

■ 食品科学与工程专业



人们对食物与人体健康、食物资源、食品加工基本过程的认识和重大的安全、健康、环境和生态等问题的解决，并非单一学科和传统手段所能完成。食品科学与工程专业是一个集工、理、管理等学科相关知识为一体，综合应用性极强的交叉专业。本专业立足东部沿海开放城市宁波，以长三角经济区对食品加工与工艺设计工程化专业人才需求为导向，通过实施“工学结合、校企合作”人才培养模式，培养能从事食品生产技术管理、品质控制、产品开发、工程设计等工作的应用型工程技术人才。分设食品工程设计、食品企业管理和食品创新制造3个专业模块。

依托食品加工产业技术创新战略联盟，通过与各级政府食品生产监管部门、国内外大型食品生产加工企业和一流高校的协同创新培养，每年有45%的学生通过QS、GMP、HACCP内审员和食品工程师职业资格认证；考入江南大学、华南理工大学和华盛顿州立大学、澳大利亚阿德莱德大学等国内外一流高校继续深造，考研录取率达到35%；或进入益海嘉里、玛氏、雀巢、娃哈哈等大型企业集团工作，近3年毕业生一次性就业率在97%以上。

学制四年，授予工学学士学位。

就业前景

1.进入事业行政单位，如商检、质检等，从事食品企业生产的监督、管理和检查，从事食品安全的监控及管理。

2.食品企业：进入跨国公司和国内大型食品企业，进行厂房、生产线的设计、安装、调试等；新型食品产品的研发、设计、生产管理、销售、检测等。

3.继续深造：申请就读国内外高校和研究院所，围绕食品科学领域的国际前沿研究，开发食品质量与安全领域的创新技术。

4.自主创业：创办专业从事食品生产、食品企业工程设计、新产品开发（绿色、有机、功能性食品）、食品包装设计和食品流通服务等创新型企业。

主要专业课程

食品营养学、食品化学、食品分析、食品微生物学、工程制图与CAD、食品工程原理，食品质量管理、食品机械与设备、食品企业管理与现代食品工程技术等。