

食品科学与工程硕士学位研究生培养方案

(学科代码: 0832)

一、学科简介

食品科学与工程学科践行大农业观、大食物观,依托黄、渤海海域特色经济类水产养殖品种及其他海洋生物资源的优势,聚焦精深加工与可持续开发利用相关研究领域,形成了鲜明的海洋水产特色并深度融合水产学科和紧密衔接产业链的特点。本学科 2000 年获批水产品加工及贮藏工程硕士学位授权点,2010 年获批食品科学与工程一级硕士学位授权点,现有专业导师 41 人,建有国家海藻加工技术研发分中心、辽宁省水产品加工及综合利用重点实验室、辽宁省海洋健康食品工程研究中心、大连市特色海洋功能成分开发与高值化利用重点实验室等 6 个特色科研平台,学科方向主要包括食品科学、水产品加工及贮藏工程、食品质量与安全。本学科秉承精准服务行业区域发展的宗旨,重点在褐藻加工综合高效利用及可持续发展、海洋动物食品高效利用、海洋功能食品质量控制关键技术、生鲜水产品智能调控、海洋药用活性物质开发等领域开展研究,其中海藻综合高效利用、海参、贝类精深加工研究分别达到国际、国内领先水平。通过有组织科研,学科不断提升服务国家现代食品产业,特别是海洋食品工业高质量发展的能力,持续为行业发展输送高层次人才与智力支持。

二、培养定位及目标

(一) 培养定位

培养热爱祖国,拥护中国共产党的领导,拥护社会主义制度,思想政治素质过硬,身体心理素质好,学术科研素质强,实践创新能力高,遵纪守法,全面发展,有志于投身食品科技事业的社会主义建设者和接班人。

(一) 培养目标

能够较系统地掌握本学科相关的基础理论、基本技能和专业知识,了解本学科的研究现状和发展动态;具有较强的获取知识、科学研究和学术交流的能力;能在实践中对本学科领域涉及的科学技术和工程问题进行鉴别、分析,并通过科学实验加以解决,具备从事科学研究、工程技术开发工作以及食品安全、食品营养、食品工艺等相关专业知识的公众传播和咨询的能力,并具有一定的自主创新和创业能力。具有国际视野,能够熟练地阅读本学科的外文文献,并具有初步的国际学术交流能力。

三、研究方向(二级学科)

1. 食品科学

食品科学二级学科主要以海洋水产为对象,基于食品物理、化学、生物学基本理论,运用交叉学科研究方法,围绕精深加工、高质制造、综合利用以及营养健康等领域的科学问题开展系统性创新研究,探究各种变化过程的内在规律及其调控机制,为技术开发、产品研发、

工程验证及产业服务提供理论依据与知识储备。

2. 水产品加工及贮藏工程

水产品加工及贮藏工程二级学科主要包括水产资源加工与利用、水产品贮藏工程两个研究方向。水产资源加工与利用方向是以水产动植物资源为研究对象，以各种传统以及现代食品加工技术为手段，开展水产即食休闲产品、水产精深加工系列产品的开发，以及综合加工利用技术的研究。水产品贮藏工程方向主要集中在水产品可追溯与风险评估体系模式领域及水产品保鲜保活工作，针对国内外水产品加工和物流现状及发展趋势，开发先进的水产品保鲜、保活运输技术与设备，开发系列水产品保活保鲜、运输等关键技术。

3. 食品质量与安全

食品质量与安全方向主要围绕黄渤海及三北地区的特色经济类鲜、活水产产品的捕捞、加工及贮藏过程，开展水产品的品质特征、营养保持、安全特性及其变化规律的研究，对水产品及其加工产品的质量和安全性进行科学评价，建立水产品及其加工产品的质量、营养和安全的智能化、绿色化控制技术，为水产品质量保证提供理论依据，提升水产品品质，保障食品安全，满足消费者对健康安全水产食品的需要。

四、学习方式及修业年限

硕士研究生基本学制 3 年，申请可延长时间最多不超过 2 年。第一年主要进行课程学习，后两年专注于科研工作和学位论文撰写。本硕博贯通培养研究生基本学制可为 2 年。

