附件1

淮安市绿色食品产教联合体

 2024年度 企业三张清单

一、淮安市绿色食品产业人才需求清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位名称 | 人才需求情况 | 联系人 | 联系方式 |
| 需求说明 | 需求专业 | 学历层次 | 需求人数 |
| 范例 | \*\*有限公司 | 验酒工设备操作工 | 食品生物技术、机电械自动化 | 专科生本科生 | 9010 | 徐先生 | \*\*\*\*\*\*\*\*\*\* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

二、淮安市绿色食品产业技术需求清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位名称 | 技术服务需求 | 联系人 | 联系方式 |
| 范例 | \*\*有限公司 | 1.如何延缓橙类产品的氧化褐变。2.如何在常温下延长低酸低糖饮料的货架期。3.草莓等水果的新鲜度如何在果酱中能够呈现。 | 徐先生 | \*\*\*\*\*\*\*\*\*\* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

三、淮安市绿色食品产业培训需求清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位名称 | 社会培训需求 | 联系人 | 联系方式 |
| 范例 | \*\*有限公司 | 1.食品安全知识培训：让员工了解食品安全原理、相关法律法规，以及食品加工过程中的风险点和控制措施。2.生产工艺和操作培训：让员工掌握各个工艺环节的关键控制点和操作技能。 | 徐先生 | \*\*\*\*\*\*\*\*\*\* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |