

# 食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）

## 一、人们对该专业的认识误区和误区解读

**误区 1：**有人认为焙烤食品加工技术简单，不需要系统学习就能工作。

**误区解读：**焙烤食品加工技术是食品智能加工技术的一个分支，它也涉及基础化学、食品生物化学、食品分析检测、焙烤智能生产技术、食品安全与质量、食品包装等，涵盖了焙烤食品生产运输与保存等各个方面的技术。如果不进行系统学习很难胜任食品行业相关技术工作。

**误区 2：**有人认为焙烤食品加工技术只能到烘焙店做烘焙师傅。

**误区解读：**学生到烘焙店做烘焙师傅只是一个就业方向而已，更多的毕业生是进入烘焙食品生产企业从事烘焙食品生产加工操作、技术研发、烘焙食材的销售、生产经营管理、食品质量控制、分析检验等工作。

**误区 3：**有人认为焙烤食品加工技术工作枯燥和辛苦，没有前途。

**误区解读：**任何工作都需要从基层做起，该专业毕业生如果在烘焙店工作可以从一级烘焙师开始，随着经验的积累，技术的晋升，后期会成长为技术主任、市场技术经理、店面经理、区域总经理。如果在烘焙食品生产企业车间工作可以从助理技术员开始，成长为高级技术人员、车间主任、区域销售经理和销售总监等，这些工作岗位怎么认为没有前途呢？

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（焙烤食品加工技术）专业的人才来解决？

如何正确选择不同焙烤食品所用的原材料？

如何正确使用各种焙烤设备用具？

如何解决面包口感差、体积小、膨松度不够等问题？

如何解决泡芙不能形成中空结构的问题？

如何正确储存不同类型的焙烤原料？

如何合理利用食品添加剂制作高品质的焙烤食品？

如何在保证质量的前提下对焙烤食品有效包装、物流运输和仓储？

如何提高焙烤企业的经济效益？

如何研发吸引消费者的新型焙烤食品？

如何对焙烤食品进行感官、理化、微生物检验和质量管

理？

诸如此类需要食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）专业人才参与解决的问题很多很多。

## 三、选择食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）专业的理由

焙烤市场常见的食品按照国家食品标准分类如下：

1、浆皮类：用糖浆和面，经包馅、成型、焙烤制成，如提浆月饼、双麻月饼。

2、**混糖皮类**：用糖粉和面，经包馅、成型、焙烤制成，如广式月饼。

3、**饼干类**：为手工制作糕点式饼干。油、糖、面、水混合一起，擀片成型、焙烤制成，如高桥薄脆、麻香饼。

4、**酥类**：用高油、糖和面，印刷切块成型、焙烤制成，如杏仁酥、糖酥。

5、**蛋糕类**：用蛋量大，加入糖、面，搅打成糊，浇模成型,经焙烤或蒸制而成,如喇嘛糕、方糕。

6、**油炸类**：调制成型后以油炸熟制，如排叉、麻花、萨其玛等。

7、**其他类**：凡配料、加工、熟制方法不同于前6种的中式糕点均属于此,如绿豆糕、元宵、各种糕团等。中式糕点品种繁多，最具代表性的品种为月饼。

受益于居民消费不断升级，中国烘焙食品行业迎来了新的发展阶段，焙烤相关企业数量超过几十万家，烘焙食品零售额达到几千亿元，未来随着中国居民饮食结构的多元化及烘焙食品食用频率的进一步提升，中国烘焙食品市场需求潜力将不断释放，叠加中国庞大的人口基数，中国烘焙食品行业存在巨大的成长空间，焙烤行业的高速发展必将带来了巨大的人才需求缺口，需要大量的食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）专业毕业的高质量人才。

如果你真实而详尽地认识到食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）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，面向烘焙行业，能够从事焙烤食品加工、品质管理、产品检验和焙烤食品销售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基础化学、食品生物化学、食品加工设备的基本知识。

③培养学生学习和掌握焙烤食品生产单元操作、加工工艺等基本知识。

④培养学生学习和掌握焙烤食品产品生产原料、半成品、成品检验的基本知识。

⑤培养学生学习和掌握本专业所必需的公共英语和职业英语基础知识。

⑥培养学生学习和掌握焙烤食品行业动态，具有焙烤食品企业经营运作的相关管理知识。

⑦培养学生学习和掌握资源节约、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使用、维护和保养食品加工机械设备能力。

②培养学生学习和具有根据生产工艺要求与操作规范进行生产操作能力。

③培养学生学习和具有智能化食品加工过程控制、工艺参数的设计与调整能力。

④培养学生学习和具有对食品生产原料、半成品、成品进行检测的能力。

⑤培养学生学习和具有参与新产品、新技术研发能力。

⑥培养学生学习和具有典型生产过程的经济成本核算能力。

⑦培养学生学习和具有保证食品安全的基本能力。

⑧培养学生学习和具有根据企业管理规范实施一线管理工作能力。

⑨培养学生学习和具有良好的语言、文字表达和沟通能力。

## **六、学习食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）专业的学生需要具备什么特质？**

1、对焙烤食品生产和科研感兴趣，富有责任感和情怀，心系国家发展，树立为焙烤行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（焙烤食品加工技术）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（焙烤食品加工技术）专业学习过程中可能遇到什么困难？**

1、食品智能加工技术（焙烤食品加工技术）专业的知识系统繁多，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时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（焙烤食品加工技术）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（焙烤食品加工技术）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**

具有西点、中点中各类焙烤食品的原材料储存与选择、设备用具维护与使用、食品添加剂规范使用、生产工艺与操作要点、新型产品开发、包装容器选择与包装技术、食品质量检验与管理、销售经营管理等专业技术和能力。

1、**专业知识**：具有从事焙烤食品相关工作所需要的专业通识知识，诸如原材料选择、设备用具使用、生产工艺、操作要点等知识。

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或者工程问题，以便提供优质产品，获得良好经济效益。

3、**开发和研究**：立足现有焙烤食品，根据市场需求变化持续进行新产品开发，同时对原材料、操作工艺、设备用具方面影响焙烤食品外观、滋味、组织结构、贮藏期等一系列相关问题进行研究。

4、**使用现代焙烤食品加工设备和软件**：焙烤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**：与国家焙烤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，将食品安全理念转化为思维习惯和行为准则，确保焙烤食品达到规定的营养标准、卫生标准，杜绝食品在生产、加工、运输、贮藏、销售等环节可能造成的物理、化学、生物等方面的污染，从而科学使用食品添加剂、食品原材料、设备用具、包装材料技术等生产要素，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家国社会责任感，能够在焙烤食品生产经营中理解并遵守职业道德和法律法规。

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**：理解并掌握焙烤食品生产项目的成本控制、技术使用、效益分析、设备管理、人员调配、仓储物流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，有不断学习和适应行业发展的能力，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、焙烤食品加工工作领域，包括焙烤食品加工原辅料、食品添加剂的识别、焙烤食品加工工艺指导、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、焙烤食品销售工作领域，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、焙烤食品研发工作领域，包括市场调研、设备技术更新、新型焙烤食品的设计与开发。

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（焙烤食品加工技术）专业的知名企业群**

北京黑天鹅餐饮管理有限公司、沈阳好利来食品有限公司、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、北京味多美食品有限公司、辽宁米旗食品有限公司、沈阳康福食品有限公司、沈阳桃李食品有限公司等企业。