

# 药品食品检验专业调研报告

(食品检验方向)

深圳市第一职业技术学校  
环境与检测部

2023年2月·深圳

# 目 录

一、调研目的 .....	1
二、调研对象与方法 .....	1
1. 调研对象 .....	1
2. 调研方法 .....	1
三、调研内容 .....	1
1. 企业的基本概况 .....	1
(1) 企业的所有制形式 .....	2
(2) 企业行业分布 .....	2
(3) 企业人员的规模 .....	3
2. 企业对技术技能型人才的学历需求情况 .....	3
3. 企业对从事食品检测相关岗位人员的知识、技能、能力要求 .....	4
(1) 知识要求 .....	4
(2) 技能要求 .....	5
(3) 能力需求 .....	5
三、调研结果分析 .....	6
1. 主要就业岗位工作任务 .....	6
2. 食品检测相关专业核心岗位能力分析 .....	9
四、结论 .....	13

## 一、调研目的

为全面了解食品行业企业对职业教育食品检验相关专业学生的需求，掌握食品检验相关专业大中专学生主要就业岗位及其典型工作任务情况，为建立与工学结合人才培养模式相适应的课程体系提供可靠依据，本专业对不同规模、不同性质、不同食品生产类型的食品生产企业进行了广泛的调研工作。

通过专业调研分析，获取了食品检验相关专业人才主要就业岗位及其工作任务的第一手资料，分析确定了食品检验相关专业岗位群、承担的主要工作任务，行业企业人才需求规格、职业能力要求等，为专业“课岗融通，职业能力递进”的课程体系的构建奠定了基础。

## 二、调研对象与方法

### 1. 调研对象

本次调研共选取 60 家与食品检验相关专业具有代表性的企业作为调研对象。其中国有企业 12 家、民营企业 35 家、其他（三资）企业 13 家。专业调研对象主要包括食品行业的专家，深圳及周边食品企业的法人、总经理、部门经理、专业技术人员、一线操作员工。

### 2. 调研方法

通过网络文献查询与翻译、邮件往来、现场调研与访谈等形式进行调研。

## 三、调研内容

### 1. 企业的基本概况

通过网络和走访调研深圳及周边省市的 60 家企业、行业专家、企业员工等，综合多方意见，随着社会的进步和经济的发展，食品行

业企业对食品检验相关专业在学生的知识、能力、素质和学校的教学方面都有了更高、更新的要求。

### (1) 企业的所有制形式

本次调研涉及到国有企业 12 家，占被调研企业总数的 20%；外资企业 13 家，占被调研企业总数的 21.7%；民营企业 35 家，占被调研企业总数的 58.3%。如图 1 所示。

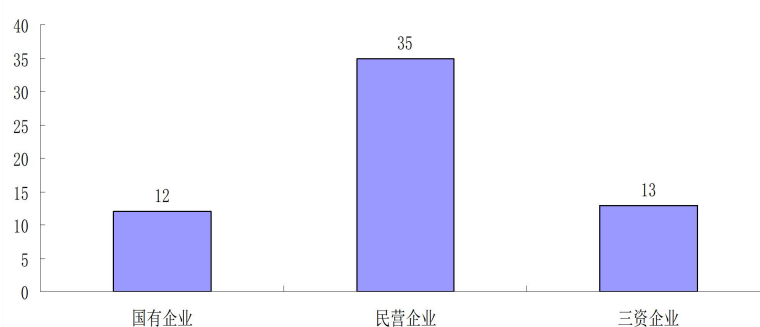


图 1 调研企业性质

### (2) 企业行业分布

本次调研涉及乳制品类企业 4 家、糖果类企业 5 家、调味品类企业 9 家、肉制品类企业 6 家、饮料类企业 10 家、啤酒类企业 3 家、酒类企业 9 家、焙烤制品企业 5 家、粮油及制品企业 8 家、其他（餐饮）类企业 1 家。分布图见图 2 所示。

