



辽宁省高等职业教育星级专业评估

食品检验检测技术专业 自评报告

教学单位：食品药品学院

专业负责人：张广燕

辽宁农业职业技术学院

二〇二二年十二月

目录

一、定量评价指标自评	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
1. 素质	1
2. 知识	2
3. 能力	3
(三) 课程体系	4
(四) 师资队伍	6
(五) 教学基本条件	7
1. 教学设施	7
2. 实验实训条件	7
3. 信息网络教学条件	9
4. 教学资源	10
5. 顶岗实习	10
(六) 专业建设成效	10
1. 教学名师	10
2. 规划教材	11
3. 重点专业	11
4. 教学成果奖	11
5. 社会声誉	11
二、定性评价指标自评	12
(一) 专业顶层设计	12
1. 专业发展规划	12
2. 专业人才培养特色	18
(二) 质量保障与持续改进	23
1. 教学管理制度	23
2. 质量保障与改进机制	24
3. 毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制	26
4. 专业教学持续改进效果	28
(三) “三教”改革	30
1. 教师改革	30
2. 教材改革	36
3. 教法改革	38
(四) 产教融合、校企合作	41
1. 产教融合、校企合作机制	41
2. 知行合一、工学结合，聚焦高技能培养	42
(五) 服务辽宁	47
1. 专业与辽宁产业契合度	47
2. 专业在辽招生、就业情况	50
3. 专业对辽行业、企业技术服务和职业培训服务情况	51
4. 专业在辽企业知名度及毕业生在辽企业满意	53

一、定量评价指标自评

（一）培养目标

依据《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》《国家职业教育改革实施方案》、《2020-2030年职业教育提质培优行动计划》《中共辽宁省委关于制定辽宁省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》，结合地方经济发展对食品检验检测技术专业人才的层次结构、能力与素质等方面的具体需求，确定本专业的人才培养目标。

培养适应社会主义市场经济和现代化建设需要的，德、智、体、美、劳全面发展的，具有一定的科学文化水平、良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握本专业必需的的理论和实践技能，面向食品检验检测行业应职岗位群，能够从事食品检验检测、食品质量安全管理、食品生产、食品流通、食品研发等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。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；具有社会责任感和参与意识。

（2）具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较

强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；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；具有职业生涯规划意识。

(3) 具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2.知识

(1) 掌握一定的军事理论、政治理论、法律法规、体育与健康知识；

(2) 掌握一定的职业发展与创业基础知识；能运用基本政治理论分析现实问题；

(3) 掌握一定的农业职业英语知识；

(4) 掌握食品工业信息技术基础知识；

(5) 掌握基础营养基本知识；

(6) 熟悉食品标准与法规；

(7) 熟悉分析仪器工作原理、结构及使用方法相关知识；

(8) 熟悉食品感官、理化、微生物检验相关基础知识；

(9) 掌握食品加工原理及相关知识；

(10) 熟悉企业质量管理体系；

(11) 掌握常见食品添加剂应用相关知识；

(12) 熟悉食品安全及毒理相关知识;

(13) 掌握食品营销基本知识。

3.能力

(1) 通用能力

- ①具有自主学习, 独立思考能力;
- ②具有计划、组织、协调能力、团队协作能力;
- ③具有口头与书面表达能力、人际沟通能力;
- ④具有开拓发展创新能力、信息技术应用能力;
- ⑤具有解决问题的方法能力、制定完善工作计划的能力;
- ⑥具有对新的技能与知识的学习能力强。

(2) 专业技术技能

- ①能够进行样品前处理;
- ②能够安装调试常用分析仪器并排除一般故障;
- ③能够对食品进行微生物分析检验;
- ④能够对各类食品进行感官和理化检验;
- ⑤能够进行产品质量管理及化验室组织与管理;
- ⑥能够进行食品快速检测;
- ⑦能够正确计算与处理实验数据并出具检验报告;
- ⑧具有一定的食品加工及营销技能;

(三) 课程体系

表 1 食品检验检测技术专业课程体系

课程名称		课程编号	学时			学分	学期周数与学期学时数							
			总计	理论*	实践(验)*		1	2	3	4	5	6		
							12.0	16.5	15.0	15.5				
公共基础课	军训	军训	2022040301	2.0周		2.0周	2.0	※						
	国防教育	军事理论课	2022040302	36	36		2.0	※	※	※	※			
	思想道德系列		2022040303	128	112	16	8.0	68	36				24	
	身心健康系列	体育	2022040304	112	22	90	7.0	32	32	24	24			
		大学生健康教育	2022040305	40	40		2.5	※	※	※	※			
	职业发展与就业指导		2022040306	32	32		2.0	16				16		
	劳动教育		2022040307	1.0周	4	12	1.0		1周					
	美育		2022040308	32	24	8 艺术活动	2.0		24					
	国家安全教育		2022040309	16	16		1.0		16					
	人文类公共选修课		2022040310	96	96		6.0		96					
	大学生创业基础		2022040311	36	36		2.0		36					
	创新创业学分		2022040312				4.0	参与科研、生产实践或自主创业等						
小计						39.5	116	144	24	40	24			
平台基础课	英语		2022040313	128	128		8.0	64	64					
	信息技术		2022040314	48	12	36	3.0	48						
	基础化学		2022040315	48	20	28	3.0	48						
	分析化学		2022040316	40	20	20	2.5		40					
	小计						16.5	160	104					
专业模块课	专业基础模块	食品营养与健康 ^u	2022040317	48	40	8	3.0		48					
		食品添加剂应用技术	2022040318	32	24	8	2.0			32				
		食品微生物基础	2022040319	32	22	18	2.0			32				
		食品加工技术概论 ^c	2022040320	64	2	62	4.0				64			
	食品检测模块	食品仪器分析技术 ^h	2022040321	56	16	40	3.5		56					
		样品处理技术 ^l	2022040322	32	6	26	2.0		32					
		食品感官分析技术 ^h	2022040323	32	18	14	2.0			32				
		食品理化检验技术 ^{ix}	2022040324	64	14	50	4.0			64				
		食品微生物检验技术 ^{ix}	2022040325	64	16	48	4.0				64			
		食品快速检测技术 ^{ix}	2022040326	32	10	22	2.0				32			
	安全管理模块	食品标准与法规 ^x	2022040327	32	32		2.0			32				
		检测实验室管理与运行 ^h	2022040328	32	32		2.0			32				
		食品质量安全管理 ^h	2022040329	48	36	12	3.0				48			
		食品质量控制 ^h	2022040330	32	32		2.0				32			
	小计						37.5		168	224	240			
	方向选修	食品包装技术	2022040331	32	32		2.0			※				
食品毒理基础		2022040332	32	32		2.0			※					

10 学 分	食品市场营销	2022040333	32	32		2.0				※		
	食品发酵技术	2022040334	32	32		2.0			※			
	酿酒葡萄生产管理	2022040335	32	32		2.0			※			
	科技信息检索与利用	2022040336	32	32		2.0			※			
	药膳食疗	2022040337	32	22	10	2.0			※			
	营养膳食设计与配餐	2022040338	32	32		2.0			※			
	功能性食品开发与应用	2022040339	32	20	12	2.0			※			
	粮油加工技术	2022040340	32	32		2.0			※			
	果蔬贮藏与加工	2022040341	32	32		2.0			※			
	食品安全风险与管理	2022040342	32	32		2.0			※			
	大数据分析及应用	2022040343	32	32		2.0			※			
	食品文化	2022040344	32	32		2.0			※			
	食品追溯和召回技术	2022040345	32	32		2.0			※			
	粮农食品安全检测与评价	2022040346	32	32		2.0			※			
小计					10			96	64			

续表

课程名称	课程编号	学时			学分	学期周数与学期学时数						
		总计	理论*	实践(验)*		1	2	3	4	5	6	
						12.0	16.5	15.0	15.5			
专业典型项目(创意西点)	2021040347	2.0周		2.0周	4.0	2.0周						
项目 技能	食品生产用水监测	2021040348	1.0周		1.0周	2.0		1.0周				
	农产品检测	2021040349	1.0周		1.0周	2.0				1.0周		
	小型分析仪器使用与维护	2021040350	1.0周		1.0周	2.0				1.0周		
专业 综合 项目	乳品质量安全检测	2021040351	1.0周		1.0周	2.0				1.0周		
	果汁加工及质量评价	2021040352	2.0周		2.0周	4.0				2.0周		
	HACCP体系认证	2021040353	1.0周		1.0周	2.0				1.0周		
专业创新(创业)项目 ^o	2021040354	2021040349		(2.0周)	(4.0)					(2.0周)		
毕业设计(论文)	2021040355	(2.0周)		(2.0周)	(4.0)					※	※	(2.0周)
小计		9.0周		9.0周	18.0	2.0周	1.0周	3.0周	3.0周			
企业 实践 体系	认识实习	2021040356	(2.0周)		(2.0周)	(2.0)						
	岗位实习(一)	2021040357	19.0周		19.0周	19.0	企业主修课+企业实践项目				19.0	
	岗位实习(二)	2021040358	22.5周		22.5周	22.5						22.5
	小计		41.5周		41.5周	41.5					19.0周	22.5周
合计					163.0	276	384	344	344			
周学时						23	24	23	23			

注: 1. 理实一体化课程, 须在实践(验)栏标明“理实一体”学时。

2. 项目体系类按每周2学分折算, 企业实践体系类按每周1学分折算。

3. ※为活动或讲座形式, 计算周学时, 不包括这部分。

4. 除周学时合计外, 数据合计以学分为准, 总学时不进行合计。

5. 课程标识识读：“H”标记课程为专业核心课程；“C”标记课程为“双创”课程；“X”标记课程为“‘1+X’书证融通”课程；“L”标记课程为“专劳融合”课程；“M”标记课程为“专美融合”课程。统一以右上角标形式标记，格式加粗。

（四）师资队伍

食品检验检测技术专业具有一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师结构”队伍，兼职教师 17 人，主要来自于行业企业。专任教师 20 人，其中 16 人具有硕士学位、1 人具有博士学位，具备高等学校教师任职资格，高级职称教师 8 人，其中教授 2 人，副教授 6 人，具有 1 名高水平的专业带群头人，在校生人数与教师数之比符合教育部相关规定，专任教师总数能满足完成教学任务的需要。专业核心课程主讲教师均为骨干教师，且具有中级及以上专业技术职称，专任教师均有与本专业对接的职业资格证书，每年到企业进行不少于 1 个月的实践锻炼。校企合作不断深入，校企共同开发课程 7 门，共同开发教材 8 部。

