食品工程与营养科学学院2011级本科生实习计划

食品工程与营养科学学院本科生专业实习是高等学校培养计划的重要组成部分。通过实习使学生巩固和拓宽所学的理论知识，旨在提高学生分析问题、解决问题的能力，培养学生实践和创新能力。同时，通过专业实习关注市场变化，适应市场需求，全方位提高学生的综合素质。计划如下：

一、成立食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习领导小组

组 长：张宝善

副组长：杨兴斌、田颖、胡新中、金友渔、庞万军、卢昕山

成 员：王晓宇、党辉、袁莉、王烨、纪洁萍、解俊

二、食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习分组名单

第一组：（16人）

带队教师：袁莉

组长：陈晴

组员：左婷、朱丹晔、赵天翼、张画、刘英、王晶凤、周佩玲、邵楠、陈思雨、刘佳琛、齐素芬、姚美、王德英、陕晓霞、马洋

第二组：（16人）

带队教师：王烨

组长：魏雪

组员：王力、李蕊蕊、梁迪、袁爽、陈文杰、付熙哲、陆峰、黎梅雨、赵宁、孙金灵、王玲、靳琼、孔倩、任锦霞、冯唐

第三组：（15人）

带队教师：王晓宇

组长：韩裕睿

组员：王国良、周颖涛、程芳、刘琳、魏国庆、喻侨、田亚南、王宏伟、李琪琪、张雪美、江琦、张利君、成晨、何梦飞

第四组：（10人）

带队教师：张宝善

组长：王会刚

组员：武恒、杨丹、陈冬暖、陈嘉辉、孙强、张梦雅、邱杭宇、李双红、郭奕辰

第五组：（10人）

带队教师：党辉

组长：王正齐

组员：梁中永、颜统晶、袁野、吴登艳、于爽、魏小娜、靳晓妍、赵露华、齐娜

三、食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习时间安排

1. 专业实习启动时间

2014年10月10日，召开2011级本科生的实习动员大会。

2. 专业实习工作部署时间

2014年10月13日，实习领导小组召开实习工作部署会，安排决定具体实习工作。

3. 专业实习时间

2014年10月14日-2014年11月14日为2011级本科生专业实习时间。

四、实习期间停课安排

2014年10月10日-2014年11月16日期间，2011级本科生的教学、实验相关课程全部停开。停课期间的教学、实验课程经实习结束后再统一由学院安排补课。

五、食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习方式

专业实习以食品相关企业（集团）驻厂生产实习为主，参观实习为辅，两者相结合的方式进行。

六、食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习内容安排

食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习内容安排表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **生产实习** | | | | |
| **时 间** | **学 生** | **单 位** | **带队老师** | **备 注** |
| 2014年10月15日-2014年11月14日 | 一组（16人） | [阿果安娜果汁（咸阳）有限公司](http://www.guanzhongrc.com/personal/cp9735936.html) | 袁莉 |  |
| 2014年10月15日-2014年11月14日 | 二组（16人） | 山东华慧食品有限公司 | 王烨 |  |
| 2014年10月15日-2014年11月14日 | 三组（15人） | 陕西海升果业发展股份有限公司 | 王晓宇 |  |
| 2014年10月14日-2014年11月13日 | 四组（10人） | 长安酒厂 | 张宝善 |  |
| 2014年10月14日-2014年11月13日 | 五组（10人） | 陕西省太白酒业有限责任公司 | 党辉 |  |

七、食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习相关企业简介

1. 西安阿果安娜（咸阳）集团公司

阿果安娜（咸阳）果汁有限公司位于陕西省咸阳市永寿县，投资2.3个亿，是由阿果安娜公司投资组建的果汁加工企业。现有员工200多人，公司先后从德国、瑞士等国家引进了具有世界先进水平的果汁加工生产线，每小时加工苹果量90吨，年可生产浓缩果汁5万吨。

