

食品加工技术专业建设整体解决方案

智慧教育 · 国泰安

目录

CONTENTS

1



部门介绍

2



解决方案

3



案例分享

一、部门介绍

目录

CONTENTS



群部简介



主要产品体系

食品教育事业部隶属于国泰安理工科群组，针对食品行业对专业人才的要求，结合对食品行业市场和教育模式的充分调研，致力于打造专业的食品学科建设。



产品配置

实训室产品



烹饪类实训产品线
食品加工类实训产品线
食品检测实训室产品线

教学资源开发



教学视频
教学PPT
教学flash，动画，
微课
教学大纲
习题库
教案
.....

软件平台资源



餐饮营运长决策仿真软件
蛋糕店创业体验软件
果汁饮料生产线仿真软件
食品资源库平台
虚拟仿真实验教学平台
.....

竞赛活动

国泰安食品教育事业部群与院校合作举办专业大赛活动。

校企合作

推荐专业老师或学生在知名生产企业实地考察学习。



师资培训

通过校企合作，搭建师资培训服务平台，为在校教师提供成长阶梯。

境外考察

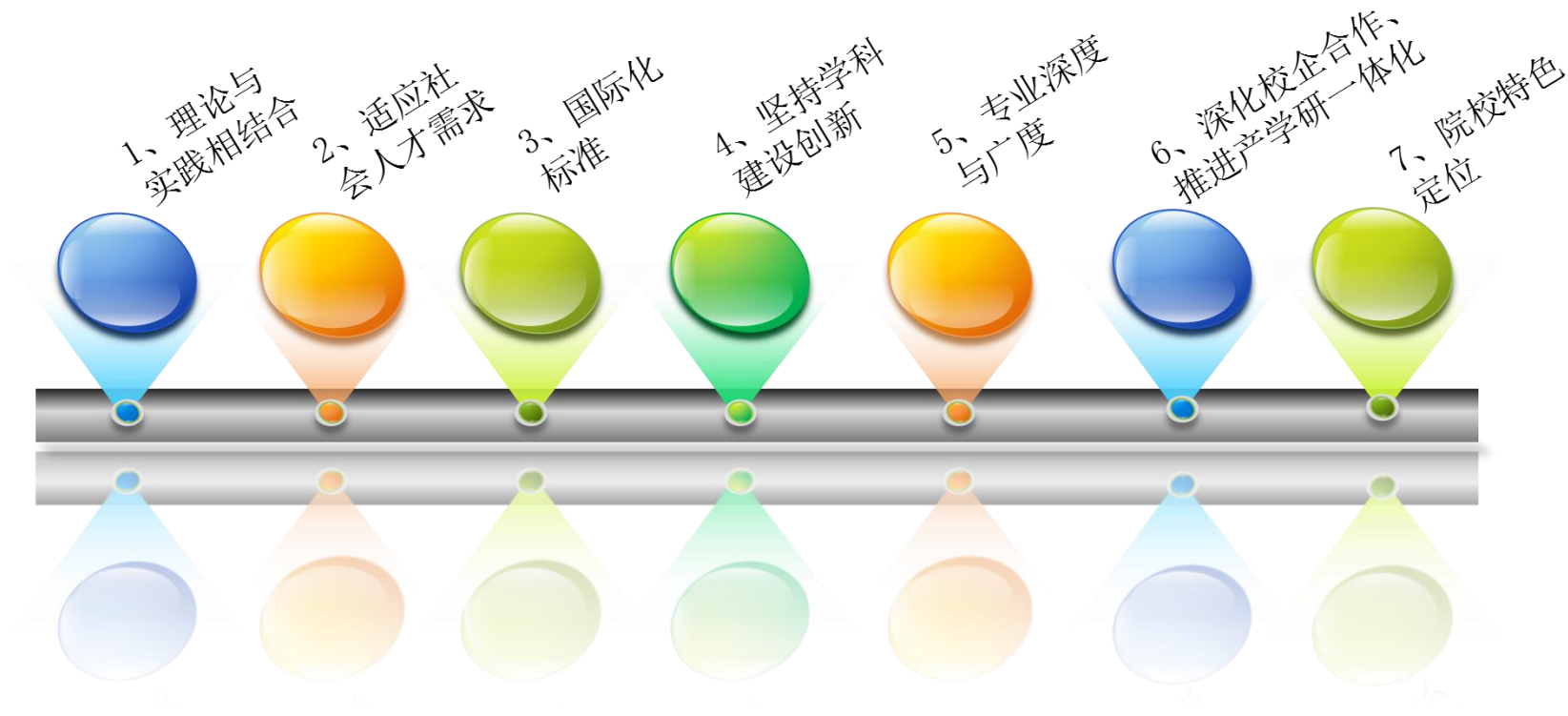
国泰安派师资到境内外学校进行培训、考察、主题沙龙、讲座、论坛。



二、解决方案

目录

CONTENTS



社会需求

从食品的研发到食品的生产加工，从食品的质量保障到食品的销售服务等，不同社会岗位必然有着不同的教育层次与专业技能背景要求。

改革要求

不同专业方向有着不同的特色规划目标，而不是建立一个大而全的“专业”或毫无特色而言的专业。

改革 目标

食品加工技术专业是一门交叉学科，与不同学科专业相结合可以发展成特定方向的学科专业或研究领域。

改革 要求

设置较为精细化的专业课程，除公共课程外，还应进行基础必修与选修课程设置和专业必修与选修课程设置的改革，形成院校特有专业特色。

1

培养目标

- ✓ 以“面向世界、特色鲜明、服务业界”为定位，坚持“教学、实践、研究为一体”的原则，培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高，具备各类食品加工相关知识和基本技能，高端技能型应用人才

2

专业特色

