



上海理工大学
UNIVERSITY OF SHANGHAI FOR SCIENCE AND TECHNOLOGY

食品质量与安全专业介绍

医疗器械与食品学院

专业负责人：徐斐教授

2019年12月2日



信义勤爱 思学志远

www.usst.edu.cn

地址：中国上海市军工路516号 | Add: 516 Jungong Rd, Shanghai China, 200093

目 录

1. 专业负责人介绍及专业师资队伍简介
2. 专业覆盖领域介绍
3. 专业历史沿革、特色优势
4. 专业学习攻略
5. 专业学生培养质量

1. 专业负责人介绍及专业师资队伍简介

专业负责人——徐斐，江西临川人，教授/博导



学习工作经历：

- 1989-2000 无锡轻工业学院/江南大学 食品工程、食品科学 本硕博
- 2000-至今 上海理工大学 食品研究所 讲师、副教授、教授/所长
- 2015-2016 美国俄勒冈州立大学，食品科学与工程系，访问学者

主要社会兼职：

- 上海市食品安全风险评估专家委员会委员
- 上海市学位委员会食品学科评议组成员
- 上海市食品质量与安全教育高地负责人
- 上海市食品药品安全研究会理事
- 九三上海市委食安科普工作委员会副主任

个人主要荣誉：

- 上海市“五一” 劳动奖章
- 上海市“五一” 巾帼奖
- 上海市优秀教师
- 上海市科技启明星

长期专注于食品质量安全快速检测和风险评估研究

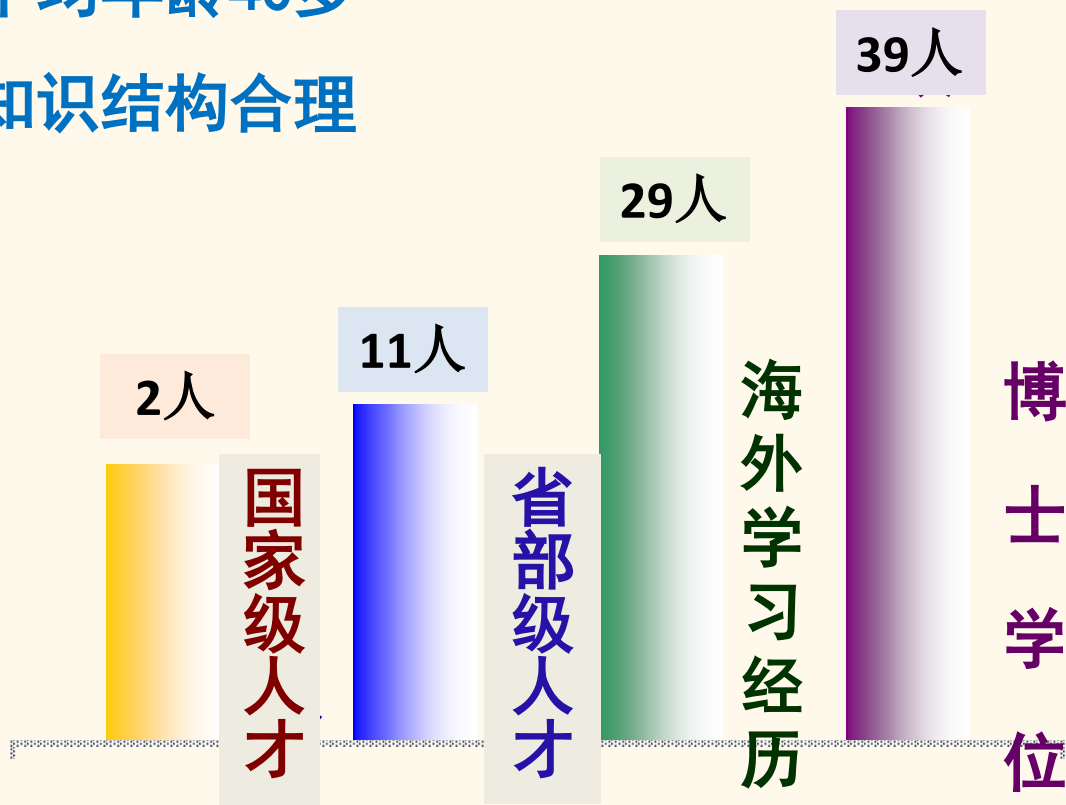
是国内食品速测生物传感器研发的开创学者之一

联系邮箱：xufeiorange@163.com

1. 专业负责人介绍及专业师资队伍简介

平均年龄40岁

知识结构合理



专业师资队伍：共39人，9位教授，12位副教授

国家及省部级人才：国家千人计划、万人计划领军人才

教育部新世纪人才、上海市科技启明星、上海市晨光学者

2. 专业覆盖领域介绍

民以食为天，食以安为先

- 以化学、生命科学为主，物理学科为辅，探索**食品营养和食品安全等品质保障**的规律
