品质量与安全专业是一门跨学科的专业, 它涉及的学科范围很广泛, 包括化学、物理、数学、生物学、预防医学和工程学, 需要进一步培训相关技能。这不仅需要有广博的理论知识、巧妙的工

艺技巧和创新价值, 还需要了解相关的法律、条例和政策, 以及具备良好的道德文化和观念, 才能分析和解决问题。在许多高校中, 都确立了食品质量与安全方面的“1+4+4+1”课程体系。这意味着, 学生的专业培训通过在四个相关领域彻底的职业教育, 可以培养出良好的技能。经过多年的练习, 专业人员的培训取得了显著成果。由于经济和社会方面的发展, 在新的条件下, 对专业人员进行食品质量与安全培训的需求日益增加。通过在大学课程中结合本专业相关的背景主题, 增加了一系列的专业课程, 可以改善学生全方位的培训, 为未来的工作和研究奠定坚实的基础。与此同时, 我们可以根据课程背景把多个差不多的实验个体以模块实验体系的要求组合在一起, 从而提高综合设计试验的比例。培养学生思考、分析和解决问题的能力, 提高他们在食品质量与安全方面的专业技能, 其最终目的在于加强他们在这方面的基本职业能力基础和创造性思维。

#### 3.4 加强学校 and 企业的文化教育

不可否认, 学校的气氛和企业文化在培养食品质量与安全专业人才方面起着一定的作用。所以需要在一定的条件下将学校和企业结合在一起, 将专业主义的培养整合到学校的教育中, 让学生掌握知识和技能。在校外企业中, 必须通过独特的企业文化和企业家精神, 为学生提供实践培训机会, 使学生能够提高专业意识, 持续提高技能, 形成热爱工作、奉献和创新的思维和工作态度。此外, 根据四维复合人才培养模式来进行分类定位、学工通融、资源整合、开放管理, 食品质量与安全专业人才的质量保证是经济和社会发展的基本需要, 实现食品质量与安全专业人才要从明确这个职业将来的发展方向的观点出发, 从而实施针对性的培训。大学和企业必须建立以职业技能培训为核心的全面培训渠道。这样, 学生就可以通过实践来学习, 通过学习来实践, 能更好地培养专业技能, 提高整体水平。

### 4 结语

作为人生命延续的最重要的主题之一, 食品质量与安全课程在新时代的背景下必须要适应社会和经济的发展, 毕竟它的内容与人类的生活紧密联系在一起。在当前食品质量与安全问题严重的形势下, 高校应该明确学生的培养目标, 结合本专业的教育特性和资源, 继续改革课程制度, 改进教学实践制度, 解决教学中出现的实际问题, 以全方位地提高学生的能力。积极促进学生的理论、专业和实用技能的学习, 达到对食品安全的有力监督与控制, 确保人们的身心健康, 社会的稳定和经济的发展。

**作者简介:** 毕琳 (1980.3—), 女, 天津人, 硕士研究生, 讲师, 研究方向: 食品质量与安全。

### 【参考文献】

- [1] 张丰香, 王霞, 张莉莉, 等. 食品质量与安全专业人才培养模式探讨 [J]. 中国校外教育: 下旬, 2018, 629 (9): 89-90.
- [2] 李立军. 高校食品质量与安全专业人才培养模式探究 [J]. 苏盐科技, 2019, 46 (6): 129-130.