

- 通知公告
 - 食品工程学院2023... NEW
 - 食品工程学院2023... NEW
 - 2022年国家级竞赛... NEW
 - 2021年国家级竞赛... NEW
 - 期末考试安排通知
- 学院简介
 - 学院概况
 - 学院简介
 - 机构设置
 - 专业设置
- 新闻资讯
- 友情链接
 - 网站链接
 - 校内链接

商丘职业技术学院 食品工程学院

2021-11-08 15:30

食品工程学院始建于1975年，前身是商丘农学院。目前拥有较为雄厚的师资力量，现有校内教职工23人，其中硕士及以上学位17人；教授2人，副教授6人。河南省职业院校省级骨干教师2人，河南省农业农村厅新型职业农民培训师1人，商丘职业技术学院高层次人才2人，“双师型”素质教师17人。另有外聘教师11人，高级职称1人，副高级职称4人。

【专业优势】

食品工程学院1993年开始招生农产品贮藏与加工专业（中专），2001年成立商丘职业技术学院，2003年开始招生食品科学与工程（大专），2006年更名为食品加工技术专业，2007年开始招生食品检测及管理专业。现共开设有6个专业，分别是：绿色食品生产技术专业、食品检验检测技术专业、食品生物技术专业、烹饪工艺与营养配餐专业和食品智能加工技术专业，其中食品智能加工技术专业下又另设了西点烘焙专业。

一、绿色食品生产技术专业

绿色食品生产专业是河南省“一校一品一特色”重点建设专业群的牵头专业，河南省紧缺人才培养基地建设专业。随着生活水平提高，食品安全对人体健康的影响越来越受到重视，安全、优质、营养的绿色食品倍受广大消费者青睐。未来，绿色食品生产、开发市场潜力巨大。本专业立足绿色食品生产，服务国家食品安全战略，推动绿色生产、引领绿色消费，助力绿色食品产业链高质量发展，人才需求量大，就业前景广阔。

二、食品检验检测技术专业

食品检验检测技术专业是国家示范院校中央财政支持重点建设专业群、现代学徒制试点专业，是河南省高技能人才培训基地，河南省综合改革试点专业。食品教研室为河南省优秀基层教学组织单位。我院与国家面粉及其制品检测中心、商丘市农产品检测中心、商丘市出入境检验检疫局等单位联合进行现代学徒制培养试点，校企联合招生，成立订单班，联合培养，毕业后优先推荐到订单企业工作。

三、食品生物技术专业

食品生物专业是河南省重点建设专业，河南省高技能人才培训基地，学院特色专业。食品教研室为河南省优秀基层教学组织单位。食品生物技术专业主要培养能从事食品生物领域的生产与技术管理工作的高素质技术技能人才。

四、烹饪工艺与营养配餐专业

烹饪工艺与营养配餐专业是餐饮类热门专业，随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，餐饮行业的专业化、市场化、国际化的特点日趋明显，市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况，另外随着人们对健康和营养的重视，营养配餐等职业人才也很紧缺。烹饪工艺与营养配餐专业职业发展前景广阔。

五、食品智能加工技术专业（西点烘焙）

食品智能加工技术专业是我院国家示范中央财政支持重点建设专业之一，2012年被批准为河南省高职高专骨干教师培训实训基地，2013年被批准为河南省全民振兴规划高技能人才培训基地，2014年被批准为国家高职高专骨干教师培训基地，2015年完成国家高等教育食品智能加工技术专业资源库建设。2023年“河南职业院校最具发展前景（高精尖）专业20强”活动中，入选“最具发展前景（高精尖）专业20强”。

【办学特色】

一、绿色食品生产技术专业

绿色食品生产专业深化“三教改革”，创新耕读育人模式。落实立德树人根本任务，以耕读劳动砥砺学生品质，启迪心智，培根铸魂，大力开展耕读教育研究与实践。开展专业建设与认证，推进多元化的人才培养，开展1+X职业技能等级证书试点工作，政校行企四方联动，实现“全域”“全员”“全程”协同育人的“耕读化”的育人模式，从而达到深化“三教改革”，创新耕读育人模式。



绿色食品生产专业教师能力提升培训



绿色食品生产专业物企实训

二、食品检验检测技术专业

食品检验检测专业依托学院教学条件，牵手基地实习环境，改革教育教学思想，全方位、多角度培养“高素质技能型”专业人才，成为服务商丘及周边地区经济发展，服务中原经济区建设，引领高职院校同类专业建设的国家示范专业。



本专业改革传统的课堂讲授教学模式，采用课堂与实训地点一体化教学模式，

课程中每个项目的实施都选择在校内和校外实训室进行，项目实施过程中教师或企业专家引导学生边做边学，注意在实训过程中出现的问题，能够对其提出解决的方案，同时注重学习与探索的过程，理论与实践的合一，知识与技能的渗透。



三、食品生物技术专业

本专业将专业教育与“双创”教育相融合，以课程平台、创新实践平台和创业实践平台为依托，培养具备通用职业能力、专业核心能力、专业拓展能力和创新创业能力的高素质技术技能人才。课程平台主要面向食品检验岗位、质量管理岗位、生产加工岗位等核心岗位，培养学生具备一定的食品分析检验能力、食品质量管理能力和食品生产加工能力；创新实践平台以“英才计划”“技能大赛”“课程设计”等为培养手段，培养学生创新意识和创新思维能力、主动获取和应用知识的能力、独立分析与思考问题的能力；创业实践平台立足于食品创新创业实践基地和果蔬生产实训基地，培养学生自主创业能力。



四、烹饪工艺与营养配餐专业

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，为了进一步加强学校与行业企业的合作，商丘职业技术学院与商丘市餐饮与饭店行业协会双方签订现代学徒制培养合作协议；联合培养烹饪工艺与营养配餐专业学生，在校学习时间2年，企业实践1年。



通过教师、师傅联合传授，更加注重技能的传承，由校企共同主导人才培养，设立规范化的企业课程标准和考核方案等，体现了校企合作的深度融合。现代学徒制有利于促进行业、企业参与职业教育人才培养全过程，实现专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接，提高人才培养质量和针对性。



五、食品智能加工技术专业（西点烘焙）

食品智能加工技术专业探索与企业深度融合的长效机制，培养面向食品生产、管理和服务第一线需要的高素质、高技能应用型人才，成为服务商丘及周边地区经济发展，服务中原经济区建设，特增设食品智能加工技术专业（西点烘焙方向）。



食品智能加工技术（西点烘焙方向）专业采用现代学徒制培养，第一、第二学年在学院进行基本理论学习和技能训练，第三学年到订单企业进行现代学徒制培养，采用“师傅带徒弟”的形式进行教学和实训技能训练，三个学年中，企业技能专家随时可以到校授课，学生也可以到企业进行相关技能培训和顶岗实习，实现毕业就业无缝对接。



校企合作培养人才“现代学徒制”人才培养模式图

目前，食品智能加工技术（西点烘焙方向）专业与蓝焙（好利来）食品有限公司、商丘凤帆西点烘焙等企业联合，进行现代学徒制培养，入学签订就业协议，优先推荐到订单企业工作，毕业生可在质检、卫生、企业等部门从事有关产品研发、食品质量控制、营养配餐等方面工作。学生毕业获得学历证书的同时，还可以获得HACCP内审员证书和ISO14000内审员证书、食品高级检验工等国家劳动部门颁发的“职业资格证书”。学生未毕业就被用人单位预定一空，毕业生供不应求。

【关闭窗口】