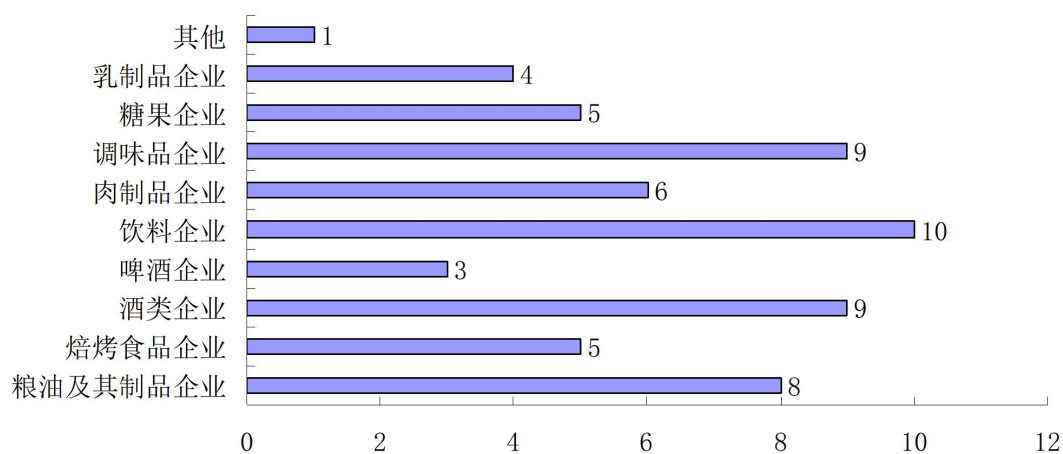


图 2 调研食品企业类型

### (3) 企业人员的规模

食品相关专业技术人员数量相差较大，最多的企业有 200~300 人，而最少的企业只有 8 人，这显然与企业的规模有较大关系。从人员比例上来看，大多数企业中食品相关专业背景人员数量占企业总人数的比例在 20%左右，个别企业较高，企业的类型，特别是企业产品技术含量的高低，对人员比例有较大的影响。食品企业人数规模分布见图 2-3。

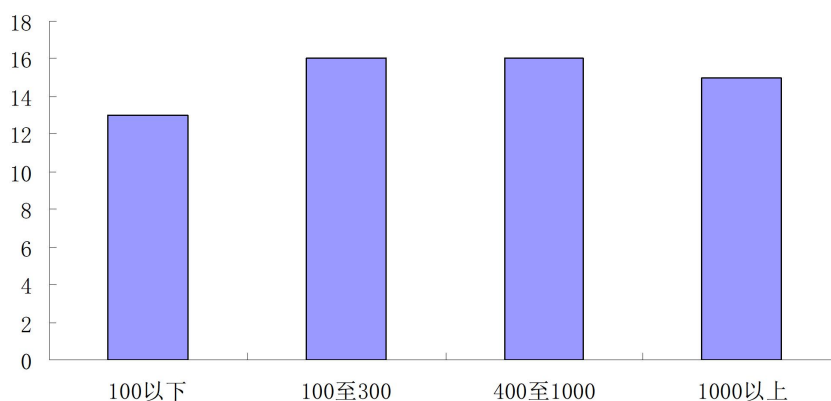


图 3 调研企业人数规模

## 2. 企业对技术技能型人才的学历需求情况

企业对专业技术岗位学历需求见图 4，由图可知食品行业、企业对专业技术人才学历层次需求集中于本科和高职。工作岗位、工作内容、职位发展方向是决定学历层次的主要因素，例如，企业对生产操作岗位的最低学历要求是中职，对产品研发的学历要求是硕士研究生，尽管生产管理储备干部入职从事的岗位是生产操作，但考虑到未来将从事管理工作因而学历要求是本科。除上述因素，企业规模、企业性质、薪金水平、工作环境同样也会影响专业技术人员的学历层次。例

如，质量管理和分析检测岗位，外企、规模较大的企业、薪金水平高的企业通常的学历要求是本科，甚至是研究生，而对私企、中小企业、工作环境艰苦的企业则会要求中高职以上即可，但中职毕业生的需求量相对较少。

