

食品智能加工技术

一、人们对该专业的认识误区和误区解读

误区 1: 有人认为食品智能加工技术和烹饪专业差不多，就是到饭店或餐饮部门当厨师。

误区解读: 食品智能加工技术不是教你怎么做饭的，它是为现代食品工业培养工艺设计、营养健康、安全检测、监督管理等领域专门人才的专业。

误区 2: 有人认为食品智能加工技术没有技术含量。

误区解读: 食品智能加工技术涉及基础化学、食品生物化学、食品分析检测、食品智能生产技术、食品安全与质量、食品包装等，涵盖了食品生产运输与保存的各个方面的技术知识，很有技术含量。

误区 3: 有人认为食品智能加工技术专业在工厂工作没有前途。

误区解读: 刚毕业的同学主要在食品类企业从事食品生产、食品品质监控、食品卫生检验等工作，随着经验的积累，主要从事食品工程设计、食品开发、食品储运与管理等工作，可见食品相关工作是不可或缺的重要工作，很有前途。

由此可见，通过对该专业存在的认识误区的解释，破解了诸多认识误区，从专业的深度、广度看懂明晰该专业真正内涵，才能在理解专业价值的基础上正确选择专业，进而学好专业，实现高质量就业。

二、现实中有哪些问题需要食品智能加工技术专业的人才来解决?

如何保证加工生产的果汁饮料果汁的颜色？

如何生产澄清果汁饮料？

如何长期贮藏干制的果蔬制品？

葡萄是如何酿制成葡萄酒的？

如何解决果酒加工中出现的变色、生膜和变味的问题？

如何解决乳制品加工中出现的风味不正、色泽异常、口感差等问题？

如何指导食用哪些食物能补充维生素 A，预防脚气病和干眼症？

如何指导糖尿病患者合理饮食？

如何预防沙门菌属食物中毒？

如何正确认识 and 科学使用食品添加剂？

如何测定食品中农药残留和兽药残留量？

诸如此类需要食品智能加工技术专业人才解决的问题很多很多。

三、选择食品智能加工技术专业的理由

1、**粮食及制品**：指各种原粮、成品粮以及各种粮食加工制品，包括方便面等；

2、**食用油**：指植物和动物性食用油料，如花生油、大豆油、动物油等；

3、**肉及其制品**：指动物性生、熟食品及其制品，如生、熟畜肉和禽肉等；

4、**消毒鲜乳**：指乳品厂(站)生产的经杀菌消毒的瓶装或软包装消毒奶，以及零售的牛、羊、马奶等；

- 5、**乳制品**：指乳粉、酸奶及其他属于乳制品类的食品；
- 6、**水产类**：指供食用的鱼类、甲壳类、贝类等鲜品及其加工制品；
- 7、**罐头**：将加工处理后的食品装入金属罐、玻璃瓶或软质材料的容器内，经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序达到商业无菌的食品；
- 8、**食糖**：指各种原糖和成品糖，不包括糖果等制品；
- 9、**冷食**：指固体冷冻的即食性食品，如冰棍、雪糕、冰激凌等；
- 10、**饮料**：指液体和固体饮料，如碳酸饮料、汽水、果味水、酸梅汤、散装低糖饮料、矿泉饮料、麦乳精等；
- 11、**蒸馏酒、配制酒**：指以含糖或淀粉类原料，经糖化发酵蒸馏而制成的白酒(包括瓶装和 散装白酒)和以发酵酒或蒸馏酒作酒基，经添加可食用的辅料配制而成的酒，如果酒、白兰地、香槟、汽酒等；
- 12、**发酵酒**：指以食糖或淀粉类原料经糖化发酵后未经蒸馏而制得的酒类，如葡萄酒、啤酒；
- 13、**调味品**：指酱油、酱、食醋、味精、食盐及其他复合调味料等；
- 14、**豆制品**：指以各种豆类为原料，经发酵或未发酵制成的食品，如豆腐、豆粉、素鸡、腐竹等；
- 15、**糕点**：指以粮食、糖、食油、蛋、奶油及各种辅料为原料，经烘烤、油炸或冷加工等方式制成的食品，包括饼干、面包、蛋糕等；
- 16、**糖果蜜饯**：以果蔬或糖类的原料经加工制成的糖果、蜜饯、果脯、凉果和果糕等食品；
- 17、**酱腌菜**：指用盐、酱、糖等腌制的发酵或非发酵类蔬菜，如酱黄瓜等；

