

0710		1
0713		6
0831		15
0832		22

985

2010

10

A-

5

2

1

1

1

9

6

E I

1%

5

+Q_{MLW}

—

E 5

28

14

1

1

985

20

6

2

7

2023

2023

1

1

25

1

44

3000

CI

200

10

C

A

A

42

75

1

5

2017

2023 1226

159 146 53

2023

1

2 1

1

2023 135

10 11 2023 15

5 23

2 1 2022

+

2 1

1

1 2

1

1

1

1

111

2023

30 2023

300

2023

10 300 14

2023 1

98% 100%

95% 100% 94.94%

95.73%

/

2023

/ 40

GDF11

1560

200%

2023

37 27 10

1

2

3

1

2

3

C

4

5

6

A

60

2020

2022

4

1

1

6

95%

2023

32

9

9

3

12

1623.161

E

E

L

G

C

E

I

CI

57

9

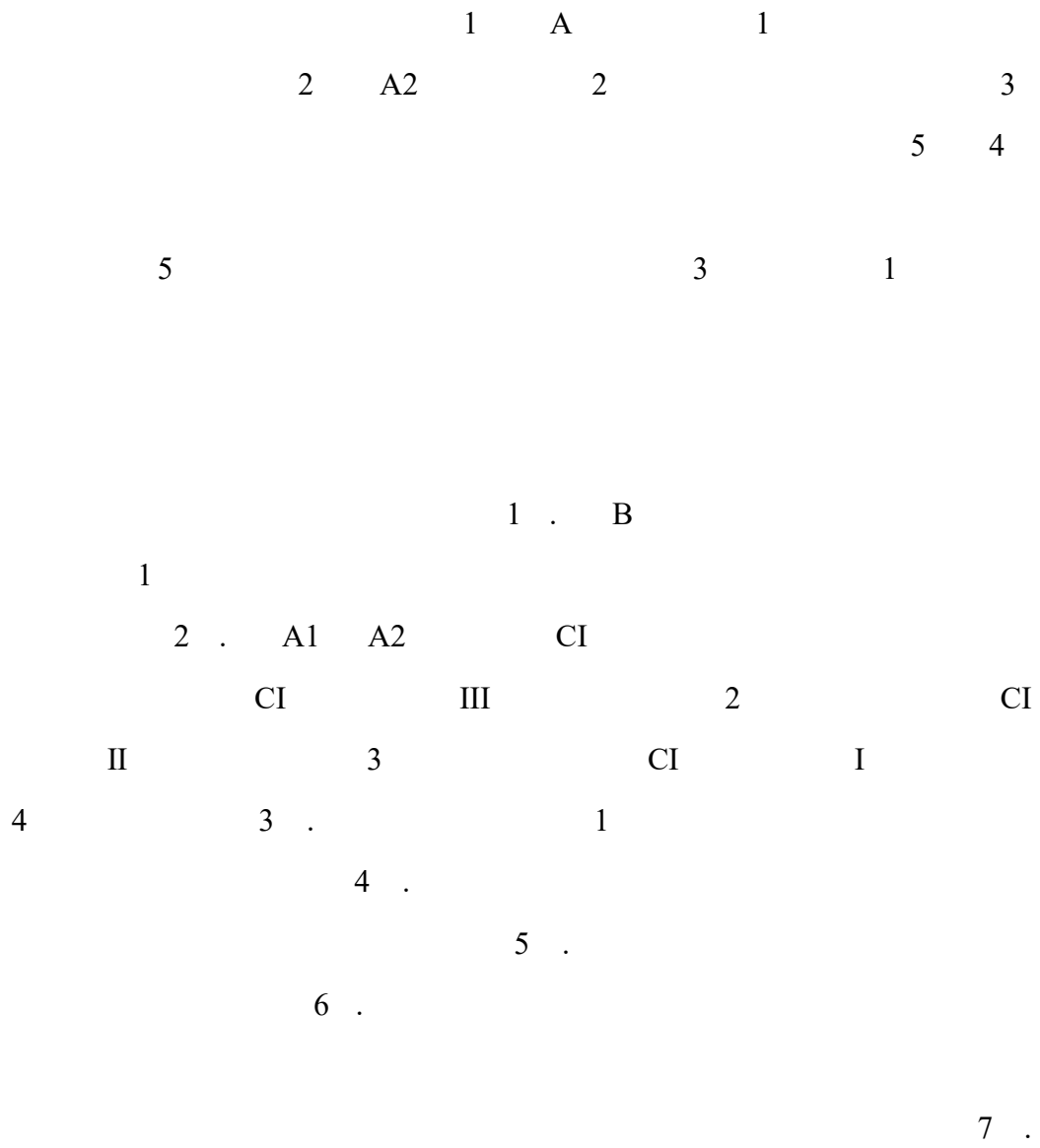
-

2023

46

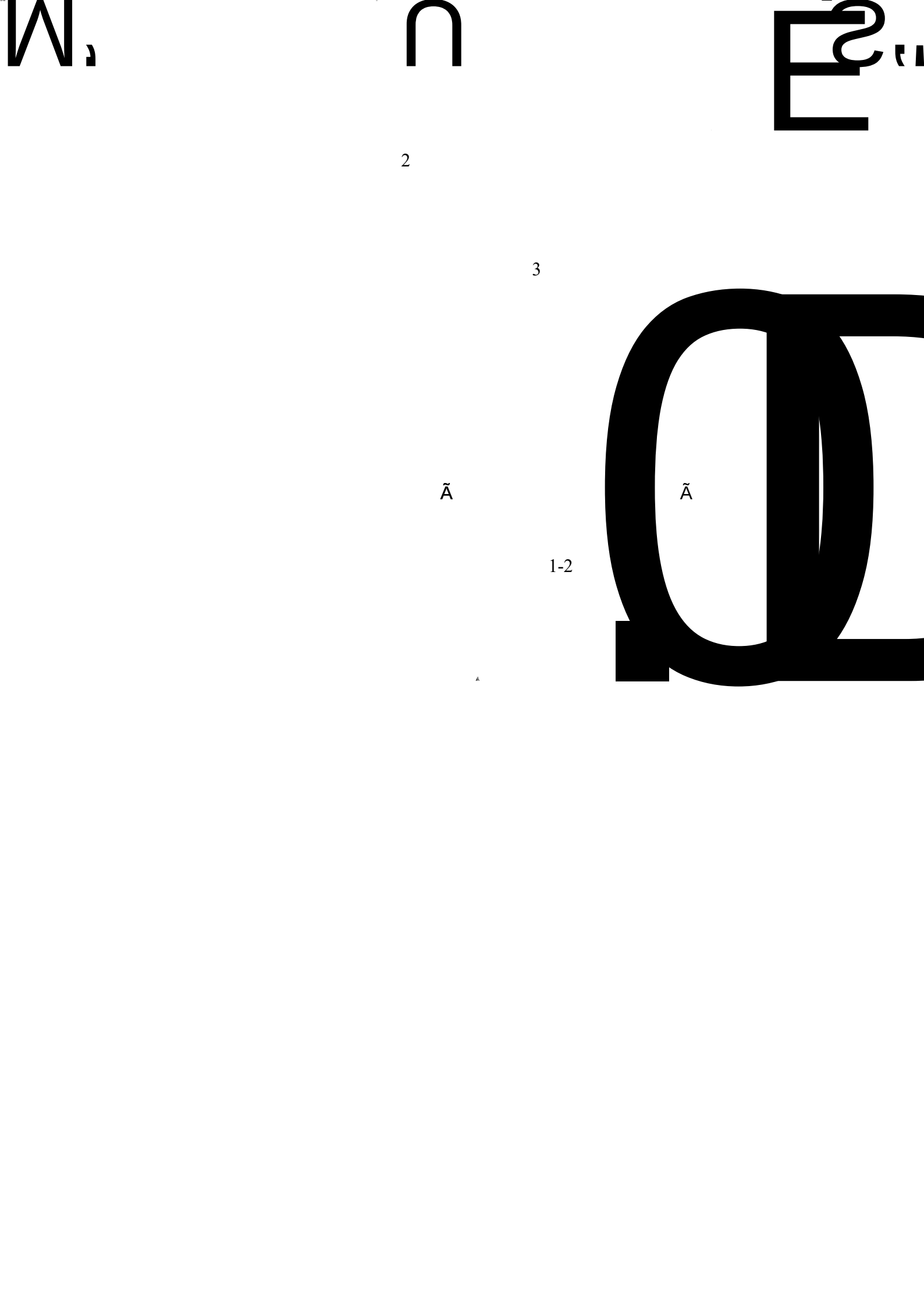
83

1



						3+	
		1					2
			3				4
			/				40
			12		37		48
	1:4	99	1:2.68				
		43.675			49	45	58.3%
45		41.7%		40.12	36	46	40%
35		32%					
	2023			2022		45	
			45		70%		
			25%				

		6090		1727.5	
		1			
7	2023	10			
12				-	
					2023
		273.2			
2023					
2023				10%	
211		40%		179	100
		312.50%		35	32
1			1		1
	5.11		1		
8		1	8	27	7
	3.86				