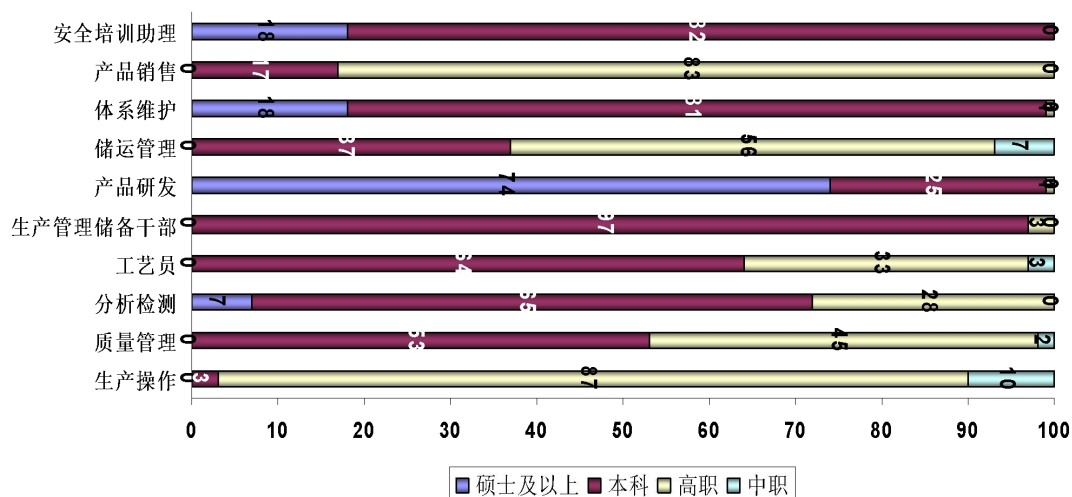


图 4 食品企业各岗位的学历要求

### 3. 企业对从事食品检测相关岗位人员的知识、技能、能力要求

#### (1) 知识要求

通过网络调研、座谈等方式得知，食品企业认为满足实际工作需要掌握理化检验、微生物检验、食品安全及卫生、食品加工、食品机械设备、食品工艺等相关知识。调研组将以上知识合并归类，并总结见图5。研究分析得出企业对掌握食品安全、食品质量管理、食品检验和食品加工相关知识的毕业生需求较高。

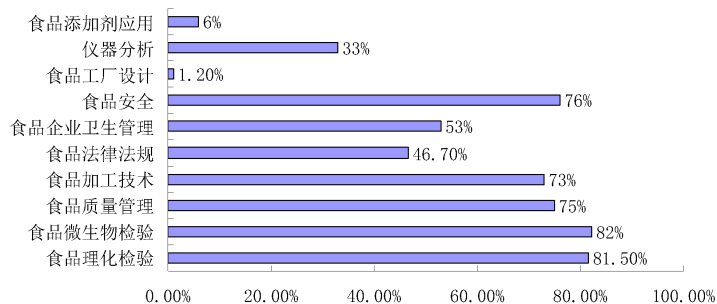


图 5 需开设或加强的专业课程

## (2) 技能要求

通过网络调研、座谈等方式得知，用人单位对专业技术人才技能需求排在前五位的能力见图6。

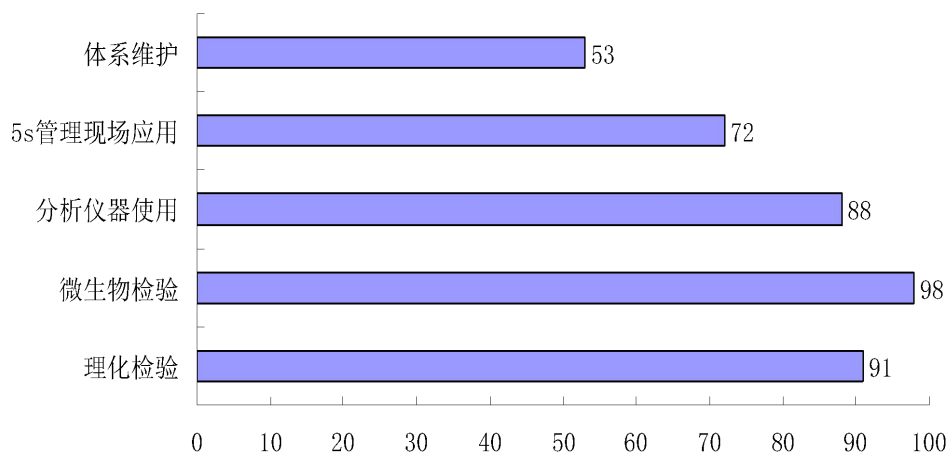


图 6 用人单位对专业技术人才技能需求

## (3) 能力需求

由图7可知，食品企业对专业技术人员能力的要求有动手能力、创新能力、执行能力、适应能力、学习能力、合作能力、爱岗敬业、承受压力能力、语言表达能力、组织管理能力等。通过调研数据统计，企业对专业技术人员的动手能力、学习能力、爱岗敬业尤为看重。这也反应出企业更加看重毕业生如何将学到的知识和技能应用于实际工作中、看重毕业生的发展潜力、看重毕业生对企业的忠诚。这样就

