

---

# 华南农业大学

## 专业学位研究生培养方案

类别/领域名称：食品加工与安全

类别/领域代码：095135

牵头学院：食品学院

分委会主席：徐新

相关学院：

学科带头人：李

执笔人：袁雷

审稿人：李增良

校稿人：陈红

定稿日期：2025年06月10日

华南农业大学研究生院制

---

# 第一章 学科专业简介及其学位基本要求

## 第一部分 专业学位类别/领域概况和主要研究方向

### 一、专业学位类别/领域概况

本学科（学位点）依托食品学院食品科学与工程学科（广东省一级攀峰重点学科）、畜禽产品精准加工与安全控制技术国家地方联合工程研究中心（广州）、广东省食品质量安全重点实验室、广东省功能食品活性物重点实验室、中共与地方共建食品加工技术实验室、农业部农产品贮藏保鲜质量安全风险评估实验室（广州）、广东省畜禽产品加工与质量安全控制技术研究中心、广东省食品安全应急检测技术研究中心、广东省食品安全检测与风险控制工程技术研究中心、广东省天然产物生物活性工程技术研究中心等学科及教学科研平台，教学和科研条件优越。

本学科（学位点）拥有国家“万人计划”教学名师、国家“万人计划”科技创新领军人才、国家优秀青年基金获得者、广东省千百十人才等优秀教师组成的研究生导师队伍，并于2010年度获得国家科学进步二等奖、2014年获得国家教学成果二等奖。本学科（学位点）基于食品加工过程中的科学和技术问题进行研究，着重解决包括农产品加工过程中的关键工程技术问题，及安全性评估。通过自主创新的研究开发，以工艺、工程、装备一体化形成一个多种技术支撑、与加工技术工程化、产业化密切关联的工程技术体系和产业链，促进食品安全监测及评价、食品加工、饲料加工、副产品综合利用等战略性新兴产业的形成与发展、传统产业的转型升级。本学科（学位点）在国内外具有鲜明特色，学科排名国内前茅。

### 二、主要研究方向

食品加工与安全领域专业学位硕士学制包括全日制和非全日制两种类型，共有以下4个培养方向：

- 1.食品加工与保藏与包装；

- 
- 2.食品营养与安全；
  - 3.食品包装；
  - 4.功能性食品与配料；

## 第二部分 硕士学位基本要求

### 一、获本专业学位应具备的基本素质

学位获得者应拥护中国共产党的领导，热爱祖国，遵纪守法；具有科学严谨和求真务实的学习态度和工作作风；诚实守信，恪守学术道德规范，尊重他人的知识产权，遵守学术界公认的学术规范和有关政策法规，杜绝抄袭与剽窃、伪造与篡改等学术不端行为。

硕士生应追求真知，崇尚科学精神，具有良好的科学态度、心理素质和团队协作精神，具备良好的学术潜力及发现问题、分析问题、解决问题的兴趣和能力。具备较全面的食品加工与安全学科的理论基础、专门知识和实验技能，对本学科的现状和发展趋势有一定了解。能对本学科领域涉及的科学技术和工程问题进行鉴别、分析，并通过科学实验加工解决，初步具备从事科学研究和监测技术开发工作的能力。能够以书面和口头的方式总结和评价科学研究的价值，清楚地汇报科研成果。

### 二、获本专业学位应掌握的基本知识

#### 1. 基础知识

掌握一门外国语并能比较熟悉地阅读本专业的外文资料；能熟练地使用计算机。扎实掌握化学、生物学等相关自然科学基本原理与基础知识；系统全面掌握食品科学与工程、营养与健康等相关领域的基本理论和基本技能；了解生物化工、机械工程、现代信息技术、经济管理等专业的基本知识；能够将各学科的基本原理与本专业的理论体系相联系。

