# 全日制农业硕士食品加工与安全领域(095113)专业学位

# 研究生培养方案

 为规范全日制农业硕士专业学位食品加工与安全领域研究生的入学条件、培养方式、学位授予等环节，确保培养质量，特制订本培养方案。

 一、培养目标

 全日制农业硕士食品加工与安全领域是与该领域任职资格相联系的专业学位。以发展现代农业和食品产业为宗旨，为相关企事业单位和管理部门培养具有坚实的基础理论和宽广的专业知识，具有较强的解决实际问题的能力，能够独立承担专业技术或管理工作、具有良好职业道德的应用型高层次人才。具体要求如下：

1．热爱祖国，拥护中国共产党的领导和社会主义制度，掌握中国特色社会主要理论体系的基本原理；具有正直诚信、追求真理、勇于探索、团结合作的品质和为社会主义现代化建设服务的献身精神。

2．具有较坚实的食品加工与安全领域基础理论和宽广的专业知识，具有较强的解决实际问题的能力，能够承担专业技术或管理工作；具有较强的创新能力，能够独立从事科学研究、技术研发和社会服务工作。

3．具有应用第一外国语较熟练地阅读本学科外文科技文献、进行初步的外文科研论文撰写及一般国际交流的能力。

4．具有良好的身体和心理素质。

二、招生对象

招收对象主要为具有国民教育序列大学本科学历（或同等学力）人员。

三、研究领域

全日制农业硕士食品加工与安全领域是与食品原料生产、食品加工、食品质量安全控制及监管等方面任职资格相联系的专业学位。在导师组的集体指导下，根据学生的特长和潜能，制定培养计划，为学生搭建良好的科研平台，充分发挥学生的才能。重点研究、解决食品加工与安全领域生产中的实际问题。本领域研究方向：

①食品及农产品的安全加工及贮藏保鲜；

 ②食品的现代加工和贮藏保鲜；

 ③食品加工及贮藏保鲜技术装备。

 四、学分、学制与学习年限

全日制农业硕士食品加工与安全领域研究生应修满32学分，其中，课程学分不少于24学分，必修环节8学分。学制2年，最长学习年限4年。课程学习一般应在1.5个学期内完成。

 五、培养方式与方法

全日制农业硕士食品加工与安全领域研究生采取集中在校全脱产、多学科综合、宽口径的培养方式。

1．实行双导师制。采取校内课程学习和校外实践相结合的培养方式。根据培养需要建立全日制农业硕士专业学位研究生校外实践基地，鼓励采用顶岗实践的方式进行实践研究，其中实践研究原则上不少于12个月。

2．学位论文指导实行导师负责制。以校内导师为主，聘请校外导师参与实践过程、项目研究等环节的指导工作。校外导师一般应具有丰富的实践经验并有高级技术职称。

 六、课程设置

研究生课程由学位课程（即必修课程，包括公共必修课程、专业必修课程）、非学位课程（即选修课程，包括公共选修课程、专业选修课程）和补修课程这三部分组成。同等学力或跨专业攻读硕士研究生，需补修相关领域本科阶段的主干课程两门，成绩不计入总学分。课程实行学分制，所有课程的考核以百分制计分，学位课程70分及格（英语符合免修条件的，视为合格），非学位课程60分为及格。

具体课程信息见《全日制农业硕士食品加工与安全领域专业学位研究生课程及必修环节设置表》。

 七、必修环节

全日制农业硕士食品加工与安全领域研究生除了完成规定的最低应修课程学分外，必须完成以下培养环节。

1. 必修环节（8学分）

（1）校外实践研究（6学分）

研究生在学期间必须完成不少于一年的校外实践研究。实践结束应提交不少于5000字的实践学习总结报告。实践报告由培养单位与实践基地共同组成岗位专业实践考核组实施考核。岗位专业实践安排在课程学习结束之后，原则上在岗位实践基地或产学研联合培养示范基地进行。

（2）学术交流（2学分）

研究生在学期间参加学术活动应不少于5次，并作学术报告1次，每次应提交不少于500字的学术报告综述；研究生参加本学院组织的学术报告由学院进行考核，参加学校及其他学院组织的学术报告由导师负责考核。

（3）文献综述（不计学分）

研究生在导师的指导下，根据所研究的方向，阅读相关文献，撰写文献综述报告。

（4）开题报告、中期报告（不计学分）

开题与中期考核是保证专业学位研究生培养质量的重要环节，应在第二学期末完成。考核工作在本单位学位评定分委员会的指导下，由主管研究生工作的负责人负责，成立考核小组并组织实施。考核组对全日制硕士专业学位研究生的思想品德、课程成绩、学位论文开题报告三方面进行考核。考核按合格、不合格评定成绩。中期考核合格者，方能进入岗位专业实践和学位论文撰写阶段。

