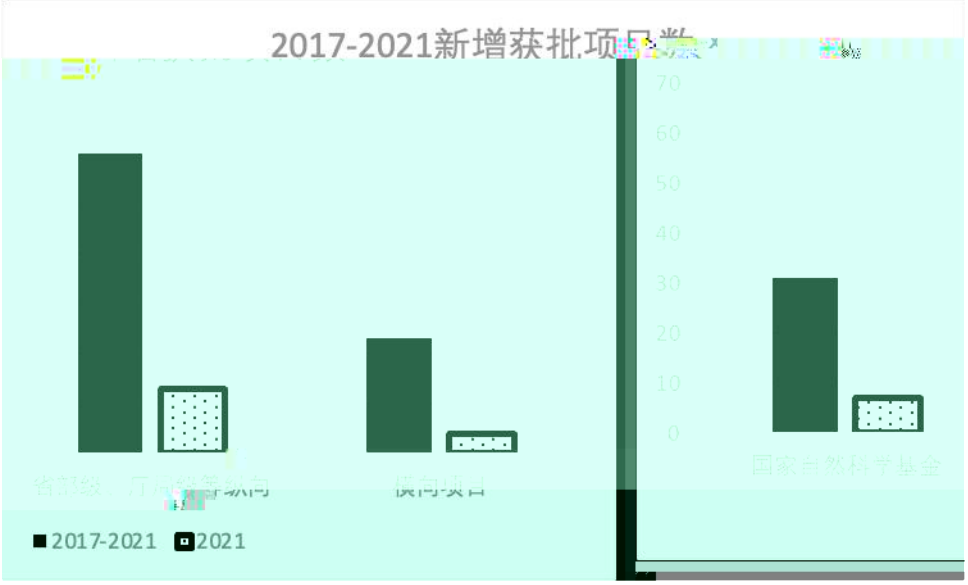
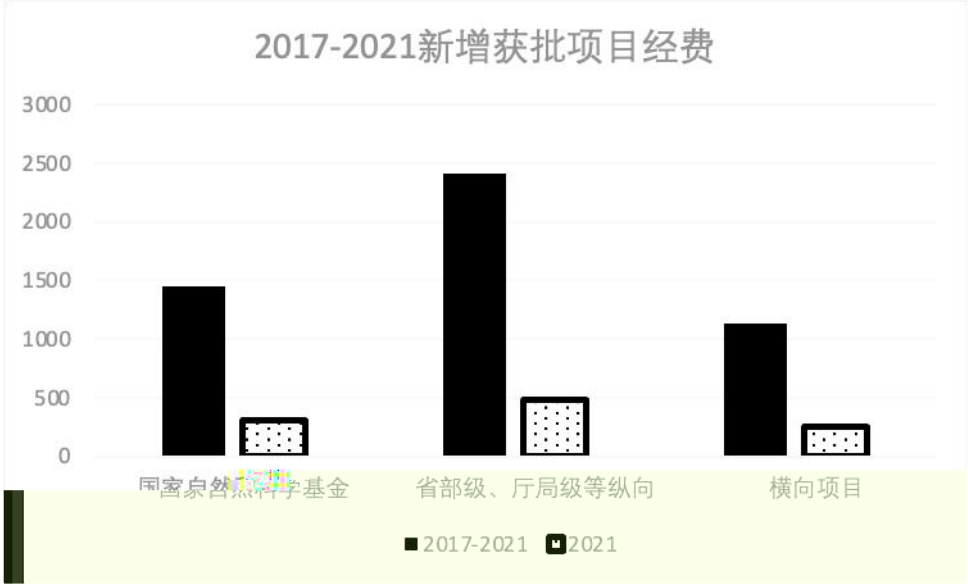
£f•,# Q é *

