

食品质量与安全专业团队

★ 专业团队介绍

食品质量与安全专业旨在培养掌握食品质量控制、食品安全检测、食品安全体系管理等技术的高素质应用技能型人才。是国家骨干专业、上海市一流专业、全国现代学徒制试点专业，荣获“上海市教学团队”称号。专业师资力量强，博士学历占比 30%，高级职称占比 50%。

张赞彬 食品质量与安全专业带头人，教授，硕士生导师。主要从事天然活性物质分离提取（重点在植物多酚、类黄酮、乙酰胆碱酯酶抑制剂等方面开展研究）、植物精油、食品安全（重点为植物性抑菌物质的开发应用）等方面的教学与科研工作。作为第一负责人主持上海科委重点项目、上海市自然科学基金、上海市浦江人才项目基金、教育部留学回国人员基金。



李博 教授，博士，全国食品产业教学指导委员会食品安全专委会委员，全国食品产业教学指导委员会规划教材推荐委员会委员，上海市食品学会理事，上海市产教融合促进会理事，食品药品检测赛项专家组长、裁判长，食品检验员高级技师。主持主持《食品安全智慧监管》在线精品课程建设。研究方向：海洋生物保鲜，食品安全监管。



孙敏 副教授，食品质量与安全专业负责人，全国检验检测职教集团专家，国家食品安全管理体系注册审核员，农产品食品检验员国家裁判，食品检验员高级技师。承担食品感官评定、食品掺伪检验等课程主讲。主持一流专业建设、上海市食品质量与安全教学资源库建设，荣获教学能力大赛上海市二等奖、三等奖及上海市教育系统巾帼文明岗，指导学生斩获全国创意西点在校生竞赛金奖、营养与检测全国三等奖、食品安全与质量检测上海市一等奖。



郁慧 全国技术能手，西式面点师高级技师，上海工匠，首席技师，上海市郁慧技能大师工作室带头人，上海市工匠创新工作室带头人，上海市宝山区人大代表，上海市宝山区“宝山工匠”、“五一劳动奖章”荣誉称号，国家级焙烤职业技能竞赛裁判，世界技能大赛糖艺/西点制作项目上海赛区裁判，第 44、45、46、47 届世界技能大赛糖艺/西点组上海队指导教练，上海市食品协会高技能人才培养基地蛋糕装饰项目开发专家。



刘小杰 教授，浙江大学食品科学博士。研究方向为功能食品与发酵工程，承担应用化学、生物化学、食品化学、营养学、乳品饮料工艺等课程主讲。先后在杭州娃哈哈集团、杭州九阳豆业有限公司、北京大学杭州研究院等单位从事新产品开发工作，其中宋都凉茶、金银花凉茶、缓解视疲劳保健



乳饮料和抗疲劳功能饮料等产品投产并取得良好的经济与社会效益。发明专利 26 项；入选浙江省新世纪 151 人才工程培养计划、杭州市新世纪 131 人才培养计划；获评“中国食品产业产学研创新发展杰出科研人才”。

庄海宁 教授，硕导，江南大学博士，美国普渡大学博士后、访问学者。上海市浦江人才，上海市科技专家库专家，中国粮油学会专家库专家，上海城建职业学院高层次人才。近年来在国外内权威学术期刊主笔发表学术论文 60 多篇，申请专利 70 多项，主编中文专著 1 部，参编中英文专业书籍 6 部，主持省部级科研课题 3 项，参与省部级以上科研课题 20 多项，获得省部级以上学术奖励 3 项，指导学生获得省级以上创新创业类大赛奖励 8 项。研究领域涉及食用菌高值开发与利用、食品组分相互作用机制、益生元影响肠道菌群机制研究、双螺杆挤压技术及食用菌保鲜技术等研究领域。



刘金宝 副教授，上海市晨光学者，在国内外重要期刊发表论文 20 余篇，其中 SCI 期刊 10 余篇，授权发明专利 30 余项，转让 4 项，登记软件著作权 2 项。主持多项省部级项目和校级重点课题项目，致力于化工领域研究，指导学生技能竞赛获得上海市第一、第二名。指导学生参加全国发明杯、挑战杯、知行杯、中国国际大学生创新大赛等双创比赛获全国二等奖、上海市银奖、铜奖等十余项。



刘倩 讲师，华东师范大学硕士研究生，主讲课程食品安全管理、食品合规管理。荣获“盼盼杯”、“王森杯”、“安琪酵母杯”在校生西点大赛、烘焙大赛优秀指导教师称号。两次荣获城建学院“教书育人”奖，多次获得上海市星光杯等教学能力大赛二等奖、学校课程思政教学比赛一等奖，优质课程一等奖。



