
华南农业大学

专业学位研究生培养方案

类别/领域名称:

类别/领域代码:

牵头学院:

分委会主席:

相关学院:

学科带头人:

执笔人:

审稿人:

校稿人:

定稿日期:



张明

张明

罗林

肖治理

张明

2025年6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

食品与营养专业学位是以面向国家战略需求、填补行业高层次应用人才缺口、加快食品产业技术升级为导向，以研究食品的加工属性及营养属性所依托的科学理论与工程技术为基本内涵的专业研究生教育项目，具有多学科融合、综合性强、侧重于应用的特点。食品与营养专业学位是一种具有食品职业背景、与食品产业和营养健康产业任职资格相关联的专业性学位类型，是培养现代食品高层次应用复合型人才的重要途径。

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、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）拥有国家优秀青年基金获得者、全国农业科研杰出人才、香江学者、广东省特支计划科技创新领军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，2021 年获教育部高等学校科学研究优秀成果奖（科学技术）一等奖、2023 年获广东省科学进步一等奖等。本学科（学位点）基于食品加工过程中的科学和技术问题开展研究，着重解决食品原料生产、食品加工过程控制、营养健康食品设计与制造、食品营养知识教育与营养指导等相关专业领域的实际问题。适应国家大健康战略需求，在农产品贮运保鲜、农业资源高效利用、食品加工、食品质量安全控制、食品营养与健康等领域培养高层次应用型人才，形成对食品行业人才需求的快速响应，并突出鲜明的职业背景和专业人才指向。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

食品与营养类别专业学位硕士学制包括全日制和非全日制两种类型，主要包括以下三个培养方向：

- 1.食品营养与健康；
- 2.农产品与食品质量安全；
- 3.食品加工与包装工程。

第二部分 硕士学位基本要求

（一）获本专业学位类别硕士学位应具备的基本素质

1.学术道德

加强法制与道德修养，恪守学术道德规范，维护科学诚信，具有科学严谨的学术态度，崇尚求真务实的学风，具有勇于探索创新的精神，尊重知识产权和他人劳动成果。杜绝弄虚作假，严禁抄袭、剽窃、侵吞、伪造、篡改数据资料或研究成果，抵制学术不端行为，养成优良的学术作风。

2.专业素养

（1）具有扎实的食品与营养相关理论和基础知识，掌握食品与营养先进技术方法和专业技能，了解国内外相关专业领域的现状和发展动态前沿，具有宽广的专业视野和良好的专业修养。

（2）具有良好的专业实践技能，能够对本领域涉及的实践问题进行研究，具备较强的发现问题、并运用相关专业理论和方法分析问题和解决问题的能力。

（3）具有较为丰富的人文社会科学、工程科学、信息科学、生命科学等的基本知识，具有运用多学科交叉知识与方法解决实际问题的能力。

3.职业精神

具有为我国食品产业与国民营养健康事业服务的社会责任感和历史使命感，拥有开拓进取、富于热情、甘于付出、乐于奉献、勇于创新的职业理想；对食品与营养行业相关职业有正确的理解和认识，具备爱岗敬业、善于钻研、求实创新、服务大众、奉献社会的职业精神；具有团结协作，诚实守信，身心健康，维护集体利益的职业道德。

（二）获本专业学位类别硕士学位应掌握的基本知识

1.基础知识

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

系统全面地掌握食品加工与分析、工艺设计与运行管理、食品检测与质量控制技术、产品研究与开发、风味与营养科学、现代餐饮等的相关专业基础理论与前沿动态；熟练掌握常规生化分析技术、现代仪器分析、细胞或动物实验、分子生物学技术、高新食品加工、包装、贮运与烹饪等相关专业实验技术和专业实践技能；能开展相关专业的新工艺研究和新产品开发。

（三）获本专业学位类别硕士应接受的实践训练

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。

在食品与营养硕士专业学位的培养环节中，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）获本专业学位类别硕士应具备的基本能力

1.获取知识的能力

具备通过系统的课程学习有效获取专业知识和方法的能力，具备通过文献查阅、生产实践调查、科研活动和学术交流等方式了解本领域研究动态和发展前

沿的能力；善于发现与学习并掌握新的理论、技术、方法，应用先进思想和经验；掌握所从事的研究领域中最新理论知识与技能，提升自身的专业素养；掌握一门外语，能够较熟练阅读本领域的外文资料。

2. 实践创新能力

具备在食品与营养专业领域的科研与生产实践中发现、提炼重要的技术问题，设计可行的技术路线、提出解决实际问题的方案；具备能够综合运用专业理论，通过科学实验、调查研究、数据分析与评估、安全管理方案设计等手段，对食品与营养相关的生产实际问题进行一定创新性实践研究的能力。

3. 组织协调能力

具有良好的联络、协调、合作能力；能够在团队和多学科工作集体中发挥积极作用，能够高效地组织与实施科技项目开发，并在项目实施过程中解决所遇到的组织管理问题。

4. 学术交流能力

应具备一定的学术交流能力，培养科学的思维，提升理论水平和学术素养，善于表达自己的学术思想与观点。具备进行技术交流与洽谈的能力，促进新技术、新方法的推广应用。

（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。食品与营养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. 基本定位