表2 专任教师基本信息表

序号	姓名	性别	出生日期	学历	职称	是否双师
1	蔡智军	男	1976.01	硕士研究生	教授	是
2	张广燕	女	1977.04	硕士研究生	副教授	是
3	李文一	男	1980.09	硕士研究生	副教授	是
4	高涵	女	1982.11	硕士研究生	讲师	是
5	崔东波	女	1977.12	硕士研究生	讲师	是
6	王心哲	男	1992.10	硕士研究生	助教	是
7	李晗	女	1988.01	硕士研究生	实验师	是
8	田晓玲	女	1977.11	硕士研究生	副教授	是
9	梁文珍	女	1966.03	硕士研究生	教授	是
10	郝生宏	男	1977.09	硕士研究生	副教授	是
11	张海涛	男	1982.03	硕士研究生	讲师	是
12	雷恩春	男	1968.01	本科	副教授	是
13	郝长红	女	1976.08	博士研究生	讲师	是
14	高鲲	女	1986.01	硕士研究生	讲师	是
15	魏丽红	女	1976.11	硕士研究生	讲师	是
16	徐凌	女	1968.09	本科	副教授	是
17	孙佳	女	1988.11	硕士研究生	讲师	是
18	贾金辉	男	1988.12	硕士研究生	讲师	是
19	刘嘉琳	女	1989.01	本科	实验员	是
20	王诗惠	女	1987.02	硕士研究生	实验师	是

表3 兼职教师信息表

序号	姓名	性别	学历	职称	工作单位
1	黄旭	男	硕士研究生	工程师	辽宁省食品检验检测院
2	赵娇	女	硕士研究生	主任技师	沈阳市市场监管事务服务业中心
3	刘权恕	男	本科	主任技师	营口市疾病预防控制中心
4	孙若飞	男	本科	讲师	沈阳市营养师协会
5	王萍萍	女	本科	中级工程师	苏州申测检验检测中心有限公司
6	张迅	男	研究生	主任技师	沈阳市疾病预防控制中心
7	张媛	女	专科	工程师	鲅鱼圈出入境检验检疫局
8	韩旭	男	硕士研究生	讲师	朝阳师范高等专科学校
9	臧姝	女	本科	高级技师	鲅鱼圈市场监督管理局
10	陈强	男	本科	工程师	营口天隆达海洋食品有限公司
11	李艳丽	男	专科	高级技工	沈阳桃李面包股份有限公司
12	郝义	男	硕士研究生	研究员	辽宁省果树科学研究所
13	兰学艇	男	本科	主治医师	营口康达医院
14	冯丽	女	硕士研究生	讲师	彭州市人民医院
15	谢生权	男	教师	副教授	辽宁经济职业技术学院
16	张莹	女	本科	工程师	沈阳农业检测中心
17	王安国	男	本科	高级工程师	吉井德大食品有限公司

（五）教学基本条件

1.教学设施

教学设施应满足本专业人才培养实施需要，其中实训（实验）室面积、设施等应达到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。信息化条件保障应能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

2.实验实训条件

（1）校内实验实训条件

拥有 20 余个实验实训室，占地面积一万余平方米，设备总值 1500 余万元。食品质量检测中心，配备气相色谱仪、高效液相色谱仪、原子吸收等大型设备及常规设备；建有食品感官检验实训室、食品理化分析实训室、食品微生物实训室、体质检测实训室、电子配餐实训室、饮料生产实训室、果蔬加工实训室、焙烤实训室，满足了学生实训教

学的需要及职业技能鉴定的要求。

实训室配备的实验实训设备的数量和性能能满足实训教学的要求，实验实训设备由专职实验员老师规范管理，实验实训项目的开出率能到达教学要求的 100%，校内实训项目以生产性实训为主，能确保学生按照教学要求有充分的操作训练时间。表 4 列举本专业部分实训室情况如下：

表4 校内实训室一览表

序号	名称	主要仪器设备	使用面积 (m ²)	实习实训工位数
1	食品感官检验实训室	质构仪、食品物性分析仪、消毒柜	113	40
2	食品理化分析实训室	全石英双重纯水蒸馏器、均浆机、紫外可见分光光度计、722 可见分光光度计、酸度计、旋转式粘度计、饮料二氧化碳测定仪、定氮仪、脂肪仪、纤维素测定仪、旋转蒸发仪等	150	40
3	食品微生物实训室	智能生化培养箱、单槽式数控超声波清洗器、双人水平超净台、全不锈钢立式高压灭菌器、周转式振荡器、数码显微镜、电子显微镜等	150	40
4	气相色谱检测室	气相色谱仪	188	30
5	原子吸收实训室	原子吸收分光光度计	50	15
6	食品安全快速检测室	自动快速水分测定仪、食品添加剂快速测定仪、ATP 细菌检测仪、暗箱式紫外分析仪、乳成分分析仪	56	15
7	重金属检测室	液相色谱仪	33	10
8	体质检测实训室	人体成分分析仪、电子血压计、超声波身高体重秤、皮褶卡钳等	108	30
9	电子配餐实训室	台式电脑、液晶电视、教师指令站软件、果蔬加工仿真软件、干酪生产工艺仿真软件、营养教学软件	142	60
10	果蔬加工实训室	苹果去皮机、洗瓶机、真空渗渍机、罐头排气箱、可倾式电热夹层锅、高压杀菌锅、真空封罐机、真空包装机、打浆机等	140	40
11	焙烤实训室	醒发箱、电烤炉、鲜奶打蛋机、搅拌机、打蛋机、蛋糕展示柜、包装机等	140	40

12	畜水产品加工实训室	斩拌机、真空滚揉机、液压灌肠机、盐水注射机、打卡机、拌馅机、烟熏炉、电热滚筒炒松机、鱼肉采肉机、肉丸打浆机、肉丸成型机、双室真空包装机、单室真空包装机、全自动电加热油炸机、离心机、真空干燥箱、立式胶体磨、双缸双节电炸锅、碎冰机、电热恒温培养箱等	80	30
13	饮料生产实训室	多功能组合式冰淇淋综合实验台、榨汁机、可倾斜电加热夹层锅、实验型不锈钢多层板框式过滤器、水浴式杀菌锅、实验室均质机、胶体磨等	140	40
14	粮油加工实训室	磨粉机、脱皮机、面条机、挤压膨化机等	140	40
15	焙烤实训工厂	醒发箱、电烤炉、鲜奶打蛋机、搅拌机、打蛋机、月饼一体机、蛋糕展示柜、包装机等	190	30

(2) 校外实训实习基地

本专业与辽宁奉天检测技术有限公司、辽宁惠康检测评价技术有限公司、辽宁华一检测认证中心有限公司、大成食品（大连）有限公司、锦州辉山乳业有限公司、天津全津食品有限公司、沈阳桃李食品有限公司、大连真心食品有限公司、苏州好利来食品有限责任公司、苏州佳格食品有限公司、沈阳中街冰点食品有限公司等五十多家企业建立了校企合作关系。这些企业均具有一定规模，管理规范，设备条件先进，设施完善，在当地食品行业具有一定的代表性。学校与实习单位建立了实习指导机制，依照“校企共管”的方式施行，按照“双导师制”的要求，聘请校内与校外导师，对学生进行全程指导。校外实训实习基地满足了学生技能训练、生产实习、跟岗实习、就业实习等实践教学要求。

3. 信息网络教学条件

配置以网络技术为代表的现代信息技术设施设备和其他的现代

教育技术装备，促进了现代教育技术与课程教学的整合。校园网出口通畅，宽带能满足教学需要，网络信息点遍布主要的教学场所，基本满足专业教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

4.教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，为学生选取合适的教材，并结合实际，为学生提供学习参考的图书和数字资源，利用多媒体、网络等信息技术，根据需要开发教学资源。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，在教学资源构成的大环境下，学生的学习需求在教师的指导下，可以主动的利用资源来满足。要充分利用一切可以利用的资源，为学生创造一个更完善的环境。

5.顶岗实习

合理安排学生顶岗实习，根据我院工学结合、产教融合“二元三体系”人才培养模式总体要求，结合食品检验检测技术专业特点，采取集中实习为主，便于企业主修课的开展与实施。

依据企业主修课要求，采取企业、学校双方联动，共同培养的模式，学生进入企业要求实行轮岗制，每个学生至少要在 2~3 个岗位上实训，利于学生综合素质的培养与可持续发展的需求。

（六）专业建设成效

1.教学名师

1 位教师被评为辽宁省职业教育教学名师、中国轻工业职业教育教学名师、全国农业职业教育教学名师，1 位教师获“全国轻工业职

业教学能手”称号。

2.规划教材

《食品化学》入选农业部十二五规划教材，《食品营养与配餐》入选辽宁省十四五规划教材，《罐头生产》入选国家十二五规划教材，《食品化学》教材获得营口市自然科学学术成果一等奖，《罐头生产》和《食品营养与配餐》教材均获得营口市自然科学学术成果三等奖。

3.重点专业

食品检验检测技术专业为食品药品专业群中专业之一，食品药品专业群为辽宁省“双高”建设重点建设专业群，经过几年建设，通过辽宁省教育厅验收，并获得“优秀”；食品智能加工技术、食品检验检测技术、食品质量与安全3个专业组建食品智能加工技术专业群获批辽宁省“兴辽卓越”重点建设专业群。

4.教学成果奖

教学改革研究成果荣获辽宁省教学成果一等奖2项，全国农业职业教育成果二等奖3项，辽宁省高等教育学会十二五中期教学成果三等奖1项，辽宁省职教学会优秀学术成果二等奖1项、三等奖1项，辽宁农业职业技术学院优秀教学成果一等奖2项。

5.社会声誉

人才培养质量得到社会及家长认可，招生就业情况良好。行业、企业认可度逐年增高，与“沈阳耘垦”企业冠名班，设立专项奖学金。

社会服务能力增加，校企共同申报课题及解决生产实际能力得到社会认可。先后为辽宁省食品加工企业、农产品加工企业、农业种植

企业、个人进行技术指导及样品检测任务，为行业企业发展提供助力。

专业办学在行业中得到认可，兄弟院校交流较多。

二、定性评价指标自评

（一）专业顶层设计

1.专业发展规划

（1）制定依据

根据《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）教育部《关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）《辽宁教育现代化2035》《辽宁加快推进教育现代化实施方案（2018-2022）》和《辽宁省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》等文件要求，结合辽宁省区域经济和食品检验检测行业发展的人才需求及我院“十四五”规划，制订食品检验检测技术专业发展规划。

（2）专业建设思路

食品检验检测技术专业遵循辽宁农业职业技术学院“立足北方大农业、服务区域产业群、建设一流高职院”的办学定位，以服务“三农”发展为宗旨，坚持“立足地方、服务学生、服务社会”原则，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，积极响应《辽宁省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》提出的“强化农产品全链条全过程监测检测”“强化食品全过程、全流程、全链条监管”“健全食品安全制度标准,加强质量检验检测和风险监测,切实保障食品质量和安全”的总体要求,紧密结合食品检验检测

技术专业实际，发挥食品检验检测技术优势特色，坚持以立德树人为根本，以促进就业为导向，以产教融合、校企合作为主线，以教学模式创新、师资队伍建设、课程体系及核心课程建设、实验实训基地建设为重点，以国内、国际一流专业为标杆，以创新发展为动力，以提高人才培养质量为核心任务，全面加强文化建设，融文化建设于专业建设中，不断提升专业活力及服务社会能力，为辽宁五大区域发展战略、区域经济发展提供技术支持和人才支持，引领食品检验检测技术专业的改革发展，为同类专业建设做出更大贡献。

