

功能食品学科硕士研究生培养方案

学科代码（0832z1）

学科简介

功能食品学科是在食品科学与工程一级学科下，于 2011 年自主设置的目录外二级学科硕士点，设有“食品功能成分及功效研究”、“功能食品加工与开发”和“功能食品质量与安全控制”三个研究方向。本学科现拥有“普洱茶学教育部重点实验室”、“云南省茶深加工工程技术研究中心”和“农业部云南茶树及茶叶加工科学观测实验站”，在云南特色食品（如普洱茶、咖啡等）功能因子功效机理与产业开发研究等方面具有较强的实力和优势。近年来，承担省、部级以上科研项目 14 项，在研经费 1800 余万元；主编或副主编教材、专著 10 余部、发表科研论文 40 余篇（SCI 收录 8 篇）；获得国家发明专利授权 6 项；获省政府科技进步一等奖 1 项、二等奖 1 项、三等奖 2 项。

培养目标

培养德智体全面发展，有道德、有理想、有文化、守纪律的功能食品研发方面高级专门人才，具体要求为：坚持四项基本原则和科学发展观，热爱祖国、遵纪守法、品德优良；具有严谨的治学态度、良好的学术道德品质；刻苦钻研，勤奋学习，掌握本学科坚实的基础理论、系统的专业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，能进行初步的国际学术交流。

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. 食品功能成分及功效研究

立足云南特色生物资源，分离、纯化及制备功能成分，阐明其化学组成及分子结

构；利用现代生物技术手段研究功能成分的功效机理和作用条件。

2. 功能食品加工与开发

围绕云南特有的食物资源如三七、天麻等，利用现代食品加工的高新技术，结合其功能活性成分稳定化技术，研究开发特定人群功能食品。

3. 功能食品质量与安全控制

主要针对功能因子和功能食品的质量与安全进行研究、阐明功能因子和功能食品的食用安全性评价。

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

功能食品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
	20832Z101	高级食品营养学	36	2	2	考试	食品学院
	20832Z102	功能食品加工原理与新技术	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z103	功能食品 seminar	54	3	2	考查	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
	20832Z104	食品生物技术与安全	36	2	2	考试	食品学院
	20832Z105	食品安全与品质控制	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z106	植物多酚与应用	36	2	1	考查	食品学院
	20832Z107	功能食品安全评价与风险评估	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z108	食品功能因子制备与检测技术	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z109	食品新资源开发及应用	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z110	现代食品工程进展	36	2	1	考查	食品学院
20832Z111	分子生物学实验技术	36	2	2	考试	动科院	
补修课	5071024	食品安全与评价	40	2.5	2	考试	食品学院
	5071055	食品分析	40	2.5	2	考试	食品学院
	5071016	食品加工工艺学	48	3	1	考试	食品学院