

「食品与生物工程学院」

食品与生物工程学院源于食品与生物工程系，始创于建校初期，是广东轻工职业技术学院历史最长的工科院之一，有着深厚的历史传承，目前开设食品加工技术、食品营养与检测、化工生物技术、食品生物技术、保健品开发与管理、药品生产技术、药品经营与管理等7个专业，其中食品营养与检测为国家示范建设专业、化工生物技术专业为广东品牌专业。

学院现有在校生近1600人，专任教师23人，其中正高级职称8名，副高级职称11名，博士13名，具备双师。素质教师占60%以上。学院师资力量雄厚，拥有“珠江学者”特聘教授2名、“珠江学者”讲座教授1名、省级教学名师2名、省级专业领军人才2名、省级优秀青年教师1名，还聘请了33位行业专家作为兼职教师。近五年教师主编、参编教材20部，获得国家、省级教学成果奖1项，发表教改论文20余篇。学院注重科技创新及技术研发，是学校组建的省级“轻工行业协同创新中心”三大支撑平台之一，拥有省级“广东高校特色调味品工程技术开发中心”，与企业共建协同创新平台2个，已积累多项技术成果。近五年，教师承担国家、省市、企业委托等科技研发项目30余项，发表论文200多篇，申请国家发明专利30项。与企业联合申报省、市级科技成果奖多项，向社会提供多种技术服务和技能培训。

学院注重高职教育的人才培养功能，积极拓宽各种人才培养模式。先后成功开展“1+1”应用型本科人才培养试点项目（合作学校韩山师范学院、广东第二师范学院）、“2+2”高本联培高级技术技能型人才培养试点项目（合作学校广东石油化工学院）、“3+2”三分段专升本应用型人才培养项目（合作学校仲恺农业工程学院、韩山师范学院、广东第二师范学院），与澳大利亚阳光海岸大学联合开设“食品营养与检测专业国际合作办学”，与多家优质企业联合开设“现代学徒制”试点班。学院还是华南理工大学继续教育学院校外教学点的承办单位，开办“生物工程”、“食品科学与工程”成人网络本科班，至今已持续8年，社会反响良好。

学院以培养生产、管理、服务第一线的技术技能人才为目标，坚持理论教学和专业技能培养并重的原则，坚持以职业能力为核心，构建产学研结合的人才培养模式，已建成卓有成效的实践教学体系。校内实训场地超过3000m²，拥有分析检测、食品加工、生化工程、生物技术、药品制造、药品营销等各类专业实训室20间，设备总值1000万元，校外实训基地100多家。学院重视学生的素质教育和创新创业精神，近年来，积极引导学生参与课外科技活动和技能比赛，硕果累累，获国家、省、校级奖项共60余项，学生综合素质高，就业率每年均超过96%，毕业生质量获用人单位高度评价。





化工生物技术

/ 省品牌专业、校重点专业 /

● 专业代码：570102

培养目标：本专业培养理想信念坚定、德技并修、全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和工匠精神、较强的就业创业能力，掌握化工生物技术专业知识和技术技能，面向专用化学产品制造业和食品及饲料添加剂制造业的生化技术领域，能够从事生物化工产品的生产操作、生产设备维护、营销服务等工作的高素质技术技能人才。

主要课程：微生物工艺技术、生化分离技术、生化工程设备、生物化工产品生产技术、生化产品应用与营销服务、生物加工副产物综合利用、生化产品创新与制作、专业综合技能实训、毕业设计（毕业论文）、顶岗实习等。

就业方向：就职于食品、生化产品、生物制药、环保等多个行业；主要从事生产管理、质量管理、技术开发等工作。



食品生物技术

● 专业代码：570101

培养目标：本专业面向食品行业酿造食品制造类企业，依托珠三角区域特色食品产业，采用“以调味品和酒类生产为主体，工艺、检验、质量管理为主线，单元操作技能为贯穿，同时拓展高端生物技术”的人才培养模式，培养具有德才兼备、品学兼优的良好素质；掌握食品生物技术的基本理论知识；熟悉工艺控制、设备操作、食品检验等技能；能从事（胜任）食品酿造生产、研发、建设、管理、技术服务等岗位工作的高素质技术技能人才。

主要课程：食品安全与质量管理、食品检验技术、食品生产单元操作、调味品生产技术、酒类生产技术、生物分离与纯化技术、食品添加剂应用技术、食品保藏技术、食品营销、生产见习、食品生产综合实训、酿造食品创新能力实训、顶岗实习。