对我们培养学生提出了新的要求，不仅要理论知识和实践技能双过硬，还要在道德品质上积极向上，乐观坚强。

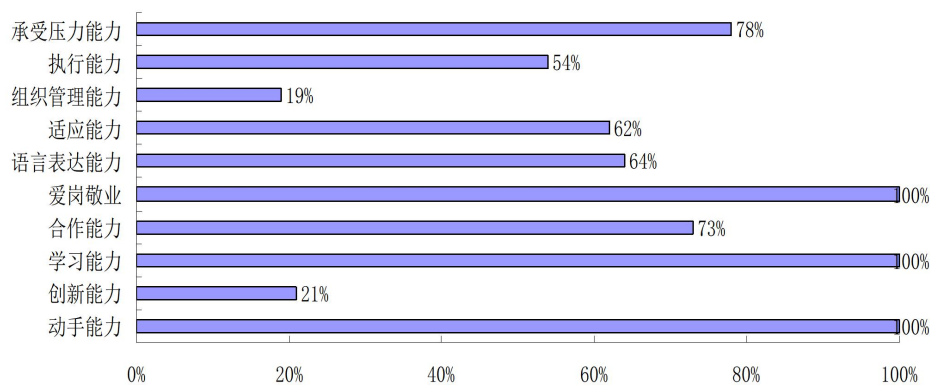


图 7 食品企业对毕业生能力需求

### 三、调研结果分析

#### 1. 主要就业岗位工作任务

综合专业调研结果，主要就业岗位工作任务见表 1

表 1 食品检测相关专业岗位群工作任务分析

序号	职业领域	核心岗位	典型工作任务	核心职业技能
1	生产管理 部	操作班组长	1、监督员工严格执行工艺操作及设备操作 2、监督组员认真做好工艺单记录，做到记录真实有效，有可追溯性； 3、负责做好作业区、设备、容器具日常清洁、消毒工作；及生产现场“5S”管理工作； 4、监督好岗位与岗位之间交接工作，负责班与班之间交接工作； 5、负责员工日常培训工	1、食品加工技术 2、食品安全与质量控制 3、食品企业管理 4、食品分析技术



			作，特别是新员工上岗前安全培训、岗位操作培训。	
2	品质管理部	检验员	<p>1、负责企业全面质量管理工作；</p> <p>2、负责原、辅料、半成品、成品的检验；</p> <p>3、按《食品质量安全市场准入制度》的要求，负责出厂检验项目的检测；</p> <p>4、负责生产中各环节的检测记录，出具检验报告，对不符合质量标准的产品有质量否决权；</p> <p>5、负责对不合格产品的评审和处理；</p> <p>6、负责检验产品的各项记录，下达检验报告单。</p>	<p>1、食品安全与质量控制、评价</p> <p>2、仪器分析</p> <p>3、微生物检验</p> <p>4、理化指标检验</p> <p>5、感官指标检验</p> <p>6、试验设计与数据统计分析。</p>
3	食品安全管理部	安全质量管理员	<p>1、熟悉国家产品质量法、食品安全法、标准化法、计量法、消费者权益保护法、劳动法等国家有关的法律法规；</p> <p>2、具备食品企业内部审核员资格；</p> <p>3、能够根据企业整体质量状况组织质量控制方案，监控产品全程质量；</p> <p>4、定期对生产工艺和控制方案进行评估；</p> <p>5、参与制定企业标准，产品质量检验标准等；</p>	<p>1、食品标准与法规；</p> <p>2、食品添加剂；</p> <p>3、熟悉 GMP、SSOP、HACCP 原理、ISO9000 标准体系、ISO22000 食品安全管理体系；</p> <p>4、食品企业质量认证审核。</p>

			<p>6、处理客户投诉、依据反馈改善质量控制；</p> <p>7、总结产品质量问题，并推动相关部门及时解决；</p> <p>8、配合生产车间进行产品控制、过程检验等工作</p> <p>9、进行来料检验及出货评审工作；</p> <p>10、协助销售跟踪产品的使用情况，并提供改善意见。</p>	
4	营业部	营销与贮运管理员	<p>1、负责产品销售及推广</p> <p>2、根据市场营销计划完成部门销售指标；</p> <p>3、开拓新市场，发展新客户，增加产品销售范围；</p> <p>4、负责市场信息收集及同行业竞争分析；</p> <p>5、根据原料性质，设计贮藏方法及运输方法；</p> <p>6、分析食品在贮运及营销中产生的质量问题；</p> <p>7、管理维护客户关系，制定长期战略合作计划。</p>	<p>1. 食品贮运技术</p> <p>2. 食品安全与质量管理</p> <p>3. 食品仓储与配送</p> <p>4. 食品包装技术</p> <p>5. 食品营销</p> <p>6. 国际贸易</p> <p>7. 物流管理</p>