五、培养方式及导师指导

1. 课程学习与科研训练。

(1) 通过课程教学与阅读经典文献，夯实研究生的学科基础知识和基本理论。

(2) 研究生入学后，指导教师应按照培养方案的要求，根据因材施教的原则，与研究生共同制订其个人培养计划。个人培养计划应对课程学习的总学分、必修课和选修课、每学期学分分配、学习和考核方式、教学实践、文献阅读、学位论文选题、科研训练、创新创业训练等做出总体安排。个人培养计划中的课程学习计划应在研究生入学后 1 个月内完成，并提交研究生院备案。

(3) 课程教学注重研究生的自主学习能力、研究能力和实践能力的培养。研究生应根据个人学习计划合理安排课程学习时间，在申请论文答辩前获得规定的全部学分。

(4) 研究生在读期间应强化科研训练，注重科研能力提升。

2. 采用导师个人指导与团队集体培养相结合的培养方式。在充分发挥导师主观能动性的同时，注重发挥团队导师组的集体智慧，拓宽研究生的学术视野。

3. 突出实践能力的培养，创造条件让学生深入实践领域，以培养学生理论联系实际的优良学风和扎实的实践问题解决能力。

4. 深化产出导向，对取得的科研成果，鼓励通过发表高质量论文等方式分享，或者通

过申请专利等方式予以知识产权保护。

六、学分要求与课程设置

研究生应修总学分不少于 32 学分，包括课程学分和实践学分，其中课程学分 28 学分（必修 17 学分，选修 11 学分），实践环节学分 4 学分。课程设置具体见附件。

七、实践及学位论文

1. 学科前沿

硕士研究生在学期间参加前沿讲座不少于 5 次，主讲不少于 1 次，并完成前沿讲座的学习报告（不少于 3000 字），由导师给出评语和评分。

2. 社会实践与创新创业

社会实践包括学生结合研究开展的企业实训实践和社会调查。贯彻理论联系实际，对没有或缺乏本专业生产工作经验的研究生，可安排专门生产实习 1 个月；在导师指导下走出校门深入社会，就某项专题进行实地调查，完成一篇质量较高、有自己见解、能解决或阐明实际工作问题和理论问题的调查报告；创新实践活动包括学生参加的各类创新创业、学科竞赛、行业竞赛等实践活动，以上实践方式均由导师写出评语。

3. 学位论文

（1）开题报告

开题报告指研究生以口头及书面报告的方式汇报当前所选课题概况，以判断该选题是否可以继续开展的阶段性考核环节。开题报告内容包括学位论文选题依据、研究内容和方案、研究预期成果、研究时间进度安排和主要参考文献等。具体要求按照《大连海洋大学研究生硕士学位论文管理办法（试行）》（大海大校发〔2025〕42 号）执行。

（2）中期检查

在学位论文工作中期，学位点应组织检查小组对研究生的综合能力、论文工作进度、工作态度和精力投入情况进行全面检查。具体参照《大连海洋大学研究生硕士学位论文管理办法（试行）》（大海大校发〔2025〕42 号）执行。

（3）学位论文撰写及答辩

学位论文应在导师或导师组的指导下，由研究生本人独立完成。学位论文应充分反映研究生已全面达到培养目标所规定的各项要求。所有申请硕士学位论文在送审前和答辩前均须按要求在“学位论文学术不端行为检测系统”中进行学位论文查重检测。研究生学位论文通过预答辩后，送审前学院内进行内部互审。内部互审通过后方可进入学位论文正式评审环节。论文通过盲审、完成答辩申请并通过答辩资格审查的研究生方可安排答辩。硕士学位论文研究的实际工作时间（从开题报告到申请论文答辩）至少 1 年以上。学位论文管理应严格按照《大连海洋大学研究生硕士学位论文管理办法（试行）》（大海大校发〔2025〕42 号）执行。

八、毕业及学位授予

1. 毕业条件

研究生在修业年限内按培养方案的要求，修满相应学分，完成实践环节，通过学位论文答辩，准予毕业并颁发研究生毕业证书。

2. 学位授予条件

食品科学与工程硕士学位研究生（含本硕贯通培养研究生）申请学位时须满足《大连海洋大学研究生硕士学位授予工作管理办法（试行）》（大海大校发〔2025〕121号）要求，同时满足下列要求：学位申请人学位攻读期间需以第一作者在最新版《中文核心期刊要目总览》/SCI/EI/SSCI/CSSCI/CSCD 检索收录期刊发表学术论文 1 篇（含）以上；或第一完成人获授权发明专利 1 项（含）以上（以发明专利证书为准）。学术成果应与本学科和学位论文工作相关，且成果的第一完成单位为大连海洋大学。申请人学位申请所使用的相关成果必须同时有导师署名，且经导师确认后方可用于学位申请。符合学位授予条件者，经校学位评定委员会审议通过，授予农学硕士学位。

