

2024

0710

1.

2.

2.1

2.4

3.

3.1 “ ”

3.2

3.3

4.

4.1

4.2

4.3

5.

6.

6.1

6.2

0713

1.

1.1

1.2

2.

2.1

2.2

2.3

2.3.1

2.3.2

2.4

3.

3.1

3.2

3.2.1

1

2

3

3.2.2

4

5

3.4

3.5

3.5.2

3.5.3

3.5.4

3.5.5

3.6

3.7

3.8

3.9

3.10

3.11

4.

4.1

4.2

4.3

5.

6.

0831

1.

1.1

1.2

1.3

1.4

1.5

1.6

2.

2.1

2.2

2.3

3.

3.1

3.2

3.3

3.4

3.5

4.

4.1

5.

5.1

5.2

6.

0832

1.

1.1

1.2

2.

2.1

2.3

序号	负责人	获得成果	金额
1	汪勇	面上项目 甘油二酯调控脂肪球部分聚结及晶膜互作对常温搅打奶油稳定及打发特性机制研究	50万元
2	王超	面上项目 植物乳杆菌发酵蓝莓促进氧化态叶酸生物转化为5-甲基四氢叶酸的方法及机制研究	50万元
3	郑浩	面上项目 食品中羧酸根诱导α-二酮基团与植物根茎中酯的协同作用	50万元
4	郑明	面上项目 长链醇与PSC-2335大分子油脂的互作对WetZeta-stabilized的脂肪微乳液稳定性影响研究	50万元
5	周玉婷	青年科学基金项目 基于膜微体蛋白的蛋白质-脂类相互作用研究	50万元

2.4

2.5

序号	奖、助、贷名称	资助水平	覆盖比率
1	研究生国家奖学金	2 万	10%
2	研究生国家助学金	0.6 万/年	

7	暨南大学生命科学创新奖	一等奖 2 名，5000 元/人； 二等奖 4 名，3000 元/人； 三等奖 6 名，2000 元/人。	
8	梁奇达暨南教育奖学金	3000 元/人	全校共 8 名，其中博士生 1 名，硕士生 5 名
9	顺丰奖学金	5000 元/人	5 名研究生
10	南航“十分”关爱励学金	每名奖励人民币 4000 元	20 名研究生
11	研究生三助酬金	硕士：18.3 元/月	

2.6

3.

3.1

3.2

3.3

生命科学技术学院

0832 食品科学与工程学术学位硕士研究生培养方案(内招生)

(专业代码: 0832)

一、培养方向

01 食品科学 Food Science 02 食品安全 Food Safety 03 食品营养 Food Nutrition 04 粮食、油脂及植物蛋白工程 Cereal, Oil and Plant Protein Engineering

二、培养目标及基本要求

(一) 培养目标 以立德树人为根本, 培养德智体美劳全面发展, 具备一定的批判性思维和创新性思维, 能从事食品科学研究工作或独立承担专业技术或管理工作, 拥有国际视野, 具备进一步深造的学术基础和科研技能的高素质研究型人才。(二) 基本要求 1. 品德素质 遵纪守法, 品行端正, 诚实守信, 具有社会责任感, 团队协作精神, 具有良好的人文素养和科学精神。

		理论与实践 Theory and Practice of Socialism with Chinese Characteristics in the New Era			思主 义学 院	学期			
105590ma33		英语（跨文化交流） English (Cross-Cultural Communication)	2	36	外国 语学 院	第一 学期	考试		从四个 模块中 任选一个
105590ma34		英语（学术论文写作） English (Academic Writing)	2	36	外国 语学 院	第一 学期	考试		从四个 模块中 任选一个
		英语（视听说）			外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个

		英语（听力与口语） English (Listening and Speaking)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个
		英语（阅读与写作） English (Reading and Writing)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个
		英语（翻译与跨文化交际） English (Translation and Cross-Cultural Communication)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个
		英语（商务谈判与沟通） English (Business Negotiation and Communication)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个
		英语（国际商务与贸易） English (International Business and Trade)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个
		英语（会展与旅游） English (Exhibition and Tourism)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个
		英语（国际商务与贸易） English (International Business and Trade)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个
		英语（国际商务与贸易） English (International Business and Trade)	2	36	外国 语学 院				从四个 模块中 任选一个

