

49 食品药品与粮食大类

4901 食品类

专业代码 490101

专业名称 食品智能加工技术

基本修业年限 三年

职业面向

面向食品制造技术人员、农副食品加工技术人员、饮料制造技术人员等职业，食品加工、食品质量管理、食品检验检测、食品产品研发等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和食品微生物、食品加工工艺、食品智能化加工技术及相关法律法规等知识，具备食品智能加工生产操作、生产管理、工艺优化、质量控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品智能加工生产管理、食品质量数字化控制管理、食品智能化检验检测等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有根据食品智能化生产工艺要求与操作规范进行生产操作，发现、判断并处理生产过程中常见异常情况和事故的能力；
2. 具有食品智能化加工过程控制、工艺参数改进与优化的能力；
3. 具有正确使用和维护典型食品生产的主要机械与设备的能力；
4. 具有依据与本专业相关的法律法规及绿色生产、环境保护、安全防护等政策要求开展食品质量管理、检验检测、合规管理的能力；
5. 具有正确配制试剂，开展常规项目检验检测，熟练使用和维护智能化检验检测仪器的能力；
6. 具有参与新产品、新技术开发的能力；
7. 具有适应食品加工产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物基础、机械基础、工程制图及 CAD、人工智能基础、食品营养与健康。

专业核心课程：食品智能化装备技术、食品智能加工技术、食品智能化检验技术、食品智能化生产单元操作、食品质量与安全数字化控制技术、食品标准与法规、食品添加剂应用技术。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行食品加工、食品检验检测、食品质量管理等实训。在食品制造、农副食品加工以及饮料制造行业的食品生产企业、检验检测机构、虚拟仿真基地等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：粮农食品安全评价、食品检验管理、可食食品快速检验

接续专业举例

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康、粮食工程、乳品工程、酿酒工程、生物工程

专业代码 490102

专业名称 食品质量与安全

基本修业年限 三年

职业面向

面向质量管理工程技术人员、质量认证认可工程技术人员、食品安全管理师等职业，食品质量控制、食品质量安全管理体系审核和食品安全监督管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和标准法规、品质控制、安全监管、体系认证及相关法律法规等知识，具备检验检测、智能管控、体系审核、合规管理等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品质量控制、食品质量安全管理体系审核和食品安全监督管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 能够正确查询、理解、宣贯和规范执行食品生产、加工、检验等相关标准、法律法规，以及绿色低碳生产、环境保护和安全防护等政策要求；
2. 能够正确实施理化及微生物检验，进行数据分析并根据结果进行质量控制及提

出改进措施；

3. 能够使用智能化手段对食品生产、加工、储运全过程进行质量及安全管控；
4. 能够根据产业升级需求对生产加工工艺的改进和提升提出合理意见和建议；
5. 能够申办、执行和维护食品质量管理体系，并开展食品企业内部食品质量安全审核；
6. 能够在食品生产加工活动中开展合规风险评估、合规性自查及安全监督管理；
7. 具有适应食品产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力；
8. 具有知识迁移和综合运用专业知识分析问题、解决问题的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物基础、食品安全与卫生、食品毒理学基础、食品仪器分析、食品标准与法规。

专业核心课程：食品加工技术、食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品质量控制技术、食品企业管理体系与认证、食品安全监督管理、食品企业合规管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行食品理化检验、食品微生物检验、食品安全快速检测、认证认可体系文件编制、食品加工过程质量控制等实训。在食品生产、加工企业，第三方检测机构，第三方认证机构等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业资格证书：认证人员职业资格

职业技能等级证书：食品合规管理、粮农食品安全评价、可食食品快速检验

接续专业举例

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、食品质量与安全

专业代码 490103

专业名称 食品营养与健康

基本修业年限 三年

职业面向

面向健康咨询服务人员、餐饮服务人员、食品加工人员、检验试验人员等职业，营养师、健康管理师、食品检验工等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和膳食调查分析、营养膳食设计与配餐、功能食品加工及相关法律法规等知识，具备人体测量分析检测、营养教育、营养食品生产与检测等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事营养咨询与教育、营养食品加工与检测、健康信息采集与管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有正确设计膳食调查方案，利用大数据技术对个体或群体进行膳食调查与分析，提供膳食营养和营养产品等咨询服务的能力；
2. 具有利用先进仪器进行人体测量及常规生化检测，分析数据和撰写测量或检测报告，并对个体或群体进行营养教育的能力；
3. 具有根据普通人群营养需求进行营养膳食设计及配餐，正确执行特殊人群营养膳食设计方案进行配餐的能力；
4. 具有正确执行营养食品加工工艺方案，利用先进设备进行营养食品生产，正确选择检测方法和标准，进行食品营养检测的能力；
5. 具有对个体或群体进行健康信息采集，建立和管理健康档案，指引、跟进个体或群体的健康咨询和健康促进的能力；
6. 具有运用数字技术，进行膳食调查与分析、人体测量分析、营养膳食设计、健康信息管理等工作的能力；
7. 具有依据法律法规从事营养健康职业活动的的能力；
8. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：基础化学、微生物与免疫基础、生物化学、人体生理学、食品化学与营养学、食品毒理基础、食品分析与检测、健康医学概论。

专业核心课程：膳食调查与分析、人体测量分析、营养膳食配餐、食品营养检验技术、功能食品加工技术、营养与疾病预防、健康信息采集与管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行膳食调查与分析、人体测量分析、膳食设计与配餐、食品营养检测、功能食品加工等实训。在营养健康咨询企业、餐饮企业、营养食品生产企业、保健食品生产企业、母婴护理机构、社区服务机构、食品检测机构等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：运动营养咨询与指导、食品检验管理