论文工作中期报告要求提交文字材料和多媒体幻灯片，重点汇报论文工作的进展、存在的问题下一步工作计划。

1. 学位论文答辩

（1）论文选题

 学位论文的选题应为本学科前沿，基本观点、结论要有创新性，研究方法要具有先进性，应对社会发展或本学科的发展有一定的理论意义和实践价值；学位论文应对本论文的研究目的及意义有清楚的论述，能体现作者具有坚实的基础理论知识和系统的专门知识，有从事科研工作或独立负担专门技术工作的能力，能利用相关学科的思想或方法、技术和技能解决本课题的难点问题。

（2）论文的形式

论文形式可以是研究论文、项目（产品）设计、调研报告等。

（3）评审与答辩

学位论文的评审应着重考察作者综合运用科学理论、方法和技术手段解决农业推广、农业和农村实际问题的能力；审查学位论文工作的技术难度和工作量。

 攻读全日制农业硕士专业学位研究生必须完成培养方案中规定的所有的环节，成绩合格，方可申请参加学位论文答辩。

学位论文应有不少两位专家评阅，答辩委员会应由3-5位专家组成（其中，至少应有1位相关行业、企业的专家）。评阅人和答辩委员会成员均应具有本学科或相关领域的高级专家技术职务。导师可以参加答辩会议，但不得担任答辩委员会成员。

八、毕业与学位授予

 完成课程学习及必修环节，取得规定学分并通过学位论文答辩者，经学校学位评定委员会审核通过，公示5个工作日无异议后，获得毕业证书及农业硕士学位证书。

全日制农业硕士食品安全与加工领域专业学位研究生课程及必修环节设置表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程****类别** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **学期** | **负责单位** | **修读对象** |
| 学位课程 | 公共必修课 | 基础英语II | 3 | 48 | 1 | 外国语学院 | 全体专硕生必修 |
| 中国特色社会主义理论与实践研究 | 2 | 32 | 1 | 马克思主义学院  | 全体硕士生必修 |
| 自然辩证法概论 | 1 | 16 | 2 | 马克思主义学院 | 全体硕士生必选 |
| 农业推广学 | 1 | 16 | 1 | 农学院 | 农业硕士生必修 |
| 农业传播技术与应用 | 2 | 32 | 1 | 信息科学与技术学院 | 农业硕士生必修 |
| 农业科技与“三农”政策 | 2 | 32 | 1 | 经贸学院 | 农业硕士生必修 |
| 专业必修课 | 高级食品生物化学 | 2 | 32 | 1 | 轻工食品学院 | 农业硕士生必修 |
| 现代食品加工技术进展 | 2 | 32 | 2 | 轻工食品学院 | 农业硕士生必修 |
| 食品安全专题 | 2 | 32 | 2 | 轻工食品学院 | 农业硕士生必修 |
| 农产品检验检测技术 | 1 | 16 | 2 | 轻工食品学院 | 农业硕士生必修 |
| 非学位课程 | 选修课 | 科技论文写作 | 2 | 32 | 1 | 轻工食品学院 | 全体硕士生选修 |
| 食品物性学 |  2 | 32 | 2 | 轻工食品学院 | 全体硕士生选修 |
| 食品微生物研究进展 | 2 | 32 | 2 | 轻工食品学院 | 全体硕士生选修 |
| 食品试验设计与统计分析 | 2 | 32 | 2 | 轻工食品学院 | 全体硕士生选修 |
| 应用微生物 | 2 | 32 | 2 | 轻工食品学院 | 全体硕士生选修 |
| 食品添加剂研究进展 | 1 | 16 | 2 | 轻工食品学院 | 全体硕士生选修 |
| 食品加工设备及应用 | 2 | 32 | 2 | 轻工食品学院 | 全体硕士生选修 |
| 必修环节 | 校外实践研究 | 6 | 12个月 | 2~3 | 轻工食品学院 | 食品安全与加工领域硕士生必选 |
| 学术交流 | 2 |  |
| 文献综述 | 0 |  |
| 开题报告与中期报告 | 0 |  |
| 补修课程 | 食品加工工艺学 | 不计学分 | 参照本科生课程设置 | 跨专业录取研究生 |
| 食品营养学 |

**说明：**按研究领域课程设置及必修环节表。