- ✓ 区域化、应用化、国际化

3

特色方向

- ✓ 分别融合分析化学、统计学、生物学、微生物学和营养学等传统学科，形成多样化的人才。

4

培养方向

- ✓ 食品加工、食品分析检测、食品质量控制、食品机械设备使用与维修、市场营销和生产管理等方向。

5

精品课程

- ✓ 《食品营养与分析》、《乳品加工技术》、《肉蛋制品加工技术》、《果蔬加工技术》、《果酒加工技术》、《焙烤食品加工技术》、《食品检测技术》、《食品安全与质量控制技术》、《食品原料学》等。

6

就业前景

- ✓ 全国各级食品卫生监督部门、食品企业及教学、科研等单位从事食品生产、食品营养与安全的管理、食品检验等方面的工作。

基于工作过程的以岗位能力导向的专业课程体系构建

课程体系构建原则

- 课程的建设要与企业对职位的现实需要相对接
- 课程教学目标要与学生的职业生涯发展相对接
- 课程内容，教学实施与学生现实基础相对接

课程体系构建方法

- 确定食品加工技术专业就业岗位（群）
- 归纳出典型工作任务，由典型工作任务引导出专业学习课程，根据专业学习课程的需求制定出专业基础学习课程，构建食品加工技术专业的课程体系
- 围绕核心职业能力模块，组织课程体系建设

课程体系参考

- 公共学习模块：思想政治理论课、职业生涯规划、心理健康指导等
- 学科专业基础模块：食品化学、食品生产单元操作、肉制品加工技术等
- 学科专业方向模块：食品加工技术模块、食品分析与检测技术模块、食品质量管理技术模块

1

教学体系

- ✓ 课程的教学内容，以项目教学为单元进行组织，形成理论与实践相结合的完整的知识与实践体系。

2

教学方式

- ✓ 单个项目教学
- ✓ 理论与实践相结合
- ✓ 融合案例教学、仿真教学、场景教学、数字化学习等

4

教学素材制作

- ✓ 包括文本资料电子化、导学动画设计、教学动画设计、ppt课件美化、授课录像与制作

3

教学内容组织

- ✓ 包括教学项目，如电子教案、电子课件、自测试题、实验指导等规划与组织，以及教学内容整体汇编成册





国泰安的技术团队针对食品加工技术专业发展的实际需求，以信息化综合服务网络平台理念，打造专业化、科学化、系统化的综合网站平台，以满足学生学习、考评以及就业信息对接需求。



