

江南大学博士留学生研究生培养方案

(学科门类: 工学 一级学科代码: 0832 一级学科名称: 食品科学与工程)

(二级学科代码: 二级学科名称:)

学科简介

“食品科学与工程学科”隶属于“工学”，为一级学科。江南大学食品科学与工程学科是我国最早设立的同类型学科，食品科学与工程专业于1962年开始研究生教育，“粮食工程”和“油脂工程”于1981年获得国内首批硕士学位授予权；“食品工程”、“油脂及植物蛋白工程”和“粮食工程”分别于1984、1986和1993年在国内率先获得博士学位授予权。1998年教育部学科调整后，相关博士点名称调整为“食品科学”和“粮食、油脂及植物蛋白工程”。2000年，在国内首批获得“食品科学与工程”一级学科博士点，2007年“食品科学与工程”一级学科成为目前国内唯一的国家一级重点学科。2007年获准建立“食品科学与技术”国家重点实验室，2011年获准建立“粮食发酵工艺及技术”国家工程实验室，2013年获准建立“国家功能食品工程技术研究中心”，2017年获准建立“健康食品国家专业化众创空间”，截至2019年已拥有3个校级、5个院级国际联合实验室。2017年本学科入选国家“双一流”建设学科，并在全国第三轮学科评估中获A+。学科现有专职教师174人，其中博导69名，硕导140名，构建了学科可持续发展的规模；现有千人计划特聘专家、长江学者、国家杰青、万人计划科技创新领军人才、国家百千万人才工程人选等国家级人才20人次，青年长江学者、国家优青、青年千人、万人计划青年拔尖人才等国家级青年人才11人次，部省级创新团队10个，形成了教学、科研和社会服务于一体的专业师资队伍。学科围绕“食品营养与健康科学”、“食品加工与智能制造”和“食品安全与质量控制”3个研究方向进行原创性研究。

本专业研究生，可从事管理、科研开发、教学、生产、质量监督、分析检测等相关工作。历届毕业研究生现已成为科研机构、大专院校、企事业单位的专业技术与管理骨干，他们的专业知识、科研能力、敬业精神和综合素质在国内外得到广泛认可，享有很高的声誉。

培养目标

1. 具有正确的政治方向，遵纪守法，具备良好的道德品质、学术修养和合作精神。
2. 掌握本学科内坚实宽广的基础理论、系统深入的专业知识和熟练的实践技能；掌握学科发展动向及其前沿领域状况；能够利用本学科和相关学科的理论 and 实验技术独立完成能代表学科前沿水平或具有创新价值的课题；具有在本学科领域内独立从事科研和教学以及为经济建设服务的能力，并具有自我提高和创新的能力。
3. 博士学位论文应具有重要的学术价值和一定的社会意义，必须在本学科领域中的某一研究方向具有创新。并在理论或工程方面做出创造性的成果。
4. 能熟练阅读外文版专业书籍、查阅外文版文献、用外文撰写论文摘要、具备国际学术交流的基本能力。

研究方向

1. 食品组分与物性
2. 食品生物技术
3. 食品营养与功能因子
4. 食品安全与质量控制
5. 食品加工与配料
6. 谷物及淀粉工程
7. 油脂及植物蛋白工程
8. 食品资源与综合利用工程
9. 分子营养与健康

学习年限

博士研究生的学制为4年，在校学习时间最少为3年，最长不超过6年。

学分要求

1. 博士研究生课程设置包含公共课、学位课和必修环节，总学分不低于18.5学分。公共课7学分，学位课9.5学分，必修环节2学分。
2. 读书报告：博士研究生在导师的指导下，围绕学位论文研究工作，通过阅读一定数量的与专业和研究方向相关的文献、信息、资料，面向系（所）作学术报告4次（含开题报告），计2学分。成绩由导师指导小组集体打分。
3. 开题报告和中期考核设为博士生的必修环节。成绩由导师指导小组集体打分。
4. 跨专业或以同等学力录取的博士研究生应补修3门本学科硕士主干课程(不计学分)。

培养方式

参见《江南大学研究生手册》之“江南大学来华留学博士研究生培养方案”

考核方式及要求

课程、教学实践和学术论文等环节考核分为考试、考查和答辩等形式，中期考核一般在第四学期进行。具体参见《江南大学研究生手册》之“江南大学来华留学博士研究生培养方案”。

学位论文要求

- 1、参见《江南大学研究生手册》之“江南大学来华留学博士研究生培养方案”“江南大学研究生学术道德规范管理条例”“江南大学关于学位论文学术不端行为检测结果的解决办法”“江南大学研究生学位论文要求及格式规定”“江南大学博士、硕士学位论文盲审实施细则”“江南大学对抽检评议有不合格意见的研究生学位论文的处理办法”
- 2、参见学位评定分委员会制定的相关条例。

论文答辩及学位授予

1、参见《江南大学研究生手册》之“江南大学博士学位授予工作细则”

2、参见学位评定分委员会制定的具体条例。

课程设置与考试要求

课程类别	课程编号	课程名称	学分	学时	学期	授课方式	考试方式	备注	分组情况
A公共课	2318L01	Basic Chinese I	2	64	1	面授讲课	笔试		
	2318L02	Basic Chinese II	2	64	2	面授讲课	笔试		
	240104	中国马克思主义与当代	2	36	1	面授讲课	笔试		
	240105	马克思主义经典著作选读	1	18	1	面授讲课	笔试		
C学位课	0118L02	Advances in Carbohydrate Chemistry	2	32	2	面授讲课	笔试		
	0118L05	Food Enzymology	3	48	2	面授讲课	笔试		
	0118L15	Physicochemical Methods in Food Science	2.5	40	1	面授讲课	笔试		
	0120L01B	Academic norms and paper writing	2	32	2	面授讲课	笔试		
F必修环节	L200004	The Report of Study	2	0	2	实践	考查		

培养环节

培养环节代码	培养环节名称	培养环节类型	培养环节学分	备注
L200001	Teaching Practice	必修环节	2	
L200002	The Report of Science	必修环节	2	
L200003	Professional English	必修环节	1	