(3) 专业建设目标

落实立德树人根本任务，深入推进“三全育人”工作开展，切实提高专业育人质量；在产教融合“二元三体系”人才培养模式基础上，根据食品检验检测技术专业任务驱动教学模式特点，构建专业课程体系，丰富和完善项目体系，坚持书证融通，“岗课赛证”有机衔接，形成特色鲜明的人才培养模式；加强师资队伍建设，打造高水平“双师型”教师团队，双师教师比例达100%；依托实验实训基地、科研平台，组建项目团队，联合企业，加大科研研发力度，为合作企业提供技术服务。进一步深化校企合作，创建校企行合作共同体，实现校企生三方共赢。

(4) 专业建设任务

①落实立德树人，提高人才培养质量

一是坚持党建引领，建强基层党组织，实施党建“五个工程”，党建工作作为专业建设保驾护航。

二是坚持三全育人，创新课程思政改革，构建辅导员与职业导师双线协同的“三全”育人工作体系，并形成浓厚的课程思政建设氛围。

三是坚持五育并举，构筑文化育人体系，以文化育人为理念，创新五育并举的载体和项目，聘请劳动模范、技能大师、优秀校友担任校外导师，打造引领发展的文化育人氛围和环境。

②深化人才培养模式改革，提高人才培养水平

食品检验检测技术专业坚持依托行业，融入企业，优化“二元三体系”人才培养模式，坚持以岗定课，以证设课，以赛促学，优化教学内容，改进课程评价体系，探索工作岗位、“1+X”证书、职业技能竞赛和

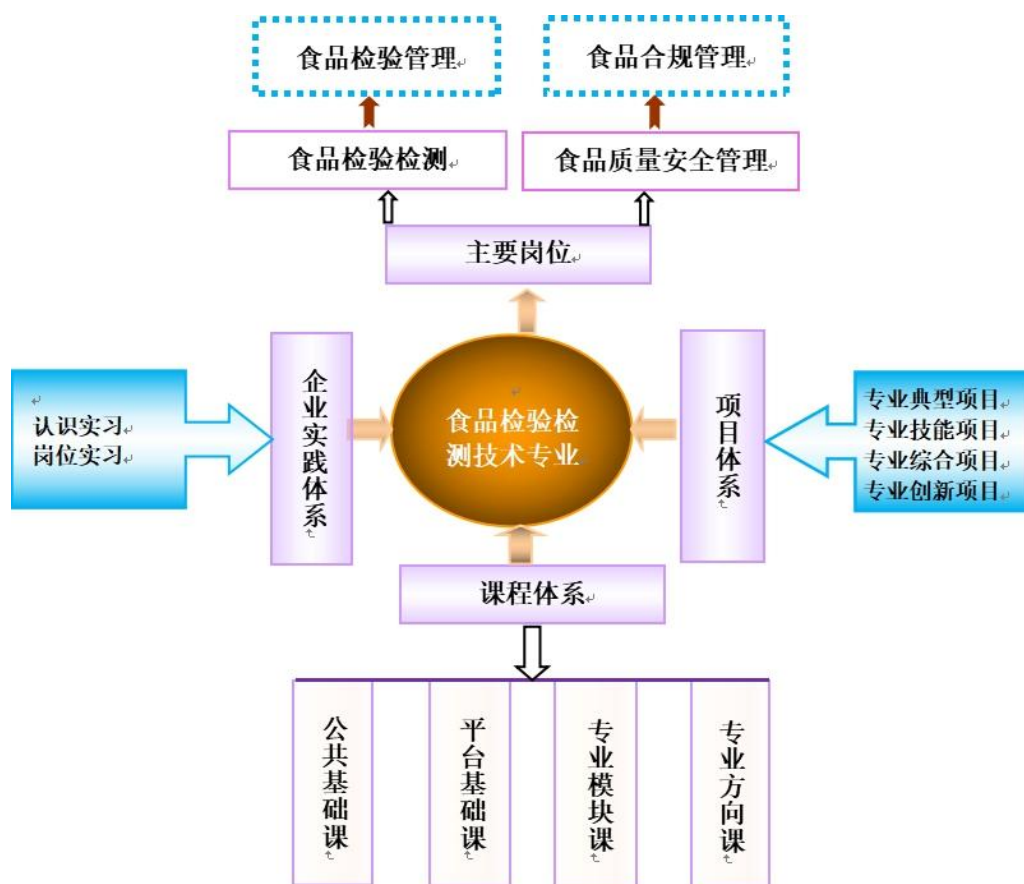


图1 食品检验检测技术专业学习领域总体设计

课程的有机衔接路径，使“岗课赛证”与食品检验检测技术专业培养模式的深度融合，打造特色鲜明的人才培养模式。

深入推进“企业元”和“学校元”二元合作，提升人才供给与产业需求的契合度，增强职业教育对经济社会发展的适应性。力争与优质企业共建技术技能创新平台，开展技术协作，实现双赢。

③深化“三教”改革，提升教育教学质量

a 深化教师改革，打造高素质教师团队

一是加强师德师风培养，以“立德树人、德技并修师”为目标，师德师风培养贯穿教育教学全过程，开展以老带新以及名师带普通教师活动；开展“上好每一堂课”活动；开展“先进教师”“先进工作者”评选活动，激励帮助年轻教师更快成长。

二是加强教师培训，每年轮流选派专业带头人和骨干教师参加1~2次国内外大型学术会议，学习国内外的新科技以及本行业前沿知识、信息，促进专业合作交流。落实专业课教师全员企业轮训制度，实施5年累计不少于6个月企业实践制度。通过学习培训和企业实践提升专业带头人和骨干教师的综合素质和业务能力水平。

三是加强双师型教师团队建设，通过以老带新，参加企业实践锻炼，采取“双导师双进”政策，专职教师进企业实践、兼职教师进校园育人。专兼结合，全力打造“师德高尚、技艺精湛、专兼结合、充满活力”的“双师型”教师团队。

b 深化教材改革，开发新型教材

一是教材选用要规范，根据教育部《职业院校教材管理办法》和《辽宁农业职业技术学院教材选用办法》要求选用专业教材，此外，教研室、二级学院学院、教务处教材委员会等层层把关，以便能让更

多优秀教材进课堂。

二是教材建设要与企业生产实际相吻合、内容及时更新,并与1+X职业资格证书制度紧密衔接,以省“双高”建设为契机,将教材建设与在线开放课程建设相结合,开发立体化教材,组建《基础化学》《营养膳食设计与配餐》《食品安全与质量控制》《食品理化检测技术》《食品感官检验技术》《食品添加剂应用技术》课程开发团队,进行线上课程开发及教材建设,现已完成4门课程建设,《食品营养与配餐》教材被评为辽宁省十四五规划教材,《基础化学》被评为省级在线开放课程,《食品理化检测技术》为校级在线开放课程;以“1+X”证书制度试点为契机,成功申报1+X粮农食品安全评价、可食食品快速检测、食品合规管理、食品检验管理证书试点,专业教师作为专家,咨询指导1+X技能等级评价证书,并参与粮农食品安全评价证书标准的制定和培训教材的编写;食品检验检测技术专业加强校、企、行合作,立足于企业生产实际和岗位需求,发现企业、行业新工艺、新规范、新标准,将专业教学标准、职业岗位标准融入教材,各教师团队积极与企业深度合作,实现学校课程与1+X技能等级证书相融通。团队教师积极进行课程思政建设,申报两项院级思政课题,并顺利结题,将“立德树人、课程思政”有机融合到教材中,使教材更加符合职业人才培养需求,提升人才培养质量。

c 深化教法改革,提升教学质量

一是鼓励教师利用好职教云、超星、慕课等平台课程资源,采取线上线下混合式教学方法。全面推广目标导向/任务(项目)导向式

教学，完成教学任务的同时对教学结果进行总结、反思，提出整改方案，提高学习者技能，提升其责任意识。

二是鼓励教师根据课程特点，选用合理的教学方法，注重学生职业能力培养，不断提升教学质量，在教学中，采用任务驱动法，通过创设情境、确定任务，学生自主学习或协作学习，解决问题并完成任务，最后进行效果评价，培养学生自主学习能力及团队协作意识；理论联系实际，采用问题教学法、情境教学法、启发式教学法、讨论教学法、目标教学法等，调动学生的学习主动性和积极性

④推进书证融通，提升职业技能

教育部启动“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点工作后，我院食品检验检测技术专业成功申报食品合规管理（中级）、食品检验管理（中级）、可食食品快速检测（中级）职业技能等级证书试点院校，并不断探索与实践，着力将1+X证书与专业建设、人才培养、课程建设建设等紧密结合，推进学历教育和职业技能的有机衔接，加快培养复合型技术技能人才，提升教育质量和学生就业能力。

⑤深化校企合作，提升社会服务能力

一是完善校企合作制度建设，开展校企深度合作，充分利用校企合作平台，利用已有的食品药品学院的校企合作联盟，加大校企合作模式、方式探讨，加强人才培养质量反馈途径，鼓励企业加大人才培养过程中的参与力度。

二是积极与企业建立长期发展的校企合作体系，结合企业的产业资源和行业的经验，实现校企深度合作，加强校企联合培养，实现优

质教学资源共享，实现校企共同体模式，共建“产学研创”一体化平台，对产学合作模式、存在问题等进行研究并提出解决对策，以此促进产业发展和创新。

三是依托实验实训基地、科研平台，组建项目团队，如科技特派团，联合企业，加大科研研发力度，为合作企业提供技术服务，为辽宁区域经济发展做出积极贡献。

2.专业人才培养特色

(1) 专业人才培养目标

食品检验检测技术专业是培养适应社会主义市场经济和现代化建设需要的，德、智、体、美、劳全面发展的，具有一定的科学文化水平、良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握本专业必需的理论知识与实践技能，面向食品检验检测行业应职岗位群，能够从事食品检验检测、食品质量安全管理、食品生产、食品流通、食品研发等工作的高素质技术技能人才。

(2) 专业人才培养特色定位

①培养综合素质高，专业基础扎实，精检验检测、懂安全管理的新技能人才。

食品检验检测技术专业核心课程包括食品检测、安全管理两个模块，通过模块课程的学习及项目体系的实践技能训练，结合1+X职业技能等级证书食品检验管理、食品合规管理、可食食品快速检验的技能要求，培养学生扎实食品检验检测及安全管理技能，以适应食品行

业对食品检验检测技术专业人才的需求。

②积极推进“岗课赛证”相互衔接，夯实专业技能，提升职业能力。

食品检验检测技术专业以“岗课赛证”四位一体的育人理念，形成“岗课”相衔接、“证赛”搭建“岗课”桥梁相融通的高素质技术技能人才培养模式。“岗”是课程学习标准，以企业具体岗位需求为目标，主要岗位包括食品检验检测、食品安全管理等岗位；“课”是课程体系，以对接职业标准和工作过程的岗位核心职业能力培养；