#### 2. 专业知识

应较系统地掌握食品加工与安全学科的基础理论、专业知识和基本实验技能，能较深入地了解本学科及其相关学科的研究现状和发展趋势，熟练掌握有关实验技术和实践技能。

---

### 三、获本专业学位应接受的实践训练

学生必须认真参加实践训练活动，全面提升理论应用能力。实践训练的形式包括：课堂案例研讨、案例撰写、食品生产仿真模拟训练、实践调研与考察、专业实训、专业实习以及所在培养单位认定的与本专业相关的其他实践训练活动等。学生所接受的实践训练形式不得少于三种。

学生必须参加校外实践基地或相关企业的实践训练，结合实践单位的产品研发、技术开发、技术改造、高效生产、市场开拓以及生产实际问题的解决等内容进行实践训练。实践训练应实施双导师指导（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。

学生所参与实践训练的时间累计不得少于6个月。实践教学应贯穿于课堂教学、实习实践、学位论文研究等培养全过程。专业实践训练结束时，应对学生实践培养环节进行考核与评价。

非全日制硕士专业学位研究生专业实践可结合自身工作岗位任务开展。

### 四、获本专业学位应具备的基本能力

#### 1. 获取知识的能力

本学科硕士生应当具备通过研究动态分析、生产实践调查、科研活动和学术交流等各种方式和渠道了解学科学术研究前沿问题，并通过系统的课程学习有效获取研究所需知识和方法的能力。

本学科硕士生应了解本学科研究领域的前沿动态，具有较广的知识面和系统的专业知识。能够熟练利用各种手段获取信息，广泛阅读本学科的科技文献，进行归纳总结，并通过参加学术报告会和专题讨论会等方式，扩充知识，表达自己的学术思想。能够在课题的选择、研究方案的确立、研究进展讨论及研究结果的分析讨论中获取知识，提高能力。掌握自己所从事的研究领域的知识、规律，提升自身的科学素养。

#### 2. 科学研究能力

本学科硕士生应具备良好的发现科学问题和（或）解决实际问题的能力。能设计实验方案，开展可重复的实验研究；能对实验数据进行科学处理并对结果进行分析和比较。本学科硕士生能将基础理论知识与专业知识相结合，能综合运用专业知识开展食品工程领域的技术改造、产品研发和工程实践。

---

### 3.实践能力

本学科硕士生应具有从事研究与开发实践中发现问题的能力,并综合运用所学知识,能够在研究与开发过程中对所需解决的问题进行分析,能提出解决方案,并解决本领域中的实际问题。此外,本学科硕士生还应具备良好的组织协调能力、检测实践能力和团队合作能力。

### 4.学术交流能力

本学科硕士生应能够采用口头表达或文字表达的方式,进行学术交流,在项目可行性报告和科技论文撰写中能做到条理清晰、内容规范。至少掌握一门外语。

### 5.其他能力

硕士生还应具备一定的传播本学科知识的能力。具备一定的自主创业能力。

## 五、学位论文基本要求

应通过开展一定的应用基础研究、技术研发或改造、产品或工艺开发、调查研究等活动,独立完成研究课题,并取得一定的成果,以学位论文形式表现。食品加工与安全硕士专业学位论文一般为专题研究类论文,具体要求如下。

### 1.规范性要求

硕士学位论文是系统而完整的科学研究成果的表述与总结,学位论文应符合学位申请者本人所在单位的基本要求,应是学位申请者本人在导师的指导下独立完成的研究成果,符合科技论文撰写规范。论文一般应包括封面、中文摘要、英文摘要、目录、符号说明、正文、参考文献、附录、致谢、攻读学位期间发表的学术论文目录等部分。学位论文中的计量单位、图标、公式、缩略词、符号等必须符合标准。论文中引用其他人的成果、学术观点、实验方法时,必须注明出处;论文中他人的贡献必须明确说明,并给以恰当的致谢。

### 2.选题要求

论文选题应来源于食品加工与安全相关的专业实践领域的实际具有应用型、实践型的特点,能够体现食品生产全产业链的实际需求。选题应鲜明具体,避免大而泛。本专题研究类论文选题类型主要包括应用研究类、技术研发类、工艺设计类、调研报告类等。

