



食品加工技术专业

福建省创新创业教育改革试点专业

闽北职业技术学院示范专业

闽北职业技术学院特色专业



专业基本情况



海峡西岸经济区食品行业高端技能型人才的“摇篮”

“国以民为本，民以食为天，食以安为先”食品工业是关系国计民生的重点产业之一，与广大人民群众的衣食住行息息相关，已经成为国民经济发展中增长最快、最具活力的产业之一。

我院自成立高职院校以来一直秉承“为社会培养和输送面向生产、建设、服务、管理第一线的高素质技能型人才”为己任。学院在对海峡西岸经济区食品行业和社会发展需求充分调研的基础上，紧密结合海峡西岸经济区和社会发展规划，将食品专业群作为我院的重点建设专业群。随着海峡西岸经济区、福建省和南平市食品产业建设的推进，相关人才将出现紧缺，专业群发展前景广阔。



专业培养目标

立足闽北，面向“海西”食品及其相关产品生产经营企业的发展和社会需求，依照食品及其相关产品生产经营企业高端技能型人才规格要求，培养具有食品加工技术、食品检验技术和食品质量与安全管理等方面职业能力，能在食品及其相关产品生产经营企业一线工作和自主创业的高素质技能型人才。



主要课程

食品安全法规与标准、基础化学、食品化学、食品微生物学、食品营养、食品卫生、食品生产单元操作、烘焙食品加工技术、饮品加工技术、啤酒生产技术、果蔬制品加工技术、食品检验技术、食品安全控制技术、行业认知实训、食品生产实训、食品安全检验技术综合训练、食品安全控制技术综合训练、食品加工技术综合训练、顶岗实习、毕业设计等。



就业方向

(一) 初始岗位群

从事食品产业链质量控制与安全管理、食品加工和食品检验相关岗位的基础性工作。

1. 主要职业岗位群

(1) 食品生产加工岗位群。主要从事食品产品生产加工的有关岗位，特别是西点与烘焙食品制作人员等。



(2) 食品检验岗位群。主要从事食品原辅料、半成品和成品检测工作，如食品检验工、畜禽产品检验工、粮油质量检验工、水产品质量检验员、包装材料检验工、饲料检验工等。

(3) 食品质量安全管理岗位群。即主要从事食品产业链质量与安全控制管理的有关岗位，对应的工作岗位主要为：质量管理员、食品安全管理员、餐饮服务食品安全管理员等。

2. 相近职业岗位群

(1) 公共营养服务与管理岗位群。主要从事餐饮业、医院、学校、社区等的有关营养服务岗位工作，如公共营养师、营养配餐员等。

(2) 食品流通岗位群。从事食品验收、贮运、保藏等工作岗位，如商品监督员、推销员、采购员、营业员、保管员等。



(二) 创业发展

学有余力者可继续深造攻读学士学位或在食品和食品相关产品生产经营领域进行自主创业。



我们的优势

教学团队

优

本专业共有专任教师 8 人，实验员 1 人，专任教师中高级职称 8 名，“双师”素质的教师 8 名。食品检验技术教学团队荣获“省级优秀教学团队”称号，其中一位老师荣获“省级教学名师”称号，一位教师获得“省级优秀教师”称号；同时在行业中聘请了 6 名既具有丰富实践经验和较高理论水平又有良好教学能力的兼职教师，他们的加入大大加强了专业师资力量，特别是实践教学师资力量。由“教学能手、技术强手、行业高手、行业高手”组成的“双师”结构教学团队竭诚为您服务！

教师专业能力发展三大工程

教师成长历程

名师带动工程

名师是专业发展的灵魂，通过引进和培养在业内有影响力的技术大师、专家学者，带动专业的课程与教材建设、师资队伍建设和学生培养质量的全面提高。

专业教师技能培训工程

建立教师赴企业顶岗实践制度，多渠道的提高专业教师的职业能力，进而提高基于工作过程的课程设计和教学过程设计能力。

专兼职教师业务培训工程

通过继续教育、校内培训、系级业务培训等形式，不断加强对专兼职教师的教育理论、教育技术、教育教学方法和职业素养的培训，提高基本教学能力。

行家里手

创新强手

教学高手
技术能手

图1 食品专业群“双师”结构教学团队建设途径

老师有发展，学生有期待



教学条件 好

省级食品技术生产性实训基地为专业的发展提供过硬的硬件支持，基地建筑面积2816m²，实训设施设备值500多万元，基地分为食品加工中心、食品安全检验中心、食品营养与管理中心、生产性实训中心和学生创业孵化中心五大部分，拥有烘焙生产性教学实训工厂、饮品创新创业实训室、啤酒生产实训室、微生物检测实训室、理化检测实训室、仪器分析实训室、营养配餐实训室等几十个专业实训室。

食品检验实训中心



食品加工中心



食品营养与管理中心



生产性实训中心&学生创业孵化中心





教学水平

高

“工学结合、能力递进、课证融通、就业创业并举”

工学结合

学习内容与作品内容、学习环境与工作环境、学习过程与工作过程相结合

课证融通

将职业标准融入核心课程标准，课程教学与职业资格获取相融通

能力递进

课程体系与单元课程教学实现行动导向，能力递进

就业创业并举

学生多证在手，获得职业岗位或进行自主创业，体现人生价值

“工学结合”的人才培养模式

学生出路

多

投身职场、大专宏图

继续深造、进入本科

监管部门、保障产业

我们一起
努力！

自主创业、美好前景

三支一扶、服务基层

投身军营、报效祖国



闽北职业技术学院食品系



专业建设发展