		Application			学院						
		实验设计与数据处理			生命科学学院						
083201mc12	Experimental Design and	2	40	科学	第一	课程					

所在院(所、中心)批准备案。个人培养计划一经制订,在培养过程中必须严格按照计划执行。

七、开题报告

硕士生开题报告不迟于第三学期完成。学位论文开题报告应说明论文选题依据(创新性、文献分析、选题的科学意义)、研究工作方案(研究内容、拟解决的关键问题、研究方法、技术路线、可行性分析)等做出科学论证,写出书面报告,并在所属学科点进行公开报告,听取意见并进行必要的修改和调整。经评审通过的开题报告应及时上传至研究生教育综合管理系统,并以书面形式提

交导师审阅。学位论文规范性包括论文写作、文献引用和综述、理论分析、实验数据及分析等多方面。1. 学位论文写作应符合科技论文写作规范,结构合理、层次清晰、逻辑严密、语言流畅;公式、符号、单位和图表等应符合规范。2. 学位论文一般应包括论文课题的研究背景和任务,国内外在该研究领域的研究情况和发展趋势,必要的理论分析和原理阐述,应对实验或仿真结果有分析和总结,以及对全文工作的总结展望和参考文献列表等内容。3. 学位论文文献引用要准确、恰当,要引述具有代表性的文献,还要注意找到最原始的文章,避免过多的转引。文献引用要有必要性,所列文献的观点或材料应当与论文内容匹配,避免虚列;文献综述和评价要客观、公正,不抬高、不贬低。4. 学位论文理论分析

《食品微生物学》，何国庆、贾英民、丁立孝，中国农业大学出版社，2016。5. 《食品营养学》，白卫滨，中国轻工业出版社，2022。6. 《食品生物技术导论(第4版)》，罗云波，中国农业大学出版社，2021。7. 《食品添加剂生产技术》，宋小平，科学出版社，2016。8. 《现代食品高新技术与装备》，孔庆军、任雪艳，合肥工业大学出版社，2021。9. 《现代食品安全学》，黄昆仑、车会莲，科学出版社，2018。10. 《油脂化学》，王兴国、金青哲，科学出版社，2019。11. 《食品加工技术（第二版）》，李秀娟，化学工业出版社，2018。12. 《分离工程（第二版）》，叶庆国等，化学工业出版社，2017。13. 《食品工业中的现代分离技术》，黄惠华、王绢，科学出版社，2018。14. 《有机化合物结构鉴定与有机波谱学(第4版)》，宁永成，科学出版社，2018。15. 《有机波谱学谱图解析》，宁永成，科学出版社，2019。16. Edible Oil Processing (Second Edition), W. Hamm, R.J., Hamilton & G. Galliauw, Wiley-Blackwell, 2013. 17. Food Lipids, Chemistry, Nutrition and Biotechnology (4th Edition), C.C. Akoh, CRC Press, 2017. 18. Design and Analysis of Experiments (9th Edition), Douglas C., Montgomery, USA: John Wiley & Sons, Inc., 2017.

十三、其他要求

本细则适用 2022 级及以后学术学位硕士研究生。

学科组组长（签名）：

学位评定委员（签名）：

生命科学技术学院

0832 食品科学与工程学术学位硕士研究生培养方案(外招生)

(专业代码: 0832)

一、培养方向

01 食品科学 Food Science 02 食品安全 Food Safety 03 食品营养 Food Nutrition 04 粮食、油脂及植物蛋白工程 Cereal, Oil and Plant Protein Engineering

二、培养目标及基本要求

(一) 要求坚实掌握食品科学与工程学科的基础理论和系统的专业知识, 了解所从事研究方向的研究现状和发展趋势; 具有较强的自学能力、分析问题和解决实际问题的能力。培养学生具有科研创新能力, 同时拓展应用实践、国际交流合作能力和成果转化能力。掌握 1 门外国语。(二) 在港、澳、台地区招收的硕士生, 应热爱祖国和中华文化, 遵纪守法, 品行端正, 自觉拥护祖国统一、拥护“一国两制”、为港澳台长期繁荣稳定和实现祖国和平统一做贡献的坚定爱国者。 华裔华人 and 外国籍硕士生, 应热爱中华文化, 对中国友好, 主动担当中外交流的文化使者, 遵纪守法, 品行端正, 愿为社会发展作出贡献。(三) 身心健康。

