

食品与营养专业学位硕士研究生培养方案

(类别代码: 0955 授予食品与营养硕士学位)

一、培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大精神,深入贯彻落实全国教育大会和全国研究生教育会议精神,推进教育强国建设,落实立德树人根本任务,培养德智体美劳全面发展的中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人。

青海大学食品与营养专业学位人才培养将面向国家粮食安全、健康中国、大食物观等重大战略需求,立足高原,支撑青海省特色食品资源开发利用及绿色有机农畜产品输出地建设,服务全省人民高水平生活及健康中国建设行动的人才需求,培养具有高度历史使命感和社会责任感,根植家国情怀和敬业精神,掌握食品科学、食品加工技术及食品营养的基础理论和实践技能,具有一定的科学研究、调研、分析方案或产品设计等综合能力,了解学科前沿研究进展及发展趋势,熟悉解决本领域产业问题的方法和技术手段,具备解决食品产业实际问题能力的高层次应用型人才。具体要求为:

(一)拥护党的领导,热爱祖国,遵纪守法,德智体美劳全面发展,具有良好的职业道德,热爱行业工作,求实创新,掌握中国特色社会主义理论,具有科学严谨的学风和吃苦耐劳的工作作风,树立科学发展观,积极为社会主义现代化建设服务。

(二)掌握食品与营养领域坚实的基础理论、系统的专业知识以及相关的管理、人文和社会科学知识,具有国际化的视野和良好的专业素养,具备终身学习、学术交流、组织协调和实践创新能力,具有较强的解决实际问题的能力和创造力,能够独立承担农产品贮藏与保鲜、食品加工、食品工程、食品质量与安全、营养与健康等相关领域的较高层次的专业技术和管理工作。

(三)具有一定的英语听、说、读、写能力,能够熟练阅读本领域的英文文献。

二、领域方向

(一)食品资源开发与利用(领域1)

(二)农产品与食品质量安全(领域2)

(三)食品营养与健康(领域3)

三、培养方式

采取课程学习、实践训练、论文研究相结合的培养方式,实行导师负责和集体培养相结合的指导方式。实行校内、校外双导师制,校内外导师应具有丰富的实践经验,并有高级技术职称。

（一）加强研究生的实践训练，促进实践与课程教学和学位论文工作的紧密结合，注重在实践中培养研究生解决实际问题的意识和能力。

（二）实践训练实施双导师指导（一名来自培养单位，一名来自实践单位），可采取分散与集中相结合的方式进行。

（三）专业实践训练不少于6个月。

（四）完成规定的课程学习，获得相应学分。

（五）完成硕士论文研究和论文撰写。

四、学习年限

基本学制为三年。在规定学制时间内不能完成学业的，可以申请延长修学年限，延期期限最长两年。

五、总学分和课程设置

本专业硕士研究生申请硕士学位前，应修最低学分为36学分，其中课程学分不少于22学分（其中公共必修课3学分、公共选修不低于4学分、素质拓展课3学分、专业必修课6学分、专业选修课不低于6学分），科学研究与专业实践共计14学分，其中专业实践6学分、食品生产仿真模拟训练和学术报告各计1学分，其他环节开题报告、中期考核、论文答辩各计2学分。同等学力和跨专业入学的研究生，需补修至少2门本学科本科主干课程，补修课程只记成绩，不计入研究生阶段的总学分。课程设置见附表。

六、科学研究与专业实践

科学研究与专业实践包括开题报告、中期考核、论文答辩、专业实践、食品生产仿真模拟训练、学术活动等方面，共计14学分。

1. 学位论文开题报告

围绕行业领域的实际问题、国民营养健康和食品生产全产业链的实际需求确定研究内容。开题报告应包括选题的背景意义、国内外研究动态及发展趋势、主要研究内容、拟采取的技术路线及研究方法、预期成果、论文进展安排等。除保密论文外，开题环节应公开进行，一般在第二学期期末7-9月由学位点组织学位论文开题答辩，对硕士研究生学位论文选题及研究计划进行考查。

2. 学位论文中期检查

在学位论文工作的中期，学位点组织考核小组，对研究生的综合能力、论文工作进展情况以及工作态度和精力投入等进行全面考查。中期考核时间一般在第四学期期末7-9月进行。学位点组织3或5人考核小组，对研究生的政治思想、理论课程及业务学习、科研进展等情况进行考核。通过者，准予继续开展论文工作。

