

食品智能加工技术专业

1、专业介绍

食品智能加工技术专业始建于 1996 年，办学历史悠久。是校企合作一体化办学试点专业、特色品牌专业、学院重点建设专业。经过 20 多年的发展，专业已具有一流的教学资源，在人才培养方案制定、师资队伍建设、实验实训条件改善、课程资源开发等方面均取得了丰硕的成果。凭借区域产业优势，深化产教融合，与 30 多家企业建立了长期稳固的合作关系，将食品产业中的新技术、新工艺、新规范及时纳入教学标准和教学内容中，校外企业完全满足学生综合实训与顶岗实习的需要。

食品智能加工技术专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，较强的就业能力和可持续发展能力的技术技能人才。通过本专业的学习，学生能够掌握典型食品加工工艺设计、营养学原理、产品加工过程质量管控、食品加工机械使用与维护、食品检验检测等方面的知识和技能，能够从事智能化食品生产、品质控制、食品设备操作、食品质量安全管理、营养产品开发及健康管理等方面的工作。食品智能加工技术专业构建“公共课程平台+专业课程平台+素质拓展课程平台”的课程体系，主要开设《食品加工技术》《焙烤食品加工技术》《畜产品加工》《食品机械与自动化》《食品微生物检测技术》《食品添加剂应用技术》《食品标准与法规》《食品安全控制技术》《食品营养与卫生》《食品理化检测》等主干课程。

2、师资力量



食品智能加工技术专业教师团队

100%

双师型教师比例

专业教师双师型教师达到100%。

专兼结合，结构合理

52%

专业教师13人，聘请企业兼职教师10人，承担了大量实训课程。

学历层次较高

83%

博士3名，硕士8人，承担国家级、省市级等教科研项目20多项，荣获科研成果奖10多项。

海外研修经历

50%

有多名教师到国(境)外研究学习，掌握先进的职教理念和技术。

3、学生实训情况

建有食品加工实训室、食品发酵实训室、“美味坊”大学生创新创业中心等6个校内实训室。

依托潍坊市重点实验室——潍坊市果蔬发酵技术学科重点实验室、潍坊市蚕桑副产品工程技术研究中心，组建食品科技创新社会服务团队，校企联合科技攻关横向课题研究，实现成果转化。



4、大赛情况

近几年来，学生团队在食品各类技能大赛、创新创业大赛中获得国家级、省级奖励10余项。学生专升本率98%。企业对学生满意度高，学生就业率为达100%。学生荣获第六届山东省大学生科技创新大赛二等奖；“王森杯”第九届全国职业院校在校生创意西点技术大赛三等奖、第十届二等奖1项三等奖2项、第十一届二等奖1项三等奖2项；第四届山东省大学生科技创新大赛三等奖；第三届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛铜奖。



5、就业情况

专业面向食品加工企业、食品质量检验及监管部门、食品进出口贸易公司、健康管理等企事业单位；毕业生从事食品生产管理、品质控制、产品检验检测、新产品研发、食品营养与健康管理工作。

