

2903 粮食类

专业代码 290301

专业名称 现代粮食工程技术

基本修业年限 四年

职业面向

面向制米工、制粉工、制油工、饲料加工工和农产品食品检验员等职业，粮食加工生产技术、品控技术、生产车间和品控部门管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础与粮食加工生产技术、生产检验和品控技术、生产车间和品控部门管理、相关法律法规等知识，具备现代粮食加工生产操作、生产检验与品控、生产复杂问题处理、车间改造、企业中层管理等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事粮食加工生产技术改造和技术攻关、生产车间和品质管理部门主管等工作的高层次技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有整合和综合运用机械、智能控制、粮食化学、检验、粮食工程原理、管理学原理等专业基础理论知识的能力；
2. 具有运用信息化管理条件下粮食加工生产操作、设备维护保养等技术技能解决生产中复杂问题的能力；
3. 具有信息化管理条件下粮食加工技术革新与改造等技术技能，实施工艺和设备改造、技术研发和成果转化的能力；
4. 具有粮食加工生产检验和质量管理，设计检测方法和质量管理方案的能力；
5. 具有现代粮食加工企业生产车间管理和品控部门管理的技术技能；
6. 具有员工技能培训方案设计，技能培训组织实施的能力；
7. 具有及时自主学习现代粮食工程技术领域的法律法规，探究学习新知识、新技术的可持续发展能力；
8. 具有粮食产业文化素养，树立节粮减损和粮食安全意识，遵守职业道德准则和行为规范，体现社会责任感和担当精神；
9. 具有综合运用专业知识，协助开展现代粮食工程技术领域新产品研发、技术技能创新的数字化能力；

10. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：机械设计基础、机械制图、工程力学、电工电子技术、粮食工业智能控制技术、粮食化学、分析化学、现代仪器分析、粮食工程原理、管理学原理。

专业核心课程：现代粮食加工生产概论、粮食加工设备维护保养、现代粮食清理与包装技术、粮食加工检验与质量管理、现代稻谷加工技术、现代小麦加工技术、现代油脂制取技术、现代油脂加工技术、现代饲料加工技术、粮食加工技术革新与改造、现代粮食加工生产与质量管理、技能培训设计与实施。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行生产操作、设备保养、生产检验、品质管理、毕业设计等实训。在粮食行业的大米、面粉、油脂和饲料生产企业，政府粮食管理部门和科研院所等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续专业硕士学位授予领域举例：食品工程、食品加工与安全

接续硕士学位二级学科举例：粮食储藏技术与品质控制、粮食油脂及植物蛋白工程、食品安全检测与控制技术、农产品加工与贮藏工程