2
3
2023
43
12

1
CI 14 8
+ 2023 1 + 1
2
2023 2 1
1 1
3

2023 34 8 26 2023
96.2% 100% 96.2%
7.14%
26.09% 63.04% 82.61%
37.5% 12.5%

2023

2023

14

:// . . . /2023/0406/ 1467 742651/ .

2023

:// . . . /2023/0725/ 1467 760187/ .

45

60

3+

45

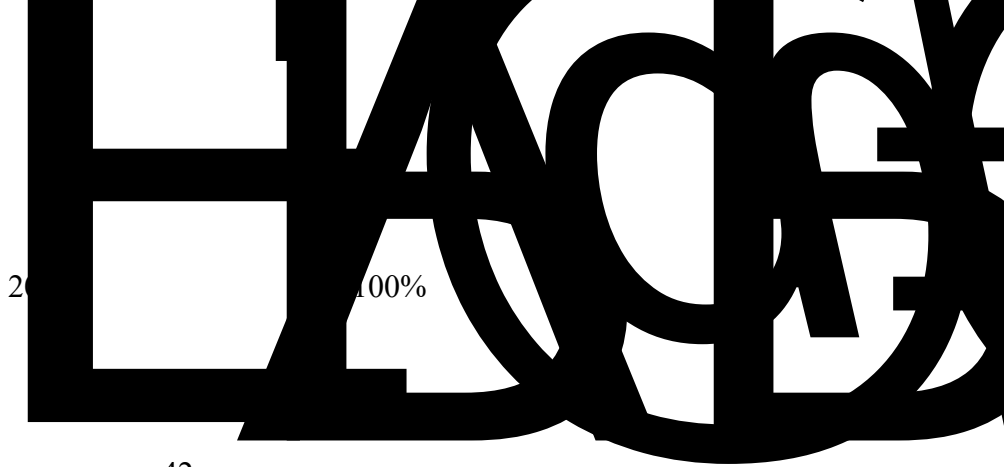
17 5 100 CI
400 10 50 60

3

57 4 1 5 81
200 12 7 2

2023 3 3 2023 6
2023 7 2023 9
2023

10
2023 2 9
7



20100%

19

42

2023

2

1 1

2

È YPè" ,mâ

0-@ŠÈ

3 È•\$!Q)é Ěî " %6â

100

Ã

#k00P8 Ě@*EŠ.

2022

1 2

6

5

2023

3

()

()