3. 学位论文答辩

研究生必须完成培养方案中规定的所有环节，成绩合格方可申请参加学位论文答辩。学位论文答辩前，学生应获得以第一完成人、青海大学为第一署名单位的相关学术或行业实践成果，包括发表论文、专利、地方或行业标准、科研成果等，学术成果以反映学生的科研能力及实践成果为目的。学位论文必须在导师指导下独立完成，要体现研究生综合运用科学理论、方法和技术解决实际问题的能力，有一定的创造力，与解决行业实际技术需求相关。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食品与营养实际问题的能力，审查学位论文工作的技术难度和工作量。答辩委员会应由3或5位专家组成，其中校外专家不少于1-2名。

4. 专业实践

联合食品与营养相关行（企）业，围绕本专业学位授予要求制订行（企）业实践调研与考察或企业专业实训计划，专业实践训练不少于6个月。实践实施双导师指导（一名来自本单位、一名来自实践单位），可采用分散与集中相结合的方式进行。实践考核内容包括工作日志、实践单位评价表、研究总结报告、专题调研报告。考核小组由学位评定分委员会委员、研究生导师、有实践教学经验的教师、行业人员或校学位与研究生教育督导组等成员组成，一般不少于3人。实践开始前撰写实践研究计划书，实践训练结束后提交实践研究总结报告，考核合格，获得相应学分。

5. 食品生产仿真模拟训练

依托青海大学的青藏高原特色食品生产开发虚拟仿真或国家虚拟仿真实验教学课程共享平台，至少完成2种食品生产的全产业链仿真模拟训练，成绩80分以上方可认定学分。

6. 学术活动

研究生在学期间定期参加学院、学位点和课题组的各类科研会议，参加学术讲座，进行学术研讨、研究进展汇报等活动，并鼓励参加学术报告，会议论文、学术墙报等多种形式的学术交流活动。学位论文答辩前参加学校及以上学术活动不少于5次，参加学院组织的学术活动或企业技术工作活动不少于5次。凡参加1次国家级学术交流活动者，可减少学校活动2次，参加1次国际性学术交流活动者，可减少学校活动3次。学术活动可为国际性、全国性、省级和校级学术会议、论坛、报告等。

七、学位论文

（一）学位论文基本要求

① 论文选题

论文选题均应来源于食品与营养相关专业实践领域，专题研究类论文选题应来源于食品与营养相关的专业实践领域的实际问题，具有专业性、应用性、实践性等特点，能够体现食品生产全

产业链和国民营养健康的实际需求。选题应鲜明具体，避免大而泛。

食品与营养硕士的论文选题主要包括专题研究类、调研报告类、案例分析类、产品设计类、方案设计类等五种类型。

专题研究类：应针对产业具体问题或生产中的技术难题，系统运用食品与营养专业知识、基础理论和科学方法进行深入地试验研究，能够突破理论瓶颈、解决技术难题、改进生产工艺、研发出新产品或提出解决方案等，取得能够指导实践应用的成果或方案。

调研报告类：指运用科学规范的调研方法，针对食品与营养及相关领域中具有重要应用价值的工程和技术命题进行调查研究、科学分析和总结归纳，阐述其发展状况及应用成效，着重指出存在的问题、解决方案、发展方向和技术对策等，旨在为食品与营养相关专业领域实践问题提供决策依据和政策建议或解决方案。

案例分析类：以“大食物观”等视角为出发点，对涉及食品与营养专业领域实践情况进行研究，以案例作为研究对象进行调研与数据搜集、分析、归纳、整理，发现问题，深入剖析原因，找出规律，设计解决方案，总结实施效果，提相关管理或决策建议，探寻共性的客观规律。

产品设计类：主要涉及食品与营养领域的产品方案设计、关键工艺优化和质量安全评估等内容。产品设计（作品创作）由“产品（作品）展示”和“产品（作品）设计报告”两部分组成，其中产品（作品）展示是指对产品（作品）形态、感官和营养等内容的展现，产品（作品）设计报告是对产品（作品）展示的配方、工艺参数、质量安全指标等内容的分析、阐述和说明。

