

食品质量与安全专业

培养目标

总的目标：“学会做人、提高素质、掌握技能、求是创新”

具有健全人格；

具有正确的世界观、人生观和价值观；

具有高素质人才所具备的人文社科基础知识和人文修养；

具备英语、计算机操作与应用能力；

具有化学、生物学、食品科学与工程、管理学的基本知识。

掌握食品安全学、食品营养学、食品毒理学、食品质量与安全监测技术、食品质量与安全控制技术的基本理论和实践技能，熟悉食品标准与法规；能在食品企业、海关、商检、卫生防疫、外贸、科研院所及有关社会中介机构等部门，从事食品质量与安全性检测、监测、评价、预警、控制、认证、标准和法规制定及食品质量安全的教学、科研、管理工作的富有创新精神和实践能力的高级应用型专门人才。

主干课程

有机化学、生物化学、微生物学、食品化学、食品工程原理、食品工艺学、食品营养与卫生学、仪器分析、食品检验、食品毒理学、免疫学、动植物检疫、食品安全学、食品质量控制技术、食品质量管理学、食品法规与标准、动植物检疫法规、食品物流法规等。

食品检验检疫模块专业课：动植物检疫、免疫学、食品理化检验、食品微生物检验、食品质量与安全综合实验等

食品质量控制模块专业课：仪器分析、食品质量管理学、食品理化检验、食品微生物检验、食品质量与安全综合实验等

食品标准与法规模块专业课：食品法规与标准、动植物检疫法规、食品物流法规、试验设计、食品质量与安全综合实验等

师资力量

本专业有专任教师：教授 11 人，副教授 11 人。其中，具有博士学位 14 人，占教师的 58%；具有硕士以上学位 19 人，占教师的 75%。