“赛”是职业院校技能大赛，包括食品营养与安全检测技能大赛、农产品质量安全检测技能大赛，以赛促练、以赛促学提升课程教学水平；

“证”是职业技能等级证书，包括食品检验管理、食品合规管理、可食食品快速检验，以职业技能等级证书评价课程学习，使学生通过课程学习具备与企业岗位需求的职业能力，同时为高素质“双师型”教师的技能水平和专业教学能力的提升，提供了平台和途径。

③将创新创业融入人才培养全过程，培养创新型专业技能人才。

食品检验检测技术专业探索出“三循环递进式”高职学生双创能力培养路径，在学校元和企业元，将双创理念融入课程体系、项目体系、企业实践体系等人才培养全过程，并积极组织学生参加各项文体活动、各级创新创业大赛和专题讲座，来培养学生的双创意识、双创素质和双创能力，鼓励学生进行发明创造。提升学生的专业自信，培养良好的职业道德和职业素养。

(3) 专业人才培养效果

① “三全育人” 初见成效

食品检验检测技术专业教师积极构建“思政课程+课程思政”大格局，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。积极推进思政课课程改，“N+1课”教学模式，即一人一课、一画一课、一影一课、一物一课等。根据不同教学内容结合食品检验检测技术专业特点，精心设计围绕一个典型人物、一部优秀影片、一幅代表性图画等开展课堂教学，使“N”与教学内容及专业特点相契合并贯穿课堂始终，将枯燥的理论变成学生感兴趣的“活”话题，从而有效调动学生参与度，增强学生获得感。专业课程合理设置素质目标，融入思政元素，“春风化雨”般培养学生爱国情操、工匠精神、职业道德和职业素养，提升专业自信。专业核心课程《食品理化检验技术》《食品安全及法规》2门课程成功申报院级思政课题，获得课程思政案例三等奖3项，学生积极参加各项活动，荣获多种奖项，学生参加辽宁省第三届“爱我国防”演讲比赛获三等奖1项，参加学院“建党100年”知识竞赛获一等奖2项，二等奖1项，三等奖2项，参加“青春心向党，喜迎二十大”体育健身荣获二等奖1项，“喜迎二十大，翰墨颂盛世”书画征集荣获一等奖1项；参加“致辽农-献给抗疫中的人们”主题线上配乐大赛荣获一等奖1项；参加“爱我国防”演讲比赛获二等级和优秀奖各一项；参加“同心站疫，共克时艰”绘画比赛获二等奖项；参加“同向同行同战役，妙笔丹青绘辽农”书画比赛荣获一等奖1项；“幸福新年 阖家欢乐”主题活动荣获二等奖2项，三等奖1项。

②深化教育教学研究，提升育人质量

食品检验检测技术专业教师不断进行教育教学研究，改进教学模式及教学方法，激发学生学习兴趣，提升人才培养质量。近年来主持全国工业职业教育教学指导委员会教改课题 5 项，主持辽宁省规划教改课题 4 项，主持辽宁省教育厅中高职衔接项目 1 项，主持省职教学会项目 2 项及院级教改课题多项；教学改革研究成果荣获辽宁省教学成果一等奖 2 项，全国农业职业教育成果二等奖 3 项，辽宁省高等教育学会十二五中期教学成果三等奖 1 项，辽宁省职教学会优秀学术成果二等奖 1 项、三等奖 1 项，辽宁农业职业技术学院优秀教学成果一等奖 2 项，主编教材多部，发表论文多篇。食品检验检测技术专业教师积极将教育教学研究成果应用于实际教学过程，提高了课堂教学时效性，促使学生专业技能和职业素质进步。

③校企合作，学生专业技能扎实

食品检验检测技术专业与沈阳耘垦牧业有限公司、沈阳双汇食品有限公司签订订单班（冠名班）合作协议，企业参与人才培养，并接受学生实习就业，与营口耘垦牧业有限公司共建产教融合实训基地获批辽宁省首批产教融合实训基地，可提供实践教学、社会培训、技术服务、技能大赛、技能鉴定等场所，为教师学生实践能力提升提供保障。

食品检验检测技术专业学生专业技能扎实，积极参加国家、省级、院级专业技能大赛并获奖，参加“高职组”农产品质量安全检测全国职业院校技能大赛获得三等奖 3 项，参加全国职业技术学校（院）创

意西点技术大赛荣获铜奖 2 项；参加辽宁省农产品质量安全检测大赛荣获一等奖 3 项，二等奖 2 项，参加全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛获二等奖 1 项，三等奖 3 项，2022 年辽宁省首届举办食品营养与安全检测技能大赛，我院食品检验检测技术专业学生表现突出，两个代表队分别取得全省第一名和第二名的好成绩。这些成绩的取得，充分体现了“以赛促学、以赛促练、以赛育人”的成效，学生的专业技能扎实，综合素质提升，社会竞争力增强。

④专创融合，学生创新创业能力及就业竞争力增强

食品检验检测技术专业将创新创业理念融入人才培养全过程，专创融合培养学生的双创能力，组织学生积极参加各级创新创业大赛并获奖，参加辽宁省大学生创新创业大赛荣获金奖 2 项，银奖 2 项，铜奖 3 项；参加辽宁省大学生课外科技作品竞赛荣获三等奖 1 项；参加辽宁农业职业技术学院大学生创新创业大赛荣获一等奖 1 项，三等奖 1 项；参加营口市青年创新大赛获优秀奖 1 项，参加辽宁农业职业技术学院第二届好点子大赛荣获三等奖 3 项，优秀奖 4 项；另外教师指导学生进行创新创业立项 2 项，专利创新多项，学生在参赛及参与发明制作过程中，不断成长蜕变，创新能力、创造活力、实践能力和就业竞争力得到显著提升。

食品检验检测技术专业学生就业形式良好，年终就业率均在 96% 以上，2022 届毕业生初次就业率 95.7%，年终就业率 97.5%，毕业生对工作的满意度为 94%，用人单位对毕业生满意度达 95% 以上，毕业生平均月收入呈现逐年增长的趋势。

⑤学生社会服务能力全面提升

食品检验检测技术专业以“全民营养周”、“职教周”“学生营养日”、“世界食品安全日”等为契机，组织学生开展食品营养与安全知识进社区、进校园的宣传活动，指导社区居民快速检测蔬菜、水果中农药残留；利用寒暑假，组织学生开展“返家乡”社会实践活动，如做社区抗疫志愿者，到社区进行食品营养与安全科普知识宣讲等，在2022年学院寒假“返家乡”社会实践活动中2名同学荣获“优秀个人”称号。在社会服务中，不仅提高了学生专业知识的实践运用能力，还增强了立足社会、服务社会的信心。

（二）质量保障与持续改进

1.教学管理制度

食品检验检测技术专业完全遵从学院42个管理制度和二级学院16个管理制度。执行系统全面，规范有效的制度标准。以按要求完成专业人才培养目标的具体工作任务为基准，从学校、专业、课程、教师和学生五个层面建立工作标准，包括专业建设规划、专业设置标准、专业优化标准、专业资源库建设标准及专业教学标准等，并以各项工作标准为依据，制定各项工作的评价指标和评价办法，建立和完善内部管理制度，建立自我诊断和信息反馈制度。建立学校工作质量分析与报告制度，明确质量报告的种类、发布频次、内容、要求等，编制学校教学工作年度质量报告，向全校、全社会发布，接受全校师生、全社会对学校人才培养质量的监督。

2.质量保障与改进机制

食品药品学院领导小组以学院各专业人才培养工作状态数据、教学过程监督、教学效果评价、毕业生跟踪调查、用人单位问卷等综合反馈为依据,及时对各专业教学及相关工作进行全面检查与诊断,形成客观评价结果,提出针对性的改进措施,落实专业建设制度和责任,实施专业建设方案,激发专业教师自我诊断与改进的潜能,推进专业内涵建设,保证人才培养质量的持续提升,完成建设目标→建设计划→质量监测→评价反馈→自我诊断→持续改进的闭环管理。专业建设评价三年一次,专业人才培养方案评价每年一次。

(1) 持续改进内容

①培养目标持续改进

专业召开培养目标合理性评价工作会议,确定工作内容、负责人、执行时间和要求;进行在校生、教师、毕业生、用人单位对各培养目标的合理性调研;专业负责人对培养目标合理性评价形成初步意见并提交二级学院;学院组织教学委员会对各专业的培养目标合理性评价进行审核,审核通过后的评价结果反馈至专业留存,作为下一次培养目标修订的依据。

②毕业要求达成度持续改进

毕业要求达成度持续改进的依据主要来源于两部分的内容:一是毕业要求评价结果,二是培养目标达成情况的评价结果。由毕业要求评价小组每年搜集这两方面的信息,经过整理和分析后提交到系教学委员会审核,审核通过后反馈给专业留存,作为下一次毕业要求持续

改进的重要依据。

③课程体系持续改进

课程体系持续改进的依据主要来源于课程体系合理性评价结果。由课程体系工作小组负责搜集信息，经过整理和分析后提交到学院教学委员会审核，审核通过后反馈给专业，作为下一次课程体系持续改进以及师资队伍优化的重要依据。

④课程质量评价结果持续改进

课程质量评价涉及授课前、教学过程中和课程结束后，教案、讲稿、大纲、教学日历等教学文件的合理性评价，课堂授课、考核等环节教学效果评价分析和持续改进效果分析结果（包括课程目标达成情况分析结果）。授课过程中和课程结束后，各专业负责人负责收集各级督导、同行等听课效果反馈意见、学生学习效果意见，并组织全体教师开展课程质量分析、教学效果分析、学生学习效果分析、课程目标达成方法、内容和考核方式设计及效果分析、课程改进措施设计，课程目标实现情况分析，编制课程目标分析和持续改进报告。教学过程中，二级学院院长、督导组专家等开展听课、与教师和学生交流，做好课程质量考核记录，给出课程目标实现情况评价意见，提出教学过程中需要改进的建议，并将建议和意见反馈给专业负责人。

（2）持续改进措施

建立激励和处罚机制以全面监控信息为前提，以科学评价为基础，以事实数据为依据，针对教学质量监控与评价的结果，实施奖优罚劣，优质优酬，激发教师为立德树人，提高教学质量的积极性和能

动性，营造与建立良性循环的氛围和文化。

强化责任落实和责任追究制度，具体问题具体分析，确保问题得到彻底有效地改进。属于教学条件不满足的问题，必须加强投入和建设；属于师资队伍问题，则应积极开展培养与引进、培训与指导、教育与管理、研讨与学习，促进教师整体水平不断提高；属于学生学风问题，则应在立德树人教育，培养学习兴趣、努力营造良好班风与学风、丰富学习渠道，构建学生学习导师制等方面采取有效措施和加强力度，促进学生学风不断改变。

培养目标、毕业要求和课程体系的持续改进工作周期为 2-3 年进行一次，教学环节的持续改进周期为每学期课程结束后进行。每次培养方案的制订或修订前需要参考前期搜集及反馈的培养目标、毕业要求、课程体系的评价结果材料和反馈信息。对于改进后的培养方案需由系组织相关专家、教师等对培养目标、毕业要求、课程体系进行再评价，并在新的培养方案实施后不定期进行跟踪评价。对于教学环节的持续改进，根据专家反馈意见和课程质量分析报告及持续改进报告的内容，督促教师对课程的教案、讲稿、大纲等教学文件的修订，并跟踪改进效果。