### 3.学位论文水平要求

(1) 学位论文工作应有一定的技术难度和深度,论文成果具有一定的先进

---

性和实用性；

（2）学位论文工作应在导师指导下独立完成，论文工作量饱满；

（3）学位论文中的文献综述应对选题所涉及的工程技术问题或研究课题的国内外状况有清晰的描述与分析；

（4）学位论文的正文应综合应用基础理论、专业知识、科学方法和技术手段对所解决的科学问题或工程实际问题进行分析研究，并能在某些方面提出独特的、切合实际的新见解。

（科研成果要求，见培养方案第五点“研究生科研成果要求”）

## 第二章 培养方案

专业学位类别	农业硕士	类别代码	0951
领域名称	食品加工与安全	领域代码	095135
学制与 最长学习年限	学制：全日制硕士生 3 年，非全日制硕士生 3 年		
	最长学习年限：全日制硕士生 5 年，非全日制硕士生 5 年		
学分要求	总学分：≥ 33 学分		
	课程学分：≥ 25 学分		
	培养环节：8 学分，其中专业实践 7 学分，组会 1 学分		

### 一、培养目标

（一）以培养具备适应现代化建设和适应经济、科技、社会发展需要，德智体美劳全面发展和健康个性和谐统一的社会主义事业建设者和接班人为总目标；

（二）富有科学创新精神和科学的思维及较强实践能力，在食品加工与保藏、食品化学、食品安全和营养等方面具备坚实宽广的理论基础，并在所研究领域具有深入系统的专门知识，对本学科的现状和发展趋势有深入的了解；

（三）能在食品大健康行业从事新产品开发和经营、科学研究、工程设计及营养指导等方面工作；同时也能够进一步攻读本专业及相关专业博士学位的，高素质食品科学与工程方面的高层次复合型研究人才。

### 二、课程设置

课程类别	课程编号	课程中文名称	学分	开课学期	硕士	备注
学位课—公共必修课 (8 学分)	19021000000004	新时代中国特色社会主义理论与实践	2	秋	必修	
	19021000000002	马克思主义与社会科学方法论	1	春/秋	必修	二选一，任选一学期
	19021000000003	自然辩证法概论	1	春/秋	必修	
	15021000000001	硕士生英语	3	春/秋	必修	任选一学期
	09031095100004	现代农业创新与乡村振兴战略	2	秋	必修	
学位课—专业必修课 (7 学分)	04031083200008	食品加工与贮运专题	3	秋	必修	
	04031095113002	食品质量安全控制与案例分析	3	秋	必修	

	99022000000020	科研伦理与学术规范	1	春/秋	必修	任选一学期
非学位课 (硕士生 ≥ 9 学分)	99022000000010	文献管理与信息分析 (MOOC)	1	春	选修	
	99022000000030	人工智能导论	1	秋	选修	
	04031083200003	信息检索与文献写作(全英)	1	春	选修	
	04031083200004	现代知识产权与保护	1	春	选修	
	04031083200007	食品包装进展专题	2	秋	选修	
	04022083200005	食品微生物基因工程实验技术	3	春	选修	
	04022083200006	食品标准与法规	1	春	选修	
	04022083200007	发酵工程	3	秋	选修	
	04022083200017	食品质量安全检测新技术进展	2	春	选修	
	04032083200004	食品与健康及保健食品开发趋势专题	2	春	选修	
	04032083200005	智能制造与食品加工	1	春	选修	
	04032083200006	未来食品发展专题	2	秋	选修	
	04032086003001	现代食品仪器分析	3	春	选修	
	04022000000001	研究生学习适应与发展	2	秋	选修	

