

# 欢迎报考食品加工技术专业

云南农业职业技术学院其前身是始建于1904年的云南蚕桑学堂，至今已有115年办学历史。现为“云南省省级示范性高等职业院校”，综合实力在云南省高职院校中排名第三，2017年立项云南省优质高职院校建设单位，被省教育厅确定为“社会主义核心价值观教育示范学校”，2018年成为第三批国家现代学徒制试点单位，7个专业立项云南省高等职业教育高水平骨干专业建设。

食品加工技术专业是为了适应云南省食品加工和大健康产业需要，促进我省食品和大健康产业发展，满足云南省食品工业转型升级，实现食品和大健康产业的跨越式发展对人才的需要而新增的一个朝阳专业。食品加工技术专业规划为建设我校食品专业群中的特色骨干专业，将主导构建我校从农产品加工、检测、销售、质量安全、监督管理、主体专业整合发展的新格局，实现了服务食品产业链的专业体系，推进了专业建设与发展。

## 一、专业开设

我校2005年开设农畜产品加工专业，2010年开设农产品加工与质量检测专业，已经有15年历史，2012年开设食品检测技术专业，以后陆续开设食品质量与安全、食品药品监督管理，现食品专业群在校学生近700人，通过多年努力，我们已经建成了占地500平方米的食品加工实训区，分为畜

产品加工实训室、果蔬加工实训室、烘焙食品加工实训室、葡萄酒（果酒）加工实训室，购置了完整的加工实训生产设备；新建 GMP 食品生产虚拟系统；同时，学院还拥有 1000 多平米的国家级农产品质量安全检测应用技术协同创新中心。现我校为国家级、省级高职高专“食品加工类”双师型教师培训基地，云南省食品安全学院教学实践基地。

在各项条件具备、情况满足情况下，2019 年经省教育厅批准正式举办高职高专层次 3 年制食品加工技术专业，主要面向省内招生。云南的食品加工业产业每年产值超过 2000 亿元，正处于转型升级的跨越式发展的时期，前景一片光明。通过对食品企业的调研发现，食品专业人才需求量大，特别是在新形势下，高等职业教育培养的食品加工技术技能型人才出现较大缺口。

## **二、专业教师数量与结构**

目前，我院食品专业共有教师 45 多人，其中专职教师 30 人，外聘教师 7 人；在专职教师中，教授 4 人，副教授 11 人，博士 3 人，硕士 10 人。双师型教师 25 名；为专业建设和发展提供了有力的师资保障。来自食品加工产业的外聘教师 12 人。

## **三、主要课程**

食品化学、食品微生物、食品机械与设备、果蔬贮藏与加工技术、粮油贮藏与加工技术、畜产品加工技术、发酵食

品加工技术、食品分析与检验技术、食品市场营销学、食品安全与质量控制技术、食品标准与法规、食品加工综合技能训练等。

#### **四、校内实验实训室**

本专业目前建有基础化学、生物化学、分析化学、仪器分析实训室、GMP 食品生产虚拟系统；占地 500 平方米的食品加工实训区，分为畜产品加工实训室、果蔬加工实训室、烘焙食品加工实训室、葡萄酒（果酒）加工实训室，购置了完整的加工实训设备；学院还拥有 1000 多平米的国家级农产品质量安全检测应用技术协同创新中心，能够进行食品农残、兽残的检验检测，为食品加工专业提供安全检测。

#### **五、校企合作**

与昆明高上高食品有限公司、龙润集团、新希望集团有限公司、完达山乳业股份有限公司、云南滇雪油脂有限公司、云南嘉华食品有限公司、云南欧亚乳业有限公司等知名企业成功实现校企合作，开展了“产教融合、共育人才”，实施双主体育人，建立了相对完备校外实训基地，并为今后学生就业搭建了新平台。近几年培养学生较好适应食品产业和大健康产业发

#### **六、专业人才培养模式与办学理念**

**1. 培养目标。**培养德、智、体、美、劳全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握食品微生物、食品机械设备、

食品加工技术等知识，具备食品加工的操作技能以及设备的维护与保养等能力，从事生产加工、技术管理、品质控制等工作的高素质技术技能人才。

**2. 人才规格。**毕业生在知识、能力和素质方面要达到食品行业各工作岗位的基本要求。毕业生达到的知识、能力和素质要求如下：

**(1) 知识要求。**掌握本专业必备的写作、化学、体育、外语和计算机知识，为专业学习和工作提供平台；掌握食品加工技术的基本理论、基本知识与基本方法；掌握食品加工产品的生产原理、工艺流程和操作知识；掌握食品企业有关技术管理和质量控制的规范、标准，熟悉食品卫生法规。

**(2) 能力与技能要求。**具有运用辩证唯物主义的基本观点和方法去认识、分析和解决问题的能力。具有较强的语言及文字表达能力。外语水平应达到教育部规定要求，能运用外语进行简单的会话、阅读外文专业材料。掌握计算机操作基本技能，能利用计算机常用基本软件进行文字和信息处理。具有继续学习和自主创业的能力；掌握食品生产主要设备和仪器操作的基本能力，并能对简单设备仪器进行维护和维修能力；具有典型食品配方的设计、计算和改进创新能力；具有对食品加工过程的工艺条件进行控制的能力，并能独立操纵完成各个工艺环节的调控运转；具备食品生产的项目建设、开发、管理及服务的基本技能；具有应用基础理论分析和解

决食品生产中的实际问题和进行技术革新的初步能力；能根据厂家实际情况设计可行的管理方法能力，熟悉并熟练运用食品企业有关技术管理和质量控制规范、标准的能力；具有食品分析与检测能力。即具有熟练操作常用食品检测设备和仪器的能力，对食品中常规成分进行检测和撰写分析报告的能力。

**(3) 素质要求。** 思想道德素质：拥护党的基本路线、方针政策，树立社会主义核心价值观。有民主、法制观念和公民意识，遵纪守法；有为人民服务、艰苦奋斗、实干创业的精神；树立科学的人生观、世界观和价值观；具有良好的团队精神；具有良好的社会公德和职业道德，爱职、爱岗、敬业。**科学文化素质：**具有高素质技能型人才必备的职业素养和文化修养；有联系实际、实事求是的科学态度；具有遵章守纪、按章办事的习惯；尊重自己、尊重他人、尊重科学；具有较强的自学能力、知识自我更新能力和适应岗位变化的能力。**专业素质：**具有本专业必需的专业素养；专业基本知识牢固；对岗位工作任务具有较强的认知，能分析、解决本专业的实际问题。**身体心理素质：**掌握科学锻炼身体的基本技能，达到国家大学生体育合格标准；具备自我认识的能力和良好的生活与学习习惯；热爱生活、热爱集体、热爱工作、善于沟通与合作。

**3. 专业定位。**本专业的定位是：具备食品加工技术专业所必需的理论知识和专业技能以及较强的实践能力、创新能力和适应能力及新产品开发等能力；面向食品企业、行业，从事食品加工、食品检验、食品质量管理等工作的管理人员和技术人员。

## **七、就业面向**

**毕业生就业：**主要面向食品生产和食品监督管理等部门和相关行业，在生产加工、技术管理、品质控制等岗位群，从事生产加工、技术管理、品质控制等工作。主要目标岗位：食品生产加工岗位；食品生产技术管理岗位；食品质检岗位；食品成分分析与检验岗位；产品开发岗位；食品厂车间设计岗位；食品营销岗位。

**专升本：**通过国家正规考试，可以进入本科院校学习。