3.毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

(1) 毕业生跟踪反馈机制

食品药品学院每年通过问卷调查、应届毕业生座谈、往届校友走访等方式进行毕业生教学满意度的调查，了解和掌握应届毕业生毕业要求达成情况评价、往届毕业生培养目标达成情况评价以及毕业生根

据个人发展对专业人才培养各个环节所提出的主观评价及建议，并建立毕业生信息数据库，常态化跟踪毕业生的发展状况，如工作性质、职位晋升、业绩等。同时形成毕业生教学满意度评价报告，报告中不仅包括毕业生就业质量数据、素养提升数据、基本工作能力和核心知识评价数据，还包括核心课程有效性评价数据，通过对这些数据的分析，对照各专业人才培养中核心课程设置与学分学时设置、实践教学环节管理、课堂教学改进等方面的不足并加以改进。

随着毕业生教学满意度评价的深入，能充分反映学院毕业生的培养质量、社会认可度等情况，发现学校教育教学方面的特色优势和存在的不足，重新审视人才培养效果与培养目标的达成度，以及学院办学定位、人才培养目标与国家和区域经济社会发展需求的适应度，从而更有针对性地改进教学，为人才培养方案制定、专业结构调整与优化提供科学依据，有助于学校教学管理、制度的完善，使得学校教学质量得到有效的提升，有效地推进了学校教育教学改革。

(2) 社会评价机制

社会评价内容包括用人单位、实习实践单位以及其他社会企事业单位和行业专家的评价反馈。食品药品学院每年都要安排相关人员采用走访用人单位、走访校友、校企合作交流和发放调查问卷等方式对所有专业进行社会评价，了解和掌握社会及食品企事业单位专家对食品检验检测技术专业学生知识构架和素质的要求、毕业生的评价和对专业发展的意见和建议，并进行结果汇总分析，形成社会评价分析报告。

二级学院对所采集的反馈信息，定期进行分析、整理，汇集成册并存档，并及时向专业指导委员会进行信息反馈。专业指导委员会以反馈的信息为导向，针对具体问题，不断修订专业质量标准（专业培养方案、专业培养目标、毕业要求等），并调整课程体系以符合毕业要求；课程负责人根据专业建设指导委员会的意见持续对课程教学、素质培养等方面进行改革，以符合培养目标和毕业要求。

通过辽宁省高校绩效管理平台和高等教育事业统计基础数据平台以及学校现有人才培养状态数据平台、北京新锦成数据科技有限公司对毕业生质量进行跟踪调查。

按照教育部统一部署，学校每年均面向社会发布《高等职业教育质量年度报告》，同时公布人才培养相关统计数据。

4.专业教学持续改进效果

(1) 评价结果分析与应用

以学院、二级院和学生三级诊改组织为依托，以工作目标和评价指标为基准，以工作过程和工作结果为依据，对相关教学工作进行全程监控及定期或不定期的评价，发现问题、寻找原因、制定改进措施和方案、常态化整改提高。教学评价结果包含了学院督导评价、二级院督导评价和学生问卷评价等多元化信息，其中督导评价信息以教学评价小组对教师教学评价的反馈为主，学生评价包括定期开展学生座谈会，每学期末通过网络向学生发放教师教学评价问卷，收集学生对老师的评价信息，不仅有助于学习优秀教师的教学方法和管理经验，对教师也有一定的警示作用，能引起教师对教学的关注与反思，对于

教学工作中的漏洞也可以提出有针对性的改进办法，有利于促进教师的成长，从而改善教学工作，营造良好的教风学风，达到提高教学质量的目的。此外，通过研究和分析教学评价结果，从普遍存在的共性问题及个别现象中探究评价方法和评价体系的缺陷和不足，可以为寻找更合理的评价办法和进一步完善评价指标体系提供参考。

在学院教学质量评价领导小组的领导下，根据对每位教师教学评价结果的反馈，确定评价等级后公布，对教学质量诊断发现的问题和不足，由食品药品学院和涉及专业的教研室共同研讨教学方案的调整和优化，并由任课教师进行整改。同时开展定期培训，弥补教师教学质量知识方面的不足，开展“以老带新”帮助新入职的教师快速领会工作要点，从而提高教师的责任意识。评价结果现已成为教师年终个人绩效考核、职称聘任和评先评优的重要依据。

（2）改进成效

食品检验检测技术专业 2021 年辽宁省高水平现代化高职院校和高水平特色专业群项目建设验收中，优秀通过；食品加工技术国家双高 A 档专业群参建专业；兴辽卓越专业群-食品智能加工技术专业群（A 档）专业之一。食品检验检测专业教师的教育教学能力突出，有辽宁省职业教育教学名师 1 人、中国轻工业职业教育教学名师 1 人、全国农业职业教育教学名师 1 人，全国轻工业职业教学能手 1 人。教师在学院、省、国家教学能力大赛中获得佳绩，荣获全国多媒体课件大赛一等奖 1 项，全国食品工业类专业教师教学能力大赛二等奖 1 项，全国涉农教学能力大赛二等奖 1 项，中牧杯创新创业大赛教师组二等

奖 1 项，辽宁省各类教学能力大赛获二等奖 2 项，三等奖 5 项，校级各类教学能力大赛奖项多项；指导学生多次在国家级、省级技能大赛中取得优异成绩。

课程建设不断进行，教学手段、方法持续改进，食品检验检测专业现有《营养膳食设计与配餐》、《食品添加剂应用技术》、《基础化学》、《食品安全与质量控制技术》、《食品理化检测技术》等多门在线开放课程资源，满足线上线下混合式教学模式需求。《健康管理》被评为校级专创融合课程，《食品安全与法规》、《基础化学》、《食品微生物安全与控制》课程通过“课程思政”立项建设，教学案例获得 3 个三等奖。通过教学模式改革与探索，形成多项教学成果，省级教学成果奖一等奖 2 项。

（三）“三教”改革

1. 教师改革

（1）改革举措

① 加强师德师风建设，培养高素质教师队伍

a 更新观念，加强师德师风修养与学习。

将师德师风建设作为教师队伍建设的核心，结合高职学生及高职教育实际，不断转变和更新思想观念，积极探索高职教育的新方法、新模式，把握高职教育的新理论、新规律。在教书育人的过程中，坚持“四个自信”，牢固树立“四个意识”，严守教师职业道德规范，把社会主义核心价值观贯穿于教书育人全过程，将“思政教育”与“课程思政”有机结合，达到教书育人的目的；不断学习和更新专业知识，

强化实践动手和教研能力，不断探索高职教育教学改革，探索新的教学方式方法，提高教学业务水平，从而全面加强师德师风建设。

b 发挥模范作用，树师德师风典型。

充分发挥模范作用，以师德师风促优良校风和学风建设，开展向李保国、曲建斌、黄大年等先进典型学习活动，邀请校外优秀师德模范到校做报告，组织“教学名师”“先进教师”“优秀思想政治工作者”等评选表彰活动，广泛宣传学校涌现出的扎根讲台的教学楷模、攻坚克难的教学团队。营造崇尚先进、学习先进、争当先进的浓厚氛围，引导教师增强教书育人的荣誉感和责任感，弘扬爱岗敬业的奉献精神 and 甘为人梯的师德风范，让教师从身边感人事迹中感悟师德内涵、汲取强大的正能量。

c 建立健全师德师风建设长效机制，完善制度保障。

学校续制定了《辽宁农业职业技术学院关于加强和改进青年教师思想政治工作实施方案》、《辽宁农业职业技术学院教师师德师风考核实施暂行办法（试行）》、《辽宁农业职业技术学院师德师风建设长效机制实施办法》、《辽宁农业职业技术学院教师职业行为负面清单及处理办法（试行）》《辽宁农业职业技术学院师德专题教育实施方案》等文件，建立和完善教育、宣传、监督、考核和奖惩相结合的师德师风建设工作机制，形成教学督导、人才引进、岗位聘任、职称评审、年终考核等环节的考核联动机制。并成立教师发展中心，全面负责统筹开展教师思想政治教育和师德师风建设工作，组织开展各种形式的教师思想政治培训和研究活动，强化教师德育意识和德育

能力，从管理层面做到组织保障。从而推动师德师风建设工作常态化、制度化。

②深化课程思政改革，落实立德树人根本任务

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持知识传授与价值引领相结合，运用可以培养学生理想信念、价值取向、政治信仰、社会责任的题材与内容，全面提高学生明事析理、分辨是非的能力，让学生成为德才兼备、全面发展的人才。

一是提高专业教师的课程思政意识，通过开展教师集中学习相关思政理论、观摩思政元素融入专业课程教学及经验交流，使教师真正认识和理解课程思政是在教学过程中自然地融入思政元素，逐步培养学生的理想信念、价值取向、政治素养和社会责任，充分发挥课程德育功能，有效提升育人水平。

二是重新规划专业课程整体设计，认真审视专业课程标准与思想政治教育元素的融合度，深入挖掘课程思政元素；全面修订课程标准，将思政元素基因式融入课堂教学主渠道，实现课程思政覆盖所有课程，思想政治教育覆盖所有培养活动。形成课程门门有思政，教师人人讲育人，课程思政与思政课程同向同行，教书与育人融为一体，圆满完成立德树人大任。

三是加大支持保障，确保建设成效。从政策引导、经费投入、过程管理、方法培训、经验交流、绩效考核等多方面，构建课程思政建设保障体系。引导和激励广大教师潜心教书育人，着力建设一支政治素质过硬、业务能力精湛、育人水平高超的高素质专业化思

政课教师队伍。

③提升教师实践能力，实现人才培养目标

一是定期到企业实践，企业实践是促进教师专业技能发展、提升教师实践教学能力的重要形式，是教师了解一线先进技术、工艺流程、产业发展方向的重要渠道，是教师学习新知识、新技术、新工艺、新材料、新设备、新标准等的重要渠道。食品检验检测技术专业要求教师每年不少于 40 天的企业实践锻炼。

二是推进 1+X 证书试点，1+X 证书试点不但是培养高技能人才的一条重要途径，同时也是强化教师实践能力的关键。通过 1+X 职业技能等级证书的培训，使教师能及时了解行业发展过程中的最新信息，及时分析岗位需求在职业能力方面的要求，适时完善、整合人才培养方案，并可以通过相关课程的落地，实现对新技术、新知识逐步拓展，滚动推进，从而打造提升学生在就业中的核心竞争力。食品检验检测技术专业多渠道开展并强化学校、企业之间的合作，不断修订、完善人才培养方案，从而实现进一步提高教师实践能力。

三是充分利用校内高水平实训基地，如食品药品检测及食品药品生产实训基地，开展项目体系实践教学、科学研究等工作，而且校内实践比深入企业更加便捷，不受时间的限制，是专业教师实践能力培养的最佳途径。

