

农业硕士 食品加工与安全领域（095135）

一、领域简介

食品加工与安全领域专业学位是与食品生产、加工及全程质量安全控制密切相关的专业学位。本专业学位领域以农业种植、养殖产品为原料，以工学、农学、理学、医学和管理学作为主要科学基础，以解决食品原料生产、加工及质量安全控制等方面的实际问题为目标，培养能从事食品研究、开发、推广、应用、管理和教育等企事业单位及管理部门的高层次应用型和复合型的专门人才。

本领域自 2006 年获得学位授予权，目前有校内导师 20 人，平均年龄 在 40 岁以下，有校外导师 20 余人，省部级重点实验室 1 个，校级实验室 4 个和学院专业实验室 8 个，实验室总面积 6000 余 m^2 。所在学科拥有省级“农产品加工及贮藏工程”、校级“食品质量与安全”等多个重点建设学科。本领域立足食品行业发展和社会需求，注重基础研究与应用研究相结合，在食品加工与贮藏技术、食品质量安全检测与控制、食品营养与功能性食品等方面研究已取得明显成效；集学校相关学科之合力，从农产品生产、加工到贮运、销售全产业链开展联合研究，确保食品产品品质优良和安全性，形成了学科特色和优势；部分研究成果达到国际先进水平；许多成果已在生产中推广应用，为我国特别是四川省农产品精深加工及质量安全控制水平的提高及地方经济的发展做出了重要贡献。

本领域坚持科技创新与高水平人才培养相互促进，立足西南，服务全国，注重产学研结合；以学生为本，将学生思想道德素质教育与行业发展相结合，引导研究生树立正确的世界观，坚定正确的政治方向，树立远大的理想和目标；致力于专业基础扎实、创新精神和实践能力强的高素质应用型和复合型人才培养。本学位授权点已成为具有区域特色的食品加工与安全领域重要人才培养基地。

二、培养目标

1. 具有过硬的思想政治素质，正确的世界观、人生观和价值观，社会责任感强，恪守科研诚信和学术道德，成为德智体美全面发展的高层次专门人才；

2. 具备扎实的食品加工与安全领域理论基础，具备能熟练运用各种工具获取新知识的能力，掌握食品加工技术，能解决生产实际问题，掌握食品安全检测与控制手段。

3. 了解国内外食品加工与安全领域动态；以发展现代农业和食品产业为宗旨，具有本领域坚实的基础理论、系统的专业知识、熟练的专业技能以及相关的管理、人文和社会科学知识；具有创新意识和现代食品加工与安全的理念；能够独立承担本领域较高层次的专业技术或管理工作、具有良好职业道德的应用型、复合型高层次人才。

4. 基本掌握一门外国语，能够阅读本领域的外文资料，具备一定的外文科技论文写作能力，具有较强的思辨能力和综合表达能力，能够以书面总结或口头汇报的形式清晰表达专业相关事宜。

三、研究方向

序号	研究方向	研究内容	招生单位
1	食品加工与贮藏技术	主要针对四川及西南特色的农产品资源，进行果蔬加工与贮藏、畜禽产品加工与贮藏、粮油加工与贮藏、水产品加工与贮藏等方面的研究。	食品学院
2	食品质量安全检测与控制	主要针对食品或食品原料、食品加工贮藏中的化学污染物及生物污染物开展检测方法、监测、调研、风险评估、防控措施等方面的研究。	
3	食品营养与功能性食品	主要针对食品或特色农产品资源的营养成分、化学成分、功能性成分等提取、纯化、结构解析、检测、功能性评价、功能性食品研发等方面的研究	

