**食品质量与安全专业实习情况自评表（学生用）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 学 号 |  |
| 专业班级 |  | 实习时间 |  |
| 实习单位 |  | 实习岗位 |  |
| **评价内容** | **评价结果**（请客观的在下列空格内打“√”） |
| **优秀** | **良好** | **合格** | **不合格** |
| **实习过程** | **实习资料** | 实习大纲，实习计划齐全；实习目的明确。 |  |  |  |  |
| 实习计划详细可行，并能依据实际情况与实习单位共同修订完善。 |  |  |  |  |
| **实习纪律** | 纪律严明，遵守实习单位各项规章制度。 |  |  |  |  |
| 出勤记录良好，无旷工现象 |  |  |  |  |
| 严格遵守操作规程，爱护设备，厉行节约节约使用。 |  |  |  |  |
| **实习态度** | 严格按照实习大纲各项要求执行，态度端正。 |  |  |  |  |
| 主动性强，勤学好问，踏实肯干，有责任心 |  |  |  |  |
| 待人诚恳，作风朴实；能与单位同事和睦相处，交流融洽，注重团队合作。 |  |  |  |  |
| **实习内容** | **职业规范** | 具有坚定的中国特色社会主义信念，能自觉践行社会主义核心价值观 |  |  |  |  |
| 理解食品质量与安全检测工作对食品安全维护的重要意义和社会责任； |  |  |  |  |
| 遵守食品行业规范，具有诚信记录和实事求是的职业道德。 |  |  |  |  |
| **工程知识** | 掌握基本的数理基础知识、食品加工工艺和食品安全基础理论和安全检测技术知识； |  |  |  |  |
| 根据具体食品安全检测项目，应用所学知识和技术能建立科学合理的检测方案； |  |  |  |  |
| 依据食品安全检测结果，对食品质量和安全状况进行合理评价。 |  |  |  |  |
| **工程与社会** | 了解食品工程原理、过程和质量安全方面的法律法规，并理解社会发展对食品生产实践活动的影响； |  |  |  |  |
| 能合理评价特定食品加工实践活动对特定社会、健康、安全、法律和文化的影响。 |  |  |  |  |
| **沟通** | 就食品行业问题，能与同行或公众进行包括口头、书面、报告等形式的有效交流； |  |  |  |  |
| 掌握食品领域基本的专业英语，能了解食品领域国际前沿，并有效的与国际食品同行进行口头和书面交流。 |  |  |  |  |
| **自我评价** | **收获：****不足：****改进措施：** |
| **自评得分（百分制）** |  | **签名** |  |