



学科专业：085231 一食品工程（全日制专业学位硕士生）

[首页](#) > [教学培养](#) > [培养方案](#)

部门概况

招生工作

培养工作

专业学位

学籍管理

学位工作

导师工作

学生工作

毕业就业

学科建设

文件下载

办事指南

## 一、培养目标和要求

培养德、智、体全面发展，在食品工程领域具有坚实的理论基础、系统的专业知识和熟练的实践技能，能够适应我国经济、科技、教育发展的需要，面向二十一世纪的科学研究、工程技术和高等教育的应用型高层次人才。学位获得者应具备独立从事科研和科技开发工作的能力，具有较强的外语专业知识和能力，注重理论联系实际，具有较强的创新意识，能在工业、食品等领域的企事业单位和行政管理部门从事相关的应用研究、技术开发、生产管理等工作。硕士学位获得者可胜任本学科或相邻学科的教学、科研和工程技术工作或相应的科技经营管理工作。

## 二、研究方向

1、食品冷冻冷藏及加工新装备 2、食品品质安全与监控 3、食品资源综合利用

## 三、学习年限

采用全日制学习方式，学制为2.5年。

## 四、课程设置及学分要求

课程学习实行学分制，研究生在规定的学习年限内至少应完成总计30学分的学习任务，其中学位课不少于16学分。课程分为学位课和非学位课。理论类课程应在第一年完成。研究生在学期间，必须保证不少于半年的实践教学，应届本科毕业生的实践教学时间原则上不少于1年。

## 五、学位论文

1、学位论文应在导师指导下由研究生独立完成。 2、学位论文工作的一般程序为：文献阅读和调研、开题报告（应附文献综述）、课题研究、论文撰写、论文送审和论文答辩。 3、学位论文应理论联系实际，内容一般包括：中英文摘要与关键词、选题依据、国内外关于本课题研究的评述、理论分析（或方案论证）与实证分析、研究结论（包括本人的创新点或新见解）、有待解决的问题、参考文献等。 4、学位论文选题应来源于工程实际或具有明确的工程技术背景。学位论文具备一定的技术要求和工作量，反映出作者综合运用科学理论、方法和技术手段解决工程技术问题的能力，并有一定的理论基础，具有先进性、实用性。 5、硕士研究生除完成学位论文外，在答辩前必须达到学校关于外语水平和公开发表学术论文（或专利）的要求。

## 六、其它说明

1、学位授予修满规定学分，并通过论文答辩者，经校学位评定委员会审核，授予工程硕士专业学位，同时获得硕士研究生毕业证书。

## 附表、课程设置明细

选课类型	课程编号	课程名称	总学时	学分	开课季节	必修
学位课	3200007	自然辩证法概论	18	1.00	春秋	是
学位课	15000398	第一外语（硕士）一	36	1.50	秋季	是
学位课	15000399	第一外语（硕士）二	36	1.50	春季	是
学位课	11000287	工程数学（最优化、数理方程）	54	3.00	秋季	否
学位课	19000028	实验方法与数据分析	36	2.00	秋季	否
学位课	19000030	食品、药品的冷冻干燥技术	36	2.00	春季	否
学位课	19000039	食品物性学	18	1.00	秋季	否

学位课	19000058	食品工程高新技术	36	2.00	秋季	否
学位课	19000049	酶学原理	36	2.00	秋季	否
学位课	19000047	微生物学	36	2.00	春季	否
学位课	32000006	中国特色社会主义理论与实践研究	36	2.00	春秋	是
非学位课	92000004	企业技术创新实践	72	4.00	春季	是
非学位课	92000003	生产实习	36	2.00	春季	是
非学位课	19000043	现代生物分离工程	36	2.00	秋季	否
非学位课	19000045	食品安全信息化监管技术	18	1.00	春季	否
非学位课	19000050	生物技术进展	36	2.00	秋季	否
非学位课	19000052	功能性食品	36	2.00	春季	否
非学位课	19000059	食品质量管理学	36	2.00	秋季	否
非学位课	19000060	理论食品化学	36	2.00	春季	否
非学位课	19000044	食品分析检测新技术	36	2.00	秋季	否
非学位课	19000041	食品冷冻冷藏	36	2.00	秋季	否

[关闭窗口](#)    [打印本页](#)