



当前位置: 首页 &gt; 人才培养 &gt; 专业介绍

## 食品科学与工程专业介绍

发布时间: 2021年04月21日 作者: 农业科学学院 字体: 大 中 小 浏览次数: 2552

分享到

### 食品科学与工程 (本科, 理科)

食品科学与工程现为四川省一流专业、四川省特色专业和四川省卓越工程师计划改革试点专业。本专业以扎实的科学理论、工程技术和实践训练基础为支撑, 培养具有食品工程原理、食品微生物学、食品标准与法规、食品安全学、食品毒理学等技术知识, 能够适应现代食品科学与工程技术发展, 在食品的生产、加工、流通及与食品科学与工程有关的教育、研究、进出口、卫生监督、安全管理等部门从事食品或相关产品的科学研究、技术开发、工程设计、生产管理、品质控制、产品销售、检验检疫、教育教学等方面工作, 具有宽广知识面、多领域适应能力的食品科学与工程高级专业人才。

就业前景: 毕业后可在行政事业单位、科研机构、学校和企业等部门从事食品生产技术管理、新产品研发、品质控制、食品科学研究、食品工程设计等方面的工作

核心课程: 无机及分析化学、有机化学、物理化学、生物化学、食品化学、微生物学、化工过程与设备、食品营养学、食品安全学、食品分析与检验、食品工艺学、食品添加剂、食品质量管理学、食品政策与法规、食品试验设计与数据分析、食品机械与设备、食品工厂设计等。

学 制: 四年, 修业年限3-6年

授予学位: 工学学士

上一篇: 园艺专业介绍

打印本页 关闭

地址: 四川省西昌市北工业园区西昌学院北校区  
联系电话: 0834-2580028  
邮编: 615000

网站维护: 西昌学院网络信息中心  
管理员信箱  
邮箱: nykx@xcc.edu.cn

微信  
微博  
腾讯