



食品与生物技术学院|School of Food Engineering and Biotechnology

食品与生物技术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学院之一，有着深厚的历史传承，目前开设食品营养与检测、化工生物技术、食品加工技术、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专业为国家示范建设专业、化工生物技术专业为广东省品牌专业。

学院现有在校生近1600人，专任教师47人，其中正高职称8名，副高职称21名，博士15名，具备“双师”素质教师占90%以上。学院师资力量雄厚，拥有“珠江学者”特聘教授1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3名、省级优秀青年教师2名，还聘请了32位行业专家作为兼职教师。近五年教师主编、参编教材20部，获得国家级、省级教学成果奖4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50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“4+0”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”三二分段专升本应用型人才项目（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班”，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3200m²，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26间，设备总值1000万元，校外实习基地150多家。学院重视学生的素质教育和创新创业精神，近年来，积极引导参与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30余项，学生综合素质高，就业率每年均超过99%，毕业生质量获用人单位高度评价。



食品加工技术

专业代码:590101

培养目标:掌握食品加工的基础理论和技能,能胜任食品生产与管理、产品检验与品控、安全监督管理等工作,具有良好职业道德的高级技术技能型人才。

主要课程:微生物学基础、生物化学、食品保藏技术、食品检验技术、果蔬产品加工技术、烘焙食品加工技术、乳制品加工技术、食品机械与设备、食品质量与安全控制、创新创业实训等。

就业方向:食品相关企业从事生产与管理、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。

食品生物技术

专业代码:570101

培养目标:掌握食品生物专业的基础理论知识和技能,能胜任调味品、酒类等酿造食品行业的生产与管理、产品检验与品控、安全监督管理等工作,具有良好职业道德的高级技术技能型人才。

主要课程:微生物发酵技术、调味品生产技术、发酵食品生产技术、食品添加剂应用技术、食品检验技术、酒类生产技术、发酵工程设备、食品质量与安全、酿造食品生产实训。

就业方向:食品生产、生物酿造等生物食品相关企业从事产品研发助理、生产技术管理、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相关企事业单位,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质;掌握药品生产、质量控制与管理、制药设备养护、药学服务等专业知识,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、药物研发助理、生产质量管理、药品销售等岗位的高素质技术技能人才。

主要课程:专业核心类课程包括药物分析技术、制药设备及技术、药物制剂技术、生物制药技术、药理学。

就业方向:能从事(胜任)药品生产企业的生产、研发、QC、QA、医药代表、医药招商,以及医院及药房的药房调剂等工作岗位。

保健品开发与管理

专业代码:590303

培养目标:为保健品产业培养德、智、技、体全面发展,适应现代保健品研发、生产与营销的专业技能需求,掌握保健品的开发、营销、生产、质量控制、设备维护等所必需的实践操作技能和基本理论知识的高素质技能型人才。

主要课程:微生物与免疫学基础、人体解剖生理学、医药基础、现代营养学、生物提取技术、药材鉴别技术、保健品生产工艺与设备、保健品创新与开发、保健品评价与管理、保健品检验技术、食品添加剂、产品安全与质量管理、保健品企业操作实务、保健品营销与策划、保健品工厂设计与规划、毕业设计、顶岗实习等。

就业方向:可就职于国内外保健品企业、功能食品企业、生物医药企业、健康服务产业等多个行业大中型企业,从事功能性食品、保健品研发、生产操作与管理、产品检验与质量控制、营销及技术服务、设备维护与管理、健康产业咨询服务等岗位。



化工生物技术

专业代码:570102

培养目标:化工生物技术是集生物学、化学、工程学等多学科组成的交叉学科。本专业紧密结合广东经济发展,旨在培养具有高尚职业道德,德、智、体、美全面发展,掌握生物化工专业知识和现代生物技术基本技能,熟悉生化产品生产工艺,食品与发酵行业资源综合利用工艺设计和技术开发,生化产品检验等工作的高级技术应用型人才。其中,酿酒技术与品鉴方向,特别面向酿酒行业,从事酒类生产、品鉴、质量检测和经营管理等岗位工作的高素质技能型人才。

主要课程:微生物工艺技术、现代生化分离技术、生物工程设备、食品与发酵工业综合利用技术、生化产品应用与营销服务、专业综合技能实训、毕业设计(毕业论文)、顶岗实习等。其中酿酒技术与品鉴方向,还包括了酿造原理与技术、白酒生产技术、啤酒生产技术、果酒生产技术、酒类品鉴、食品营销、中国酒文化等。

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。而酿酒技术与品鉴方向,主要就业去向为酒类生产、经营及开发研究的企业及科研院所,就业岗位以生产操作、产品营销、生产管理、产品研发等岗位为主。



食品营养与检测

专业代码:590107

培养目标:采用“食品检测、食品安全与质量控制、营养管理岗位群分项能力培养,综合能力集成”的人才培养模式,培养能从事(胜任)食品生产技术服务、品质控制、产品研发、检验检测及营养指导、健康管理、营养配餐等岗位工作的德、智、体、美全面发展的高素质技术技能人才。

主要课程:食品营养与健康、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、创新试验与设计等。

就业方向:可从事公共营养指导、健康管理、营养配餐、农产品食品检验、质量认证认可、检验检疫等岗位工作。



食品营养与检测 (中外合作办学)

专业代码:590107H

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,从事检验检测、品质控制、营养管理等工作的高端涉外技能型专门人才。

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、食品营养与健康、创新试验与设计等。

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)

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。