四是鼓励教师或指导学生参加专业技能大赛。通过参与技能大赛，既锻炼教师的实践技术水平，提高教师的实践教学能力，又可以促进教师在教学过程中将竞赛内容与相关课程结合，推进课程建设和

教学改革。

④强化教师教学能力，提升教学质量。

一是定期安排专业教师参加教学能力提升培训，通过培训提升教师的政治素质、工作能力、信息化水平，激发工作的主动性、积极性和创造性，切实提高教师整体素质，不断提升教师教学能力与育人服务水平。

二是定期开展“说课程”“说教材”活动，“说课程”是教师从课程定位、教学内容、教学模式、课程设计变革、考核方式和建设成果等方面进行汇报；“说教材”是老师从教材选用的原则、教材的建设及使用情况、教学设计、教学资源、特色与创新等方面进行了汇报。通过“说课程”“说教材”活动，有助于教师对课程或教材整体把握，发现教学中存在的问题，在解决问题的过程中，促使教师不断提升教育教学水平。

三是鼓励教师参加教学能力比赛。教学竞赛对提高教师实践教学水平和教学能力有立竿见影的效果。学校每年定期开展教学设计或信息化教学能力比赛，专业教师组队或个人参加，通过教学设计与教学展示，教师自身综合能力得到提高。教师之间互相观摩学习，交流心得，总结经验教训，结合自身的实际情况及专业、课程特点，改进教学内容与方法，提高自身教学能力。

(2) 改革效果

①师德师风建设成效显著

师德师风是评价教师队伍素质的第一标准，食品检验检测技术专业把师德师风建设作为常态化工作，贯穿教师工作全过程，师德师风建设水平持续提升，成效显著。专业团队所在的食物药品学院第二党支部被学院授予“样板支部”、辽宁省“样板支部”，1名教师被评为辽宁省职业教育教学名师、中国轻工业职业教育教学名师、全国农业职业教育教学名师，1名教师获“全国轻工业职业教学能手”称号。在2021年辽宁省高水平特色专业群验收中，以优秀通过验收。

②课程思政建设初见成效

人才培养方案、专业课程融入思政元素，“春风化雨”般培养学生爱国情操、工匠精神、职业道德和职业素养，提升学生专业自信。专业核心课程《食品理化检验技术》《食品安全及法规》《食品微生物及其安全控制》（项目）3门课程成功申报院级思政课题并顺利结题，3项课程思政案例荣获三等奖。

③实践能力明显提升

2018年以来，专业教师坚持参加企业实践，累计1120天，并参加多项培训，专业教师均参加1+X证书培训，获得考评员证书，教师实践能力显著提升，社会服务水平提升，为多家企业提供技术培训、技术咨询，成为企业的专家顾问。

食品检验检测技术专业教师积极参加学院组织的专业技能大赛，荣获一等奖1项，三等奖2项；指导学生参加国家、省级、院级技能大赛并获奖，参加“高职组”农产品质量安全检测全国职业院校技能大赛获得三等奖3项，参加全国职业技术学校（院）创意西点技术大

赛荣获铜奖 2 项；参加辽宁省农产品质量安全检测大赛荣获一等奖 3 项，二等奖 2 项，参加全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛获二等奖 1 项，三等奖 3 项，2022 年辽宁省首届举办食品营养与安全检测技能大赛，我院食品检验检测技术专业学生表现突出，两个代表队分别取得全省第一名和第二名的好成绩。蔡智军获得行指委优秀指导教师。

④教学能力显著提升

食品检验检测技术专业教师成功申报省级在线开放课程 1 门，校级在线开放课程 2 门，积极参加各级教学能力比赛并获得奖项，荣获全国多媒体课件大赛一等奖 1 项，全国食品工业类专业教师教学能力大赛二等奖 1 项，全国涉农教学能力大赛二等奖 1 项，中牧杯创新创业大赛教师组二等奖 1 项，辽宁省各类教学能力大赛获二等奖 2 项，三等奖 5 项，校级各类教学能力大赛奖项多项。

2.教材改革

(1) 改革举措

①规范教材选用与管理

根据《辽宁农业职业技术学院教材选用办法》，教师在选用教材时，要优先选用国家级、省级规划教材，能体现新工艺、新技术的近三年出版教材。针对教师选用的教材，由专业教研室主任、二级学院教材审核工作小组、学校教材选用委员会审核，层层把关，加强教材选用管理，规范选用程序，提高教材选用质量，确保更多优秀教材进课堂。

②发挥资源库优势，开发立体教材

食品检验检测技术专业教师将教材建设和国家教学资源库、在线开放课程等信息化教学资源相结合，开发相互融合、互为补充的新形态立体化教材，积极组建课程建设团队，进行在线开放课程建设，并积极申报校级和省级在线开放课，带动立体化教材开发。

③书证融通，开发新型教材

依托“1+X”证书制度试点，开发书证融通、“校企”双元新型教材，食品检验检测技术专业成功申报 1+X 粮农食品安全评价、可食食品快速检测、食品合规管理、食品检验管理证书试点，加强校、企合作，立足于企业生产实际和岗位需求，发现企业、行业新工艺、新规范、新标准，将专业教学标准、职业岗位标准融入教材，校企深度合作，探索开发学校课程与 1+X 技能等级证书相融通的新型教材。

(2) 实施效果

①教材选用规范，育人效果提升

食品检验检测技术专业教师严格按照学院教材选用征订的具体流程和要求选用教材，保证了教材质量，实现了精品教材进课堂，丰富了课堂资源，提升了育人效果。

②教材建设成果丰硕

将教材建设与在线开放课程建设相结合，开发立体化教材，组建《基础化学》《营养膳食设计与配餐》《食品安全与质量控制》《食品理化检测技术》《食品感官检验技术》《食品添加剂应用技术》课程开发团队，进行线上课程开发及教材建设，现已完成 4 门课程建设，

《基础化学》被评为省级在线开放课程，《食品理化检测技术》《食品感官检验技术》为校级在线开放课程；主编教材 30 余部，立体化教材《基础化学》已出版，《功能性食品开发与应用》正在建设中；《罐头生产》教材入选国家十二五规划教材，《食品化学》入选农业部十二五规划教材，《食品营养与配餐》教材入选辽宁省十四五规划教材，《食品化学》教材获得营口市自然科学学术成果一等奖，《罐头生产》和《食品营养与配餐》教材均获得营口市自然科学学术成果三等奖。

3. 教法改革

(1) 改革的内容和举措

教法是高职院校“三教”改革的路径，教师、教材改革最终需要通过变革教学方法和学生学习评价方式来实现。

① 推动现代信息技术与智慧教学融合

一是全面优化教师线上线下教学融合策略，大幅提升教师信息技术应用能力，鼓励教师利用好职教云、超星学习通、慕课等平台课程资源，采取线上线下混合式教学。

二是利用大数据实施“任务导向”的过程性考核，做好学习成果的认定，培养学生适应毕业“首岗”要求的能力和素养，引导学生自我管理、主动学习，适应未来数字化革命的新挑战。

② 总结提炼典型教学方法案例

将蕴含“教法”改革的课程、教材、课堂、实训基地等重点项目纳入教师的年度考核范围，培育和打造系列化的典型教学方法案例，

并积极参加教学案例比赛，全面实施以“学生为中心”的课堂革命，引导学生以时代思想武装智慧思维、以科学奋斗创造幸福生活、以家国情怀成就美丽人生。

③推进教学改革研究

鼓励教师积极进行教学改革研究，以教研促教改，教学研究是一种有目的、有计划、主动探索教学实践过程中的规律、原则、方法及有关教学中亟待解决的问题的科学研究活动。通过教学研究，可以架起课程理念和教育理论转化为教学行为的桥梁，促进先进教学经验的提炼和传播，促进教师的专业发展和改进教学方法，提升教学质量。

④深化评价考核方式改革

一是考核形式多样化，专业课程评价采用过程考评与期末考评相结合、理论考评与技能考评相结合的方式，课程评价标准注意体现学生专业能力、职业能力和综合素养的提升。过程性评价和期末理论评价比例分别占 40%和 60%。过程性评价是在授课过程中进行的，针对学生的日常表现及任务完成情况多次给予评价，并及时反馈，以便学生改进学习，提升综合素质；期末考评分闭卷考试和技能考核两方面，闭卷考试采取题库组题，考核学生基本知识和技能的掌握情况，技能考核主要考评学生运用所学知识和技能分析问题和解决问题能力，培养和提升职业素养。

二是评价主体多元化，课程评价采取教师评价、学生评价及企业行业专家评价相结合的方式，学生的日常表现和闭卷考试，由任课教师完成评价；课程任务的完成情况采取教师评价、学生自评和互评相

结合的方式；期末技能考核部分，除教师和学生评价外，还邀请企业行业专家参与评价，将教学内容与企业需求进行比较，便于了解人才培养规格能否符合社会需求及满足企业、行业对人才的需要。

(2) 改革效果

①信息化教学成效显著

食品检验检测技术专业所有专业课程利用智课堂、智慧职教、学习通等平台建课，上传教学资源，实现资源共建共享，充分利用现代信息化手段，采取线上线下混合式教学，实现教学方法、教学模式的改革创新，提升学生的专业技能和职业素养，教师参加教学能力比赛多次获奖，学生参加各级专业技能大赛多次获奖。

②案例引导教法改革初见成效

食品检验检测技术专业定期组织教法改革典型案例分享会，专业教师通过经验交流，共同提升，并推荐优秀案例参加比赛，荣获学校优秀案例二等奖 1 项。

③教学改革研究成效显著

食品检验检测技术专业教师围绕课程改革、教法改革、课程思政、专创融合提升等内容开展教学研究，专业教师积极申报各级教研教改课题，形成具有专业特色的教学改革成果，推动专业教学改革的稳步发展。近年来主持全国工业职业教育教学指导委员会教改课题 5 项，主持辽宁省规划教改课题 4 项，主持辽宁省教育厅中高职衔接项目 1 项，主持省职教学会项目 2 项及院级教改课题多项；教学改革研究成果荣获辽宁省教学成果一等奖 2 项，全国农业职业教育成果二等奖 3

项，辽宁省高等教育学会十二五中期教学成果三等奖 1 项，辽宁省职教学会优秀学术成果二等奖 1 项、三等奖 1 项，辽宁农业职业技术学院优秀教学成果一等奖 2 项，发表论文多篇。食品检验检测技术专业教师积极将教育教学研究成果应用于实际教学过程，提高了课堂教学时效性，促使学生专业技能和职业素质进步。

（四）产教融合、校企合作

1. 产教融合、校企合作机制

遵循辽宁农业职业技术学院《校企合作工作管理办法》，校企合作坚持“自愿、平等、互利”的原则。校企双方在自愿自觉、友好协商、平等相处的基础上，学院以优质人力和研究成果服务于企业生产经营，企业以丰富生产实践经验、先进技术、行业高端人才和优质企业文化服务于学校人才培养。通过共同育人、合作研究、共建机构、共享资源等方式在人才培养、技术创新、就业创业、社会服务、文化传承等方面开展的合作。校企发挥各自优势、共享双方资源，在需求牵动、利益驱动下有效藕合，以制度、协议为准绳开展工作，最终实现互利双赢，共同发展。

