

食品加工技术专业

一、专业介绍

作为“中国特色高水平高职学校专业群”领军专业，我校食品加工技术专业历史悠久，积淀深厚，成绩斐然。

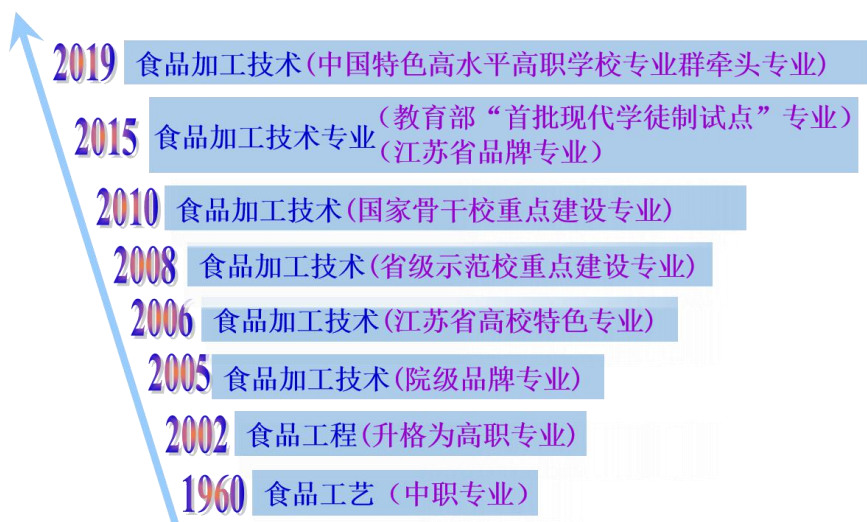


图1 食品加工技术专业发展历程

食品加工技术专业教学团队实力雄厚，现有全国食品工业行指委副主任委员、江苏省教学名师、江苏省有突出贡献中青年专家、江苏省“333”工程学术带头人、江苏省“青蓝工程”中青年学术带头人、优秀青年骨干教师等5名，拥有教授6人、副教授5人、博士4人、讲师4人，企业兼职教师12人，“双师型”教师达100%。作为省级优秀教学团队，主持建设了食品加工技术专业国家级教学资源库，国家级精品在线开放课程2门，并牵头制定了国家专业教学标准。