- 学习、开发**各类新技术**在高品质食品加工、食品营养与安全方面的应用
- 满足公众对营养、安全、高品质食品的需求，**提升人类健康水平**
- 为食品企业、市场监管、商检、海关、标准计量、卫生防疫、产品检验、科研院所等单位培养**从事食品安全检验、食品品质控制、食品营养开发和食品质量监督**等工作的高级复合型应用人才



2. 专业覆盖领域介绍

主要专业领域1：食品质量与安全控制

以食品质量安全保障为目标，学习研究：

食品加工、贮藏、运输、销售过程中食品品质发生变化的原因

经典、常规、传统的监测食品品质变化的检测技术及仪器

从食品配方/工艺/装备/管理等多角度出发，优化控制食品品质的技术

以食品安全危害因子为对象，学习研究：

快速检测新方法、新技术及仪器； 如何减少危害物含量的方法技术

食品监控信息化系统和风险评估技术； 食品加工全过程安全质量监控

- 此领域目前是我校食品一级博士点排名第一的研究领域
- 我校研究的技术特色是微型化、多功能化、智能化和集成化
- 开发了一批具有自主知识产权的检测方法、试剂盒及仪器
- 获得多项省部级科技奖励



我校自主开发
农药残留速测生物传感器

2. 专业覆盖领域介绍

主要专业领域2：食品营养与健康

围绕营养与健康，学习研究：

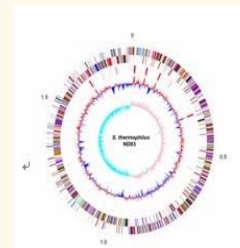
营养学基础理论；各类食物的营养价值及各营养素的营养学特点/代谢吸收
不同人群的营养需求；营养搭配的基本方法

从食品配方/工艺/装备/管理等多角度出发，优化制备高品质功能食品的技术

以功能性益生菌功能性多糖、功能性多肽等为研究对象，学习研究：

活性组分纯化鉴定、营养健康及活性成份功效机理、活性组分保持控制技术
针对高发慢性病人群和特定人群开发新型营养健康食品

- 此领域目前是我校食品一级博士点排名第二的研究领域
- 我校技术特色是益生菌和乳制品开发技术产业化程度高
- 获得了一批自主知识产权优良益生菌，填补了国内空白
- 获得多个省部级一等奖



