

## 食品科学与工程

本专业归属

工科试验班（医理工综合类）

### 专业介绍

食品工业是国民经济支柱产业，食品科学与工程专业是以物理、化学、生物及工程技术为基础，针对从食品原料、加工、检验、贮藏到流通、消费全过程的综合性应用学科。我校的该专业是上海市一流本科专业，在食品冷冻冷藏和食品加工工程方面极具特色，主要培养解决食品科学与工程领域内复杂工程问题，从事科研开发、品质控制、生产管理、工程设计等方面工作的高级工程技术人才。学生经过四年培养，将具备本专业的理论基础知识、食品加工、食品分析以及相关专业技能，获得本专业的实验培训和工程实践训练。

专业覆盖领域	专业简介	培养条件	专业特色
<h3>食品工程智能化</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>食品全产业链的工程技术问题</li><li>食品装备智能化设计与开发</li></ul>  <p>程序降温仪</p>  <p>专著</p>	<h3>食品资源可持续利用</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>食品资源供应与可持续发展</li><li>食品组分与营养开发</li></ul>  <p>乳酸菌剂</p>  <p>乳酸菌全基因组图谱</p>	<h3>绿色食品</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>食品成分的绿色</li><li>食品工艺/管理</li></ul>  <p>微生物制</p>	

### 主要课程

大学英语、高等数学、大学物理、无机化学、有机化学、分析化学、物理化学、工程制图、电工与电子学、食品工程原理、现代仪器分析、食品化学、生物化学、食品微生物学、食品分析与检测、食品工艺学、食品机械与设备、食品冷冻冷藏原理、食品工程测控技术、食品营养与工程等。

### **就业方向**

本专业学生毕业能在食品及相关领域从事食品生产技术管理、食品科学研究、食品产品开发、食品加工工程设计、食品机械制造、食品质量检测与控制，以及相关管理等方面的工程技术工作。