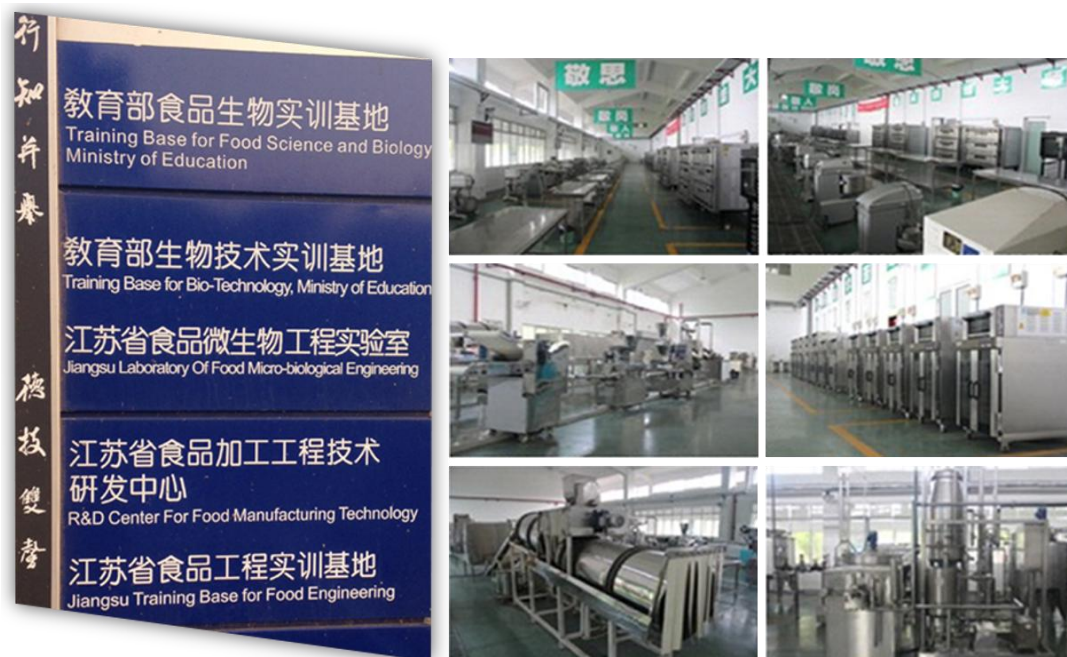


图2 实训中心生产线设备

食品加工技术专业实验实训设备众多，功能齐全。食品科技园内建有国家、

省级实训基地 4 个，建有烘焙食品、饮料、乳制品、肉制品等实训生产线 13 条，为学生实践训练提供了充足的条件保障。



图 3 理实一体化课程教学场景



图 4 学生实训场景

本专业建设有 30 余家校外实习基地，并与多家企业开展“厂中校”、“校中厂”、“现代学徒制订单班”等深度合作项目，保障了学生顶岗实习、毕业实习及就业质量。为企业培养了大批核心工艺班组长、生产主管、品控主管、车间主任、厂长、门店经理等精英人才。

二、核心课程

除了食品加工原理、食品生物化学、食品微生物技术、食品理化检验技术、食品机械与设备等专业基础课程外，本专业开设了面包生产技术、糕点生产技术、酸奶及冰淇淋生产技术、中式肉制品生产技术、西式肉制品生产技术、饮料生产技术、食品安全与质量控制、自动化生产与维护等专业核心课程。

面包生产技术：通过学习面包生产常用原辅料、设备及工器具、工艺技术及加工原理，学生能掌握软式面包、起酥面包、硬式面包、调理面包和其他面包等市场上常见面包产品的生产工艺及操作要点，能够采用手工和机械的方式进行产品生产，具备各类面包的生产技术、生产管理、产品研发、品质控制、质量评价等能力。

糕点生产技术：通过学习原辅料特性、仪器设备使用方法，蛋糕类、月饼类、典型西点的生产技术，学生能够掌握正确选择、验收、贮藏原辅料的方法，典型糕点类产品的加工原理，以及相关的生产工艺、参数及操作技能等，具备典型糕点类产品的生产操作、生产设备的操作与维护、生产管理与品质控制等能力。

酸奶及冰淇淋生产技术：通过对酸乳及冰淇淋基本知识的认知和实操，使学生了解常见酸奶和冰淇淋的生产原理、工艺流程及操作要点，掌握常见生产设备的使用方法，并能进行简单的维护，能编制产品的生产方案、能对制作的产品进行质量控制，且具备一定的产品研发能力、创新能力及良好的综合职业素质。

西式肉制品生产技术：通过学习西式肉制品加工准备（原料验收、分割、贮藏要求，常用辅料的选购，加工关键技术及设备使用，新技术在西式肉制品加工中的应用，西式肉制品配方设计）、典型肉制品（西式灌肠、西式火腿、培根等）加工、西式肉制品质量控制等知识、技能，学生能掌握西式肉制品加工的原理，具备原辅料选择验收与贮藏、典型西式肉制品生产、常见问题的分析与判断、生产设备的操作与维护、产品生产过程质量监控、产品开发等方面能力。

中式肉制品生产技术：通过学习中式肉制品加工准备（原料验收、分割、低温贮藏、加工辅料选购，新技术在中式肉制品加工中的应用，中式肉制品配方设计）、典型中式肉制品（腌腊制品、酱卤制品、灌肠制品、熏烤制品、干肉制品、油炸制品、罐藏制品）加工、中式肉制品包装、产品生产质量控制等知识，使学生能掌握中式肉制品加工原理，具备原辅料选择验收与贮藏、典型中式肉制品生产、常见问题的分析与判断、产品生产过程质量监控、产品开发等方面能力。