树立开放、合作、共建共享的专业建设理念，加强与行业、企业、产业群和社会生产相融合，突出职业教育的产业、行业、企业与职业要素，将岗位知识技能素养要求融入专业、融入课程。以合作共赢为基础，找准学校与企业互动的利益平衡点和持续合作的激励点，转变观念，努力提高人才培养质量，提升学校内涵。

合作过程中，以生、企、校满意度为衡量标准，确定是否加深或终止校企合作。首先是企业浅层次参与人才培养，接纳学生实习、就业，建立初步校企合作；其次，以教师、师傅互派提升实操、授课水平为出发点，参与人才培养，接收学生实习、就业；最后，以企业全程参与人才培养为出发点，设立冠名班、订单班、现代学徒制班等，企业参与人才培养、共同制定人才培养规格、人才培养方案，进而共建课程、教材、产教融合实训基地、产业学院等，深度参与校企合作。通过循序渐进式校企合作，通过遴选、淘汰，与优质企业产教融合层次逐渐加深，人才培养质量不断提高。

2.知行合一、工学结合，聚焦高技能培养

(1) 全学成技能培养情况

实施“二元融合、校企贯通”技能培养模式。

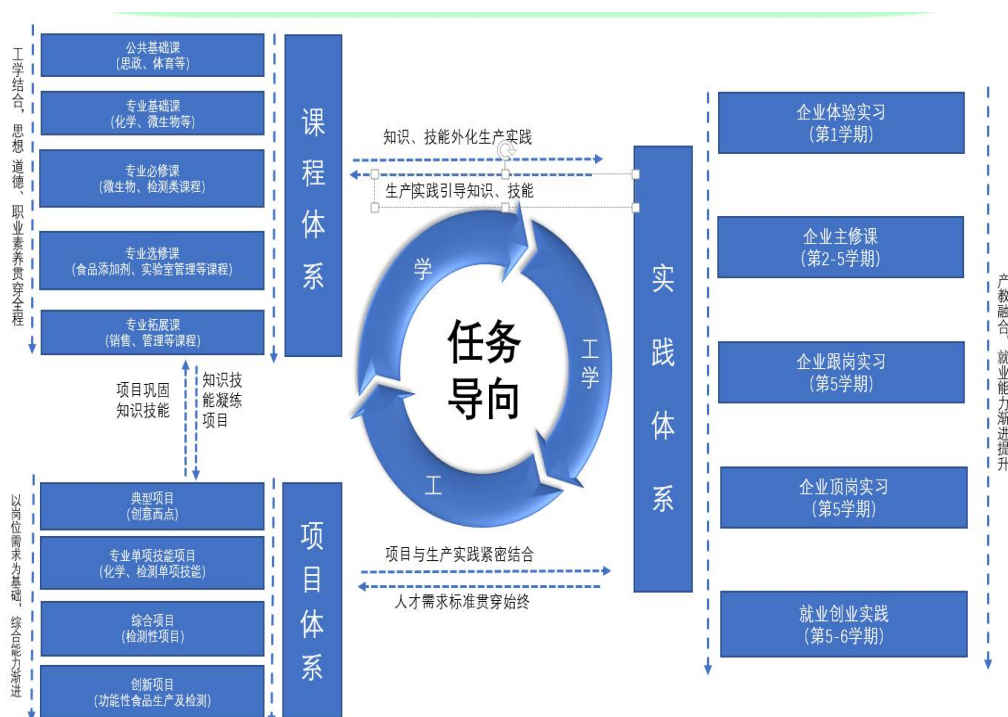


图2 “二元融合、校企贯通”技能培养模式

“二元融合”是指学校元与企业元相互融合，学校培养规格对接企业职业资格标准，培养内容对接企业职业标准，按照企业需求标准确定实验、实训教学内容；“校企贯通”是指在企业调研的基础上，归纳总结典型工作任务，结合企业生产实际，确定实验、实训教学内容。校内实习实训基地建设按照企业标准建设，能包含、满足企业实践要求。

专业建设顾问委员会确保了专业发展方向，食品药品类校企联盟保障“企业体验实习-跟岗实习-顶岗实习”培养全程有序进行。专业多年来不断加强校企合作，扩大合作企业数量、质量，创新校企合作模式。第1学期在企业开展企业体验实习，对企业有初步了解；第2-4学期，在企业开展企业主修课，学习企业先进技术和工艺。第5-6学期，在企业师傅指导下，进行跟岗实习、顶岗实习，直至独立完成岗位工作任务。将技能培养贯穿全程。

(2) 教学资源配置

食品检验检测技术专业实训教学场所、设备、管理等情况完全达到《职业院校专业实训教学条件建设标准》和《专业教学标准》要求，所有实训教学场所按照《标准》设置，配有专门教师管理。

食品检验检测技术专业现有原子吸收室、气相色谱检测室、重金属检测室，食品安全快速检测室、食品感官检验实训室、食品理化分析实训室、食品微生物实训室、农产品质量检测实训室一、农产品质量检测实训室二、光学仪器室、样品干燥室、电化学仪器室、天平室、清洗室、标准溶液配制室、体质检测实训室、电子配餐实训室等 20

余个，能够满足检测类实训需求。同时与食品智能加工技术专业共用烘焙食品、饮料、畜水产品、果蔬加工等加工类实训室，能够满足食品加工类课程实习实训需求。

建立与国际互联网相通的大容量校园网和电子图书阅览室，保证资料来源的稳定性。图书馆提供专业相关图书 10 万册以上，供电子图书阅览电脑 100 台以上。以专业岗位能力培养的需要为前提，选用相应的国家权威职业教育教材（国家规划教材、省部级规划教材、省部级以上优秀教材等），针对专业特点并结合学院教学实际，制定鼓励政策号召教师自编教材。本专业现有主编教材多部，包括《基础化学》《食品仪器分析》《食品理化分析》《化验室组织与管理》、《食品营养与配餐》、《食品化学》《功能性食品及开发》等；拥有网络资源课程 5 门，包括《营养膳食设计与配餐》《食品添加剂及检测》《基础化学》、《食品安全与质量控制技术》《食品理化分析》等。

(3) 考核标准

食品检验检测技术专业课程体系中所有课程都有对应的考核标准，技能考核为主的课程如《基础化学》《食品理化分析》《样品处理技术》、《微生物检测》等，采取技能+理论模式，技能操作考核前必须参加理论考核，理论考核每门课出 A、B、C 三套卷，主要涵盖相关课程的技能操作的必备基础知识，第一次考核不及格者，需参加第二次考核、第二次不及格者需参加第三次考核，不参加理论考核者不允许参加技能考核。同时，每名同学有权利三次考核都参加，以最高成绩为最终成绩。理论考核合格后参加技能考核，技能考核以单项

操作、综合操作为主，考核不合格者继续参加下次考核，直至合格为止。

(4) 技能竞赛

开展多层次技能竞赛，促进工学结合提质升级。以赛促教，以赛促学，采用系、校、省、国家四层次技能竞赛，全方位提升学生专业能力、实践技能、职业素养、创新意识，培养技能高素养高的双高型技能型人才。

食品检验检测技术专业人才培养方案中专业课程中典型任务的技能、项目体系内专业单项技能，授课内容安排按照竞赛形式进行，通过多次技能竞赛，使学生牢固掌握知识与技能，实现工学结合。

以校赛依托，促省赛、国赛，开设“自动旋光仪的使用与维护”、“722 分光光度计使用与维护”、“食醋中酸含量的测定”、“溶液的配制与稀释”等校级赛项，选拔省赛、国赛选手，提质升级学生实践技能、职业技能、创新能力、应变能力等综合能力。连续 6 届承办辽宁省职业院校在校生“农产品质量安全检测技能大赛”，组织参加食品工业行指委举办的“全国高职院校食品营养与安全检测大赛”取得优异成绩。其中，农产品质量安全检测技能大赛获得国家级三等奖 4 项，辽宁省一等奖 2 项、二等 3 项、三等奖 6 项。

(5) 创新创业培养

实施创新与创业实践，推动工学结合落地生根。人才培养的最终目的是服务于社会经济发展，高职院校应注重创新创业教育，培养学生将知识转化为创造性运用的能力，使学生能自如地适应社会经济发展。

展变化，体现出“以生为本”的教育价值取向，从而更持久、更有效地服务社会，所以高职院校重视学生的创新创业能力培养有利于促进高职院校的可持续发展。创新创业教育与专业教育有机融合，培养学生的创新精神、创业意识和创新创业能力，创新与创业实践需要专业知识和技术支撑，二者融合更有利于专业的发展。

食品检验检测技术专业为促进学生全面发展、推动毕业生创业就业、服务辽宁经济建设，专业基础课、专业必修课、专业选修课均将创新创业理念融入到课程中。《健康管理》立为校级双创课程。在“中牧杯”第五届全国“互联网+”现代农牧业创新创业大赛创新创业课程比赛中，《基础化学专创融合课程》荣获三等奖。

为推进创新创业生根开花，挖掘专业知识、专业技能，开发创新创业项目，进入学院创新创业孵化基地。2021年，由魏丽红老师指导的营养20-2班宫学智主持和参与的“化学分析仪器贴图”、“多功能具塞刻度试管固定装置”，由程贵兰老师指导的检测21-1班潘雪飞参与的“中药酵素蒟蒻果冻”，2022年由高涵老师指导的检测21-1班杨春艳主持的“五味子功能性食品开发”四个创新创意项目入驻学院孵化基地。

创新创业大赛是创新创业教育的升华模式，自学院、省、国家开始办赛以来，食品检验检测技术专业学生积极参与，获得可喜的成绩。自2020年以来，共获得省级金奖3项、银奖1项、铜奖3项。

由蔡智军老师指导，孙中澍同学主持的“命之理酵素工坊”获得2020年挑战杯金奖、“梓泽春草-黑果腺肋花楸功能性食品”获得2021

辽宁省互联网+创新创业大赛金奖、“药食同源的中药酵素蒟蒻果冻”获得中牧杯第五届全国互联网+大赛三等奖；潘雪飞同学主持与参与的“果然森林-中药酵素花楸魔芋冻”获得2022年辽宁省“互联网+”创新创业大赛铜奖、“酶脂健康-低脂高纤维的中药酵素蒟蒻果冻”获得2022年辽宁省挑战杯金奖。高涵老师指导的，张洪彬同学主持的“药食同源复合功能性糖果开发”获得2021年辽宁省“互联网+”创新创业大赛银奖，李超同学主持的“‘CC’ CHIPS 高质低脂休闲脆片”荣获2022年辽宁省“互联网+”创新创业大赛铜奖。

（五）服务辽宁

1.专业与辽宁产业契合度

食品检验检测技术专业适应食品检验检测产业快速发展需要，培养具有一定的科学文化水平、良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握本专业必需的的理论和实践技能，面向食品检验检测行业应职岗位群，能够从事食品检验检测、食品质量安全管理、食品生产、食品流通、食品研发等工作的高素质技术技能人才。

