## 食品质量与安全专业介绍

### 特色与优势：

本专业坚持以满足上海国际化大都市经济建设与社会发展需求为培养导向，聚焦食品危害因子安全快速检测技术与装备开发、食品风险评估、食品安全信息化等研究方向，与国内大中型企业、检验检疫机构和监管部门密切合作，注重培养学生食品分析与质量控制方面的基础理论和技能，掌握国内外食品质量安全标准与法规，使学生毕业后在食品流通、加工、进出口企业、卫生监督、食品质量监督管理部门、相关院校和科研机构等工作岗位上发挥重要作用。

### 培养目标

本专业旨在培养具有良好的职业道德和素养，适应社会发展需求，具有国际视野和创新意识，扎实掌握数学、化学、生物学、食品分析、质量控制及食品安全信息学等方面的基本理论、知识和实践技能，具备利用专业知识和现代化工具分析、处理、决策复杂食品质量与安全体系问题的能力，能在相关企业、科研机构、监督检验机构等企事业单位从事食品的分析检测、质量安全控制、企业经营管理、安全评价、工程设计及科学研究等方面工作的高级工程技术人才。

### 课程体系

主要课程包括《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》、《食品工艺学概论》、《食品法规与标准》等。

### 毕业生去向

食品质量与安全专业学生毕业后主要在食品流通、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相关工作。近3年学生就业率趋于100%，升学深造率近40%，10~15%学生具有到美国、德国、日本等国家的短期访学或交流经历。