饮料生产技术：通过学习饮料通则、饮料分类与发展趋势、典型饮料的工艺流程、操作要点、常见的质量问题和解决办法等内容，使学生掌握饮料生产的知识和技能，具备分析生产典型饮料的能力；能够按照现行国际、国内法规和食品安全标准，完成原料的取汁、调配、澄清过滤、杀菌、包装等操作；培养学生具备典型饮料产品加工、工艺设计、工艺改进的能力，并具有较强的团队协作能力及良好的职业素养。

食品安全与质量控制：通过学习食品质量控制基础理论、食品安全危害来源及控制、食品法规和标准、食品安全管理体系（GMP、SSOP、HACCP）、中国 SC 认证体系和 ISO9000 质量管理体系等内容，使学生掌握食品安全和质量管理的知识和技能，具备分析从农田到餐桌的整个食物链的安全风险的能力，能够遵守现行国际、国内法规和食品安全标准，完成食品安全与质量管理的日常检查、文件记录、认证和申报等工作的能力；并具有较强的自学能力、沟通能力、创新能力、团队协作能力及良好的职业素养；实行项目化教学，即以典型产品为载体，链接食品安全与质量控制的完整知识体系，构建科学食品安全保障体系。

自动化生产与维护：通过学习食品自动化生产的基本原理（组织架构、管理系统）、食品生产全过程（原料采收、输送、加工、包装、分销、贮藏等）自动化生产与维护、食品自动化安全管理等教学内容，使学生掌握食品自动化生产的原理、操作、维护和安全管理等全部环节；实行项目化教学，即以食品自动化生产的全过程为主线，使学生熟练掌握和运用，为学生从事食品生产和食品管理等岗位，提高职业能力、创新精神、科学作风和综合素质打下良好的基础。

三、培养目标

本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，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握食品加工技术专业专业知识，具备食品安全生产及管理技能，面向烘焙食品、饮料和肉制品等食品生产企业，从事食品生产与管理、品质控制、产品开发、连锁经营等工作的高素质技术技能人才。

四、升学深造

学生升学渠道畅通，可通过专接本的形式升入江南大学食品科学与工程专业及扬州大学生物技术专业，也可以专转本的形式考入南京大学、南京工业大学、南京晓庄学院、常熟理工学院等本科院校。目前，已有 300 余名学生通过努力获得学士学位，每年均有同学通过努力考取硕士研究生，实现了学历提升。



图 5 江南大学专接本学生毕业合影

五、社会需求

民以食为天，食品工业是朝阳产业、长青产业，是我国国民经济的支柱产业和保障民生的基础产业。近年来，食品工业发展迅速，我国规模以上食品工业企业从2012年的3.3万多个增长到目前的4.2万多个，2019年总营业收入达8.1万亿元。食品行业对食品加工技术专业人才的需求也随之大量增加，同时对专业人才的能力要求进一步提高，特别是在食品生产管理、工艺改进、品质控制、产品研发、店面管理等方面具有专业技能的高素质人才需求明显增加。

六、毕业去向

本专业毕业生主要在国内大中型食品企业任职，主要有亿滋国际（苏州）食品有限公司、中粮集团有限公司、完美（中国）有限公司、苏州好利来食品有限公司、江苏大喜来食品有限公司、南京雨润食品有限公司、淮安双汇食品有限公司、昆山统一企业食品有限公司、淮安旺旺食品有限公司、南京喜之郎食品有限公司等，主要岗位为生产管理、工艺管理、质量管理、品质控制、产品研发、门店管理等。毕业生起薪4000元左右，工作2~3年后即可走上关键岗位，年薪一般可达到8万元左右（因人而异，有的更高），成为企业重点人才培养对象，也有部分学生积累一定企业工作经验后成功创业，收入水平非常可观。



于明妹（2004届）
快鹿检验科科长
年薪12万左右



张露（2008届）
大喜来品控部主管
年薪9万左右



马丽丽（2013届）
大喜来门店经理
年薪8万左右



七、专业咨询

食品加工技术专业咨询 QQ 群：598433933。

联系人：李老师，手机 13511543977；刘老师，手机 15161770066。