

## 食品科学与工程学科学术型硕士研究生培养方案

<b>单位名称</b>	食品科学与工程学院	<b>学科名称</b>	食品科学与工程	<b>学科代码</b>	0832		
<b>覆盖二级学科名称及代码</b>	食品科学（083201） 粮食油脂及植物蛋白工程（083202）农产品贮藏与加工（083203） 葡萄与葡萄酒学（083203）						
<b>培养目标</b>	培养德智体全面发展，掌握食品科学与工程坚实的基础理论和专业知识，了解本学科领域的发展方向及国际学术前沿动态，能独立从事本学科及相关学科领域的科研、教学和生产管理的高层次创新人才，熟练掌握一门外语，能在研究工作中熟练使用先进的分析仪器、计算机及应用软件，能阅读与本学科相关的外文文献资料。						
<b>获本学科硕士学位应具备的基本素质和能力</b>	基本素质：●德、智、体全面发展； ●掌握食品科学与工程的基础理论、研究方法和质量控制手段； ●具有发现问题、综合分析和归纳总结解决问题的科研素养； ●善于科研创新和合作交流。 基本能力：★具有严谨的科研思维和准确的语言表达能力； ★具有发现问题和解决问题的能力； ★具有批判性思考、创新性工作及终生学习的能力； ★具有独立从事科研、教学和管理工作的能力； ★具有团结合作的团队精神。						
<b>学习年限</b>	基本学习年限3年，最长4年			<b>培养方式</b>	全日制		
<b>学分</b>	总学分≥32学分，其中课程学分≥28学分，学术交流=2学分，论文开题报告=2学分						
<b>研究方向</b>	1、食品营养与安全 2、食品功能化加工与品质控制 3、葡萄与葡萄酒 4、发酵技术创新						
<b>课程设置</b>							
<b>课程类别与学分要求</b>	<b>课程编码</b>	<b>课程名称</b>	<b>学分</b>	<b>学时</b>	<b>开课学期</b>	<b>硕士</b>	<b>备注</b>
公共基础课=7学分	6190001	硕士外国语	4	64	春、秋	必修	
	6141002	自然辩证法概论	1	18	秋	必修	
	6181001	中国特色社会主义理论与实践	2	36	春、秋	必修	
学科专业学位课≥10学分	7102001	高级食品化学	2	32	秋	必修	
	7103002	食品试验设计与数据处理	2	32	秋	必修	
	7104003	食品科学硕士研究生 Seminar 讨论	2	32	春		根据学科专业，四必选一
	7104004	粮食油脂及植物蛋白工程硕士 Seminar 讨论	2	32	春		
	7104005	农产品加工硕士 Seminar 讨论	2	32	春		
	<b>7112002</b>	高级葡萄酒微生物学	<b>3</b>	<b>48</b>	春		
	7102006	食品科学研究方向专题	2	32	秋		根据学科专业，四必选一
	7102007	粮油加工专题	2	32	春		
	7114005	葡萄酒学进展	2	32	春		
	7104008	食品贮藏与加工专题	2	32	春		
	7103009	食品工程新技术	2	32	春		
7103010	食品微生物学进展	2	32	秋		根据学科专业，四必选一	
7104011	谷物科学	2	32	秋			

	7114004	葡萄学进展	2	32	春		
选修课 ≥11 学分	6350001	中文科技论文写作	2	32	秋		入学语种非英语的硕士生必选
	7104012	专业外语	1	16	秋	选修	
	7103013	食品分子生物学与基因工程技术	2	32	春	选修	
	7103014	食品毒理学研究进展及应用	2	32	春	选修	
	7104015	保健食品原理与功能评价	2	32	秋	选修	
	7102016	食品质量与安全性控制	2	32	秋	选修	
	7103017	淀粉科学与技术	2	32	秋	选修	
	7104018	植物蛋白开发与利用	2	32	秋	选修	
	7103019	食品品质分析与快速检测技术	2	32	秋	选修	
	6152003	计算方法	2	32	春	选修	
	6152004	模糊数学	2	32	春	选修	
	6153010	仪器分析	2	32	春	选修	
	6123006	生物化学研究技术	2	32	秋	选修	
	补修课	2102102	食品微生物学	0	40	春	
2102101		食品化学	0	48	春		
3103208		食品工艺学	0	48	秋		
3103212		食品安全保藏学	0	32	春		
2102104		食品工程原理	0	56	秋		
<b>3113002</b>		葡萄酒品尝学实验	0	48	秋		
3114002		葡萄酒工艺学	0	48	春		
<b>培养环节及时间安排</b>							
培养环节		学分	时间安排				
1. 制订个人培养计划		0	课程学习计划入学后 1 个月内制订完成；论文工作计划应尽早完成				
2. 论文开题		2	第 3 学期结束前完成				
3. 学术交流（含学术诚信与学术规范）		2	在学期间完成，分成为小学分进行考核（听学术报告 1 分；做学术报告 1 分）				
4. 其他要求							