18、**保健食品**：指依据《保健食品管理办法》，称之为保健食品的产品类别；

19、**新资源食品**：指依据《新资源食品卫生管理办法》，称之为新资源食品的产品类别；

20、**其他食品**：未列入上述范围的食品或新制订评价标准的食品类别。

看到上述 20 类国家制定的食品分类，是不是耳目一新，是不是眼花缭乱。由此可见随着我国经济的发展和人们生活水平的不断提高，人们对各类食品的质量要求和需求日益提高，食品工业是制造业中的第一大产业，许多城市都将食品工业作为本地的支柱工业。同时食品的个性化、营养化、方便化、绿色化改造已成为食品工业的发展趋势和重要的经济增长点，而各类科技含量高的食品企业发展迅速，由此可见我国食品的市场规模巨大，市场迫切需要一大批具有产品研发、生产技术管理、品质控制、食品贮藏、加工和资源综合利用方面能力的食品智能加工技术专业毕业的高质量人才。

如果你真实而详尽的认识到食品智能加工技术专业的社会价值和经济价值，决定进入这个行业进行就业或者创业，且认可和相信我院的高质量培养模式，这就是你选择我院该专业的理由。

四、培养目标

按照立德树人的培养标准，培养热爱国家，德、智、体、美、劳全面发展，具有卓越的职业道德和团队精神，具备很好的创新意识和创业能力，具有良好的语言表达能力和沟通能力，具有较强的就业能

力和可持续发展的能力，掌握本专业必需的理论知识和实践技能，面向食品制造、农副食品加工、酒、饮料制造等行业，能够从事食品加工、品质管理、产品检验等工作的高素质技术技能人才。

五、培养方案

1、人文素质层面培养：

①以立德树人为根本，培养学生坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识，具备立志食品产业的情怀。

②培养良好的职业道德和职业素养。培养崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，精益求精的工匠精神；培养尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；培养艰苦奋斗、勇于创新、甘于奉献的劳模精神；培养质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；培养具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；培养具有学习生涯和职业生涯规划意识和能力。

③培养学生具有健康的体魄，具有良好的终身体育锻炼意识与习惯，掌握科学锻炼方法，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能。

④培养学生具有正确的世界观、人生观、价值观，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，从而具备健康的心理、健全的人格，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2、专业知识层面培养：

①培养学生学习和掌握食品行业相关政策、法律、法规、行业准入规则、发展概况、产品市场和环境生态保护等知识。

②培养学生学习和掌握计算机应用、专业英语、基础化学、就业创业、职业规划等知识。

③培养学生学习和掌握食品生物化学、食品加工设备、食品生产单元操作、食品加工工艺、食品产品生产原料、半成品、成品检验的基本知识。

④培养学生学习和掌握食品生产的卫生管理知识、食品企业运营运作的相关管理知识和具有资源节约、环境友好、清洁生产、安全生产的观念和基本知识。

3、实践能力层面培养:

①培养学生学习和具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力和探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

②培养学生学习和具有使用、维护和保养食品加工机械设备的能力

③培养学生学习和具有根据生产工艺要求与操作规范进行智能化食品加工过程控制、工艺参数的设计与调整的能力

④培养学生学习和具有参与新产品、新技术的研发工作，根据企业管理规范实施一线管理工作的能力。

六、学习食品智能加工技术专业的学生需要具备什么特质?

