

江南大学硕士留学生研究生培养方案

(学科门类: 工学 一级学科代码: 0832 一级学科名称: 食品科学与工程)

(二级学科代码: 二级学科名称:)

学科简介

“食品科学与工程学科”隶属于“工学”，为一级学科。江南大学食品科学与工程学科是我国最早设立的同类型学科，食品科学与工程专业于1962年开始研究生教育，“粮食工程”和“油脂工程”于1981年获得国内首批硕士学位授予权；“食品工程”、“油脂及植物蛋白工程”和“粮食工程”分别于1984、1986和1993年在国内率先获得博士学位授予权。1998年教育部学科调整后，相关博士点名称调整为“食品科学”和“粮食、油脂及植物蛋白工程”。2000年，在国内首批获得“食品科学与工程”一级学科博士点，2007年“食品科学与工程”一级学科成为目前国内唯一的国家一级重点学科。2007年获准建立“食品科学与技术”国家重点实验室，2011年获准建立“粮食发酵工艺及技术”国家工程实验室，2013年获准建立“国家功能食品工程技术研究中心”，2017年获准建立“健康食品国家专业化众创空间”，截至2019年已拥有3个校级、5个院级国际联合实验室。2017年本学科入选国家“双一流”建设学科，并在全国第三轮学科评估中获A+。学科现有专职教师174人，其中博导69名，硕导140名，构建了学科可持续发展的规模；现有千人计划特聘专家、长江学者、国家杰青、万人计划科技创新领军人才、国家百千万人才工程人选等国家级人才20人次，青年长江学者、国家优青、青年千人、万人计划青年拔尖人才等国家级青年人才11人次，部省级创新团队10个，形成了教学、科研和社会服务于一体的专业师资队伍。学科围绕“食品营养与健康科学”、“食品加工与智能制造”和“食品安全与质量控制”3个研究方向进行原创性研究。

本专业研究生，可从事管理、科研开发、教学、生产、质量监督、分析检测等相关工作。历届毕业研究生现已成为国内外科研机构、大专院校、企事业单位的学术精英和行业的中坚，他们的专业知识、科研能力、创新意识、敬业精神和综合素质在国内外得到广泛认可，享有很高的声誉。

培养目标

1. 应具有正确的政治方向，遵纪守法，具备良好的道德品质、学术修养和合作精神。
2. 进一步掌握基础理论，拥有一定的创新意识、系统的专门知识、必须的实验技能和基本的学术写作能力，熟悉本学科国内外发展动态，具有较强的独立分析、表达和解决问题的能力，成为适应社会和经济所需要的高级专门人才。
3. 掌握一门外国语，能熟练阅读本专业外文资料、文献，撰写论文外文摘要，并具有一定的外文听、说能力。

研究方向

01食品组分与物性

02食品生物技术

03食品加工与配料

04谷物及淀粉工程

05油脂及植物蛋白工程

06食品资源与综合利用工程

学习年限

学制 3 年。研究生在校学习时间最少为2.5年，最长不超过3.5年。

学分要求

学术学位硕士研究生总学分不低于30学分，包括课程学分和必修环节学分。课程分为：公共课、学位课、选修课；公共课7 学分为必修课；学位课不低于 12.5 学分；必修环节 5学分；选修课学分根据总学分确定。

跨专业或以同等学力录取的硕士研究生应补修3门本学科本科主干课程（补修科目由导师决定，不计学分）。

培养方式

参见《江南大学研究生手册》之“江南大学来华留学硕士研究生培养方案”。

考核方式及要求

课程、教学实践和学术论文等环节考核分为考试、考查和答辩等形式，中期考核一般在第三学期进行。具体参见《江南大学研究生手册》之“江南大学来华留学硕士研究生培养方案”。

优选机制

参见《江南大学研究生手册》之“江南大学直接攻读博士学位研究生管理办法”“江南大学硕博连读研究生选拔与培养管理办法”。

学位论文要求

1、参见《江南大学研究生手册》之“江南大学来华留学硕士研究生培养方案”“江南大学研究生学术道德规范管理条例”“江南大学关于学位论文学术不端行为检测结果的解决办法”“江南大学研究生学位论文要求及格式规定”“江南大学博士、硕士学位论文盲审实施细则”“江南大学对抽检评议有不合格意见的研究生学位论文的处理办法”。

2、参见学位评定分委员会制定的具体条例。

论文答辩及学位授予

1、参见《江南大学研究生手册》之“江南大学来华留学硕士研究生培养方案”“江南大学学术硕士学位授予工作细则”。

2、参见学位评定分委员会制定的具体条例。

课程设置与考试要求

课程类别	课程编号	课程名称	学 分	学 时	学 期	授课方 式	考试方 式	备 注	分组情况
A公共课	2318L01	Basic Chinese I	2	64	1	面授讲 课	笔试		
	2318L02	Basic Chinese II	2	64	2	面授讲 课	笔试		
	240102	自然辩证法概论	1	18	1	面授讲 课	笔试		
	240106	新时代中国特色社会主义思想理论与实践	2	36	1	面授讲 课	笔试		
C学位课	0118L03	Chromatography	3	48	2	面授讲 课	笔试		
	0118L09	Food Microbiology	2	32	1	面授讲 课	笔试		
	0118L11	Food Chemistry	2	32	1	面授讲 课	笔试		
	0118L13	Food Additives	1	16	1	面授讲 课	笔试		
	0118L14	Food Hydrocolloids & Rheology	2.5	40	1	面授讲 课	笔试		
	0120L01B	Academic norms and paper writing	2	32	2	面授讲 课	笔试		
D选修课	0118L01	Biostatistics	2	32	2	面授讲 课	笔试		第1组, 选4-14 门
	0118L02	Advances in Carbohydrate Chemistry	2	32	2	面授讲 课	笔试		
	0118L04	Functional Food	2	32	2	面授讲 课	笔试		
	0118L05	Food Enzymology	3	48	2	面授讲 课	笔试		
	0118L06	Sensory Evaluation of Food	1.5	30	1	面授讲 课	笔试		
	0118L07	HACCP	2	32	1	面授讲 课	笔试		

		课					
0118L08	Food Safety	2	32	1	面授讲课	笔试	
0118L10	Food Nutrition of Genomics	2	32	1	面授讲课	笔试	
0118L12	Chemistry of Immunology	2	32	1	面授讲课	笔试	
0118L15	Physicochemical Methods in Food Science	2.5	40	1	面授讲课	笔试	
0118L17	Modern Food Analysis & Information Mining	2	32	2	面授讲课	考查	
0120L02	Research progress of microbial toxins and toxicology in food	2	32	1	面授讲课	考查	
0120L03	Food Metabolomics	2	32	1	面授讲课	考查	
0120L04	Natural products chemistry	2	32	1	面授讲课	考查	
F必修环节	L200001	Teaching Practice	2	0	2	实践	考查
	L200003	Professional English	1	0	2	阅读翻译	考查
	L200004	The Report of Study	2	0	2	交流报告	考查

培养环节

培养环节代码	培养环节名称	培养环节类型	培养环节学分	备注
L200001	Teaching Practice	必修环节	2	
L200002	The Report of Science	必修环节	2	
L200003	Professional English	必修环节	1	