

农产品加工及贮藏工程硕士研究生培养方案

学科代码（083203）

学科简介

农产品加工及贮藏工程学科于 2000 年获得硕士学位授予权，现有硕士生指导教师 8 人，其中教授 6 人，设有“园艺产品贮藏与加工”、“畜产品贮藏与加工”和“民族传统食品加工保藏技术与原理”三个方向研究生。本学科拥有云南省研究生教育创新联合培养基地 1 个、校级重点学科 1 个、省级工程中心 2 个，在云南民族传统畜产品加工工艺及机理研究、高新技术分离提取动植物资源有效成分、云南特有畜禽休闲食品开发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 18 项，在研经费 600 余万元；（副）主编及参编专著 10 余部、发表论文 180 余篇（SCI 收录 14 篇）；获得国家发明专利授权 5 项；获省政府科技进步一等奖 2 项、三等奖 2 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、有纪律的农产品加工及贮藏工程专业高级专门人才。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. 园艺产品贮藏与加工

依托我省特色园艺产品（如热带水果、魔芋、三七等）的原料生产、加工和销售优势，结合产业化示范，对优质蔬菜、水果和花卉等进行贮藏加工技术研究。

2. 畜产品贮藏与加工

主要研究肉、蛋、乳等畜产食品在生产、加工和贮藏运输过程中的品质保证和安全性问题，特别是云南民族传统畜产品特殊的加工工艺及机理。

3. 民族传统食品加工保藏技术与原理

在对傣、白、彝、纳西、回、壮等多个民族传统食品加工保藏研究的基础上，不断收集、挖掘和开发多种民族食品，逐步提高产品质量，确保食品安全，形成产业化发展，促进我省民族传统食品工业的发展。

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

农产品加工及贮藏工程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
	208320301	食品风味化学	36	2	1	考试	食品学院
	208320302	农产品加工及贮藏 seminar	54	3	2	考查	食品学院
	208320303	食品生物技术与加工	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
	208320304	食品安全与品质控制	36	2	2	考查	食品学院
	208320305	果蔬采后生理	36	2	1	考试	食品学院
	208320306	食品试验设计与分析软件操作	36	2	2	考试	食品学院
	208320307	生物资源综合利用	36	2	2	考试	食品学院
	208320308	食品安全风险评估	36	2	2	考试	食品学院
	208320309	农产品加工高新技术专题	36	2	2	考查	食品学院
	208320310	食品分离提取技术	36	2	2	考试	食品学院
	208320311	食品物性学	36	2	2	考试	食品学院
	208320312	现代仪器分析	36	2	2	考试	动科院
补修课	5071016	食品加工工艺学	48	/	2	考试	食品学院
	3071018	食品微生物学	48	/	2	考试	食品学院
	3111002	食品化学	40	/	1	考试	食品学院