孙先枝 讲师，硕士研究生，先后承担课程：产品出厂检验、食品加工技术、食品保藏与储运、面包制作、食品卫生检验。先后两次荣获“海融杯”在校生西点大赛优秀指导教师称号；上海市教学能力比赛二等奖，上海市中华杯职业竞赛三等奖，上海城建职业学院三八红旗手称号。



李娜 讲师，硕士研究生，毕业于上海海洋大学，博士，食品科学与工程专业，先后发表 3 篇 SCI 学术性论文，4 篇中文核心学术性论文。承担《无机及分析化学》、《生物化学》、《食品营养与评价教育》等课程的教学任务，教学能力大赛上海市二等奖，带领学生参加创意比赛多次获奖。



陈安娜 讲师，毕业于浙江工业大学，研究方向为食品营养与安全检测，农产品食品检验员培训专家。担任《分析化学》、《食品检测实务》、《食品营养学》、《食品质量控制技术》等课程主讲教师。指导学生荣获全国职业技能大赛一等奖和优秀指导老师荣誉称号，省级高职院校技能大赛一等奖，全国食品工业行指委大赛三等奖。主持或参与省部级校级课题多项，发表论文数篇。



张芬 讲师，上海市晨光学者，硕士研究生，毕业于上海交通大学食品科学与工程专业，高级食品检验工，承担《食品微生物》、《食品卫生检验》、《统计学基础》等课程，获得星光计划教学能力大赛上海市三等奖，指导学生获得高职院校技能大赛上海市一等奖，全国食品工业行指委大赛三等奖，中国国际学生创新大赛上海市三等奖等奖项。



谭智峰 讲师，硕士，高级食品检验员。目前主要负责食品专业实训室建设及管理工作，担任《仪器分析》，《食品理化分析》等专业课程的教学任务，2023 年指导学生化学实验室技术职业技能竞赛上海市第一名。



★ 可提供的培训课程

课程名称	课程对象	课程目标	授课专家
篆刻入门	篆刻爱好者、在校学生	通过课程学习了解篆刻的历史发展和艺术特点,以及篆刻承载的中国古代文字和传统文化传统,领会其丰富的历史、哲学和文化内涵;通过篆刻实践,理解中国传统艺术的精髓,提高审美情趣和艺术水平,培养艺术气息、陶冶情操。	刘小杰
烘焙体验	烘焙爱好者、在校学生	通过课程学习掌握焙烤产品的有关原料知识;了解典型焙烤产品生产操作技能,能操作、保养、维护焙烤食品生产设备;掌握焙烤产品生产中常见问题的判断、处理的技能;掌握焙烤产品质量监控、生产工艺改进、产品质量检验的技能;提升焙烤产品产品开发的能力。	刘倩
食育教育	企业员工、在校学生	通过课程学习了解食品安全相关法律法规,在企业真实的工作任务和资料中发现问题;了解质量管理体系的智能运行及监督管理;了解餐饮安全管理中的 ABC 检查任务及智能管理手段;理解明确明厨亮灶的意义;解读食品标签营养标签,掌握食品营养相关知识,认识食品安全的重要性。	孙敏
巧克力制作	巧克力爱好者、在校学生	通过课程学习掌握巧克力的文化历史、制作方法及品评要点;了解巧克力食品的功能、艺术创意特点,能独立完成巧克力的制作;体验劳动、释放压力、欣赏美和艺术、分享成果及爱。	孙先枝

糖艺西点制作	糖艺西点爱好者、在校学生	掌握糖艺西点的文化历史、制作方法及品评要点,了解糖艺西点的艺术创意特点,能独立完成巧克力的制作。通过课程可以体验劳动、释放压力、欣赏美和艺术、分享成果及爱。	郁慧
传统中点制作	传统中点爱好者、在校学生	掌握中点制作的文化历史、制作方法及品评要点,了解其历史及文化,能独立完成中点的制作。通过课程可以体验劳动、释放压力、欣赏美和艺术、分享成果及爱。	郁慧
明明白白吃进去—食品添加剂的安心课	大众消费者	引导大众消费者科学认识添加剂(是什么、有什么用);. 避开误区(什么该怕、什么不用怕); 聪明选购(会看标签、会挑食物)。对添加剂形成正确的消费观念,养成健康生活习惯。	庄海宁

注:以上课程内容可以根据实际需要定制

★ 可提供的课题研究领域

研究领域:农产品精深加工技术

可提供的技术或服务:针对目前的农产品,结合最新的产品加工技术,为农产品进行赋能增值,提升农产品的外观、质地、口感等,提升农产品的保质期,生产绿色、天然绿色农产品加工产品。