附件2

东莞市食品工程领域专业范围

食品工程领域设置食品工艺工程、食品安全工程、食品营养工程三个专业。

**食品工艺工程**，包括农副食品加工（含谷物磨制、饲料加工、植物油加工、制糖、屠宰及肉类加工、水产品加工、蔬菜、菌类、水果和坚果加工、其他农副产品加工），食品制造（含烘烤食品制造、糖果、巧克力及蜜饯制造、方便食品制造、乳制品制造、罐头食品制造、调味品和发酵制品制造、其他食品制造），酒、饮料和精制茶制造，烟草制造，粮食储藏，饮用水及食品工业用水处理，食品设备，食品包装，食品工艺知识普及等技术岗位。

**食品安全工程**，包括食品安全风险监测与评估、食品法规与标准化、食品安全与质量管理、食品分析检测（含理化分析、仪器分析、微生物检测）、食品相关产品安全性、食品质量与安全知识普及等技术岗位。

**食品营养工程**，包括食品营养设计与评价（含膳食营养调查与设计、营养指导、营养配餐、营养健康知识普及）、特殊食品研发与生产（含婴幼儿配方食品、保健食品、特殊医疗用途食品）、餐饮食品加工等技术岗位。