

食品检验检测技术专业团队

★ 专业团队介绍

本专业为教育部认定骨干专业、市级重点专业、上海市双一流专业群专业。旨在培养掌握产品检验、质量管理、营养管理的高素质技术技能型人才。拥有包括从事产品检验、质量管理和营养管理的行业专家、知名大学教授以及校内双师型教师在内的师资团队。开设有高本贯通（合作院校为上海中医药大学）、中高职贯通（合作院校为上海科技管理学校）联合培养项目；是央财支持的食品质量安全与检测职业教育实训基地、上海市大学生职业生涯发展教育校外实践基地。专业学生多次在上海星光计划化学实验室技术、国赛农产品安全检测技能大赛、全国互联网+创新创业比赛等各类技能大赛中获奖。专业与光明乳业（含海外基地）和 SGS 集团共建校企“菁英班”；实习和就业直通著名单位，与市场监管、医院、卫生监督等政府事业单位以及益海嘉里、天祥集团、TÜV 南德意志集团、燕谷坊集团等知名企业进行产教融合建设。近五年学生就业率均达到 99% 以上，专升本转段率、考证通过率均为校内第一。

肖瀛 教授，硕士生导师，博士，研究方向为食品营养与分子营养学、肠道菌群与健康、咖啡科学，食品与旅游学院副院长，食品营养与检测专业学科带头人，曾任上海应用技术大学食品科学与工程系主任，兼任上海食品学会儿童营养食品专委会委员、乳酸菌专委会委员，主持和参与完成多项国家与省部级项目研究，作为主要完成人连续三次获得上海市教学成果奖，在国内外学术期刊上发表论文 60 余篇，其中 SCI 收录 20 篇。获得 CQI Q Arabica Grader Certificate CQI 阿拉比卡精品咖啡质量鉴定师认证、SCA Barista/Sensory/Brewing Professional Certificate SCA 咖啡师/咖啡感官/咖啡冲煮高级认证等国际咖啡职业资格证书，现为咖啡师职业技能等级认定考评员，担任过上海咖啡大师赛、上海市残疾人职业技能竞赛、云南咖啡生豆大赛、上海市教职工咖啡 DIY 交流赛等赛事评委裁判。



刘晓丹 讲师，硕士研究生，食品检验检测技术专业专业主任，国际注册营养师二级，上海食疗研究会会员、SCA 咖啡烘焙中级师，全国农业行业职业技能大赛国家级裁判员。承担检测类校企技术服务、营养保健养生社区服务、食品创新开发等 10 余类项目；荣获教学能力比赛上海市二等奖；多次指导学生荣获互联网+创新创业比赛获得职教赛道、光明乳业杯创新比赛、上海市星光比赛化学实验室技术比赛、亚太数学建模等大赛奖项。



渠凌丽 副教授、医学博士研究生，硕士生导师（上海中医药大学、上海理工大学）。擅长公共卫生检验与检疫、应用于肿瘤标志物检测的生物传感器、新型纳米材料应用于分析检测交叉学科等方面的研究。主持国自然青年课题一项，参与国自然课题两项。主持教育部产学研项目，上海市教委青年教师重点



项目，上海市卫健委厅局级项目等。发表论文三十余篇。作为主要参与人获得上海市教学成果二等奖。指导学生参与多项创业创新竞赛，获得国家级市级创新创业课题三项。

岳海燕 副教授，硕士研究生，1+X 运动营养咨询与指导培训讲师和考评员；老年慢病膳食调理职业技能等级培训师；营养配餐员技师；公共营养师高级；国际注册职业培训师；农村农业部农产品检验员高级督导员和考评员；食品质量检验检测协会培训专家；全国检验检测认证职业教育集团专家。上海市第九届和第十届星光计划化学实验室技术赛项专家组成员、裁判员；第 46 届世赛化学实验室技术上海选拔赛裁判员、第一届全国职业技能大赛上海集训队教练，指导学生获得上海市选拔赛第一名；主讲食品理化分析、应用化学等课程。



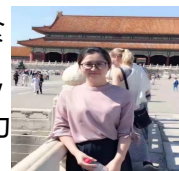
许萍 讲师，硕士研究生，1+X 食品合规管理培训讲师，食品合规管理职业技能等级证书 高级考评员、全国农业行业全国技能大赛国家级裁判员、食品标签审核岗位高级技能、食品合规管理职业高级技能。多次获得互联网+、挑战杯大学创业比赛奖项、专利多项。



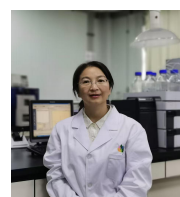
胡晓霞 副教授，博士研究生（东华大学），博士后，高级工程师，1+X 运动营养咨询与指导培训讲师；老年慢病膳食调理职业技能等级培训教师（中级）；主授课程：《仪器分析》《应用化学》《无机及分析化学》等。近三年在国内外高水平期刊发表学术论文 12 篇，编写教材 2 本，获上海市教学能力比赛二等奖 2 次，多次指导学生参加互联网+、创造杯等创新创业大赛并获奖。