Ã

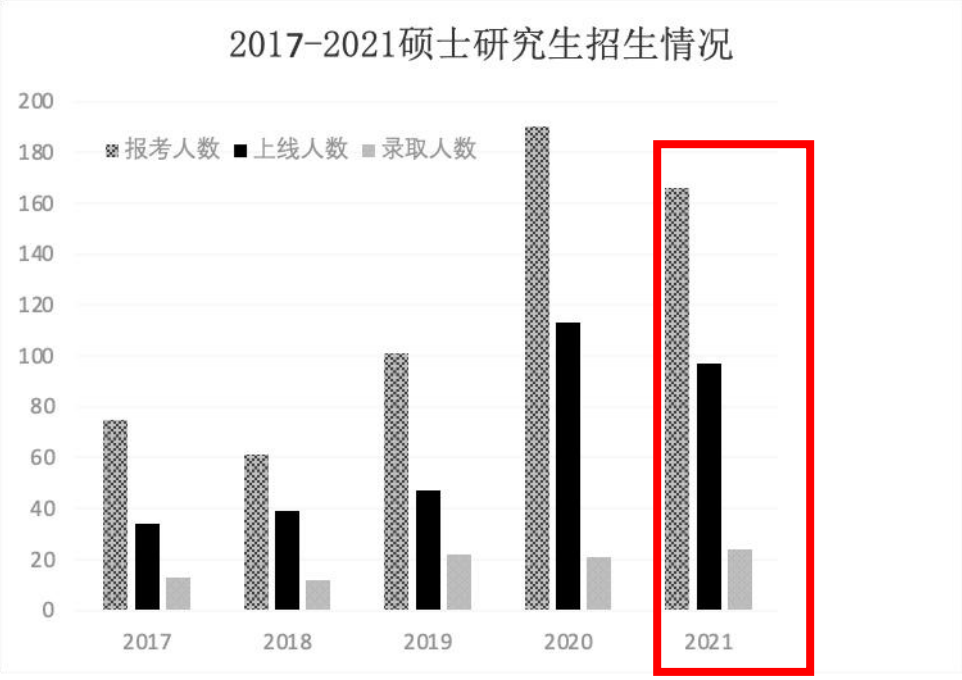
Leptodora kindtii *Daphnia*

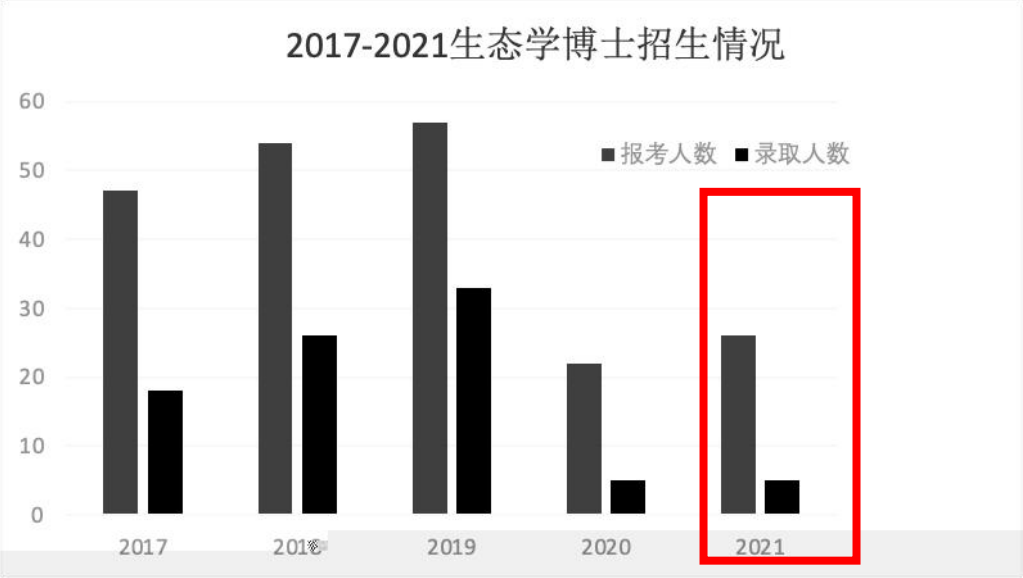
galeata *Diaphanosoma dubiamt* *Phyllodiaptomus tunguidus*


