附件4：

**2017级“学科代码”+“学科名称”博/硕士研究生培养方案**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属培养单位 | 食品工程与营养科学学院 | | 培养层次 | | 博士研究生 | | | | | | |
| 一级学科名称 | 食品科学与工程 | | 学科代码 | | 0832 | | | | | | |
| 适用年级 | 从2017级博士开始 | | 修订时间 | | 2017年6月 | | | | | | |
| 覆盖二级学科 | 食品化学专业（0703Z2） | | | | | | | | | | |
| 学制 | 3年 | | | | | | | | | | |
| 学分设置 | 总学分18学分，其中公共必须课6学分，专业学位课4学分，选修课4学分，其他培养环节4学分 | | | | | | | | | | |
| 培养目标 | 1.拥护中国共产党的领导，热爱社会主义祖国，遵纪守法，具有良好的道德品质和科研作风，具有合作精神和创新精神，思想素质过硬，积极献身于科学事业。  2.掌握本学科坚实宽广的基础理论和系统深入的专门知识，能够针对学科发展的前沿问题运用多学科交叉的研究方法，且具有独立从事科学研究工作的能力。  3.能够运用化学及食品科学领域的理论和方法，探索并解决各类食品化学及食品安全的热点科学问题。掌握相关的研究工具和手段，探索食品原料及食品新资源的营养及功能成分、构成特点、微观结构、构效关系及这些化学成分在食品加工过程中的转化及控制原理和途径。 | | | | | | | | | | |
| **课程设置** | | | | | | | | | | | |
| 课程类别 | 课程编号 | 课程名称 （中英文） | | 学分 | | 课时 | 开课学期 | | 任课教师 | | 备注 |
| 公共必修课： 6学分 | 1 | 政治理论 | | 3 | | 60 | 秋季学期 | |  | |  |
| 2 | 第一外国语 | | 3 | | 60 | 秋季学期 | |  | |  |
| 专业必修课： ≥4学分 | 1 | 光谱分析与结构解析(SpectralAnalysisand Structural Determination) | | 2 | | 40 | 秋季学期 | | 张华峰，邵红军，刘梅，李照 | |  |
| 2 | 食品科学博士研究生Seminar | | 2 | | 40 | 秋季学期 | | 博士生导师 | |  |
| 选修课： ≥4学分 | 1 | 食品化学前沿（Frontier in food chemistry） | | 1 | | 20 | 秋季学期 | | 杨兴斌，邵红军 | |  |
| 2 | 色谱联用分析技术(Chromatogram and Mass SpectrumCoupling Technique) | | 1 | | 20 | 秋季学期 | | 孔庆军 | |  |
| 3 | 食品生化与营养代谢调控(Food Biochemistry and Regulation of Nutrition Metabolism) | | 1 | | 20 | 秋季学期 | | 杨兴斌 | |  |
| 4 | 食品化学与分子营养学(Food Chemistry and Molecular Nutrition) | | 1 | | 20 | 秋季学期 | | 李建科 | |  |
| 5 | 果品蔬菜采后生理生化(Postharvest physiology and chemistry reaction of fruit and vegetable) | | 1 | | 20 | 秋季学期 | | 张有林 | |  |
| 其他要求 |  | | | | | | | | | | |
| **其他培养环节及要求** | | | | | | | | | | | |
| 其他培养环节 | 学分 | 内容或要求 | | | | | | 考核时间及方式 | | | |
| 学术交流 | 2 | 博士生在校期间必须参加8次以上的学术讲座，并在本学科范围内作2次以上的学术报告。 | | | | | | 各学科自主设定 | | | |
| 中期考核 | 1 | 考核内容应覆盖学生对于本学科及相关领域的基础理论的掌握、前沿进展及学术史的了解程度、以及学术研究及工作能力等。同时需对已完成研究工作的学术规范行为进行审查。 | | | | | | 第二学期结束前的一个月内进行 | | | |
| 开题报告 | 1 | 要求阅读足够数量的专业文献，完成综述报告，论述学位论文的研究目标、研究内容、以及研究的科学性、可行性及创新性等。 | | | | | | 各学科自主设定 | | | |
| 实践环节 |  |  | | | | | |  | | | |
| 预答辩（预审读） |  | 论文审读由学院统一负责。需要参加学校盲审的研究生不参加学院预审读。由学院统一寄送相关科研机构2位专家进行论文评阅。 | | | | | | 所有研究生于申请毕业当年5月10日前上交论文初稿 | | | |
| 学位论文 | 学位论文答辩申请及答辩要求按学校有关规定执行 | | | | | | | | | | |
| 毕业和授予学位标准 | 毕业和授予学位标准按学校有关规定执行 | | | | | | | | | | |
| **本学科主要文献、目录及刊物** | | | | | | | | | | | |
| 序号 | 著作或期刊名称 | | 作者 | | | | | 考核方式 | | 备注（选读/必读） | |
|  | 《食品科学》杂志 | |  | | | | |  | | 选读 | |
|  | 《食品科学概论》 | | 张有林 | | | | |  | | 必读 | |
|  | 生物化学 | | 李明元 | | | | |  | | 必读 | |
|  |  | |  | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | | | |  | |  | |
| 文献阅读考核方式： 1.课程考核：将此文献作为课程考核的考试范围； 2.结合开题报告或学科综合考试进行； 3.撰写读书报告； 4.其他，请注明。 | | | | | | | | | | | |