

粮食学院

咨询电话：024-86505821
024-86506212



院 长：肖志刚（右三）
书 记：田 斌（右二）
副院长：朱昱鹏（左二）
副院长：路 飞（右一）
副书记：华晓芳（左一）

成立时间：粮食学院其前身为始建于1954年的辽宁省粮食干部学校，2000年11月并入沈阳师范大学，2012年6月更名为沈阳师范大学粮食学院。

师资力量：学院拥有一支学历层次高、科研能力强、教学经验丰富的师资队伍。现有教职工50人，专任教师中教授8人、研究生导师13人、拥有博士学位教师20人、硕士学位教师20人，具备海外留学经历的7人。拥有辽宁省粮油食品科技创新团队、省级优秀教学团队。获评“粮油品质检验”国家级精品课等省级以上精品课5门，获评国家级教学成果二等奖、省级教学成果一等奖、二等奖等奖项4项。获国家科技进步奖2人次，获国务院政府特殊津贴专家1人，获全国粮食行业优秀科技工作者1人。

学生规模：学院现有全日制本科生430人。学院与众多央企、国企、合资企业和大型民企建立了密切的合作关系，拥有校外实践教学基地20余个，近几年毕业生就业率达98%以上。

专业设置：学院设有粮食工程、食品科学与工程、食品质量与安全三个本科专业。

教学环境：学院现有21间教授研究室，1个图书资料中心。建有专业实验室24个，面积6000余平方米，设备总值3000余万元。设有食品科学与工程一级学科硕士点，生物化学与分子生物学二级学科硕士点和职业技术教育（食品方

向)教育硕士点。国际合作不断拓展,与美国堪萨斯州立大学、日本筑波大学、韩国木浦大学、巴基斯坦管理技术大学开展了学术交流和合作研究,并与以上相关国外院校建立了“2+2”的学生互派、国际化培养体系,形成本科、硕士、博士链条式、国际化人才培养模式。

学科平台:现有亚非国家杰出青年科学家来华工作站、辽宁省粮食产后减损工程技术研究中心、辽宁省粮食加工与储藏关键技术与集成创新团队、辽宁省粮食工程实践教育基地、辽宁省粮食工程实验教学示范中心、沈阳师范大学粮食储运与加工安全技术协同创新中心等教学科研平台。

科研成果与社会服务:学院先后获国家自然科学基金及国家重大科技支撑项目等各类科研项目 40 余项;获各类科研奖励 20 余项;获授权专利 30 项,三大检索科技论文 140 篇。入选辽宁省高校服务县域试点单位和辽宁省“三区人才”选派单位,承担辽宁省农村科技特派创新示范工程项目。为粮食、食品企业提供技术支撑,解决企业技术难题 30 余项,创造了巨大的经济效益和社会效益。

发展目标:充分利用政府、行业、企业和学校的优质资源,深化教育教学改革,积极开展产学研合作,深入探索校政企合作、工学结合的培养模式,努力把学院建设成为工科特色鲜明,教师教学科研水平突出的粮食及食品专业人才培养基地。

专业介绍

◆粮食工程专业(辽宁省重点支持专业)

粮食工程专业是辽宁省本科重点支持专业、辽宁省应用型转型示范专业、校级特色专业。专业行业背景强,就业需求旺盛,毕业生供不应求。本专业优秀毕业生可推荐免试攻读硕士学位。

本专业培养具备粮食工程的基本理论、基本知识和工程实践能力，能从事现代粮食、油脂、储藏及食品相关领域的科学研究、工程设计、产品开发、生产管理、产品检测及质量控制等方面的高级复合型、应用型人才。

主要专业课程有：有机化学、工程制图与 CAD、机械基础、生物化学、粮食化学与品质学、化工原理、粮食微生物、粮食工厂供电与自动化、通风除尘与物料输送、小麦制粉工艺学、稻谷制米工艺学、油脂制取与加工工艺学、粮油储藏学、粮油品质分析、企业管理、市场营销学等。修业年限 3 至 6 年，授予工学学士学位。

就业方向：国家粮油检测机构、科研院所、口岸商检机构、粮油贸易机构；各级粮食集团、央企、外企等单位从事生产管理、工艺设计、产品研发、品质控制、科学研究等相关工程技术工作。

◆食品科学与工程专业

本专业培养具备食品科学基础理论、基本知识和现代食品科学技术手段，能够在食品科学领域内从事食品的科研、开发、产品检测及质量控制、生产经营及管理等方面工作的食品科学与工程专业高级复合型、应用型人才。

主要专业课程有：生物化学、物理化学、机械设计基础、微生物学、食品化学、食品工程原理、食品分析、食品保藏学、食品营养与卫生学、食品工艺学、食品机械与设备、食品工厂设计等。修业年限 3 至 6 年，授予工学学士学位。

就业方向：学生毕业后能从事各类食品生产企业的食品工程设计、新产品开发、食品营养研究、食品质量检测、品质控制、技术管理、技术监督、食品机械设备管理、食品贮藏管理、食品运输管理、企业经营管理、食品的科学研究和成果推广等工作；也能从事食品质量监督、海关、商检、卫生防疫、进出口、工商等部门的产品分析、检测、技术监督、执法、管理等工作；也能在相关的国家机关、大专院校、科研院所进行教学科研的工作等。

◆食品质量与安全专业

本专业培养掌握化学、生物学、食品科学、食品安全学、管理学等方面的基本理论、知识和技能，知识面宽，综合素质高，具备较强的创新精神和实践能力，能在食品生产、加工和流通企业，食品与农产品检测机构、监督管理部门和科研院所等相关部门从事食品生产和经营、质量与安全控制、分析检测、监督管理、安全评价、技术开发、科学研究等方面工作应用型专业人才。

主要专业课程有食品质量与安全导论、分析化学、生物化学、食品分析、食品毒理学、食品微生物学、食品营养学、食品安全学、食品标准与法规、食品质量管理学等课程。修业年限 3 至 6 年，授予工学学士学位。

就业方向：毕业后可到食品质量监督、卫生防疫、商检、标准计量、食品企业、政府管理部门环境保护、内外经济贸易等部门以及食品研究所或高等院校等单位从事食品质量与安全的相关研究、开发和教学等工作。