2017-2021新增获批项目数
70
60
50
40
30
20
10
0
国家自然科学基金
省部级、厅局级等纵向
横向项目
2017-2021
2021

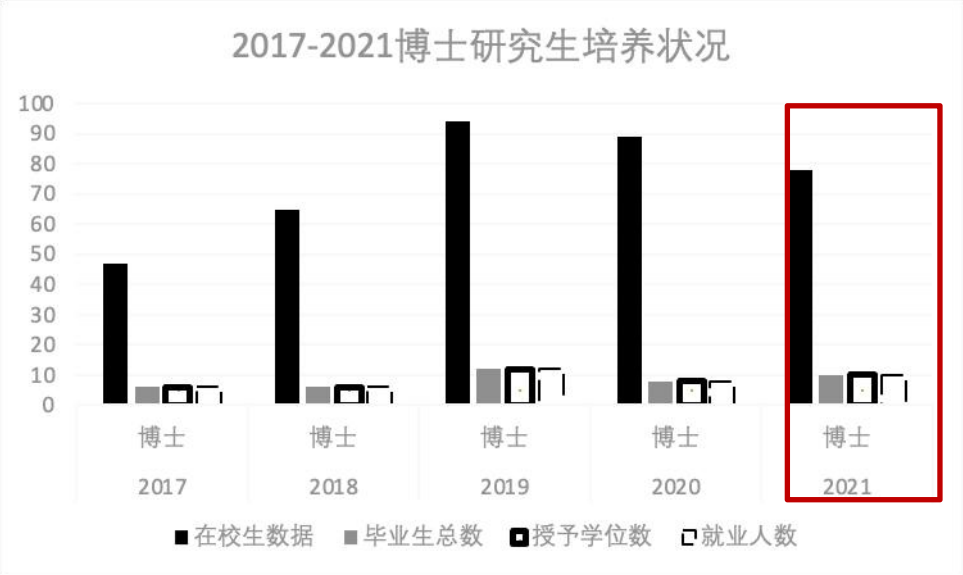

2017-2021新增获批项目经费
3000
2500
2000
1500
1000
500
0
国家自然科学基金
省部级、厅局级等纵向
横向项目
2017-2021
2021

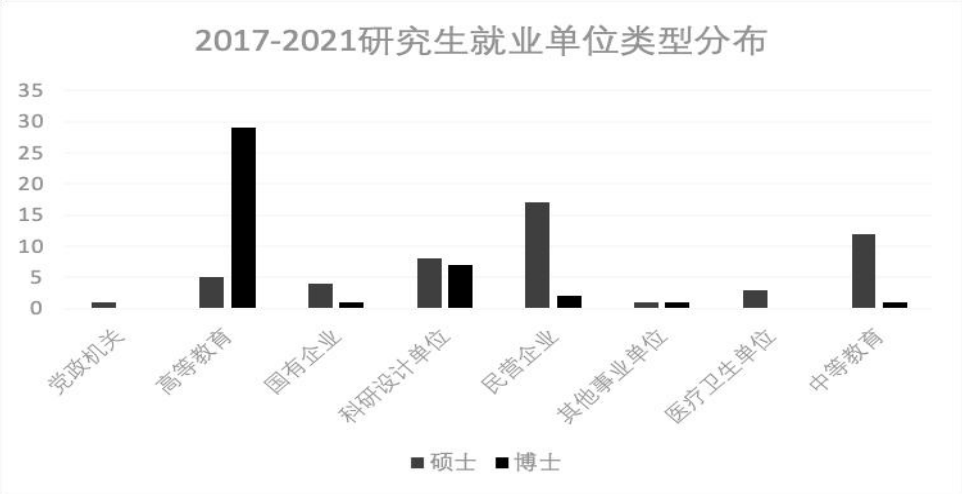
(FXU


2017-2021硕士研究生招生情况
200
180
160
140
120
100
80
60
40
20
0
报考人数
上线人数
录取人数
2017
2018
2019
2020
2021

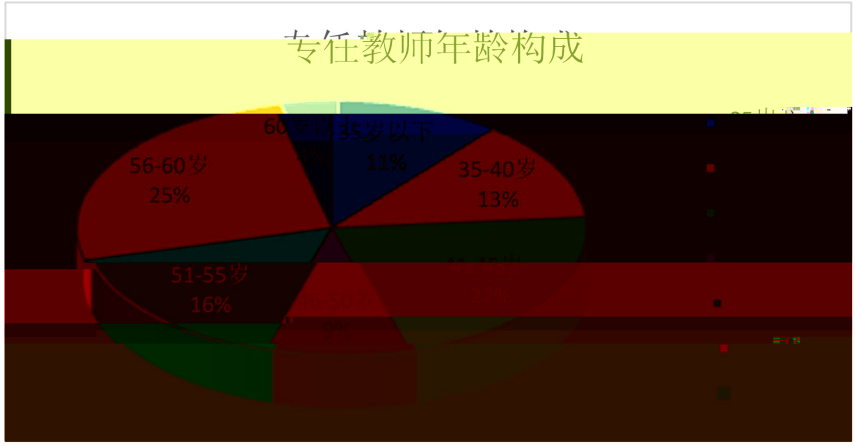

2017-2021生态学博士招生情况
60
50
40
30
20
10
0
报考人数
录取人数
2017
2018
2019
2020
2021

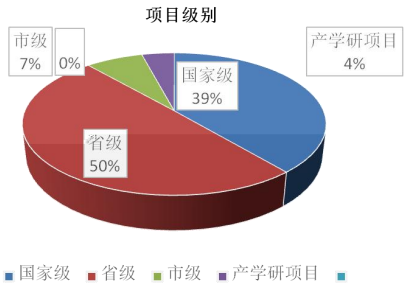
2017-2021硕士研究生培养状况
80
70
60
50
40
30
20
10
0
硕士 2017
硕士 2018
硕士 2019
硕士 2020
硕士 2021
在校生数据
毕业生总数
授予学位数
就业人数