食品加工技术专业特色网站：

集展示功能、远程授课、同步交流、作业提交、在线测评等功能于一体的教学信息化建设重要平台。



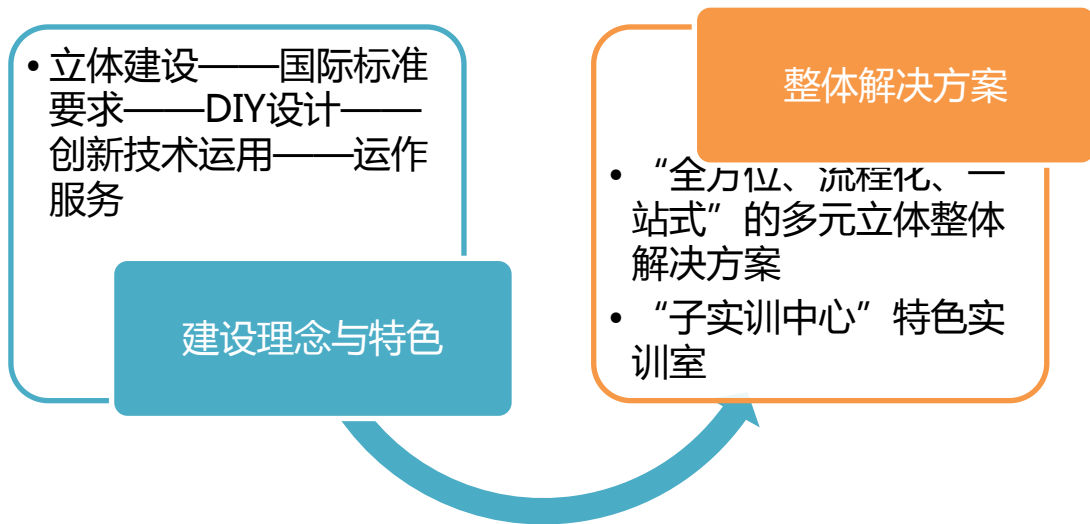
人才测评在线学习系统：

通过模拟案例使学生完成“岗位选择——评价方法选择——候选人选择——观察与评价——撰写综合报告”系列过程。

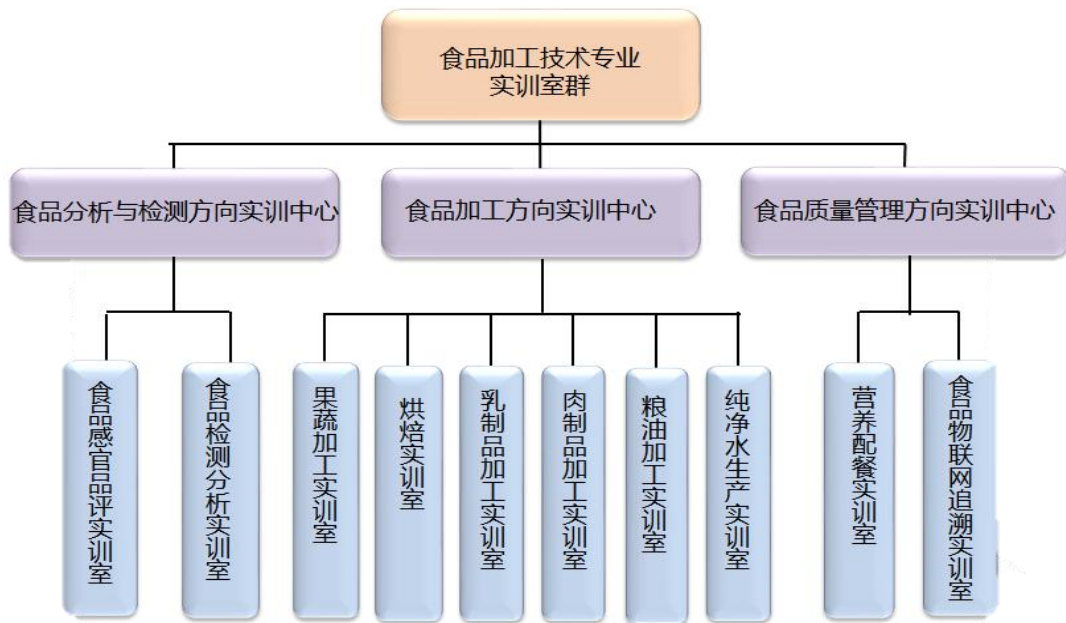


校企直通车：

通过学生实习就业信息对接平台，实现学生利用校企直通车对接企业资源，寻求招聘信息与创业咨询。



食品加工系列实训室将各项专业学科建设的专业方向设置与课程设置改革、师资建设、教学资源平台建设系列举措实施落地。依托实验室、实训室一体化建设，推动专业重点学科实训室建设。



实训室设计理念

- ◆ 以岗位技能与实务知识为导向
- ◆ 以紧密衔接专业课程的现场实训教学为主题
- ◆ 实训管理平台与工具，仿真实训软件及硬件装备一体化创新整合
- ◆ 丰富的实训教程、案例、专业网站及教学资源库配套建设开发网络教程, 引导学生主动掌握自己所需要的知识
- ◆ 贴身高效的运维及师资培训、专业竞赛、研讨交流等系列增值服务

软件功能模块



□ 食品加工技术
实训室管理平台

□ 多功能大屏幕管
理与信息展示系统

□ 食品加工技术专业
数据资讯终端



果蔬加工实训室



烘焙实训室



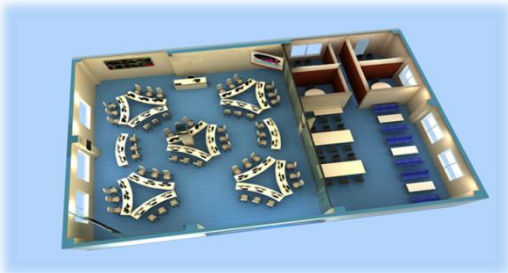
肉制品加工实训室



食品感官品评实训室



营养配餐实训室



物联网智能追溯（食品安全）实训室

食品加工技术专业师资队伍建设方案，以形式突破创新为特点，整合社会资源，强化社会培训力量，完善职业培训制度，强化教师的理论实践一体化教学能力、专业操作能力、技术服务咨询能力、实训工具开发能力、专业建设开发能力、项目课程教材开发能力等六个方面的能力培养，加速提升师资队伍的建设培养。



