

食品质量与安全专业专业介绍

专业简介: 食品质量与安全专业前身为食品加工技术专业的食品安全检测方向, 已有 18 年的办学历史, 累计培养出 1200 余名优秀毕业生。近年来, 专业学生多次在农产品质量安全检测, 食品营养检测、互联网+等国家级、省级学科竞赛中获奖。特别在 2022 年农产品质量安全检测全国大赛中取得的重大突破, 获得国赛一等奖, 创造了河南省参加该赛项的历史最好成绩。

培养目标: 食品质量与安全专业以食品安全检测和食品质量控制为培养方向, 通过“一主线、两平台、三层次、四举措”人才培养新模式, 以食品科学和生命科学相关知识为基础, 对食品生产、加工和流通等各个环节的监控, 研究和实践食品安全检测的标准和方法, 食品质量控制原则, 食品的营养、安全与健康的关系等理论知识和实践操作, 培养德、智、体、美、劳全面发展, 具有良好职业道德、工匠精神、创新意识的高素质技术技能人才。

主要课程: 食品化学、化学与仪器分析、食品生产单元操作、食品安全与质量控制、食品理化检验、食品营养与配餐、食品微生物检验、食品感官评定、食品标准与法规、食品添加剂应用技术、食品创新创意设计。

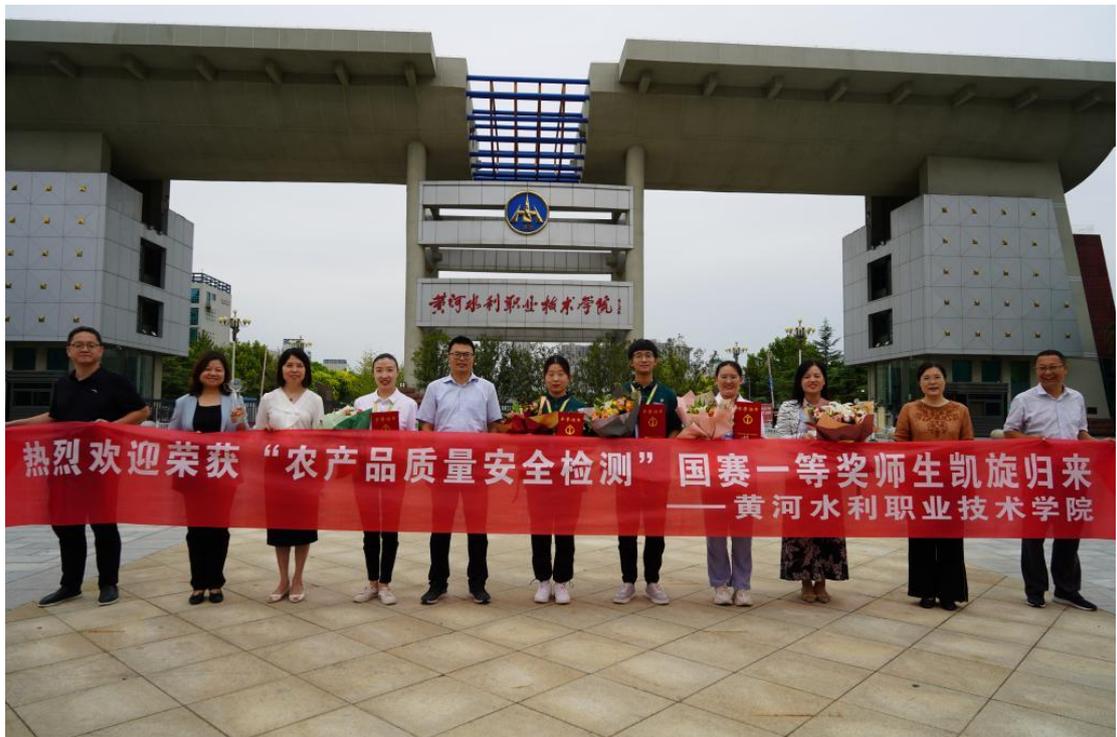
师资力量: 食品专业师资力量强大, 拥有专任教师 11 人, 全部为硕士研究生以上学历, 学缘结构合理, 年富力强。专业教师拥有河南省青年骨干教师、优秀教师、优秀党员、“双师”教师等荣誉。

就业方向: 随着食品安全与食品质量越来越受到全社会关注, 社

会对于食品安全检测和食品质量控制相关人才需求越来越旺盛。本专业学生毕业后可到各级食品质量监督管理部门、食品第三方检测机构、食品加工企业等企事业单位从事食品安全管理员、质量检验师、生产品控、生产品管、生产主管、市场开发销售主管、食品检验技师、营养师等工作。

实习实训：食品质量与安全专业依托于环境工程学院实训中心，拥有液相色谱-质谱仪、气相色谱-质谱仪、原子吸收分光光度计、全自动凯氏定氮仪、脂肪仪等先进仪器设备百余台。建有开封市食品成分及质量评估重点实验室、中原特色食品工程技术研究中心等科研实训平台。和浙江一鸣股份有限公司、三全股份有限公司、郑州思念食品有限公司等企业深度合作，建有稳定的校外实训基地和就业基地。学生在校期间可考取“食品检验管理”1+X证书，精湛技能等级证书、农产品食品安全检验员等职业技能等级证书。

成长路径：食品质量与安全专业学生毕业以后，可从事食品安全检测和食品质量管理相关工作，还可面向食品营养咨询、食品门店管理、食品生产管理等工作方向。工作1~2年后，可升任检测主管、生产厂长、工程师等职务。也可以通过专升本考试，考入本科院校，继续攻读学士、硕士、博士等学位。







胡晓冰
副教授、硕士
教研室主任
省青年骨干教师



郭永
副教授、硕士
专业骨干教师



申森
副教授、硕士
国赛指导教师



王恺
副教授、硕士
招就办主任



王海烽
副教授、博士
实验中心主任



陈姗姗
讲师、硕士
专业骨干教师



郑黎静
讲师、硕士
国赛指导教师



马金菊
讲师、硕士
专业骨干教师



贾俊伟
助教、硕士
青年骨干教师



刘杼影
助教、硕士
青年骨干教师



王维宇
助教、硕士
青年骨干教师