辽宁是重要的食品工业基地，食品企业数量多，规模各异，生产食品种类多，丰富了人们的生活。近年来，随着人民生活水平的提高，对食品的质量安全也提出更高的要求，然而出现的食品安全事件对消费者的身心健康造成了不良的影响。食品安全问题对建设和谐社会有不利影响，成为了社会和政府十分关注的问题；此外，食品安全问题造成了国际贸易壁垒，严重影响了食品出口创汇和国际形象。为解决

食品质量安全问题，政府和社会机构投入了大量的人力物力，加大了对食品质量安全相关人员的培养培训，地方政府和食品生产企业纷纷建立食品检测机构。以扩大对食品质量安全的检查和管理，同时企业也加大了对食品检验检测及食品安全管理人才的引进。

《辽宁省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》强调要强化食品安全监管，提高食品药品等关系人民健康产品和服务的安全保障水平，坚决落实“四个最严”要求，建立健全食品药品安全监督管理部门的协调配合机制，构建从源头到消费全过程覆盖的治理格局。强化食品全过程、全流程、全链条监管。健全食品药品安全制度标准，加强质量检验检测和风险监测，推进“互联网+”监管，建设信息化监测网络，严厉打击食品药品违法犯罪行为，切实保障食品药品质量和安全。

食品检验检测技术专业人才是我国人才队伍的重要组成部分，是维护全民食品安全、推动食品行业发展、增进社会和谐的重要力量。着力培养高层次食品检测技能人才，不仅关系到全省食品行业的长远发展、关系到食品检测服务、食品行业经济建设基础性作用的有效发挥，而且关系到人才强省强国、建设创新型国家大局。

我院食品检验检测技术专业前身为食品营养与检测专业，成立于2008年，至今向辽宁食品企业输送了1000余名食品检验检测高素质技术技能人才，为辽宁的食品安全及人民健康做出了很大贡献，多年来，本专业历经了我国、我省经济大环境的不断变迁，力求契合，主动求变。

随着市场经济、网络经济、社会复杂多面化的不断更迭发展，教育部按照“十四五”国家经济社会发展和 2035 年远景目标对职业教育的要求，在科学分析产业、职业、岗位、专业关系基础上，对接现代产业体系，服务产业基础高级化、产业链现代化，制定了新版职业教育专业目录，将“食品营养与检测专业”更名为“食品检验检测技术专业”。按照要求我院于 2021 年进行了更名，不断与时俱进，主动进行供给侧改革，与经济建设和社会变化协同发展。

辽宁省人民政府《关于整省推进职业教育实用高效发展提升服务辽宁振兴能力的意见》指出：以服务辽宁新兴产业发展和传统产业转型升级为主线，以提升技术技能人才供给水平和质量、提高技术技能培训能力为重点，深化职业教育供给侧结构性改革，鼓励省属高职院校按照“产业链、人才链、创新链”三链统一的原则。随着辽宁沿海经济带、沈阳经济区和突破辽西北三大战略的深入实施，特别是以辽宁沿海经济带开发开放和沈阳经济区新型工业化综合配套改革上升为国家战略契机，辽宁的振兴发展已经站在一个新的历史起点上，对食品检验检测方面的技术技能型创新人才的需求更是供不应求。

为了适应辽宁食品行业企业对食品检验检测技术专业人才的需求，我院食品检验检测技术专业，在进行大量社会调查的基础上，深入校企合作，进行校企联合培养，不断改革与创新人才培养模式，注重学生的技能、素养和创新能力的培养，打通理论与实践的最后“一公里”，夯实学生专业知识和技能基础，提升人才培养质量。

我院食品检验检测技术专业人才培养，是培养学生具有表达能力，沟通能力，团队协作、组织协调能力，主动学习能力，专业能力；能胜任食品检测岗位、食品安全管理岗位需求，深化高素质技术技能人才培养培训模式改革。同时在教育体系优化及岗位标准对接的背景下，在深化课程改革过程中将思政教育融于课堂，培养学生正确的人生观、价值观、世界观。

我院于 2018 年成立了校企联盟，联合企业 50 余家，其中辽宁省内 35 家，400 余名学生进入校企联盟企业实习、就业，为推动辽宁经济发展提供了更好的人才服务。严格执行学生的跟岗和顶岗实习制度，积极引入企业，建立跟岗顶岗实训基地，实习基地涵盖了农业、工业、商业、服务业，有国有企业、集团公司、事业单位和个体经营，学生岗位实习期间，实行“双导师制”，通过校内导师的线上线下指导和企业导师的反馈及时了解学生的实训动态，较大提升了学生的“适岗”能力和工作能力，实现校企零距离，为推动辽宁经济发展提供了更好的人才服务。

2.专业在辽招生、就业情况

(1) 专业在辽招生情况

近五年来，我院食品检验检测技术专业每年平均招生 102 人，其中来自省内的平均人数为 88 人，占招生比例的 88.38%。五年内共在省内招生 508 人。

(2) 专业在辽就业情况

近五年，我院食品检验检测技术专业向社会输送毕业生共 486

人，平均每年毕业 97 人，就业率在 96.91%。平均每年在省内就业的毕业生有 85 人，占毕业生的 90.43%，且专业对口率达 72.52%。

3.专业对辽行业、企业技术服务和职业培训服务情况

(1) 为省内行业、企业和部门提供技术服务

①2018 年至今专业多名教师被多家在辽企业聘为技术顾问。

②专业教师利用假期深入企业开展实践，进行技术指导。

③2019 年专业教师参加“营口市鲅鱼圈区五味子科技特派团项目”，服务营口区域经济发展。

④2020 年专业教师主持“营口市盖州五味子栽培与加工科技特派团项目”，到款额 10 万元，服务营口区域经济发展。

⑤2013 年至今专业教师担任国家食品产业职业教育教学指导委员会委员，服务辽宁食品企业。

⑥专业教师依托专业技术优势，积极投身辽宁省现代农业和社会主义新农村建设。

(2) 完成各类省内培训活动

①2020 年完成辽宁省 1+X 粮农食品安全评价证书制度试点院校教师培训。

②2018 年至今食品检验检测技术专业作为营口市营养学会食品营养分会服务区域全民大健康。

③2017 年组织完成沈阳市营养师协会健康营养讲师大赛高校分赛区任务。

④2015年辽宁省中等、高等职业院校食品专业带头人及骨干教师培训。

⑤2015年完成辽宁省现代农业职教集团食品安全检测技术师资培训。

(3) 成功获批粮农食品安全牵头院校，4个X证书试点

我院食品检验检测技术专业成功获批4个X证书试点院校并且作为粮农食品安全职业技能等级证书牵头院校，先后对省内外教师进行了培训。此外还申报了食品合规管理职业技能等级证书、可食食品快速检测职业技能等级证书和食品检验管理职业技能等级证书等1+X证书试点；并在2020年有14所省内院校参加我们作为牵头院校组织的培训。

(4) 利用职业技术鉴定，强化职业能力培训

2017-2020年间成立了辽宁农业职业技术学院食品检验工、农产品食品检验员和乳品检验工职业技能鉴定站，完成职业技能鉴定工作。2017年鉴定食品检验工认证243人，乳品检验工认证43人；2018年鉴定农产品食品检验员认证514人；2019年鉴定农产品食品检验员认证458人；2020年鉴定农产品食品检验员认证211人。

2020-2022年间成立了辽宁农业职业技术学院粮农食品安全职业技能等级证书、食品合规管理职业技能等级证书、可食食品快速检测职业技能等级证书和食品检验管理职业技能等级证书鉴定站，完成职业技能鉴定粮农食品安全认证122人；可食食品快速检测认证44人；食品合规管理认证32人；食品检验管理认证116人。

(5) 利用社会兼职为区域经济服务

①专业教师服务营口市鲅鱼圈区教育局、区食安办食品安全宣传进校园专题讲座，服务区域有鲅鱼圈区职业高中，东红海小学，25 中，向阳社区等。

②专业教师为东北育才中学学生学农夏令营担任学农实践老师。

③专业教师全体党员参加“党员进社区服务”活动。

④专业教师进社区开展“食品营养安全进社区”服务行动。

⑤专业教师研发的产品参加中国（营口）国际渔业博览会、东北亚（营口）农副产品展销会，实现资源共享，互帮共建，政府重视程度高，在全国抗击疫情取得战略性成果的当下，倍受赞誉。

4.专业在辽企业知名度及毕业生在辽企业满意

(1) 专业在辽企业知名度

我院食品检验检测技术专业发展以来一直注重企业的用人需求和岗位需求，注重“请进来，走出去”；与企业深度合作，得到企业高度认可与支持。

①成功获评辽宁省高等职业教育兴辽卓越专业群建设专业。

②以赛促学、以赛促教，卓有成效

食品检验检测技术专业师生从 2008 年至今连续多年参加各类国家级省级比赛，具体取得成果如下：专业教师获得全国多媒体课件大赛一等奖 1 项，全国食品工业类专业（群）教师教学能力大赛二等奖 1 项，全国涉农教学能力大赛二等奖 1 项，中牧杯创新创业大赛教师组二等奖 1 项，辽宁省各类教学能力大赛获二等奖 2 项，三等奖 5 项，

校级各类教学能力大赛奖项多项；教师指导学生参加各类专业技能大赛国赛三等奖 3 项，辽宁省赛一等奖 3 项，二等奖 2 项。除此之外，近五年检测专业还参加省内外其他各类大赛并再获奖 5 项，参加省级以上各类创新创业大赛又获奖 7 项，彰显出我院食品检验检测技术专业在省内同行中的领先地位。

③专业教师成就显著，成为同行业间佼佼者

专业教师荣获辽宁省教学成果一等奖 2 项，全国农业职业教育成果二等奖 3 项，辽宁省高等教育学会十二五中期教学成果三等奖 1 项，辽宁省职教学会优秀学术成果二等奖 1 项、三等奖 1 项，辽宁农业职业技术学院优秀教学成果一等奖 2 项。

专业教师团队获评 2022 省精品在线开放课 1 门；2021 和 2022 院级精品在线开放课程 2 门；专创融合课程 5 门。

④专业教师的社会影响力不断增强

专业教师被评为辽宁省职业教育教学名师、中国轻工业职业教育教学名师证书、全国农业职业教育教学名师、辽宁省普通高校毕业生就业工作优秀工作者、“千名辅导员万家行”活动先进个人、2007 年度、2012 年度辽宁省农委先进工作者、营口市优秀科技工作者、辽宁省创新创业大赛优秀指导教师、学院优秀中层干部、优秀党员、优秀党务工作者、学院优秀教师、职教领航奖（粮农食品安全评价技能等级证书评价组织）、全国轻工职业教育青年教学能手等荣誉称号。

专业教师被聘为沈阳市营养师协会和营口市营养师学会理事和多家企业的技术顾问。

（2）食品检验检测技术专业毕业生在辽企工作满意度高

通过对近五年毕业生的调查，本专业毕业生在辽企工作的满意度均值为 91.26%。自 2019 年起，近四年均稳定在 93%以上，毕业生月起薪 3000 以上。