谈甜甜 讲师，硕士研究生（扬州大学），国家二级公共营养师。承担食品卫生管理、食品营养评价与教育。2018 年指导学生参加全国行业技能大赛，获得三等奖。2019 年及 2020 年前后参加上海市医药指导委员会教师教学能力比赛、全国高职高专教学能力比赛上海市选拔赛，分别获得一等奖，二等奖。



王春华 讲师，硕士研究生，积累 13 年食品研发和质量控制企业一线工作经验，擅长领域：发酵技术和益生菌研发，主授课程：《理化分析》和《微生物检验》。近三年，授权发明专利多项、创新创业比赛获奖 5 项以上。



田江涛 华东师范大学博士研究生，专注于食品微生物发酵与水生动物营养领域的研究工作，同时承担食品原料学、食品发酵学课程的教学工作。硕士阶段就读于华东理工大学，致力于庆大霉素 C1a 发酵过程和发酵工艺的优化与放大技术研究，积累了扎实的发酵工程专业知识与实践技能。在科研成果方面，国内外重要期刊发表 SCI 论文 10 余篇，拥有 5 项发明专利，其中 1 项已获授权，论文和专利成果涉及发酵工艺创新、微生物菌株改良和日本沼虾营养等多个方面。曾参与企业多个横向项目，积累了丰富的第一线工作经验，促进



了产学研的深度融合与协同发展。

★ 可提供的培训课程

课程名称	课程对象	课程目标	授课专家
咖啡品鉴	咖啡爱好者	通过本课程的学习掌握咖啡基础知识，学会品鉴咖啡标准流程与评分项目，掌握咖啡“杯测”基本技术，品鉴到世界不同产地不同处理方式的咖啡风味，让咖啡爱好者成为辨识并分析咖啡的风味的“咖啡达人”，实现咖啡产业链上志同道合者的有效沟通、交流。	肖瀛
咖啡冲煮	咖啡爱好者	通过本课程的学习了解咖啡基础知识，掌握手冲咖啡冲泡原理、器具设备分类、区别、影响因素以及 SCA 咖啡杯测品鉴知识等；掌握咖啡制作与咖啡品鉴；系统了解精品咖啡知识，掌握单品咖啡冲煮要领；掌握咖啡文化及历史，了解精品咖啡发展趋势。	肖瀛
旅行医学	喜欢旅行的健康人群	通过本课程的学习熟悉旅行医学中常见的旅行健康问题；了解常见旅行相关疾病的诊断和风险的评估；对旅行医学有所了解，并且可以进行旅行前、旅行中和旅行后的风险评估。	渠凌丽
做自己的健康管理专家	肥胖人群、糖尿病人和糖尿病前期病人	普及大健康的理念，提倡自我健康管理。科学吃饭和运动锻炼，远离亚健康，能够自己计算一天的能量分配，合理进行早、中、晚餐的营养配餐，学习如何逆转糖尿病，提高生活质量，远离并发症。	岳海艳
食品添加剂都有害么	食品从业人员、普通消费者	认识食品添加剂的“真面目”；读懂食品配料表上的食品添加剂；学会树立辩证思维、科学观念和法制意识。	胡晓霞
健康生活与科学养生	关注健康的人群	通过本课程的学习了解常见病及亚健康慢病的诱因及预防建议，如何改良生活习惯，通过食疗、药膳、运动及心理调节从而避免或降低疾病的发生概率。同时课程也会匹配受众需求讲解冬季养肾、春季养肝、夏季补脾、秋季养肺等食疗方案，课程也会联合中医专家一同答疑解惑，对一些疾病人群进行康复调理建议等。。	刘晓丹
解读您身边的食品标签	普通消费者、食品开发人员	系统解读食品标签和食品营养标签的国家标准；对于普通消费者，本课程通过案例释义，贴合生活实际，通俗易懂。有利于消费者理性选购食品，做好自我食品营养和健康管	许萍

		理。；对于食品开发人员，本课程提供真实案例和问题解读，提升食品开发人员的新产品标签制作和审核技能。。	
食品中的那些法律知识	食品从业人员、普通消费者	通过本课程的学习了解食品法律法规知识；强化从业者的职业伦理，增强责任感；掌握权益保护知识，提高法治意识。	许萍
饮食营养与健康管理	能严格管理自身健康的人群	通过本课程的学习了解人体所需要的能量及营养素、各类食品的营养价值及特殊功效、膳食结构与膳食指南等相关内容；掌握食品营养学的相关理论知识，并能运用这些知识指导各类人群的合理膳食与营养平衡，尤其针对减脂减重，增肌增重，青少年和中老年人群等相关的运动营养问题进行实践指导，改善运动表现和提升幸福感。	谈甜甜
发酵工艺	0 基础，有兴趣 DIY 发酵制品的人群	通过本课程的学习可以掌握各类发酵食品的制作、功效和适合人群及相关食品卫生和安全知识，并能在基础产品上创新和个性化设计，开发适合不同人群的产品。	王春华

注：以上课程内容可以根据实际需要定制。

★ 可提供的研究课题领域

研究领域：食品—医学—营养—检测

可提供的技术或服务：感官评定、功效测评、检测服务；营养保健、中医养生科普推广服务；健康食品类加工技术及开发等服务；卫生防疫、检验法规科普服务，涉及食药妆生环（食品、医药、化妆品、生物、环境）等领域。。