就业方向：毕业生主要在食品生产、生物酿造、生物食品添加剂及配料、生物健康食品相关企业从事产品研发助理、生产工艺技术管理、产品检验与质量控制、产品营销及技术服务、设备维护与管理等工作。

药品生产技术

● 专业代码：590202

培养目标：本专业面向医药行业药品生产企事业单位，构建了以药品生产为主线，生产、检验、管理和销售专业技能分项集成的培养模式；培养具有新时代医药行业人才具有的职业素养，掌握生物药、中药、化学药生产理论，熟悉药物生产操作与工艺控制、药物分析检验、药品市场营销等技能；能从事（胜任）药物制剂工、药品调剂员、药物研发助理、生产质量管理、质量控制等岗位工作的高素质技术技能人才。

主要课程：医学基础、药事管理法、药品市场营销技术、中医学基础、药物分析技术、制药设备及技术、药物制剂技术、生物制药技术、药理学、药品检验综合实训、中药传统技能实训、药品生产综合实训等。

就业方向：毕业生就职于制药企业、医药销售公司、医药企业管理咨询等行业从事生产管理、质量控制、新产品开发、药品及医疗器械销售、医药管理咨询等工作。



食品营养与检测 / 国家示范专业、省高水平专业 /

● 专业代码：590107

培养目标：培养在食品及农产品领域从事检验检测、品质控制、生产管理、产品研发、营养管理，具备良好的职业道德、健康的个性品质和较强的可持续发展能力的高素质技术技能人才。

主要课程：分析化学、生物化学、食品营养与卫生、健康管理学、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、食品安全与质量控制技术、人工智能、创新试验与设计。

就业方向：食品、农产品质量监督检测部门的检验员；食品、农产品及保健品生产企业的产品研发、生产管理、品控员或质检员；大型餐饮企业、医院、学校、社区、福利院的营养管理、营养配餐与卫生监督员等。

食品工业类

(食品营养与检测)【中外合作办学】
(中澳合作 2+1 双文凭出国留学项目)

● 专业代码：5901H

培养目标：培养具有较强的英语语言应用能力、具备多元化文化背景和良好的团队协作精神，熟悉国内外食品安全与营养的方针、政策和法规，从事食品、农产品和保健食品生产经营相关环节的检验检测、品质控制、营养管理等工作的高端涉外技能专门人才。

主要课程：

中方：食品理化检验技术、食品仪器分析技术、食品安全与质量控制技术、食品微生物检验技术、食品营养与卫生、健康管理学、人工智能、创新试验与设计。

澳方：“食品课程 (Food study)、公共健康概论 (Public Health Foundation)、营养学原理 (Principles of Nutrition)、英语 (Basic Science English、Advanced Science English、Menu Design in English、Nutrition Report English) 等。

就业方向：选择在国内食品相关领域从事检验检测、品质控制和营养管理工作；第三年澳大利亚阳光海岸大学完成最后一年的副学士学位课程的学习，达标后可继续在澳大利亚修读学士学位及研究生课程。



保健品开发与管理

● 专业代码：590303

培养目标：培养健康产业发展所需要的德、智、体、技全面发展，掌握保健品研发、生产、营销、质量控制等所必需的实践操作技能和理论知识，具有良好的职业素质和文化修养，适应现代保健品研发、生产与营销工作，具备良好的职业道德、健康的个性品质和较强的可持续发展能力的复合创新型高级技术技能人才。

主要课程：现代营养学、生物提取技术、保健品生产工艺与设备、保健品研究与开发、保健品检验技术、保健品营销与策划、保健品工厂设计、保健品创新与制作、毕业设计、顶岗实习等。

就业方向：可就职于保健品、生物医药、健康服务等多个行业，从事保健品研发、生产与管理、产品营销及技术服务、健康产业咨询服务等工作。

食品加工技术 / 校重点专业 /

● 专业代码：590101

培养目标：本专业构建了“以从事食品生产技术管理”职业能力培养为主线，校企合作的人才培养模式。面向食品制造及销售等岗位，培养以就业为导向、能适应生产管理一线岗位需要的实际工作能力，具备良好的职业道德、健康的个性品质和较强的可持续发展能力的高素质技术技能型人才。

主要课程：食品生物化学、营养与功能食品、微生物学基础、食品酶学基础、食品工程原理、食品加工与保藏技术、食品加工机械设备、食品检验技术、食品安全与质量管理、食品添加剂应用技术等。

就业方向：毕业生主要在食品生产及加工、食品添加剂及配料、食品营养与健康相关企业从事产品研发助理、生产工艺技术管理、产品检验与质量控制、产品营销及技术服务、设备维护与管理等工作。