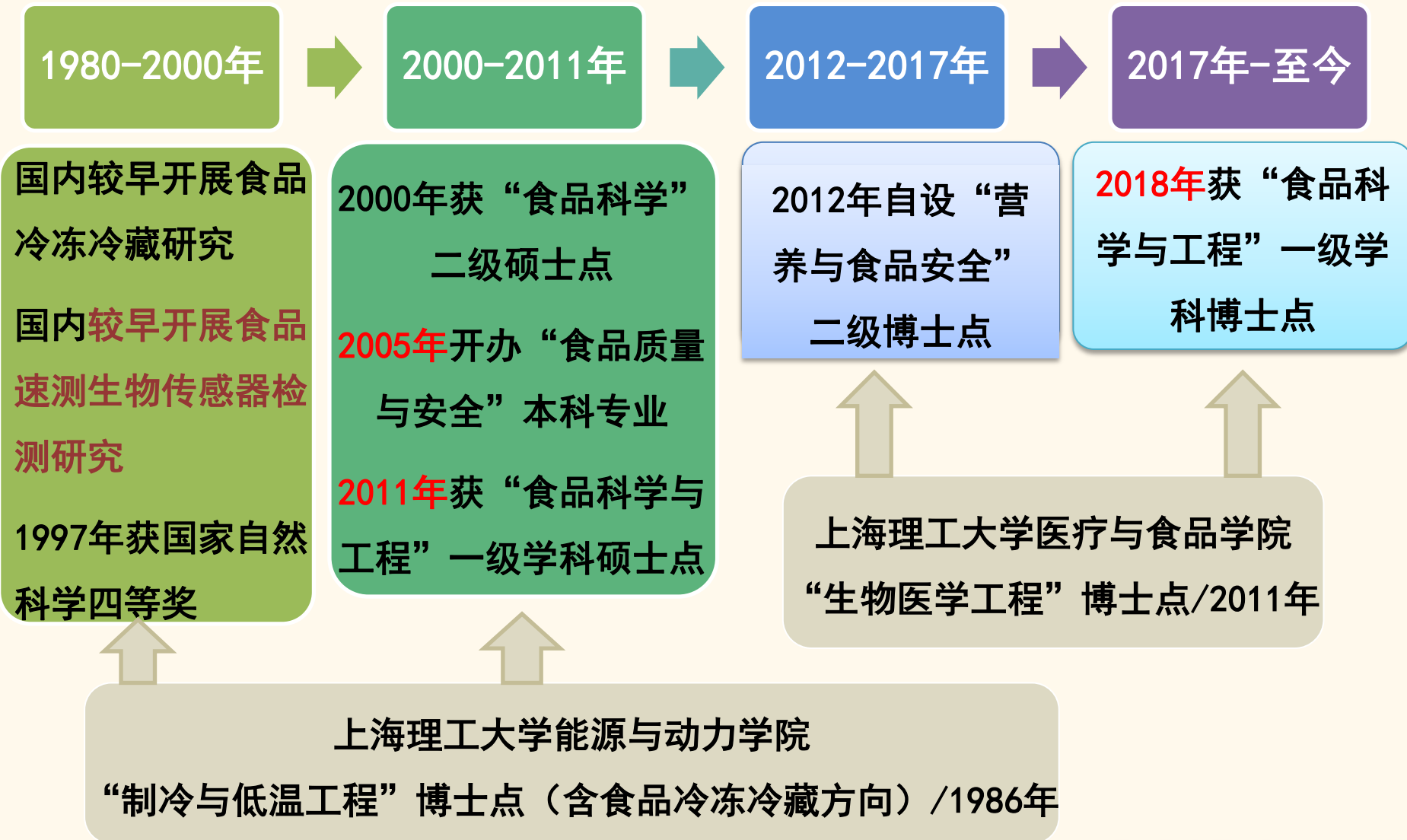
乳酸菌
全基因组图谱

健能系列产品



3.专业历史沿革、特色优势

历史沿革



3.专业历史沿革、特色优势

特色优势

学科建设平台：上海市高水平大学建设学科——“食品科学与工程”（2017）
上海市高原学科重点建设点——“营养与食品安全”（2014）
上海市一流学科重点建设点——“营养与食品安全”（2012）

省部级平台：上海市“食品微生物工程技术研究中心”（2016）
上海市本科教育高地平台“食品质量与安全”（2009）

监研学合作平台：上海市食品安全风险评估委员会成员单位（2010）
上海市食品安全舆情监测工作组成员单位（2010）

- 是支撑“食品科学与工程”一级学科的两大本科专业之一，**具有本硕博完整的学科专业培养体系**
- 是上海功能食品产业技术创新战略**联盟理事长单位**，与上海市市场监管局/质检院/农产品质量检测中心/天祥/SGS/光明/丰益等多家企事业建立了良好的合作关系



3.专业历史沿革、特色优势

特色优势

近五年承担纵向课题：151项（国家级70项, 省部级81项）；横向课题：157项

科研经费近**9600万**，为学生培养提供了良好保障

序号	项目级别	项目数	项目金额（万）
1	国家级	国家自然科学基金：23项 十二五863计划/十三五重点研发：9项	3398.7
2	省部级	120项	2857.5
3	横向委托项目	157项	3304.3
	合计	308项	9560.5