九、其他

本方案适用于食品科学与工程硕士学位研究生，自 2025 级研究生开始施行，由食品科学与工程学院学位评定分委员会负责解释。

十、推荐参考书目及文献

（一）学术期刊

1. 《中国食品学报》
2. 《水产学报》
3. 《大连海洋大学学报》
4. 《微生物学报》
5. 《食品科学》
6. 《食品工业科技》
7. 《食品与发酵工业》
8. 《Food Engineering》
9. 《Journal of Food Science》
10. 《Food Technology》
11. 《Food Chemistry》
12. 《Food and Bioprocess Technology》
13. 《Food Hydrocolloids》
14. 《Food Microbiology》
15. 《Food Research International》

16. 《Journal of Food Engineering》
17. 《Food Control》
18. 《International Journal of Food Microbiology》
19. 《Nature Reviews Microbiology》
20. 《Nature Microbiology》
21. 《Nature Food》
22. 《Annual of Review of Food Science and Technology》
23. 《Trends in Food Science & Technology》
24. 《Critical Reviews in Food Science and Nutrition》
25. 《Molecular Nutrition & Food Research》
26. 《International Journal of Food Microbiology》
27. 《LWT-Food Science and Technology》
28. 《Journal of Functional Foods》
29. 《Food and Bioproducts Processing》
30. 《Food & Function》
31. 《Peptides》
32. 《Food Science and Human Wellness》

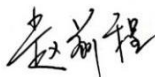
(二) 著作

1. 薛长湖, 汪东风. 高级食品化学. 化学工业出版社, 2021
2. 朱圣庚, 徐长法. 生物化学. 高等教育出版社, 2016
3. 闵航. 微生物学. 浙江大学出版社, 2011
4. 章超桦, 薛长湖. 水产食品学(第二版). 中国农业出版社, 2014
5. 章超桦, 解万翠. 水产风味化学. 中国轻工业出版社, 2012
6. 关志强. 食品冷冻冷藏原理与技术. 化学工业出版社, 2010
7. 黄军左. 文献检索与科技论文写作. 中国石化出版社, 2010
8. 高福成. 现代食品工程高新技术. 中国轻工业出版社, 2006
9. 聂少平, 胡婕伦. 食品组学. 中国轻工业出版社, 2024
10. Benjamin K. Simpson. Food Biochemistry and Food Processing. Wiley-Blackwell Publication, 2012

拟稿人(签字):



培养方案制定工作组组长(签字):



附件 1

食品科学与工程硕士学位研究生课程设置表

课程类别	课程编号	课程名称	学时	学分	开课学期	开课单位	备注
公共必修课	100001	新时代中国特色社会主义思想理论与实践	36	2.0	1	马克思主义学院	必修
	100002	科学伦理与学术规范	16	1.0	1	机械与动力工程学院等	必修
	100003	文献阅读与论文写作	16	1.0	1	水产与生命学院等	必修
	100004	人工智能与信息技术	16	1.0	1	信息工程学院	必修
	100005	研究生英语	32	2.0	1	外国语与国际教育学院	必修
	100006	自然辩证法概论	18	1.0	2	马克思主义学院	必修 (三选一)
	100007	马克思主义与社会科学方法论	18	1.0	2	马克思主义学院	
	100008	习近平新时代中国特色社会主义思想	18	1.0	2	马克思主义学院	
	100009	美育	16	1.0	1	海洋法律与人文学院	必修 (三选一)
	100010	体育	16	1.0	1	体育部	
	100011	劳育	16	1.0	2	海洋法律与人文学院	
公共选修课	200001	自然科学导论	16	1.0	1	水产与生命学院等	选修 (1 学分)
	200002	社会科学导论	16	1.0	1	马克思主义学院	
	200003	海洋与渔业文化	16	1.0	2	海洋科技与环境学院	
	200004	中国传统文化	16	1.0	2	经济管理学院等	
	200005	人文素养	16	1.0	2	海洋法律与人文学院	
	200006	研究生就业与创新创业	16	1.0	2	创新创业学院	
专业必修课	303001	高级食品化学	32	2.0	1	食品科学与工程学院	必修 (8 学分)
	303002	现代食品营养学	32	2.0	1	食品科学与工程学院	
	303003	食品科学与工程专题	32	2.0	1	食品科学与工程学院	

