

# 营养代谢免疫学硕士研究生培养方案

学科代码（0832Z2）

## 学科简介

营养代谢免疫学学科是在食品科学与工程一级学科下，于 2012 年自主设置的目录外二级学科硕士点，设有“食物营养物质调节机体代谢免疫的机理”、“营养物质缺乏与代谢免疫性疾病”、“营养代谢免疫调节食品及相关产品研发”三个研究方向，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品开发及产业转化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（其中 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、守纪律的营养代谢免疫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英文资料，具有一定的论文写作能力，进行初步的国际学术交流。

## 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. 食物营养物质调节机体代谢免疫的机理

立足云南特色生物资源，研究、阐明食品、潜在的新资源食品中特色营养物质对机体的调节作用；利用现代生物技术等手段研究这些营养成分的调节代谢免疫的作用机理和作用条件。

## 2. 营养物质缺乏与代谢免疫性疾病

通过对食物中含有的多酚类营养物质的代谢免疫调控机理的研究，阐述多酚类物质缺乏导致的代谢免疫性疾病，以及相应的预防和治疗对策。

## 3. 营养代谢免疫调节食品及相关产品研发

基于对营养物质调节机体代谢免疫的研究成果，开发具有特定功能及适应人群的代谢免疫调节食品及相关产品，用于代谢免疫性疾病的预防和辅助治疗。

## 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 32 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

## 营养代谢免疫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
	20832Z101	高级食品营养学	36	2	2	考试	食品学院
	20832Z201	营养代谢免疫 seminar	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z202	高级食品免疫学	54	3	2	考试	食品学院
	20832Z203	现代医学概论	54	3	1	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
	20832Z204	高级食品微生物	54	3	1	考试	食品学院
	20832Z205	食品生物技术与安全	36	2	2	考试	食品学院
	20832Z206	植物多酚代谢性疾病	36	2	1	考查	食品学院
	20832Z207	中医药基础	36	2	1	考查	食品学院
	20832Z208	食品功能因子制备与检测技术	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z209	食品新资源开发及应用	36	2	2	考查	食品学院
	20832Z210	分子生物学实验技术	36	2	2	考试	动科院
补修课	3071027	食品生物化学	32	/	2	考试	食品学院
	5071016	食品加工工艺学	48	/	1	考试	食品学院
	3061004	动物生理学	40	/	1	考试	动科院