



新办专业——食品加工技术

一、专业基本信息

新办专业	专业名称	开办时间	专业带头人 (咨询老师) 姓名	联系方式	隶属二级 学院	招收考生 类别
	食品加工 技术	2017	张昱	18919234086	化工学院	文理兼收

二、专业说明

强化对学生的职业道德和职业素养、责任心、学习习惯和学习方法、自立能力、吃苦耐劳精神、团队精神、创新精神等非智力因素的品德和品格培养训练。在所有的专业课程的教学过程中，突出职业素养的渗透式教学，要求专业教师在自己承担的专业课教学中，对学生的职业道德教育引导要特别注意，要有渗透。强化对学生就业观念的指导，引导学生正确选择就业企业及工作岗位，使学生不要好高骛远不切实际。强化学生专业基本理论和基本技能的学习，夯实专业技能基础。

更新教学内容，增加能与企业零距离接轨的专业知识、专业技能，食品企业经营与管理、质量管理体系认证等教学内容。根据企业的要求，坚持“以人为本”的科学发展观，以就业为导向，以能力为本位，以培养学生的综合职业素质和服务能力为宗旨，大力推进课程改革。人才培养方案要以“必须够用，兼顾发展”为出发点安排通识课；以培养学生扎实的专业基础知识和专业基础技能为目标，建立以项目化课程为主体的专业课程体系。

三、专业培养目标

本专业培养德智体美全面发展，具有良好的职业道德和职业素养、熟练的职业技能、严谨的工作态度、可持续发展的基础能力，掌握必需够用的专业知识，面向生产一线从事食品加工、食品检验、食品质量管理等工作，掌握现代食品质量安全体系和标准的高技术技能型专门人才。

四、专业主干课程（理论、实践）

专业核心课程与主要实践环节：食品生物化学、食品微生物、食品分析、食品工程原理、果蔬贮藏与加工工艺、畜产品加工工艺、发酵食品工艺、焙烤制品工艺、饮料工艺、食品机械与设备、电工技术、金工实习、食品工程原理课程设计、食品分析综合实验、生产及毕业实习训练等，以及各校的主要特色课程和实验环节。

五、专业带头人

姓名	张昱	性别	男	职称	副教授	职务	教师	教龄	10
学习工作经历	兰州大学地球化学专业毕业								
主要教学科研成果专利	论文： 1、《葡萄皮渣中酒石酸的提取研究》 2、《休闲枣纸制备中复合增稠剂配比研究》 3、《原子吸收光谱法测定桑叶中营养元素的含量》 4、《Mn与L-谷氨酸二元体系循环伏安特性影响因素的研究》 5、《绿色防杀害虫植物源农药的研究与应用》 6、《骆驼蓬生物碱提取技术的研究进展》 7、《Hplc法对大蒜提取多糖的检测》								
竞赛获奖情况	第八届“挑战杯”甘肃省大学生课外学术作品竞赛二等奖优秀指导教师； 天水市科技进步奖； 甘肃工业职业技术学院优秀教师								

六、本专业教学团队

序号	姓名	性别	年龄	职称职务	毕业学校	学历	学位	承担课程	专职兼职	备注
1	张昱	男	35	副教授	兰州大学	研究生	硕士	食品加工	专职	
2	陈尧	男	26	讲师	甘肃农业大学	本科	学士	发酵工程	专职	
3	董会平	男	37	副教授	兰州交通大学	本科	硕士	环境监测	专职	
4	廖天江	男	40	副教授	西北师大	研究生	硕士	环境微生物	专职	
5	张恒文	男	34	讲师	新疆大学	研究生	硕士	大气污染控制	专职	