

食品质量与安全

本专业归属

工科试验班（医理工综合类）

专业介绍

本专业以生命科学和食品科学为基础，探索食品营养保障和食品安全卫生质量管理的规律。其基本任务是通过学习、开发各类新技术在食品加工、食品营养与安全方面的应用，以满足公众对营养、安全、高品质食品的需求，提升人类健康水平。本专业主要为食品企业、商检、海关、标准计量、卫生防疫、环境保护、产品检验、科研院所等有关食品分析、检测与质量管理监督部门培养从事食品安全检验、食品品质控制与质量监督管理等工作的高级复合型应用人才。学生经过四年培养，将具备扎实的化学、生物学、食品科学、食品安全检测与控制、食品法律法规、食品品质监督与管理等方面的基础理论和宽广的专业知识与技能。

主要课程

无机化学、有机化学、分析化学、生物化学、物理化学、食品化学、微生物学及检验、食品分析、食品安全快速检测技术、现代仪器分析、食品安全与质量控制、食品安全风险分析及信息化管理、免疫学、食品营养学、食品工艺学概论、食品法规与标准等。

就业方向

本专业学生毕业后能在食品流通、加工、进出口检验检疫、卫生监督、食品质量监督管理部门，或在相关高等院校和科研机构从事食品检验、食品品质控制与监督管理等方面的工作。