食品与营养硕士的专题研究类论文应体现作者掌握本专业领域坚实的基础理论和系统的专门知识，具有承担专业工作的能力。食品与营养硕士的专题研究类论文属应用研究型学位论文，应紧密结合专业实践，必须具有明确的应用价值。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、相关理论和分析工具进行深入地实验研究工作，能够突破关键技术难题、研发出新产品、改进生产工艺流程或提出解决方案等，得出能够指导实践应用的成果或方案。

2. 选题要求

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，具有应用型、实践型的特点，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。

（1）应用研究：是指直接来源于食品工程、营养实际问题或具有明确的生产背景和应用价值的课题，综合运用基础理论与专业知识、科学方法和技术手段开展应用性研究。

（2）技术研发：是指来源于食品生产实际的新技术及其相关的新材料、新产品、新设备的研发，还包括新的食品检测方法研发。

（3）工艺设计：是指综合运用食品工艺、营养与健康等理论、方法、专业知识与技术手段等知识，及具有较高技术含量的工艺设计、安全控制流程等。

（4）调研报告：应直接来源于食品与营养相关的专业实践领域或行业发展，应有明确的职业背景和应用价值；问题聚焦且有一定深度、代表性和可操作性。

3.内容要求

专题研究类论文应综合运用食品与营养专门知识、专业理论和科学方法，对拟解决的关键难题进行理论分析、实验研究和系统科学分析，提出解决办法，鼓励在此基础上对本专业领域知识进行提炼创新。研究内容应具有一定的难度和工作量，研究方案应清晰，研究过程应明确，采用的研究手段应具有先进性。研究工作应能够体现作者的新观点、新认识、新技术或新方法，研究结果应获得一定深度的理论认识，获得关键技术的突破，研发出具有应用价值的产品，或提出能够解决食品与营养领域实际问题的可行方案。

4.规范性要求

（1）符合食品与营养专业论文基本的写作规范，条理清晰，逻辑严密，图表规范，数据真实，资料翔实，符合培养单位规定的学位论文规范要求。

（2）专题研究类论文应使用规范的语言，写作格式和字数参照专业学位研究生教育指导委员会的指导原则，依据具体情况确定。

（3）论文工作量饱满，正文一般包括：国内外应用现状与发展趋势、问题的提出、拟解决问题的初步解释框架或一系列研究假设、问题的分析与解决方案的论证、研究结论与对策建议、参考文献等。

（4）应独立完成，对帮助人员应致谢。

5.创新与贡献要求

（1）专题研究类论文的结论应促进食品与营养相关专业领域实践和理论的发展。

（2）鼓励作者及时进行技术转化。

（3）鼓励作者对研究结果和贡献、局限进行反思和提炼，对相关专业实践有一定指导意义，在相关专业领域有一定理论价值。

（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	食品与营养	类别代码	0955
领域名称		领域代码	
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：≥30 学分		
	课程学分：≥23 学分		
	培养环节：7 学分，其中专业实践 6 学分，其他 1 学分		

一、培养目标

食品与营养专业学位类别是与食品原料生产、食品加工与食品制造、食品工程、食品质量安全控制及监管、营养与健康食品开发、营养指导、营养与食品安全知识传播等方面任职资格相联系的专业学位。食品与营养硕士专业学位旨在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，具有食品科学、食品加工技术及食品营养的基础理论、实践技能和业务管理能力，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。

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 (硕士生 6 学分)	19021000000004	新时代中国特色社会主义思想理论与实践	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
学位课—专业必修课 (硕士生 9 学分)	99022000000020	科研伦理与学术规范	1	秋	必修	
	04011083200002	食品工程技术研究进展	2	秋	必修	
	04031095113002	食品质量安全控制与案例分析	3	秋	必修	
	04031095500001	食品营养学前沿进展	2	秋	必修	
	04031095500002	营养健康调查与干预实践	1	秋	必修	
非学位课	99022000000030	人工智能导论	1	秋	选修	任选 8 学分

(硕士生 ≥ 8 学分)	04012083200001	天然产物化学	2	秋	选修
	04012083200007	现代生物学技术实验	2	秋	选修
	04022083200004	食品营养与功能性食品研究专题	2	秋	选修
	04022083200017	食品质量安全检测新技术进展	2	春	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	秋	选修
	04031083200007	食品包装进展	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	春	选修
	04032095500001	大数据与营养健康	1	春	选修
	04032095500002	食品安全监督管理	1	秋	选修
	04032095500003	微生物食品营养	1.5	秋	选修
	04032095500004	食品生物制造	1.5	春	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博士（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；
- 4.硕士生在读期间获得公共营养师（三级）或农产品食品检验员（三级）职业资格证书，可认定 2 个非学位课学分。

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	6	

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

3 年制研究生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。

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，食品与营养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。