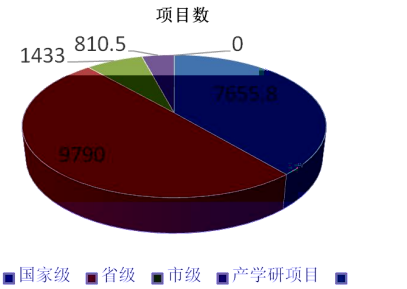

2017-2021博士研究生培养状况
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
博士 2017
博士 2018
博士 2019
博士 2020
博士 2021
在校生数据
毕业生总数
授予学位数
就业人数


2017-2021研究生就业单位类型分布
35
30
25
20
15
10
5
0
党政机关
高等教育
国有企业
科研设计单位
民营企业
其他事业单位
医疗卫生单位
中等教育
硕士
博士

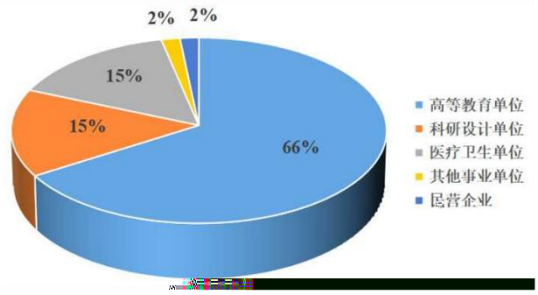
FÎ


专任教师年龄构成
35岁以下
11%
35-40岁
13%
56-60岁
25%
51-55岁
16%

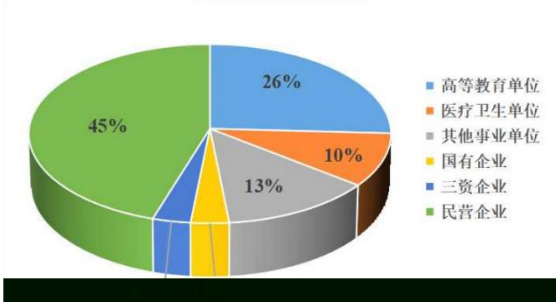

项目级别
市级
7%
0%
产学研项目
4%
国家级
39%
省级
50%
国家级
省级
市级
产学研项目


项目数
1433
810.5
0
7555.8
9790
国家级
省级
市级
产学研项目

博士生毕业去向分布



硕士生毕业去向分布



序号	负责人	获得成果	金额
1	白卫滨	面上项目“基于花色苷与黄烷醇互作的超声波促进蓝莓醋色泽稳定性机制”	58万元
2	刘付	面上项目“植物甾醇颗粒稳定油包水皮克林乳液的构建及控释特性研究”	58万元
3	陈楠楠	青年科学基金项目“基于大豆11S球蛋白单凝聚构建油脂微胶囊的界面润湿性质调控机制研究”	24万元
4	余稳稳	青年科学基金项目“基于蛋白与淀粉互作揭示糖化过程中麦芽醇溶蛋白抑制淀粉糊化分子机制”	24万元
5	陈嘉莉	青年科学基金项目“海鲈肽调控肠菌*Christensenella minuta*保护肠道屏障的机制研究”	24万元
6	欧隽滢	青年科学基金项目“氨基酸对热加工食品中三种共存有害醛的协同消除机制研究”	24万元

CADO

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

课程类别	课程编号	课程中文名称（课程英文名称）	学分	学时	开课学期	开课单位	考核方式	学科方向	备注
公共学位课	105590m028	英语（视听说）English (Viewing, Listening and Speaking)	2	40	第1学期	外国语学院	考试		限选一
公共学位课	105590m027	英语（学术论文写作）English (Academic Writing)	2	40	第1学期	外国语学院	考试		限选一

公共学位课	105590ma26	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	105590ma29	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	105590ma18	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	105590ma20	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	083201mb06	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	083201mb04	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	083201mb05	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	083201mc17	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	083201mc18	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	08320lmc19	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	08320lmc01	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	08320lmc20	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	08320lmc21	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	08320lmc22	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	08320lmc16	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	08523lmc09	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	08320lmc12	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	080300md01	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	08320lmc15	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	083201mc19	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	083201mc01	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	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	第1学期	理工学院	考试或考查		
非学位课	083201mc21	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	083201mc22	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	083201mc16	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	085231mc09	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	083201mc12	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	080300md01	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	083201mc15	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[illegible]剂生产技术》，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）》，李秀娟，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》

○
○
○
○
○
○

○

○

○

○