四、课程设置

课程体系		课程名称	学分	开课学期	任课教师	备注
必修课	公共必修课	中国特色社会主义理论与实践研究 Research on Theory and Practice of Socialism with Chinese Characteristics	2	1	政治教研组	
		英语 English	3	1	英语教研组	
	基础课	食品加工与贮运 Food Processing and Storage	3	1	秦文杨	
		现代农业创新与乡村振兴战略 Modern Agricultural Innovation and Rural Revitalization Strategy	2	1	陈文宽 蒋远胜	
	专业课	食品安全案例解析 Food Safety Cases	2	2	李诚 刘爱平	
		食品加工新技术研究进展 New Technology of Food Processing	2	1	邬应龙 王彩霞	
		食品质量与安全控制专题 Food Quality and Safety Control	2	2	胡滨 刘书亮	
选修课	公共选修课	高级生物统计及试验设计（植物方向） Advanced Biostatistics and Design of Experiments（Plant Science）	2	1	李美良	
		科技文献检索 Information Retrieval of Science and Technology	2	1	谭静 张永红	
		哲学智慧的人文关怀 Philosophical Wisdom of Humane Care	2	2	潘坤	
		批判思维导论 An Introduction to Critical Thinking and Creativity	1	2	慕课	
	专业选修课	食品生物技术 Food Biotechnology	2	1	张志清	
		食品安全风险评估 Food Safety Risk and Assessment	2	2	韩国全	
		食品加工技术与产品设计 Processing Technology and Design of Food Product	2	1	何利	
		食品仪器分析 Food Instrumental Analysis	2	2	黎杉珊	
		食品企业经营与管理 Food Enterprises Management	2	2	敖晓琳	
		食品原料生产安全控制技术 Safety Control Technology for Food Raw Material Production	2	2	胡欣洁	
		农产品现代物流技术 Modern Agricultural Products Logistics Technology	2	2	申光辉 吴贺君	
		食品质量安全检测新技术 New Detection Technology of Food Quality and Safety	2	2	陈姝娟	
	跨学科选修课	可根据需要，在全校范围内其它学科硕士生课程设置中选修课程				

五、重要环节

（一）科研诚信与道德

科研诚信与道德教育在新生入学时按学科方向组织开展。由教学、科研经验丰富、学术造诣深、知名度高的博士生导师担任。课程时间不低于2学时，内容结合食品科学与工程学科特点，发挥师德楷模作用，讲解科学道德、科学伦理和科学规范。第1-6学期，导师（或导师指导小组）在培养过程中结合具体工作，加强科学道德、科学伦理和科学规范等教育。

（二）中期考核

1. 应在第三学期结束前完成中期考核；
2. 由专业领域负责组织，成立考核小组，并公开进行；考核小组由本专业领域5人及以上研究生导师组成；
3. 考核小组通过对专业硕士研究生课程学习与实践技能的考核，结合审阅材料等全面了解研究生综合能力，评议后做出中期考核合格或不合格的结论；
4. 中期考核合格者方能进入开题报告，不合格者一般应在半年后重新进行考核，再次考核不合格者，按规定可终止培养，取消学籍。

（三）开题报告

开题报告在中期考核合格后进行，并于第4学期内完成。由本专业领域5人及以上研究生导师组成开题报告评议小组，跨学科的论文选题应聘请相关学科的专家参加，举行开题报告答辩会，负责对研究生的开题报告提出具体的评价和修改意见。开题报告的主要内容为：选题依据及研究目的和意义；本课题国内外的研究和发展情况及分析；论文的主要研究内容；研究方案（含实验设计）及进度安排，预期达到的目标及创新性；为完成课题已具备和所需的条件和经费；预计研究过程中可能遇到的困难和问题以及解决的措施；主要参考文献。开题报告未获通过者，一个月内须修改

补充后重新开题；对两次开题仍未获准通过者，学院将按研究生管理相关规定上报研究生院，按规定可终止培养，取消学籍。对于进行开题报告后更换论文研究题目者，须及时报学院并按照上述程序重新进行开题。

（四）校外专业实践（4 学分）

1. 实践时间：在第3-5学期完成。
2. 实践场所：食品及相关企业或岗位参与实践。
3. 实践内容：结合研究生的研究课题和实践单位实际情况，完成相应实践内容，可参与产品加工、质量控制、生产管理、技术开发等相关内容。
4. 实践要求：时间不少于6个月，内容必须与食品加工与安全产业相关，提倡与硕士期间研究课题直接相关，实践报告不低于5000字。
5. 考核要求：学院负责组织，第5学期的下半学期进行考核，由5位及以上专家组成考核小组，研究生PPT汇报校外实践实习效果，经校外实践考核小组评审考核合格者，计4学分；考核未通过者，重修该校外实践环节。

六、毕业授位要求

（一）学分及成绩要求

学制 (基本修业年限)	最长 修业年限	毕业 学分	必修课 学分	重要环节 学分	及格成绩 标准
3	4	28	16	4	60

（二）完成所有重要环节并开题报告满一年；

（三）学位论文应达到本学科学位论文要求并通过学位论文答辩；

（四）毕业授位

1. 完成以上（一）（二）（三）要求可以申请毕业；
2. 达到学校规定的授位条件者可申请授予学位。