2023

	A	F	M	A
44			11	

	1	3	9	26	100%
2023	1	1	3	9	13

1	10	6		2023
		2	1	5
+		1	1	
1		1		1

2023	2	9
7	13	30

Year	2022	2023
45	44	11
3		

2022 7

2017-01-01 10:00:00

11

(© μ é

4

5

6

40

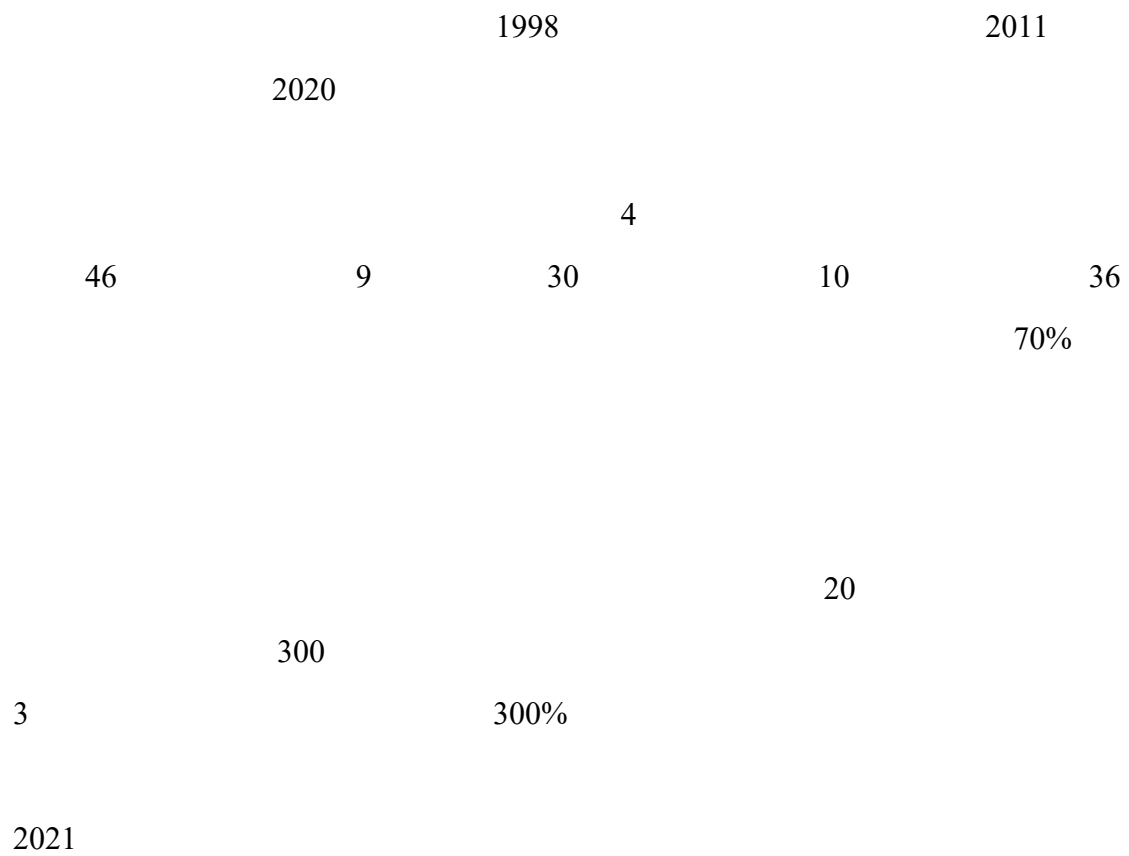
57

2023

1

2

3



1

1

1

1.

1

2

3

1

2

3

2021

2023 18 6

4 2 10 1

606 9 100

2. 2023

序号	负责人	获得成果	金额
1	欧仕益	面上项目“3种典型活泼羰基化合物与蛋白质的复杂互作机制及安全风险”	50万元
2	蔡子哲	面上项目“亚麻籽油苦味环肽非对映异构体的形成及苦味抑制机制研究”	50万元
3	张 芬	面上项目“两歧双歧杆菌ZFB2与二十碳五烯酸（EPA）的肠菌-营养物二元互作改善机体脂质代谢的研究”	50万元
4	欧隽滢	面上项目“基于与氨基酸互作的丙烯醛体内暴露水平升高机制研究”	50万元
5	张 芬	青年科学基金项目“普通拟杆菌ZFBV03介导的维生素B5-肠菌-结肠三元互作防治肥胖作用及机制探究”	30万元
6	卢旋旋	青年科学基金项目“界面工程提高甘油二酯乳液氧化稳定性的途径及机制”	30万元

3881 2 5000

14

1

2023 14

45 2.2 2000 90%

1.8 / /

4

/

1		0.6	/	100%
2		1.2	/	10%
3		0.6	/	60%
4		0.2	/	30%
5		2		10%
6		0.8	/	100%
2023	195	3		6
190	114		102.78	
19	114	57		