接续专业举例

接续高职本科专业举例：食品营养与健康、食品工程技术

接续普通本科专业举例：食品营养与健康、食品营养与检验教育、食品科学与工程

专业代码 490104

专业名称 食品检验检测技术

基本修业年限 三年

职业面向

面向农产品食品检验员、产品质量检验工程技术人员、质量认证认可工程技术人员等职业，农产品食品检验检测、实验室管理与服务、食品质量与安全管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和化学分析、生物分析、食品加工及相关法律法规等知识，具备食品检测分析、检测实验室管理、质量认证认可等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品检验检测、食用农产品检验检测、食品质量控制与安全管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有开展理化分析、微生物无菌操作的能力；
2. 具有熟练使用、检查和维护常用分析检测仪器设备的能力；
3. 具有依据食品安全标准和相关法律法规开展食品和食用农产品检验检测工作的能力；
4. 具有对检验检测实验室进行安全管理和内部质量控制，协助实验室完成认证认可工作的能力；
5. 具有进行食品加工安全风险分析和现场品控管理的能力；
6. 具有正确理解并执行质量管理体系和食品安全管理体系，协助构建、完善、监督、检查和指导食品质量安全管理制度的能力；
7. 具有依据绿色生产、环境保护、安全防护等相关政策要求从事职业活动的能力；
8. 具有适应食品检验检测产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物基础、食品标准

与法规、食品加工技术概论、食品安全与卫生、食品营养学基础。

专业核心课程：食品理化检验技术、食品微生物检验技术、食品仪器分析技术、食品感官分析技术、食品快速检测技术、检测实验室管理与运行、食品质量安全与控制技术。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行食品检验检测、食用农产品检验检测、食品质量控制、食品质量安全管理、质量认证认可等实训。在食品生产加工企业、食品检验检测认证服务机构、食品相关政府监管机构等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：食品检验管理、粮农食品安全评价

接续专业举例

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、食品质量与安全、食品安全与检测

专业代码 490105

专业名称 酿酒技术

基本修业年限 三年

职业面向

面向酿酒师、品酒师等职业，酒类酿造及工艺管理、酒类质量检测与管理、酒体设计与技术研发、酒类营销及管理岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和微生物培养、酒类酿造、酒类检验检测及相关法律法规等知识，具备酒类质量分析、酒体风味设计、酒类市场营销等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事酒类生产管理、酒体设计与技术研发辅助、酒类销售等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有微生物分离、鉴定、纯培养和贮存管理能力；
2. 掌握发酵酒酿造、蒸馏酒酿造、露酒和配制酒等品类生产技术和质量管理技能，酒类生产设备装配与调试技能；
3. 具有依据酿酒原辅料、半成品、成品质量等级标准，对酿酒原辅料、半成品和成品酒进行感官和理化检测的能力；

4. 具有酒类贮存管理、酒体设计和新产品开发的能力；
5. 具有正确处理酒类生产废水、废渣和进行酒类生产安全与质量控制的能力；
6. 具有进行酒类市场调研，根据目标市场开展酒类营销工作的能力；
7. 具有依据绿色生产、环境保护、食品安全等相关政策和法律法规要求从事酒类生产的能力；
8. 具有适应酒类制造产业数字化发展需求的数字技术和信息技术的应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：基础化学、分析化学、生物化学、微生物应用技术、食品标准与法规、食品安全与质量控制、电工学基础。

专业核心课程：酿酒设备装配与调试、白酒（啤酒/黄酒）酿造技术、葡萄酒酿造技术、酒类检验检测技术、酿酒设备使用与维修、酒类品评与勾调技术、酒类生产安全与环境保护、酒类市场营销。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行微生物分离培养、酒类生产、酒类理化检测、酒类品评、酒体风味设计、酒类市场营销等实训。在酒类生产性实训基地、酒类制造企业等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、酿酒工程、食品质量与安全、葡萄与葡萄酒工程、白酒酿造工程、食品营养与健康、食品安全与检测

专业代码 490106

专业名称 食品贮运与营销

基本修业年限 三年

职业面向

面向食品仓储、食品运输、食品营销、食品运营管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和食品贮藏与保鲜、食

品运输配送、冷链物流、食品营销策划等知识，具备食品包装、贮藏保鲜、检验分析等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品贮藏与保管、食品物流服务、食品营销与策划、食品数字化运营等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有能根据食品成品或原材料特性，设计制订贮藏及运输方案的能力；
2. 具有运用食品包装、贮藏保鲜、检验分析等技能，进行食品安全风险评估、食品品质评价、食品溯源管理的能力；
3. 具有使用数字化、智能化技术提升食品生产流通销售领域管理效率的能力；
4. 具有分析食品消费者心理和策划食品营销的能力；
5. 具有科学管理营销渠道和客户，正确处理客户所反馈问题的能力；
6. 具有依据食品质量安全标准，处理解决食品贮运与营销中所出现问题的能力；
7. 具有及时自主学习食品仓储、食品运输、食品营销等行业新动态、新技术、新设备、新方法的能力；
8. 具有依据绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关政策要求从事职业活动的的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：微生物学基础、食品营养与卫生、食品生产概论、管理学基础、物流学基础、市场营销基础、统计学基础、信息技术基础。

专业核心课程：食品贮藏与保鲜技术、食品运输与配送管理、食品贮运安全与质量控制、冷链物流管理、食品包装技术、食品标准与法规、食品营销与策划、网络营销实务。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行食品检验检测、食品仓储和物流管理、食品安全贮运、食品营销与策划等实训。在食品生产、食品流通、食品销售类企业，校企合作实习基地、虚拟仿真实习基地等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：新媒体营销、食品合规管理、网店运营推广

接续专业举例

接续高职本科专业举例：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品科学与工程、食品质量与安全、食品安全与检测、食品营养与健康