公司目前主要产品有：浓缩苹果清汁、浓缩梨清汁和香精等，工艺水平达到国际先进水平。生产过程采用五效真空蒸发浓缩装置，灌装工序采用无菌灌装，包装袋采用铁桶无菌袋，既保证了产品质量，又延长了产品保质期。公司拥有雄厚的科研开发实力，具有世界一流的质量检测设备和水平，先后通过了陕西省商品检验检疫局产品质量安全卫生许可。

1.山东华慧食品有限公司

山东华慧食品有限公司是一家食品、饮料的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营冷冬青椒丝、其他冷冻蔬菜产品，是一家以加工肉鸡、肉鸡调理品为主的现代化企业，山东省农业产业化重点龙头企业。生产的“华慧”、“莲盈”牌肉鸡系列产品及调理食品两大系列200余个品种销往日本、美国、新加坡、马来西亚等国家和全国十几个省市和地区，是肯德基战略供应商之一。

山东华慧食品有限公司是在原山东食品进出口五莲山孚公司的基础上改制而成、由山东山孚集团参股的民营股份制企业，是五莲县最大的出口食品生产企业，也是日照市唯一一家肉鸡加工出口企业。现有员工630人，其中各类专业技术人员100余人。公司占地面积6万平方米，其中生产面积4万平方米，资产总额4000余万元。公司下设种鸡场两处，年存养种鸡5万套、年产鸡苗400万只；肉鸡加工厂、蔬菜加工厂各一处。年加工肉鸡12000吨、蔬菜6000吨，产品远销日本、韩国、中东及欧盟等20多个国家和地区，深受国内外客户的青睐。公司于1995年被中国绿色食品发展中心认定为“绿色食品生产企业”，1999年通过ISO9000质量体系认证，2002年通过ISO9001-2000版质量体系认证，2001年获得自营进出口权。

2.陕西海升果业发展股份有限公司

陕西海升果业发展股份有限公司是全球最大的浓缩果蔬汁生产加工企业，2005年公司获得高盛集团的投资，并于同年在香港主板上市，公司为国家级农业产业化重点龙头企业。公司成立于1996年，总部位于西安市高新区，注册资金1.85亿元，现有员工近2000人，在美国纽约设有销售公司。海升在全国黄土高原、黄河故道、环渤海湾三大苹果主产区六个省战略性布局11家工厂。分别位于陕西乾县、渭南、辽宁大连、山东青岛、山东栖霞、山西运城、安徽砀山、河南灵宝均设有分（子）公司，2010年海升成功并购日本伊藤忠株式会社在华的三家浓缩果汁生产厂（陕西洛川、山东莱阳、辽宁大连），年产能达40.5万吨。公司连续多年居同行业出口创汇首位，公司截至2010年底，公司固定资产净值14.63亿元，流动资产12.41亿元，资产总计27.05亿元，公司年利税总额过亿元。

陕西海升果业发展股份有限公司主要从事浓缩果汁及浓缩果汁相关产品的生产和销售，产品包括浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁、脱色脱酸浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩胡萝卜汁及浓缩苹果汁相关产品和香精等。公司同时还是浓缩苹果汁、浓缩梨汁和苹果香精三大产品的全球最大供应商。公司95%以上产品出口，销往全球30多个国家和地区，包括美国、加拿大、德国、法国、澳洲、俄罗斯和日本等。海升以绝对的高市场占有率占据着北美（35%市场占有率）、俄罗斯（30%市场占有率）、欧盟（11%市场占有率）、亚太（16%市场占有率）、日本等主要市场，出口量占据全球浓缩苹果汁贸易量19%，在长期的国际市场经营中，与可口可乐、百事可乐、卡夫、雀巢等国际主要知名品牌建立了深厚的商业关系，长期、稳定地为这些国际一线品牌提供高质量的产品。公司具有年40万吨的加工能力，自2005年来产品加工量、贸易量一直稳居全球浓缩苹果汁行业首位。

