

食品科学与工程 学术型研究生培养方案

学院	食品科技学院		培养类别	硕士、博士、直博生				
一级学科名称	食品科学与工程		学科代码	0832				
适用年级	从_2016_级开始适用		修订时间	_2015_年_10_月				
覆盖二级学科或研究方向	畜产品加工与质量控制，食品微生物与生物技术，农产品贮藏与加工，食品营养与安全，糖组学与糖生物工程等							
学制	硕士_3_年；博士：_3_年；直博生：_5_年							
学分	硕士：总学分≥_28_学分，其中课程学分≥_24_学分，其他培养环节_4_学分，跨专业或以同等学力录取的硕士研究生应补修2门本学科本科主干课程，不记学分。							
	博士：总学分≥_15_学分，其中课程学分≥_11_学分，其他培养环节_4_学分，跨专业或以同等学力录取的博士研究生应补修至少2门本学科硕士必修课程，不记学分。							
	直博生：总学分≥_36_学分，其中课程学分≥_30_学分，其他培养环节_6_学分跨专业或以同等学力录取的直博生应补修至少2门本学科本科主干课程，不记学分。							
培养目标 (800字以内)	<p>1. 热爱祖国，热爱人民，遵纪守法，敬业乐群；具备良好的马克思主义理论素养和政治鉴别能力，积极拥护中国共产党领导和中国特色社会主义；具有正确的世界观、人生观、价值观和优良的道德品质，治学严谨，身心健康。</p> <p>2. 本学科知识体系是以数学、物理、化学、生物学和工程学的理论为基础，涵盖理学、工学、农学、医学等学科相关领域专门知识，包括与农畜产品贮藏加工密切相关的技术和理论，以及化学、营养学、微生物学和现代组学在食品科学与工程领域研究中的应用；硕士研究生应较系统地掌握上述与食品产业相关的基础理论和专业知识，较深入地了解本学科及其相关学科的研究现状和发展趋势；博士研究生应熟悉食品及相关产业发展的方针、政策和法规，全面深入地了解所在学科和研究领域的发展动向及前沿。</p> <p>3. 硕士和博士研究生具有较强的获取知识、科学研究和学术交流的能力；硕士研究生能在实践中对本科学领域涉及的科学技术和工程问题进行鉴别、分析，并通过科学实验加以解决，具备从事科学研究、工程技术开发工作以及食品安全、食品营养、食品工艺等相关专业知识的公众传播和咨询的能力，并具有一定的自主创业能力；博士研究生能提出促进本学科理论发展或技术进步的创新思路，具备独立从事有创新性的基础理论和应用基础科学研究工作并传授专业知识的能力；硕士和博士研究生至少需掌握一门外国语，能熟练地阅读本专业的英文资料，具有较强的国际学术交流的能力。</p>							
课程设置								
课程类别	课程编号	课程中文名称	学分	开课学期	硕士	博士	直博生	备注
公共(学位)课: 硕士 6 学分 博士 4 学分 直博生 6 学分	MARX6003	中国马克思主义与当代	2	秋		必修		
	MARX6004	哲学、科学与社会发展	3	秋			必修	
	MARX6001	中国特色社会主义理论与实践研究+自然辩证法概论	3	秋	必修 2 选 1			

	MARX6002	中国特色社会主义理论与实践研究+马克思主义与社会科学方法论	3	秋				
	FOLL6101	硕士学位英语	3	秋、春	必修			
	FOLL6102	博士学位英语	2	秋、春		必修		
	FOLL6103	直博生英语	2	秋、春			必修	
核心（学位）课： 硕士≥ <u>6</u> 学分 博士≥ <u>4</u> 学分 直博生≥ <u>8</u> 学分	FOOD6001	食品营养与化学进展	2	秋、春	必修		必修	
	FOOD6002	高级食品微生物学	2	秋、春	必修		必修	
	FOOD6003	食品加工与检测新技术	2	秋、春	必修 2 选 1		必修 2选 1	
	FOOD6004	食品加工与检测新技术（全英文）	2	秋、春				
	FOOD8001	高级食品营养与化学（全英文）	2	秋、春		必修		
	FOOD8002	食品科学与技术进展	2	秋、春		必修	必修	
	FOOD6005	试验设计与统计分析	2	秋	必修		必修	
其它必修环节		研究班讨论	2	春	必修	必修		
		直博生研究班讨论	3	春			必修	
		实践训练与学术交流	2	秋、春	必修			
		博士生学术交流	2	秋、春		必修		
		直博生学术交流	3	秋、春			必修	
选修课程 硕士≥ <u>12</u> 学分 博士≥ <u>5</u> 学分 直博生≥ <u>17</u> 学分	FOOD7101	现代食品生物技术	2	秋	选修	选修	选修	
	FOOD7102	现代食品生物技术（全英文）	1	秋	选修	选修	选修	
	FOOD7103	功能性食品	1	春	选修	选修	选修	
	FOOD7104	食品包装技术进展	1	春	选修		选修	
	FOOD7105	食品发酵技术进展	1	春	选修		选修	
	FOOD7106	食品营养基因组学	1	春	选修	选修	选修	
	FOOD7107	生物分离工程进展	1	春	选修	选修	选修	
	FOOD7108	食品新资源开发与利用	1	春	选修	选修	选修	
	FOOD7109	粮油加工新技术	1	秋	选修	选修	选修	
	FOOD7110	碳水化合物专题	1	春	选修	选修	选修	
	FOOD7111	食品安全研究进展	2	秋	选修	选修	选修	