2023

2023

1)

2)

3

5053

2023

64

3

66

4)

2

2023

1

59

20

2

2019

食品科学与工程硕士研究生培养方案
(代码: 0832)

一、学科方向

- 1. 食品科学
- 2. 食品安全
- 3. 食品营养
- 4. 粮食、油脂及植物蛋白工程

二、学科简介及培养目标

(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) 应掌握马克思主义的基本理论，爱国爱校，遵纪守法，品德良好，积极为祖国的现代化建
设服务，成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。遵纪守法，品行端正，具有良好
的思想品德、学术道德和严谨的科研作风。

(三) 身心健康。

三、学制和学习年限

- (一) 硕士生的学制为 3 年。
- (二) 硕士生的学习年限，根据实际情况可适当延长，最长不得超过 5 年。
- (三) 硕士生的学习方式分为全日制和非全日制。
- (四) 硕士生如在学期间提前完成培养计划，通过学位课程考试和学位论文答辩，各方面表现突
出，可申请提前毕业，只可提前半年毕业，具体按《暨南大学研究生学籍管理办法》执行。

四、课程设置及学分要求

最低总学分是 22 学分,最高总学分是 26 学分。其中,公共学位课 5 学分,专业学位课 6 学分,非学
位课最低 11 学分,最高 15 学分

课程	课程编号	课程中文名称	学分	学时	开课学期	开课单位	考核方式	备注
必修	1055E90aa	英语(听听说说)	2	40	第1学期	外国语学院	考试	
必修	1055E90aa	英语(学术论文写作)	2	40	第1学期	外国语学院	考试	

公共学位课	105590ma 26	英语（跨文化交流） English (Cross-Cultural Communication)	2	40	第1学期	外国语学院	考试		四选一
公共学位课	105590ma 29	英语（读写译） English (Reading, Writing and Translation)	2	40	第1学期	外国语学院	考试		四选一
公共学位课	105590ma 18	中国特色社会主义理论与实践研究 The Research on Theory and Practice of Socialism with Chinese Characteristics	2	36	第1学期	马克思主义学院	考试		
公共学位课	105590ma 20	自然辩证法概论 Outline of Natural Dialectics	1	18	第1学期	马克思主义学院	考试		
专业学位课	083201mb 06	高级食品化学 Advanced Food Chemistry	2	40	第1学期	理工学院	考试		
专业学位课	083201mb 04	现代食品营养学 Modern Food Nutrition	2	40	第1学期	理工学院	考试		
专业学位课	083201mb 05	现代食品微生物学 Modern Food Microbiology	2	40	第1学期	理工学院	考试		
非学位课	083201mc 17	食品科学专题 Series Topics on Food Science	2	40	第1学期	理工学院	考试或考查		
非学位课	083201mc 18	食品营养专题 Series Topics on Food Nutrition	2	40	第1学期	理工学院	考试或考查		

非 学 位 课	083201mc 19	食品安全专题 Series Topics on Food Safety	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 01	食品添加剂制备与应用 Food Additives Preparation and Application	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 20	粮食、油脂及植物蛋白工程专题 Series Topics on Cereal, Oil and Plant Protein Engineering	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 21	农产品加工及储运工程专题 Series Topics on Agricultural Product Processing and Storage Engineering	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 22	现代食品仪器分析技术 Modern Food Instrumental Analysis Technology	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 16	现代食品加工学 Modern Food Processing technology	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		各方向 必修
非 学 位 课	085231mc 09	专业英语 Professional English	1	20	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 12	试验设计与数据处理 Experimental Design and Data Analysis	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	080300md 01	学科前沿讲座 Lectures on Frontier Discipline	1	30	第1学期	理工学院	考试或 考查		各方向 必修
非 学 位 课	083201mc 15	学术道德与论文写作 Academic Ethics and Essay Writing	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		各方向 必修， 含实验室安全 学