注：1.以上仅列出了本学科开出的选修课，研究生可在导师指导下选修其他学科开设的课程和研究生院提供的在线选修课；

2.研究生院提供的在线选修课：每个研究生最多可选1门，多选不认定学分（若研究生院提供的在线课程为学位课，则不算多选）；

3.以同等学力或跨一级学科录取的硕士研究生，建议补修该专业硕士（本科）阶段主干课程2门。是否需要补修，可由导师和学院决定。

### 三、培养环节及时间安排

培养环节	时间安排		学分	备注
	全日制	非全日制		
1.制定培养计划	入学 2 周内		-	
2.开题报告	第三学期	第三学期	-	
3.中期考核	第四学期	第四学期	-	

4.专业实践	第五学期结束前	第五学期结束前	7	
5.组会	第五学期结束前	第五学期结束前	1	
6.预答辩	学位论文送审前	学位论文送审前	-	

#### 四、培养环节具体标准及考核要求

##### (一) 开题报告

3 年制研究生在第三学期结束前完成开题，具体要求参照学校相关文件。开题报告通过后，研究生无法按原开题方案继续进行论文研究的，必须重新开题。开题报告不通过的，3 个月后方可重新申请开题。连续 3 次开题未通过者，取消学籍，终止培养。

##### (二) 中期考核

在第四学期结束前完成考核，具体要求参照学校相关文件。考核不通过者，3 个月后方可申请重新考核；第 2 次考核仍未通过的，按程序作肄业或退学处理。

##### (三) 专业实践

专业实践环节原则上应在学校或本学院、学科的联合培养研究生基地完成，由学院会同导师统一组织和选派研究生进入实践基地，结合学位论文工作开展专业实践。此外，专业学位研究生可在导师的安排下采取以下几种方式灵活进行：

1.校内导师或校外专业实践指导教师结合自身所承担的科研课题尤其是应用型课题，安排研究生在校内外可开展实践训练的企事业单位实验室、农事训练场所进行科研或工程项目、技术岗位、管理岗位、案例模拟训练以及其他形式的专业实践训练，每月按 1 分计算，此项最多计 5 分；

2.研究生结合本人的就业去向，经导师同意，自行联系实践单位开展实践，每月按 1 分计算，此项最多计 5 分；

3.研究生参加校、院组织的“三下乡”活动 3 天，计 0.5 分，此项最多可计 1 学分；

4.研究生承担实验实践教学 4 学时，计 0.5 分，此项最多可计 1 学分；

5.参加中国研究生创新实践系列大赛及其他与本专业相关的学科竞赛、创新创业活动并获奖 1 次，计 0.5 分，此项最多可计 1 学分；

6.研究生参加学术会议并作汇报，其中海报汇报计 0.5 分，演讲汇报计 1 分。

专业实践的内容可根据不同的实践形式由校内导师和校外合作单位协商决定，但原则上必须从事本行业领域相关的技术研究、推广应用工作，以及在实践单位所从事的职业体验活动及职业素养提升等内容。

专业实践训练结束后，研究生向学院提交专业实践训练考核表及附件材料。

##### (四) 组会

正常学制内，研究生每月至少参加一次组会（最后一学期不做要求），并按时在系统提交相关信息。

##### (五) 预答辩

学位论文完成后，学院组织预答辩，审查论文质量并提出修改意见。预答辩通过后，研究生根据修改意见完善论文，经导师和学科同意后方可提交送审。

#### 五、科研成果要求

在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，食品加工与安全全日制硕士专业学位研究生必须以华南农业大学为第一署名单位，完成以下科研成果至少 1 项，方可申请学位：

以本人为第一作者（或导师为第一作者、研究生为第二作者）公开发表（含录用）与学位论文研究内容相关的北大中文核心期刊或以上论文 1 篇；或者申请与学位论文研究内容相关的发明专利 1 件（导师排名第一，研究生排名第二）。

---

## 六、毕业与学位授予

在学校规定学习年限内（本专业最长学习年限为 5 年），完成培养方案规定的内容，达到学校毕业要求，并通过毕业（学位）论文答辩，准予毕业。在本专业最长学习年限内，符合学位授予条件的，经学校学位评定委员会审议通过后，授予学位。最终答辩未通过者作结业处理；未达到课程学分及培养环节要求的作肄业处理。