

食品科学硕士研究生培养方案

学科代码（083201）

学科简介

食品科学学科于 2003 年获得硕士学位授予权，现有硕士生指导教师 7 人，其中教授 5 人，设有“食品生物技术”、“食品安全与质量控制”和“营养与食品安全”三个研究方向。本学科现拥有云南省重点学科 1 个、云南省研究生教育创新联合培养基地 1 个，在畜产品品质与安全控制、食品生物技术创新、云南特色食品资源开发利用、食品加工高新技术等方面具有较强的实力和优势。近三年来承担省、部级以上科研项目 12 项，在研经费 400 余万元；（副）主编教材、专著 10 余部、发表论文 100 余篇（SCI 收录 5 篇）；获得国家发明专利授权 4 项；获省政府科技进步一等奖 2 项、三等奖 3 项。

培养目标

本专业培养适合现代科学技术发展和为我国社会主义现代化建设服务的德智体全面发展，有理想、有道德、有文化、有纪律的食品科学专业高级专门人才。具体要求：努力学习邓小平理论和“三个代表”重要思想，坚持科学发展观，热爱祖国，品德优良，具有严谨的治学态度、良好的学术道德品质和科研作风；刻苦钻研，勤奋学习，掌握本学科坚实的基础理论、系统的专门知识和熟练的实践操作技能，适应教学、科研、生产和管理等多种岗位的需求；至少掌握一门外语，能较为熟练地阅读本专业的外文资料，具有一定的论文写作能力，进行初步的国际学术交流；身心健康，符合所学专业对身体素质的基本要求。

学制及培养年限

全日制硕士研究生基本学制为 3 年。根据研究生培养的实际情况可适当提前或延期毕业，但须按有关规定，经本人申请，导师和所在学院同意，研究生处审核，报分管校长批准。原则上提前毕业时间不得超过 1 年，延期毕业时间不超过 2 年。

研究方向

1. 食品生物技术

立足云南特色生物资源优势，结合生产实际，利用食品生物技术从事地方特色生物资源（如茶叶、火腿等）的开发与创新。

2. 食品安全与质量控制

主要从事食品原料及产品的安全优质生产和全程质量控制、食品安全与质量控制检验分析方法和检测技术的研究。

3. 营养与食品安全

立足云南地方名特优产品和少数民族传统食品，并结合少数民族饮食文化特点，围绕营养与健康、卫生与质量两条主线开展功能性和安全性的研究及评价。

课程设置和学分要求

研究生课程学习实行学分制，本学科课程总学分至少应修 28 学分，但不得超过 35 学分，原则上所有课程在一年内修完。研究生课程分为学位课程和非学位课程，学位课程为必修课，研究生至少应选修 3 门本专业的专业选修课。研究生课程学习必须通过考试或考查，成绩合格后方能获得学分，所有课程的成绩均采用百分制，60 分为合格，不合格的课程须按有关管理规定进行重修。跨专业或以同等学力考入的研究生，在修满规定学分的同时，必须根据学位点安排，补修本学科本科专业或相近专业主干课程 2—3 门，不计学分，考试须合格。未补修或补修不合格者，不得参加论文答辩。

培养方式和方法

按《云南农业大学硕士研究生培养方案总则》执行

学位论文工作

按《云南农业大学硕士研究生培养方案总则》执行

论文答辩、毕业及学位授予

按《云南农业大学硕士研究生培养方案总则》执行

食品科学专业研究生课程设置

课程类别	课程编号	课程名称	学时	学分	开课学期	考核方式	开课单位
学位课	210676001	英语精读	100	3	1,2	考试	研究生处
	210676002	英语听力	80	2	1,2	考试	研究生处
	210676003	中国特色社会主义理论与实践研究	36	2	1	考试	研究生处
	210676004	自然辩证法概论	18	1	1	考试	研究生处
	208320101	高级食品微生物	54	3	1	考试	食品学院
	208320102	高级食品化学	36	2	1	考试	食品学院
	208320103	食品科学 seminar	54	3	2	考查	食品学院
	208320104	食品生物技术与安全	36	2	2	考试	食品学院
非学位课	210676005	科学信息检索与应用	36	2	1, 2	考试	研究生处
	210676006	英语口语	36	2	1, 2	考试	研究生处
	210676007	日语	36	2	1, 2	考试	研究生处
	210676008	科学研究方法与论文写作	36	2	2	考试	研究生处
	208320105	食品安全与品质控制	36	2	2	考查	食品学院
	208320106	食品毒理学	36	2	1	考试	食品学院
	208320107	动植物检疫技术	36	2	1	考试	食品学院
	208320108	高级食品营养学	36	2	2	考试	食品学院
	208320109	食品安全分子检测技术	36	2	2	考查	食品学院
	208320110	现代食品工程原理	36	2	2	考试	食品学院
	208320111	高级食品酶学	36	2	2	考试	食品学院
	208320112	高级食品免疫学	36	2	2	考试	食品学院
	208320113	现代食品发酵原理与技术	36	2	2	考试	食品学院
补修课	5071024	食品安全与评价	40	/	2	考试	食品学院
	5071039	食品卫生学	40	/	2	考试	食品学院
	5071016	食品加工工艺学	48	/	2	考试	食品学院