三、学习年限

硕士生的学制为 3 年。硕士生的学习年限, 根据情况可适当延长, 最长不得超过 4 年。原则上

硕士生培养采取以指导教师培养为主, 导师指导小组集体培养相结合的方式, 鼓励学科交叉, 鼓励海内外合作培养。

五、(一) 学分要求及课程体系设置

本学科要求: 最高总学分 28, 最低总学分 24。其中, 公共学位课 4 学分, 专业学位课 6 学分, 非学位课最低 14 学分, 最高 18 学分 (其中跨学科课程不超过 5 学分)

课程类型	课程编号	课程中文名称	学分	总学时	开课单位	开课学期	考核方式	培养方案	备注

[illegible]

		Microbiology			学院	学期				
	083201mb06	高级食品化学 Advanced Food Chemistry	2	40	生命科学技术学院	第一学期	考试			
	080300md01	学科前沿讲座 Lectures on Frontier Discipline	1	30	生命科学技术学院	第一学期	考查			
	083201mc01	食品添加剂制备与应用 Food Additives	2	40	生命科学技术学院	第一	课程			

	083201mc19	食品安全专题 Series Topics on Food Safety	2	40	生命科学技术学院	第一学期	课程论文		
	083201mc20	粮食、油脂及植物蛋白工程专题 Series Topics on Cereal, Oil and Plant Protein Engineering	2	40	生命科学技术学院	第一学期	课程论文		
	083201mc22	现代食品仪器分析技术 Modern Food Instrumental Analysis Technology	2	40	生命科学技术学院	第一学期	课程论文		

五、（二）学分要求及课程体系设置补充说明

1) 学科前沿讲座与学术报告的具体要求。 硕士研究生在学期间应听

应系统而深入、原理阐述准确而清晰。5.实验方法要合理，实验数据要可靠，要对实验结果有深入分析和明确的结论。（二）学位（毕业）论文质量要求 硕士学位论文研究可划分为基础理论研究、技术创新研究和工程应用研究三类。以基础理论研究为主的硕士学位论文，必须至少提出或明显改进一个理论命题。对所提出的理论命题首先要清晰表述，其次详细论证，需要给出例证的，要举出例子。对于不同类型的理论命题，可以是严密的形式逻辑证明，也可以是系统地归纳论证。不论什么方式论证，都必须语言明晰、无歧义，注意区分充分性条件、必要性条件和充分必要性条件，要言之有度。对命题的成立条件必须有明确的论述。关于所提命题的科学意义要给予恰当论述。以技术或方法创新研究为主的硕士学位论文，对所提技术或方法，必须

- 《添加剂》技术》，宋小华，科学出版社，2010。 8.《现代食品高新技术与装备》，孔庆军、任雪艳，合肥工业大学出版社，2021。 9.《现代食品安全学》，黄昆鑫、车会荣，科学出版社，2018。 10.《食品添加剂》，王兴、王德明、王德明、王德明，科学出版社，2019。 11.《食品加工技术》，车会荣，李秀娟，化学工业出版社，2018。 12.《食品添加剂（第二版）》，叶庆国等，化学工业出版社，2017。 13.《食品工业中的现代分离技术》，惠华、王娟，科学出版社，2018。 14.《有机化合物结构鉴定与有机波谱学(第4版)》，宁永成，科学出版社，2017。 15.《有机波谱学谱图解析》，宁永成，科学出版社，2019。 16. Edible Oil Processing (Second Edition), W. Hanna, P. J. H. H. Hanna, P. J. H. Hanna, P. J. H. Hanna, Wiley-Blackwell, 2013. 17. Food Lipids, Chemistry, Nutrition and Biotechnology (1th Edition), C. C. Akoh, CRC Press, 2017. 18. Design and Analysis of Experiments (9th Edition), Douglas C., Montgomery, USA: John Wiley & Sons, Inc., 2017.

十三、其他要求

1. 华人及来华留学研究生毕业时中文能力要达到《国际汉语能力标准》五级水平（HSK5级）。

3.4

3.5

3.6

3.7

3.8

4.

4.1

4.2

4.3

4.4

Wñ0 Ss2 P °

Ã1Ñ6
ÄGy

Lx

5.

5.1

ñ0 R2D , Ä

52

Ø Wñ00 Yñ*04•

] 4*ê)

GjD & +lμ@ ,@ñ0 R" , Ä

6.

6.1

6.2