十三五重点研发

粮油食品在线安全监测技术与专用装置开发 2018 徐斐

非典型日粮条件下原料奶产品开发 2018 王光强

牦牛肉乳产品加工关键技术与标准应用示范 2018 熊智强

杂粮与主粮营养复配科学基础、主食应用与功能化关键技术研究及示范 2017 管晓

食品高效冷冻解冻关键技术及装备开发 2017 宋晓燕

营养大米、专用米等加工关键技术设备研发与示范 2017 李森

国家自然科学基金

嗜热链球菌胞外多糖对其发酵乳体系的稳定机制研究 面上/2018 艾连中

牛樟芝多糖代谢特性及肠道微生态调节机理的研究 面上/2019 夏永军

甲酸诱导毕赤酵母表达外源蛋白与代谢调控机制研究 面上/2019 张建国

紫胶红素对食源性致病菌“活体染色”机理及新型双向免疫层析技术研究 面上/2019 刘箐

乳酸菌胞外多糖生物合成的转录调控机制研究 面上/2019 熊智强

重金属离子表面印迹聚合物的识别机理及其吸附/解吸调控 面上/2017 徐斐

3.专业历史沿革、特色优势

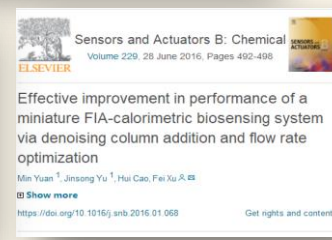
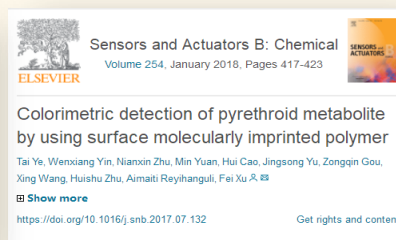
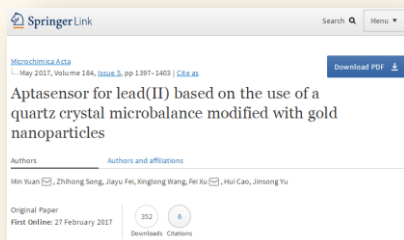
特色优势

近五年发表论文976篇，SCI收录341篇，其中JCR1区和2区近120篇
中文CSCD收录635篇。

序号	发表论文收录	篇数
1	SCI 收录	JCR1 区52篇 JCR2 区67篇 其他222篇
2	中文期刊CSCD收录	635篇
	合计	976篇

ESI高被引论文

IF ≥ 5.0 31篇



3.专业历史沿革、特色优势

特色优势

近五年获得重要科研奖励**8项**，其中**省部级一、二等奖7项**

序号	奖励名称	等级	奖励次数/时间 (年)
1	上海市科技进步奖	一等奖	1/2014、2018
2	上海市技术发明奖	二等奖	2/2014、2016
3	其他省部级科技进步奖	二等奖	3/2014、2015、2016
4	上海市科技进步奖	三等奖	2/2015、2017



近五年申请发明专利**184项**，获得授权发明专利**93项**，其中**美国专利1项**



序号	发明专利状态	发明专利数
1	授权专利	中国专利92项 美国专利1项
2	申请专利	184项
	合计	277项

4. 专业学习攻略

明确专业培养计划，核心必修全面选择

本专业本科培养方案规定的总学分为168学分，分四大课程群

核心：食品化学/生物化学/食品分析/食品安全风险及信息化管理技术等

实践类课程学时占总学时的**60.24%**，专业选修课**开出率达到100%**

通识教育课程 (47.5)

五大课程阵列

多种思维方式提供宽广的教育平台

学科基础课程 (65)

以毒理学、四大化学、生物化学为基础
辅以测控技术原理、工程制图等工科特色课程

专业课程 (51.5)

以食品化学、食品分析、食品营养等为核心
培养学生的专业知识及动手能力

任选课程 (4)