方案设计类：“方案”是指为了达到特定的目标，对构思、资源、标准、方法、过程等因素进行系统整合的具有一定实操性的计划成果，如食品产业发展规划、营养功能食品研发方案、新食品生产线建设方案等。方案设计由“方案展示”和“方案设计报告”两部分组成，“方案展示”是对方案内容的详细阐述和展现，“方案设计报告”是对“方案展示”的理论性阐述、分析和说明。

② 论文形式

学位论文应反映研究生综合运用知识技能解决实际问题的能力和水平，可将研究论文、项目（产品）设计、调研报告、案例分析等作为主要内容，以论文形式表现。

（二）学位论文预答辩

为确保学位论文质量，研究生在正式答辩前一个半月提出预答辩申请，参加学科组织的学位论文预答辩会。

（三）学位论文评审

本学科攻读硕士学位的研究生在申请学位论文答辩前，均须参加学校研究生院统一组织的学位论文双盲评审。

（四）学位论文答辩

学位论文通过双盲评审和专家评审后，研究生方可提出学位论文答辩申请。答辩委员会应由3或5位本领域或相近行业的专家组成，其中应有行业导师参加。导师可参加答辩会议，但不得担任答辩委员会成员。

（五）学位论文答辩前发表论文要求

研究生在学位论文答辩前需正式发表研究型学术论文（中文核心及以上水平）至少1篇。

八、学位申请

研究生完成培养方案的各项培养任务后，通过论文答辩者，按照《青海大学硕士、博士学位授予工作条例》要求和程序审查，经学科学位分委员会和学校学位委员会审议通过后，可授予食品与营养硕士学位，同时获得硕士研究生毕业证书；未达到学位授予条件而达到毕业要求者，准予毕业，获得毕业证书。

附表：培养方案学分分布及课程设置

类别	课程编号		课程名称	学时	学分	开课学期	教学方式	备注
公共必修课	0211M101		新时代中国特色社会主义思想理论与实践研究	32	2	1	讲授	
	0202M299		论文写作与学术规范（含科学精神、学术诚信、学术伦理等）	16	1	1	讲授	
公共选修课	0211M102		自然辩证法概论	16	1	1	讲授	必选
	0211M103		马克思主义与社会科学方法论	16	1	1	讲授	
	0211M217		马克思恩格斯列宁经典著作选读	16	1	1	讲授	
	0211M210		习近平新时代中国特色社会主义思想专题研究	16	1	1	讲授	
	0212G101		研究生英语	48	3	1	讲授	必选
专业必修课	学科基础课	0202M261	现代食品加工技术	32	2	1	讲授	3个领域必修
		0202M272	食品加工与贮运专题	32	2	1	讲授	
	领域1必修	0202M262	食品资源开发与利用	32	2	1	讲授	考查
	领域2必修	0202M270	食品质量与安全控制专题	32	2	1	讲授	
	领域3必修	0202M271	现代食品营养学	32	2	1	讲授	
专业选修课	0202M360		现代食品营养与健康专题	16	1	1	讲授	考查
	0202M358		食品检测新技术	16	1	1	讲授	
	0202M304		食品产业信息与网络技术	32	2	1	讲授	
	0202M372		药理学及毒理学研究方法	32	2	1	讲授	
	0202M363		AI+食品科学	16	1	1	讲授	
	0202M373		未来食品研究专题	16	1	1	讲授	
	0202M284		高级食品卫生与安全学	32	2	1	讲授	
	0202M282		分子生物学实验技术	32	2	1	讲授	
	0202M318		食品新产品研发案例	16	1	1	讲授	
	0202M303		食品安全案例	16	1	1	讲授	
补修课	0202B201		食品工程原理	48	0	2	讲授	考查
	0202B202		食品工艺学	32	0	2	讲授	
	0202B203		食品微生物学	32	0	2	讲授	
	0202B204		食品化学	32	0	2	讲授	
	0211G301		体育	8	0.5	1-6	讲授	必修

素质拓展课	0211G302	美育	8	0.5	1-6	讲授	
	0211G303	劳动教育	16	1	1-6	讲授	
	0211G304	就业创业指导	8	0.5	6	讲授	
	0211G305	心理健康教育	8	0.5	1-6	讲授	
科学研究与专业实践	开题报告			2	3		
	中期考核			2	4		
	学术论文答辩			2	6		
	食品生产仿真模拟训练			1	1-6		
	学术活动			1	1-6		
	专业实践			6	1-6		