3.长安酒厂

长安酒厂建厂于20世纪60年代，坐落于繁华都市西安城（古长安城）南8公里的虹固源枫栖泉遗址，依偎终南俊秀，与秦岭北麓十六景观旅游带连线贯通，交通条件十分便利。全厂共有职工 230人，占地面积 65亩，固定资产 3200万元，年产优秀白酒 1800吨。

建厂以来，长安酒厂继承古长安传统酿酒技艺，并结合现代先进酿造技术，依托深厚的历史文化积淀和“凤栖泉”遗址，采用人体能吸收丰富微量元素的深井优质矿水，精心酿制成浓香型“长安老窖”、“精品长安老窖”、“御品长安老窖” “金长安”、“十三帝王”等六十多种产品。在长期的耕耘中，以长安老窖为主打的系列产品先后荣获30余项大奖。其中长安大曲1986年荣获陕西省优质产品；1994年长安老窖荣获中国食品博览会金奖；1995年长安老窖被西安市人民政府指定为内事接待专用酒；2002年“长安”牌商标被评为著名商标；2003年长安老窖荣获西安市名牌产品，同年获得ISO9001：2000质量管理体系认证；2004年长安酒厂荣获中国商业名牌重点培植企业称号；2005年长安老窖获得“全国质量优秀产品”称号；2006年长安老窖荣获陕西省名牌产品，成为西安地区唯一获此殊荣的白酒企业。

4.陕西省太白酒厂

陕西省太白酒厂于1956年公私合营建厂，2006年5月成功对企业进行了股份制改造，组建了陕西省太白酒业有限责任公司,2009年8月份与全国白酒行业前三甲华泽集团以增资扩股的方式牵手合作，强强联合，优势互补。现有职工1300多人，总资产4亿多元，年产太白酒系列产品3万吨，销售收入4亿元，占地420余亩，建筑面积97304平方米，拥有白酒生产、科研检测先进仪器设备和雄厚的技术力量，是国家酿酒行业中型国有企业。

陕西省太白酒业有限责任公司位于秦岭主峰太白山下，渭水之南的眉县金渠镇，自然环境优美，水质甘甜爽口，土地肥沃，气候宜人，交通便利，酿酒条件得天独厚。主导产品太白牌太白酒始于商周，盛于唐宋，成名于太白山，闻名于唐李白。据当地出土文物考证已有6000多年历史，是我国最古老的酒种之一。该产品选用优质高粱为原料，大麦、豌豆制曲做糖化发酵剂，配以土暗窖固态续渣分层发酵，混蒸混烧传统老六甑工艺精心酿制，酒海贮存、自然老熟，科学勾兑而成。其品质清亮透明，醇香秀雅，醇厚丰满，甘润挺爽，诸味谐调，尾净悠长。曾被列入《中国名酒传》，被评为“陕西名酒”、“陕西名牌产品”、“中国优质酒、银质奖”、“中国名优食品”、“全国食品行业诚信企业放心食品”、中国驰名商标、中华老字号等五十多项大奖。

近年来，陕西省太白酒厂根据市场产品消费需求，在保持传统凤型酒的基础上，相续开发研制出兼香型、清香型、浓香型、营养型和保健型五大系列六种规格八十多个产品，建立健全了市场营销网络和售后服务管理体系，使产品畅销全国远销海外，深受中外消费者的青睐和喜爱。

八、食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习成绩评定

1.专业实习成绩的评定根据陕西师范大学教务处下发的《陕西师范大学专业实习工作条例》进行评定。

2.带队老师明天要认真指导学生的实习工作，每天在实习结束后要及时督促实习学生做好实习内容及心得体会总结，并审核、签字。

九、食品工程与营养科学学院2011级本科生专业实习期间学生请、销假，安全等其他实习相关事宜安排

1.实习期间学生请、销假事宜以陕西师范大学教务处下发的《陕西师范大学专业实习工作条例》为主。

2、实习期间学生、带队教师安全等其他实习相关事宜以陕西师范大学教务处下发的《陕西师范大学专业实习工作条例》为主。

食品工程与营养科学学院

二〇一四年十月十日