1、对食品生产和科研感兴趣，富有责任感和情怀，心系国家发展，

树立为食品产业的技术和科研相关工作努力奋斗的初心。

2、食品智能加工技术专业的专业知识众多，学生需要具备作风朴实、吃苦耐劳的精神，耐得住寂寞，不为外界浮躁气氛和偏见所影响，实践动手能力强，具有钻研和创新精神。

3、能够深刻体会食品产业的社会价值和经济价值，有信念在食品产业中大有作为，成就精彩人生。

七、在食品智能加工技术专业学习过程中可能遇到什么困难？

1、食品智能加工技术的知识系统庞大，内容繁杂，学生学习缺乏相应的耐心和钻研能力，导致知识和技术学习的广度和深度不够。

2、学生参加实践训练环节教学有害怕劳动的畏难情绪。

面对学习困难，必须明确任何大学没有坐享其成的专业，学习食品智能加工技术专业不能抱着得过且过获得毕业证后就有好工作的白日做梦心态，认清食品智能加工技术专业是造福人类、前景无限的专业。同时必须明确从事食品行业绝不是一蹴而就迅速成功的行业，毕业后需要至少3—5年以上的坚持才能具备专业的工作能力，因此在学校学习期间只要树立脚踏实地、作风朴实、吃苦耐劳的精神，敢于面对问题，虚心请教老师，勤于钻研思考和知识积累就可以解决学习中的困难，就可以很好规划自己的学习生涯，达到学习目的。

八、毕业生（或毕业3—5年）应具有的能力素质

1、专业知识：熟练掌握食品加工、食品检验、食品储运保藏、食品质量管理、食品销售、食品研发等领域的知识和技能。

2、**问题分析和解决**：能够应用所学知识和经验解决所从事领域的技术问题，以便提供优质产品，获得良好经济效益。

3、**开发和研究**：能按照食品质量安全法律法规和营养知识开发新产品，能熟悉食品过程管理，会配方试验设计和工艺流程改进，能进行新产品成本分析，效益分析。

4、**使用现代食品加工设备和软件**：食品生产线机械设备的类型与构造、工作原理、特点、使用、管理与维护，了解食品企业常用的机械与设备，保证食品加工的机械化生产。

5、**环境和可持续发展**：与国家食品行业发展战略保持一致，能够深入理解环境保护和食品生产的关系，积极融入新技术，适应未来食品行业需要，实现可持续发展。

6、**职业规范**：具有人文社会科学素养和精益求精的工匠精神，能够在从事食品产业相关工作中理解并遵守职业道德和法律规范。

7、**个人和团队**：深刻理解个人和团队互为促进的辩证关系，能够在团队中发挥个人能力，承担个体责任，同时融入团队，贯彻团结协作，从而提升团队的绩效。

8、**表达和沟通**：能够与团队、同行及社会公众进行有效表达和沟通，包括撰写报告和设计文稿、陈述发言、清晰表达或回应指令。并具备一定的格局视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

9、**项目管理**：理解并掌握食品行业的成本控制、技术使用、效益分析、设备管理、人员调配等项目全流程环节进行科学管理。

10、**终身学习和职业规划**：社会在发展，各种新技术、新设备层出

不穷，人们的需求也具有多样性发展特点，因此毕业生必须具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应农业发展的能力，具有知识迁移使用的能力，具有不断进行职业生涯规划的意识 and 能力。

九、就业、创业、升学、参军

1、食品加工工作领域，包括食品加工原辅料、食品添加剂的识别、食品加工工艺指导、对生产过程进行管理和食品加工设备的使用与维护，确保生产出优质食品。

2、食品检验工作领域，包括食品感官质量评定、食品理化分析、食品微生物检验、分析仪器使用与维护。

3、食品质量管理工作领域，包括食品危害分析控制、设置影响食品质量安全的关键点、食品质量安全检测。

4、食品销售工作领域，包括应对客户投诉、组织实施销售方案、制定销售计划和销售预算、制定宣传方案、组织进行市场宣传。

5、食品研发工作领域，包括市场调研、设备技术更新、新型食品的设计与开发。

6、符合应征入伍条件的同学可以参军。

7、通过专升本考试的同学可以进入本科学校进一步学习深造。

十、食品智能加工技术专业的知名企业群

沈阳桃李面包股份有限公司、沈阳好利来食品有限公司、沈阳耘垦牧业有限公司、禾丰食品股份有限公司、辽宁正远食品有限公司、营口奥雪冷藏储运食品有限公司、佳格食品（中国）有限公司、苏州好利来企业管理有限公司、辽宁米旗食品有限公司、大连九羊乳业股

份有限公司、北京黑天鹅餐饮管理有限公司、北京好利来企业投资管理有限公司、沈阳市好利来实业发展有限公司、天津市好利来食品有限公司等企业。

辽宁农职院招生办