通过对食品生产管理岗位、食品品质管理岗位、食品安全管理岗位和食品贮运与营销岗位的主要工作内容分解和总结，员工日常工作以用检测设备，抽样检查的方式，对粮油及制品，糕点糖果，乳及乳制品，白酒，果酒，黄酒，啤酒，饮料，罐头食品，肉蛋及制品，调

味品，酱腌制品，茶叶等各类食品的感官，理化，微生物、食品内包装材料等指标进行检验，以及对工艺过程、产品安全性、质量安全体系进行监督和维护。

## 2. 食品检测相关专业核心岗位能力分析

通过上述工作任务的分析并结合实际岗位要求，食品检测相关专业学生需具备以下能力。

表 2 食品检测相关专业核心岗位能力分析表

职业领域	核心岗位	专业能力	方法能力	社会能力
生产管理部	操作班组长	1、熟练掌握食品生产工艺的基本知识和技能； 2、熟练掌握各类食品生产设备的工作原理； 3、掌握企业常见设备机械、电气基础知识。	1、具备在生产一线，生产质量分析与控制的能力； 2、具备参与工艺测试分析和技术管理能力； 3、具备参与企业经营和管理能力。	（1）具有团结合作和各工种技术协作能力； （2）具有团队合作意识与敬业精神； （3）具有良好的心理素质和克服困难的能力； （4）具备认真、严谨、精益求精的敬业能力； （5）具有较强的法律意识、食品安全与质量意识和社会责任意识。
品质管理部	检验员	1、熟练掌握食品理化检测知识； 2、熟练掌握食品微生物检测知识； 3、熟练掌握食品感官检测知识； 4、掌握食品加工技术知识； 5、掌握食品营养分析知识； 6、掌握食品仪器分析设备使用和维护	1、具备从事本专业实际工作的基本知识和技能； 2、具有从事质量管理与食品安全控制、食品检验、食品安全卫生监督、计量管理、等一线岗位的专业技术工作能力； 3、具有独立获取知识、提出问题、	

		护知识； 7、掌握数理统计分析知识。	分析问题和解决问题的基本能力。
食品安全管理部	安全质量管理	1、熟悉食品标准与法规，了解国内外食品质量与安全控制领域发展动态； 2、具备依据实际需求组织生产，管理生产，服务生产的能力； 3、具备本专业进行食品分析与检测、食品质量监控管理等专业能力。	1、理论与实践相结合，自主学习新的国家标准和规范、提高食品安全质量控制和分析应用能力； 2、具有在食品企业、市场和质检机构从事分析检验、质量控制和评价的能力； 3、具备利用计算机常用软件进行文字和信息处理的能力； 4、具有掌握新知识、新技术的自学和继续教育的能力； 5、具备人际交往及企业管理能力。
营业部	营销与贮运管理员	1、食品在购、运、存、销等业务的相关岗位操作； 2、熟悉食品市场特点，掌握食品营销规律；	1、具备食品贮运、食品营销的相关理论知识； 2、具备完成食品营销、仓储、运输的计划制定、实施、

		3、能够解决食品质量和食品营销中产生的问题； 4、熟悉食品质量管理、贮存养护等知识与能力； 5、具备食品推销与经营管理能力。	分析、评价等各个环节任务的能力； 3、具备食品营销市场、贮运操作发展趋势分析能力； 4、具备利用计算机常用软件进行文字和信息处理的能力。	
--	--	--	--	--

综合企业对食品检测相关专业学生知识和掌握技术的需求，总结本专业学生需具备能力如下：

#### ①知识结构

- 1) 具有扎实的化学基础、微生物学基础等专业必需的基础理论知识；
- 2) 具有扎实的食品加工技术、食品分析与检验技术、食品卫生、食品安全与质量控制等专业理论知识；
- 3) 掌握食品理化检验指标分析评价和微生物指标分析评价的理论与实验技术及食品加工的基础知识；
- 4) 掌握食品工业发展的方针、政策和食品安全法律法规方面的相关知识；
- 5) 具有本专业食品质量安全指标评价分析和制定食品安全技术标准、建立食品安全体系等方面先进的科学知识。

