**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 | | 学术型硕士 | | | | | | |
| 一级学科名称 | 食品科学与工程 | | | | 学科代码 | | 0832 | | | | | | |
| 适用年级 | 2017级硕士 | | | | 修订时间 | | 2017年 6 月 | | | | | | |
| 覆盖二级学科 | 食品科学（083201），食品化学（0703Z2） | | | | | | | | | | | | |
| 学制 | 3年 | | | | | | | | | | | | |
| 学分设置 | 总学分24学分，其中公共学位课7学分，专业学位课6学分，选修课5学分实践环节6学分 | | | | | | | | | | | | |
| 培养目标 | 1.坚持把立德树人作为研究生培养的中心环节。培养在本专业领域或跨学科领域内，具备优秀竞争能力的专门人才和未来领导者。  2.学生应当具有坚定的理想信念、高尚的道德情操，具有严守学术规范的意识、高度的社会责任感和敬业精神。  3. 学生应具有深厚的专业基础和专业能力，具备国际视野和跨越学科意识，具有服务社会、开拓创新的意识和能力。 | | | | | | | | | | | | |
| **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： 7学分 | 1 | | 自然辩证法概论 | 2 | | 36 | | 一 | |  | | |  |
| 2 | | 科学社会主义的理论与实践 | 2 | | 36 | | 一 | |  | | |  |
| 3 | | 第一外语  （含专业外语） | 3 | | 54 | | 一 | |  | | |  |
| 专业必修课： ≥6学分 | 019S2106 | | 高级食品化学 | 2 | | 36 | | 一 | | 邵红军 | | |  |
| 019S2107 | | 分子生物学与生物技术 | 2 | | 36 | | 一 | | 高贵田 | | |  |
| 019S2109 | | 食品科学研究进展（Seminar） | 2 | | 36 | | 一 | | 硕士生导师 | | |  |
| 选修课： ≥5学分 | 019S3204 | | 科技英语与写作 | 1 | | 18 | | 一 | | 杨兴斌 | | |  |
| 019S3211 | | 食品营养与功能评价 | 1 | | 18 | | 二 | | 李建科 | | |  |
| 019S3212 | | 食品风味化学专题 | 1 | | 18 | | 二 | | 郭玉蓉 | | |  |
| 019S3205 | | 试验设计与数据处理 | 1 | | 18 | | 二 | | 赵武奇 | | |  |
| 019S3203 | | 现代仪器分析 | 1 | | 18 | | 二 | | 张清安 | | |  |
| 019S3206 | | 食品安全与风险管理 | 1 | | 18 | | 二 | | 张清安 | | |  |
| 019S3207 | | 现代食品加工技术与装备 | 1 | | 18 | | 二 | | 孔庆军 | | |  |
| 019S3213 | | 食品生化工程 | 1 | | 18 | | 二 | | 任雪艳 | | |  |
| 其他要求 | 实践环节（6学分，必选）企业实践、文献综述与开题报告、学术活动 | | | | | | | | | | | | |
| **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 | 1 | 要求毕业年级研究生进行汇报，所有研究生必须参加各自学科点的学术活动，作为学术活动内容的一部分，或出具由合作培养单位提供的参加科研汇报证明。 | | | | | | | | | 每年12月前组织一次学术汇报年会 | | |
| 中期考核 | 1 | 考核内容包括：思想品德状况、课程成绩、科研能力与科研成果、身体健康状况。根据考核结果分为“优秀”、“合格”和“不合格”三类。 | | | | | | | | | 二年级第二学期 | | |
| 开题报告 | 1 | 对研究方向的综述、关键技术、[可行性分析](http://baike.baidu.com/item/%E5%8F%AF%E8%A1%8C%E6%80%A7%E5%88%86%E6%9E%90)和时间安排等四个方面进行文字说明和汇报 | | | | | | | | | 二年级第一学期 | | |
| 实践环节 | 3 | 要求所有研究生必须参加实践环节，并上交实践单位签字盖章的实践证明、个人书写的实践总结材料。实践内容须真实有效，在中期分流前上交并由学科点进行打分。 | | | | | | | | | 中期考核之前 | | |
| 预答辩（预审读） | 0 | 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 | 要求 | | | | | | | | | | | | |
| 毕业和授予学位标准 | 学术型硕士研究生在国内外SCI、核心以上期刊发表（或接受）研究论文一篇以上（含一篇，第一作者或导师第一作者研究生第二作者），否则不能申请论文答辩。 | | | | | | | | | | | | |
| **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） | |
| 1 | 《食品科学》杂志 | | | |  | | | |  | | | 选读 | |
| 2 | 《食品科学概论》 | | | | 张有林 | | | |  | | | 必读 | |
| 3 |  | | | |  | | | |  | | |  | |
| 4 |  | | | |  | | | |  | | |  | |
| 5 |  | | | |  | | | |  | | |  | |
| 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。 | | | | | | | | | | | | | |