

## 食品科学与工程学科学术型博士研究生培养方案

<b>单位名称</b>	食品科学与工程学院	<b>学科名称</b>	食品科学与工程			<b>学科代码</b>	0832	
<b>覆盖二级学科名称及代码</b>	食品科学（08321）、粮食油脂及植物蛋白工程（083202）、农产品加工与贮藏（083203） 葡萄与葡萄酒学（083203）							
<b>培养目标</b>	本专业博士研究生为我国食品科学与工程学科中的最高人才培养层次。培养德识才学兼备，掌握食品科学与工程的系统而见识的基础理论和全面深入的专业知识，了解本学科的发展历史、现状和发展趋势，具有组织和独立进行科研、教学和推广生产工作能力，并在研究中取得创造性成果，在以后的工作中成为骨干和学科带头人的创新性人才。精通一门外语，具有系统规范的中外文科技论文写作能力。熟练使用先进的精密分析仪器和计算机。							
<b>获本学科博士学位应具备的基本素质和能力</b>	基本素质：●美德、卓识、才华、博学兼备； ●掌握食品科学与工程的基础理论、研究方法和质量安全控制手段； ●具备深入研究、综合分析和归纳总结的科研素养； ●善于知识创新、技术创新与合作交流。 具备能力：★清晰思考和中外文准确表达的能力； ★发现、分析和解决问题的能力； ★批判性思考、创新性工作以及终身学习的能力； ★组织和独立进行科研、教学、推广的工作能力； ★管理、领导及合作能力。							
<b>学习年限</b>	博士生基本学习年限3年，最长5年 直博生基本学习年限5年，最长7年					<b>培养方式</b>	全日制	
<b>学分</b>	博士生总学分≥18学分，其中课程学分≥11学分，学术交流=1学分，实践训练=2学分，论文开题报告=2学分，中期考核=2学分 直博生总学分≥39学分，其中课程学分≥32学分，学术交流=1学分，实践训练=2学分，论文开题报告=2学分，中期考核=2学分							
<b>研究方向</b>	1、食品营养与安全 2、食品功能化加工与品质控制 3、葡萄与葡萄酒 4、发酵技术创新							
<b>课程设置</b>								
<b>课程类别与学分要求</b>	<b>课程编码</b>	<b>课程名称</b>	<b>学分</b>	<b>学时</b>	<b>开课学期</b>	<b>博士生</b>	<b>直博生</b>	<b>备注</b>
公共基础课 学分 博士生=4 直博生=9	8190007	博士外国语	2	32	秋	必修	必修	
	8141004	中国马克思主义与当代	2	36	秋	必修	必修	
	6141002	自然辩证法概论	1	18	秋		必修	直博生根据学科要求2选1
	6141003	马克思主义与社会科学方法论	1	18	秋			
	6181001	中国特色社会主义理论与实践	2	36	春、秋		必修	
	6350001	中文科技论文写作	2	32	秋			直博生和分流获得博士资格的硕博连读生博士外国语为英语的选择英文科技论文写作，博士外国语非英语的选择中文科技论文写作
8350002	英文科技论文写作	2	32	秋				
学科专业学位课学分 博士生=4 直博生=10	8104003	食品科学与工程博士研究生 Seminar 讨论	2	32	春	必修	必修	
	9103002	谷物科学研究进展	2	32	春	必修	必修	根据学科专业，三必选一
	9103001	农产品加工与贮藏研究进展	2	32	秋			
	9114001	葡萄与葡萄酒研究进展	2	32	秋			
	8102004	食品化学与营养学专题	2	32	秋	选修	必修	
	7103002	食品试验设计与数据处理	2	32	秋		必修	
8103005	食品现代分析技术	2	32	秋	选修	必修		

选修课学分 博士生≥3 直博生≥13	8104006	食品工程理论与新技术	2	32	秋	选修	选修	
	8104007	食品贮运与保鲜新技术	2	32	秋	选修	选修	
	8103008	食品分子生物学进展	2	32	秋	选修	选修	
	7102006	食品科学研究方向专题	2	32	秋		选修	
	7103010	食品微生物学进展	2	32	秋		选修	
	7102016	食品质量与安全性控制	2	32	秋		选修	
	7102007	粮油加工专题	2	32	春		选修	
	6152003	计算方法	2	32	春		选修	
补修课	7102001	高级食品化学	0	32	秋			跨一级学科录取的学生 需补修 3-5 门
	6123006	生物化学研究技术	0	32	春			
	6153010	仪器分析	0	32	春			
	2102102	食品微生物学	0	40	春			
	3103208	食品工艺学	0	48	秋			
	3103212	食品安全保藏学	0	32	春			
	3113002	葡萄酒品尝学实验	0	48	秋			
	3114002	葡萄酒工艺学	0	48	春			

#### 培养环节及时间安排

培养环节	学分	时间安排
1. 制订个人培养计划	0	课程学习计划入学后 1 个月内完成; 论文工作计划在取得博士学籍后第 2 学期内完成
2. 论文开题	2	博士生第 2 学期结束前完成; 直博生第 4 学期结束前完成
3. 中期考核	2	博士生第 4 学期末; 直博生第 6 学期末
4. 硕博连读生博士资格考试	0	第 3 学期末
5. 学术交流 (含学术诚信与学术规范)	1	在学期间完成, 分成为小学分进行考核 (8104008, 听学术报告 0.5 分; 8104008, 做学术报告 0.5 分)
6. 实践训练 (含科研实践、教学辅助实践、社会实践)	2	教学实践: 应参与 4 个学时的教学环节; 生产实践: 深入企业做技术指导或调研不少于 7 天。
7. 其他要求		