#### ②能力结构

- 1) 基本能力

(a) 具备运用辩证唯物主义的基本观点和方法去认识，分析和解决问题的能力；

(b) 具备较强的语言及文字表达能力；

(c) 具备运用外语进行简单会话，能够阅读本专业外语期刊，并具有一定的听、说、读、写、译能力；

(d) 具备利用计算机常用软件进行文字和信息处理的能力；

(e) 具有掌握新知识、新技术的自学和继续学习及自主创业的能力；

(f) 具有自尊、自爱、自律、自强的优良品格和人际交往及企业管理能力；

## 2) 专业能力

(a) 具备依据实际需求组织生产，管理生产，服务生产的能力；

(b) 具备本专业进行食品分析与指标评价分析、食品质量监控管理等专业能力；

## 3) 综合能力

(a) 具有从事本专业相关职业活动所需要的方法能力、社会行为能力和创新能力；

(b) 具备获取新知识、不断开发自身潜能和适应知识经济、技术进步及岗位要求变更的能力；

(c) 具有较强的组织、协调能力；

(d) 具备将自身技能与群体技能融合以及积极探索、开拓进取、勇于创新、自主创业的能力；

(e) 具有良好的社会公德、职业道德和安心生产第一线，严格认真，求实守纪的敬业精神。

### ③素质结构

- 1) 具备良好的思想品德、行为规范以及职业道德；
- 2) 具备大学层次的文化素质和人文素质；
- 3) 具备创新、实践、创业的素质；
- 4) 具备竞争意识、合作精神、坚强毅力；
- 5) 具有健康的体魄、良好的体能和适应本岗位工作的身体素质和心理素质；
- 6) 具有良好的气质和形象，较强的语言与文字表达能力及人际沟通能力。

## 四、结论

企业需要人才类型是有较强动手能力、学习能力、爱岗敬业和踏实肯干。这样的毕业生可胜任企业大多数的专业技术岗位，经过一段时间的学习和工作后，在个人能力和职位上都会有较大的提升空间，也将会成为企业的骨干员工。

企业通常欢迎中高职毕业生选择生产、销售等一线工作岗位，动手能力强、有一定的专业知识的毕业生可以有效的缓解企业的用工压力。但学习能力相对较差、专业基础知识薄弱中高职毕业生，个人能力和综合素质成长空间有限，受限于企业的专业技术人才数量和基层的工作经验，高职学历背景提升到生产、质检等岗位班组长、工段长后，可以完全胜任的较少。这样导致技术骨干在一定程度上不能满足

企业的需要。

对于理论基础扎实、学习能力较强的本科毕业生，企业希望这类毕业生获得足够一线工作经验后，发展成为技术骨干、管理干部。但是动手能力较弱、执行力相对较差、自我定位不清晰、专业倾向研究性等因素影响导致本科毕业生很难在一线长期踏实工作，爱岗敬业态度不强、频繁跳槽，导致本科毕业生成为企业艰难的选择。

培养中高职衔接毕业生将有效解决上述问题。这类毕业生既有职教动手能力强、执行力好、专业目标明确的特点，也具有本科生学习能力强、专业基础扎实的优点。再辅以1年的企业顶岗实习或工学结合，帮助学生在自我定位、爱岗敬业、实际经验等方面获得提高。这种类型的毕业生可以向企业提供未来的专业技术骨干、专业管理干部，满足企业对专业技术人才的需求。

依据食品企业岗位需求，考虑企业对毕业生能力和对未来专业技术骨干、专业管理干部需求大的特点，食品类应用技术本科培养方向应主要满足毕业生从生产操作、品控、分析检测、卫生和安全监督等一线岗位起步，逐渐成长为专业技术骨干、承担生产工段长、质检组长等专业管理岗位工作的需要，甚至有机会成长为生产经理、品控经理、化验室经理、安全体系经理等高级人才。食品检测、食品安全两部分内容与企业生产一线紧密相连，对实际应用要求较高，对理论知识的广泛性和研发创造性要求较低，对企业需要的专业技术人员和专业管理干部的培养有较强的针对性。

综上所述，在中高职衔接层次上培养食品检测技术相关人才，打



通职业教育上升的通道，满足食品企业的需求，同时可以填补现在高职教育和本科教育之间的断档，势在必行。