

教师专业实践总结

食品与生物技术学院（学院、部）

保健品开发与管理专业 何秀婷老师

实践时间：2017年7月31日——2017年8月18日



主要内容

- 一 实践单位基本情况
- 二 在实践单位从事工作情况
- 三 在实践单位的实践收获
- 四 对本专业建设课程教学方面的启发

一、实践单位基本情况

实践单位——惠州市惠阳区亚泰食品厂

- 地址：惠阳区淡水镇山子顶22号
- 电话：0752-3341041
- 网址：<http://www.yataisp.com/>

一、实践单位基本情况

惠州市惠阳区亚泰食品厂成立于1999年，位于惠州市惠阳区淡水镇，地邻深圳、东莞等经济发达地区，交通便利。是具有独立法人资格的一家集生产、销售和研发冷饮和速冻产品为一体的中小型企业。产品遍布全市及周边地区、江西、广西、海南、湖南等地，是目前惠州唯一的知名冷饮、速冻生产企业。

亚泰食品厂自成立以来，始终坚持“诚信、互信、共赢”的经营理念。通过十多年的不懈努力，在确保食品安全的前提下，不断提高产品质量，增强服务意识，打造良好的企业形象，在市场中得到了广泛的认可！自主品牌“雪派”、“雪怡乐”在市场上扎根多年，具有一定规模及实力，拥有一支研发团队、生产管理团队和销售团队。

一、实践单位基本情况



惠州市安全生产标准化三级达标企业，热心公益、慈善



一、实践单位基本情况

企业产品品牌1：雪派/雪怡乐



QQ脆皮



布丁



草莓奶昔



香草恋人



绿色心情



鲜奶红豆



鲜奶绿豆



香芒奶昔

一、实践单位基本情况

企业产品品牌2：麦尔乐斯



麦尔乐斯-草莓杯



麦尔乐斯家庭装



麦尔乐斯迷你脆



蜜瓜味甜筒



麦尔乐斯香草杯



麦尔乐斯香草甜筒



麦尔乐斯香芋甜筒



澳式巧克力脆皮雪糕

一、实践单位基本情况

产品分类



雪糕



甜筒



麦尔乐斯香草杯



雪派三鲜水饺



雪派芝麻汤圆



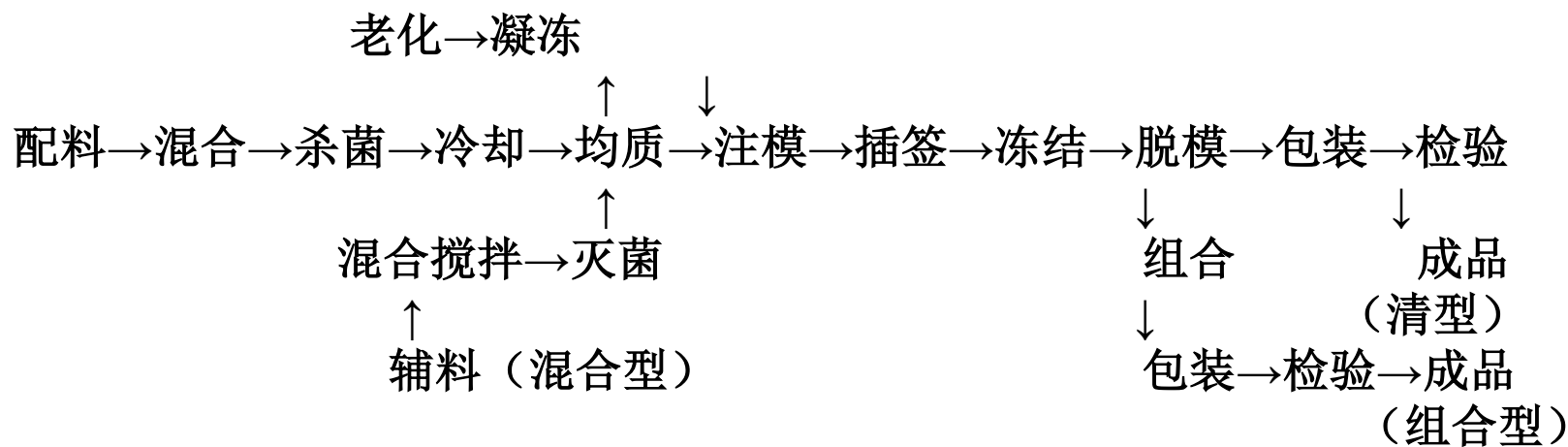
冰淇淋月饼雪糕

二、在实践单位从事工作情况

- œ 1. 学习雪糕生产工艺流程
- œ 2. 学习食品企业质量管理体系
- œ 3. 学习冷冻产品的检验

三、在实践单位的收获

1、雪糕生产工艺流程



收获：能学习到最新雪糕生产的工艺，特别是一些设备的运作原理，以及在生产过程中的作用

三、在实践单位的收获

2、雪糕生产主要过程及相关设备



杀菌机



均质机



冷却



老化



凝冻

三、在实践单位的收获

3、质量安全管理体

(1) 遵循现代质量管理理念中现场管理的五要素:人、机、料、法、环;

(2) 6S管理方式: 整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全;

(3) 按照《食品企业通用卫生规范》(GB 14881-2013) 要求开展食品企业安全管理;

(4) 落实《食品安全法》及其实施条例要求;

管理制度: 从业人员健康管理制度(健康检查、健康档案)、进货查验记录制度、生产过程安全管理(设备管理、贮存管理)、食品出厂检验制度、不合格产品管理(食品召回制度)、食品安全事故处置方案。

记录: 进货查验记录、食品出厂检验记录、记录召回和通知情况、生产过程的安全管理情况。

(5) 强化全过程控制(HACCP计划);

(6) 建立追溯体系。

收获: 学习质量安全管理体

三、在实践单位的收获

4、雪糕产品的检验

参照GB 2759.1-2015

理化指标:

蔗糖、脂肪、总固形物、酸度、
蛋白质、水的硬度



中华人民共和国国家标准

GB 2759—2015

食品安全国家标准

冷冻饮品和制作料

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

微生物指标:

[illegible]

三、在实践单位的实践收获

- **1.** 作为职业院校教师，专业实践有助于提升技能，了解行业动态、发展方向以及对人才素质的要求，及时更新教学内容。
- **2.** 企业通过质量安全管理保证产品的品质，严谨性可见一斑。作为教师，学生的素质和专业水平就是我们的产品，只有遵循严谨的治学态度和高度的教书育人的责任感才能培养出合格的、能为社会所用的学生。

四、对本专业建设课程教学方面的启发

- 1. 实行以项目为导向的教学，进行相关项目实践教学时，可以多组织学生到相关对口企业参观学习，例如调味品生产可到酱油、鲜味剂、咸味剂等企业；冰淇淋生产可到冷饮生产企业；使学生增长见识，理论知识的学习也得到强化。
- 2. 有利于促进“校-企”交流；学校是科技文明的重要载体，是新知识、新思想的重要发源地，是集教育、科学研究和技术创新三味一题的组织形式，并同经济增长日益紧密的融合在一起。所以，“校企”交流、合作技术创新，适应时代发展的需要。

谢 谢！