非 学 位 课	083201mc 19	食品安全专题 Series Topics on Food Safety	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 01	食品添加剂制备与应用 Food Additives Preparation and Application	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 20	粮食、油脂及植物蛋白工程专题 Series Topics on Cereal, Oil and Plant Protein Engineering	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 21	农产品加工及储运工程专题 Series Topics on Agricultural Product Processing and Storage Engineering	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 22	现代食品仪器分析技术 Modern Food Instrumental Analysis Technology	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 16	现代食品加工学 Modern Food Processing technology	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		各方向 必修
非 学 位 课	085231mc 09	专业英语 Professional English	1	20	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	083201mc 12	试验设计与数据处理 Experimental Design and Data Analysis	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		
非 学 位 课	080300md 01	学科前沿讲座 Lectures on Frontier Discipline	1	30	第1学期	理工学院	考试或 考查		各方向 必修
非 学 位 课	083201mc 15	学术道德与论文写作 Academic Ethics and Essay Writing	2	40	第1学期	理工学院	考试或 考查		各方向 必修， 含实验室安全 学

课程说明

每位硕士研究生在读期间至少参加 15 次前沿讲座

五、培养方式与方法

(一) 采取以导师培养为主与指导小组集体培养相结合的方式。各专业要按研究方向确定硕士生指导小组名单，指导小组成员应协助导师完成培养方案中所规定的各项任务。

(二) 对硕士生的培养，应贯彻理论联系实际和坚持自学为主的原则，采取系统的理论学习与科学研究相结合、讲授与讨论相结合、校内学习与校外调查相结合、统一要求与因材施教相结合的方法。

(三) 硕士生的个人培养计划由导师主持制订并签字。硕士生进校后，导师与硕士生之间应就培养中的各项问题充分交换意见，在此基础上制订出合乎要求的、切实可行的培养计划；培养计划须于硕士生进校后 2 个月内制订好，并录入研究生教育综合管理系统中，经导师确认后，由硕士生所在院（所、中心）批准备案。培养计划一经确定

题应与本专业的科研任务相结合，要有一定的科学意义或应用价值。

凡通过硕士学位课程、修满相应学分，完成学位论文工作的硕士生，可向校学位评定委员会办公室申请进行硕士学位论文答辩。硕士学位论文答辩的程序及办法按照《暨南大学学位授予工作实施细则》的有关规定进行。

十一、在学期间科研成果要求
按照工学分委会要求执行。

十二、必读书目

1. Fennema's Food Chemistry, SrinivasanDamodaran, CRC Press, 2017.
2. 《营养与食品卫生学》，孙长颢，人民卫生出版社，2015。
3. 《功能食品学》，邓泽元，科学出版社，2017。
4. 《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. 《食品物性学》，李里特，中国农业出版社，2010。
6. 《科学研究方法与学术论文写作：理论、技巧、案例》，周新年，科学出版社，2012。
7. 《食品微生物检测与生产技术》，宋小平，科学出版社，2016。
8. 《食品添加剂安全与应用（第二版）》，李宏梁，化学工业出版社，2012。
9. 《食品安全学》，钟耀广，化学工业出版社，2011。
10. 《现代食品安全学》，黄昆仑、车会莲，科学出版社，2018。
11. 《油脂化学》，王兴国、金青哲，科学出版社，2019。
12. 《食品加工技术（第二版）》，李季娟，化学工业出版社，2018。
13. 《分离工程（第二版）》，叶庆国等，化学工业出版社，2017。
14. 《食品工业中的现代分离技术》。

CI 60 4
35%

8 1

8 1

1

/ 2023 / 5

8 2023

11 -
200

117

120

2023

2023 +

3D

F D I B L 2023

2023

16

6

10

2022

2009	115		2009	
116		2016	41	
		2016	60	
2016	58		2016	65
		2016	5	
		2016	7	

10

CI

2023 CI 60 /
CI >50%
F D I B L 2023
2023 +

2023
61 61 51 84%
7 3
95%

98%

2023
2
10 15 2 606
9 100
7 2023
2023 10 20
5 10
2023

2023

M

K J

K J

2023

-

/

1

2023

2

3

2

1

2

22

13

C CD

1

3

2021 55

2021 56

4

1

1)

2) /

3)

4)

2

1)

2)

3)

4)

5)