校企人才互聘

聘请专家教授指导课程改革
建立职业动态数字化信息平台
企双方共享优质资源

培养 方案

科研水平提升

对接校方和企业的合作渠道
实现校企双方在项目课题合作、
软件开发、论文提升和设计推广
等领域的深度合作

境内外研修考察

国泰安派师资到境
内外学校进行培训、考察、
主题沙龙、讲座、论坛

专业定位

国泰安专家团队及服务网站，对其个性、心理素质、抗压能力和就业意向等进行测试及分析，帮助学生发掘自身的潜力所在，给出有针对性的专业定位方案，从而更加精准的定位学生的专业方向

就业路线定位

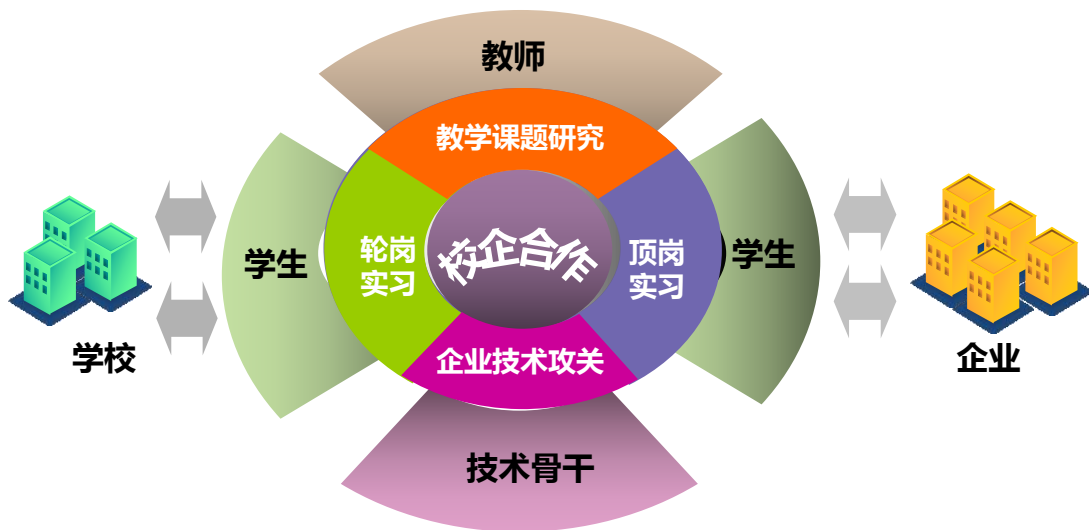
国泰安的专家顾问会根据学生的实际情况进行了解和分析，给出相应的整体专业化建议方案，帮助学生更加准确的定位适合个人性格及能力的就业路线。

创业路线规划

制定符合其实际情况的创业计划方案，逐步帮助学生在毕业初期形成清晰的短、中、长期创业目标及路线



根据客户院校的专业设置和学生就业方向，为客户院校联系专业对口的企业安排实习，主要有顶岗实习和轮岗实习两种形式，并根据学生的资质和能力安排就业直通车，提升客户院校的就业质量和就业效率。



1

贵州轻工职业技术学院

2

上海市贸易学校

3

来宾市技工学校

三、案例分享 目录

CONTENTS



贵州轻工职业技术学院为切实提升食品专业办学综合质量，与国泰安联手打造了综合化、标准化的食品感官品评实训室，食品感官品评实训室集样品准备室、品评试验室、讨论专区、仪器室和数据处理室，建设内容包括感官评定实训教学软硬件平台搭建、数据资源库建设和师资队伍建设和等。

上海市贸易学校



国泰安公司作为专业教育咨询，参与上海市贸易学校“食品生物工艺专业”人才培养模式与课程体系改革和师资队伍建设。建设并完善了专业教学资源库，搭建仿真模拟教学实训平台，实现了仿真模拟操作，增强了学生生产模拟化实训技能。通过中法交流、中美连线、教师赴德、美、港培训等活动，逐步建成了一支具有较高教学水平和较强实践能力的教师队伍。

来宾市技工学校



国泰安依据来宾市技工学校制糖专业特色，打造了国内领先的制糖检验分析实训室引进先进的食品安全综合检测仪、气相色谱仪、高效液相色谱仪和传统制糖分析检验设备。实训室的建成使用对学校教学与服务社会具有重要作用。

THANK YOU

企业名称：深圳国泰安教育技术股份有限公司

联系地址：深圳市南山区学苑大道1001号南山智园A4栋

客服热线：400-609-6665 800-999-3099

公司网址：www.gtafe.com