优质教学资源

食品质量与安全专业具有实验室 24 间，面积 960 平方米。

仪器设备 338 台，总资产 618 万元；最近又投入 300 万元。

该实验室是本院实验开出较多、能培养学生动手能力、学生毕业论文选题较多的实验室之一。



农药残留测定仪



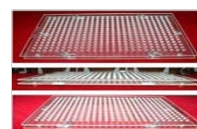
变性梯度凝胶电泳

厌氧培养箱

MIDI细菌自动鉴定系统



保健食品药品加工设备



高效液相色谱仪

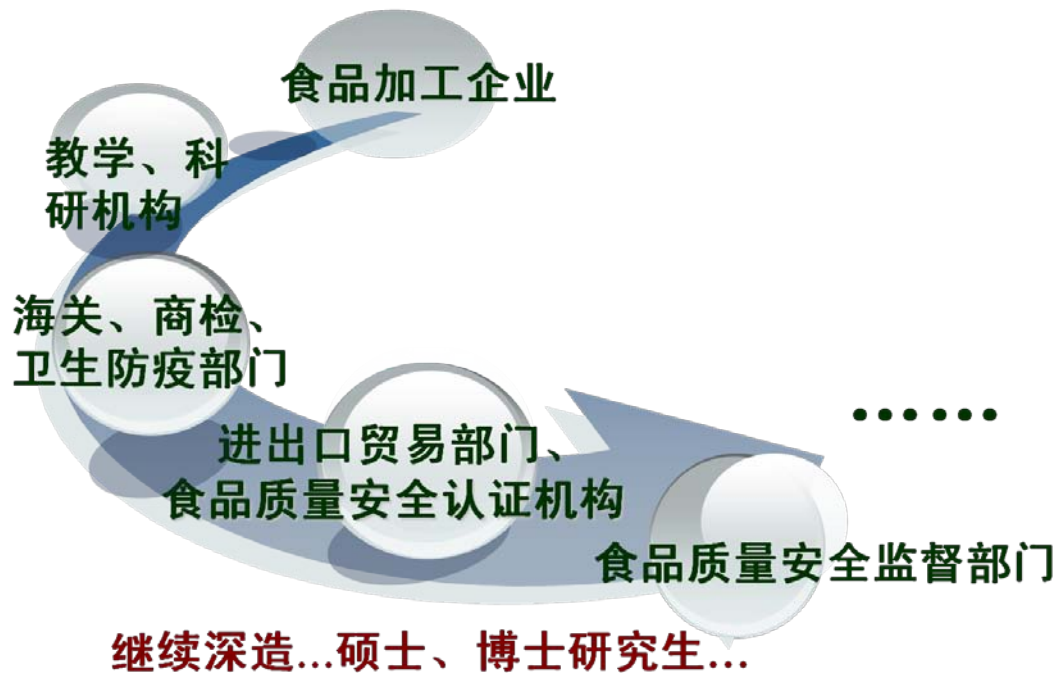


气相色谱仪



考研与就业

食品质量与安全专业毕业生的去向



优势与特色

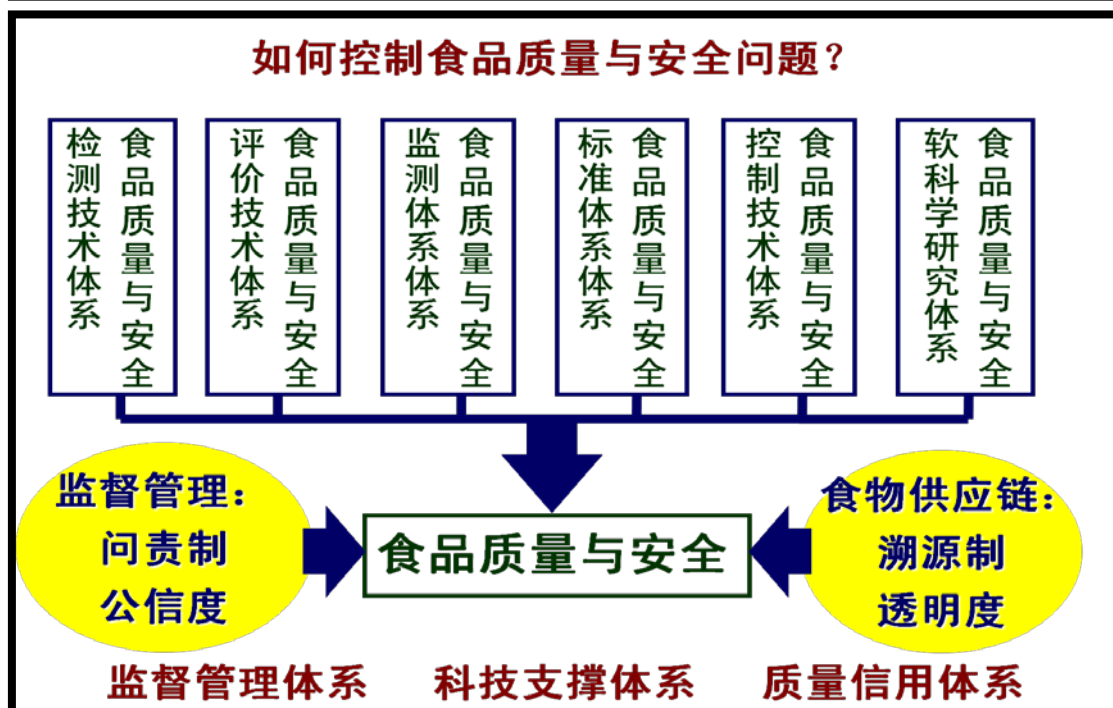
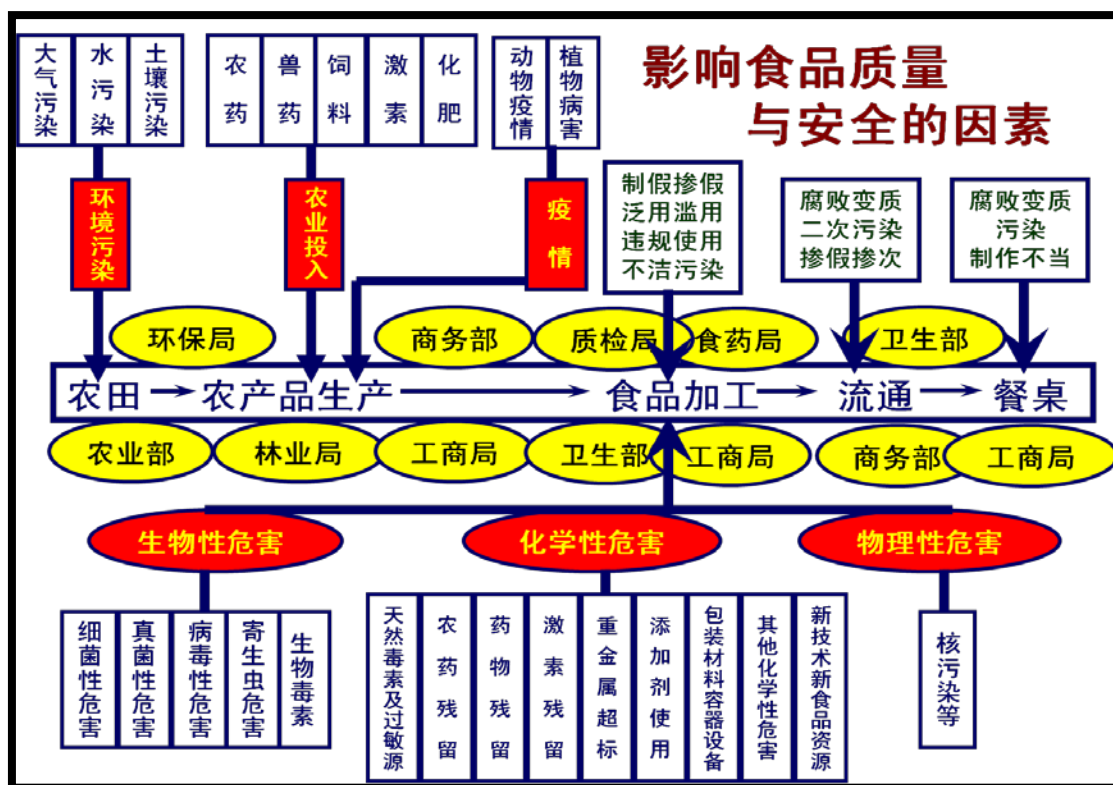
二恶英	食品质量与安全问题	禽流感
吊白块		阜阳奶粉事件
瘦肉精	大肠杆菌	苏丹红
毒大米	0157:H7	
蔬菜农残	疯牛病	
注水肉	毛发水酱油	
.....		
	三无产品:	
	无商标、无生产日期、无生产地址	

我们还能吃什么????

民以食为天,

食以安为先!

《食品质量与安全》是全球性的
焦点话题,也是全球性的热点课题。



联系方式

联系人：欧昌荣 电话 696117 邮箱：ouchangrong@nbu.edu.cn