学生根据自己的兴趣、爱好
自主设计并修读相关课程



4. 专业学习攻略

合理安排课程，顺利修完学业

第一学期			第二学期		
课程代码	课程名称	学分	课程代码	课程名称	学分
	思政类	约3.0		思政类	约3.0
	军体类	3.0		军体类	1.0
	外语类	4.0		外语类	4.0
	综合素养类	2.0		综合素养类	2.0
14003060	工程制图(1)	2.0		计算机基础类	3.0
17002820	工程学导论(3组)	1.0	22000220	高等数学A(2)	6.0
22000210	高等数学A(1)	6.0	22000622	线性代数B	2.0
22100160	无机化学实验	0.5	22000071	大学物理B	4.0
22001080	无机化学	3.0	22001260	分析化学B	2.0
34100012	金工实习B	2.0	22100240	分析化学实验B	1.0
合计		26.5	合计		28
注：1. 通识-思政类每学期限选一门； 2. 通识-体育类课程每学期限选一门； 3. 通识-外语类每学期限选一门。			注：1. 通识-思政类每学期限选一门； 2. 通识-体育类课程每学期限选一门； 3. 通识-外语类每学期限选一门。		

5.专业学生培养质量

学生重大获奖情况

近三年学生共获重大奖项3项，**国家级奖项1项**，**省部级奖项共2项**。

姓名	奖项	等级	获奖时间	奖项级别
玛丽哈 巴·拜克来	首届2017“新生代”饮 料创新设计大赛	三等	2017.04	国家级
曹化睿	第四届中国“互联网+” 大学生创新创业大赛 上海赛区	银奖	2018.07	省部级
刘雨	马铃薯主食化大学生 创新设计大赛	二等	2019.06	省部级



5.专业学生培养质量

学生去向

近五年学生的就业率呈现出**逐年升高**趋势，**已趋于达到100%**，就业竞争力相对较强，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；**升学率**也呈现出**逐年升高**趋势，**2019年达到28%**。

年份	就业率 (%)	升学率 (%)	出国率 (%)
2015	90.91	7.17	5.36
2016	96.23	15.09	7.55
2017	96.43	18.18	13.64
2018	100	24.89	4.76
2019	96.30	28.00	3.57

5.专业学生培养质量

部分杰出校友

姓名 毕业时间

杰出校友简介

周盛敏	2009	现任丰益全球研发中心研发经理，负责益海嘉里集团小包装油脂产品开发和营养研究，已主持行业及公司级重大科研项目20多项，申请中国发明专利25项，8项已授权，参编专著1部，入选上海市人才发展资金资助计划，获得湖北省科技进步一等奖、上海市科技进步三等奖、浦东新区创新成就奖、浦东新区青年岗位能手等奖励和荣誉。担任国际期刊美国油脂化学家协会杂志AOCs特邀审稿人。
李思超	2011	目前就职于全球最大的食品配料公司Kerry公司，先后在爱尔兰总部，美国研发中心和新加坡亚太三大研发中心工作，发挥食品酶学优势，承担国际大客户和国内重要客户的食品饮料相关研发和应用项目。现任Kerry公司大中华区研发与应用经理。
翟明爽	2014	毕业后考入上海市食药监局崇明分局（现崇明市场监督管理局）工作。工作期间多次考评为优秀，获优秀共产党员、监管之星等荣誉称号，2015年被竞选为局团委委员，2017年被群众赠予感谢锦旗2次，2018年1月晋升四级主办。
曾海娟	2014	毕业后继续攻读食品硕士，之后直升“营养与食品安全”方向博士。进入上海市农业科学院生物技术研究所工作，主要从事食品安全快速检测技术研究，现已以第一作者发表论文8篇，授权发明专利3项。
沈力	2015	毕业至今，加入上海豪远食品有限公司的创业团队，并同时创办了安徽徽岳贸易有限公司，一直致力于生鲜产品的标准化和集约化。创业以来，公司以“让天下水果好吃不贵”为己任，不断在产地端引入符合中国消费群体标准的、高质量、高性价比的产品，目前已建立完备的全球供应链，陆续打通/简化了部分生鲜产品的供应链节点，初步实现了去中间化环节。下一阶段公司还将促使食品安全与质量信息化技术在田间地头真正落地，使产品产量及质量能有更进一步的提升。

更多精彩卓越

期待

你们的加入！