课程类别	课程编号	课程名称	学时	学分	开课学期	开课单位	备注
	303004	现代食品微生物学	32	2. 0	1	食品科学与工程学院	
专业选修课	研究方向 1：食品科学						
	403009	食品专业文献导读	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	选修 (10 学分)
	403010	食品发酵工程原理	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403011	食品生物技术	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403012	食品风味化学	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403013	食品感官及物性学	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403014	仪器分析	16	1. 0	2	食品科学与工程学院	
	403015	食品加工综合训练	64	4. 0	2	食品科学与工程学院	
	研究方向 2：水产品加工及贮藏工程						
	403016	水产利用化学	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	选修 (10 学分)
	403017	水产资源开发与利用	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403018	水产胶体化学专题	16	1. 0	2	食品科学与工程学院	
	403003	水产品保鲜与贮运专题	16	1. 0	2	食品科学与工程学院	
	403025	现代食品分离技术	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403019	水产品安全与控制	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403008	功能食品评价原理与方法	16	1. 0	2	食品科学与工程学院	
	403015	食品加工综合训练	64	4. 0	2	食品科学与工程学院	
	研究方向 3：食品质量与安全						
	403020	细胞培养技术	16	1. 0	2	食品科学与工程学院	选修 (10 学分)
	403007	水产食品保鲜与冷链技术	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	
	403021	实验设计与统计分析	32	2. 0	2	食品科学与工程学院	

课程类别	课程编号	课程名称	学时	学分	开课学期	开课单位	备注
	403022	食品检测法规与国家标准解析	32	2.0	2	食品科学与工程学院	
	403023	水产品质量智控技术	32	2.0	2	食品科学与工程学院	
	403024	食品与生物学工程交叉专题	32	2.0	2	食品科学与工程学院	
	403015	食品加工综合训练	64	4.0	2	食品科学与工程学院	
实践环节	501001	学科前沿		2.0		食品科学与工程学院	必修 (4 学分)
	501002	社会实践与创新创业		2.0		食品科学与工程学院	

附件 2

食品科学与工程硕士学位授予标准

第一部分 本学科概况和发展趋势

一、学科简介

本学科践行大农业观、大食物观，依托黄、渤海海域特色经济类水产养殖品种及其他海洋生物资源的优势，聚焦精深加工与可持续开发利用相关研究领域，形成了鲜明的海洋水产特色并深度融合水产学科和紧密衔接产业链的特点。本学科 2000 年获批水产品加工及贮藏工程硕士学位授权点，2010 年获批食品科学与工程一级硕士学位授权点，现有专业导师 41 人，建有国家海藻加工技术研发分中心、辽宁省水产品加工及综合利用重点实验室、辽宁省海洋健康食品工程研究中心、大连市特色海洋功能成分开发与高值化利用重点实验室等 6 个特色科研平台，学科方向主要包括食品科学、水产品加工及贮藏工程、食品质量与安全。本学科秉承精准服务行业区域发展的宗旨，重点在褐藻加工综合高效利用及可持续发展、海洋动物食品高效利用、海洋功能食品质量控制关键技术、生鲜水产品智能调控、海洋药用活性物质开发等领域开展研究，其中海藻综合高效利用、海参、贝类精深加工研究分别达到国际、国内领先水平。通过有组织科研，学科不断提升服务国家现代食品产业，特别是海洋食品工业高质量发展的能力，持续为行业发展输送高层次人才与智力支持。

二、学科历史

水产品加工及贮藏工程二级学科于 2000 年、食品科学二级学科于 2005 年分别获批并招收硕士研究生，食品科学与工程一级学科于 2010 年获批，同时，设立了农产品加工及贮藏工程二级学科。食品质量与安全二级学科方向于 2018 年增设。食品科学与工程一级学科为校级重点学科。2013 年，食品科学、水产品加工及贮藏工程入选学校蓝色学科建设工程“提升学科计划”，农产品加工及贮藏工程入选学校蓝色学科建设工程“特色学科建设计划”。根据学校二级学科建设规划调整，于 2024 年撤销农产品加工及贮藏工程二级学科方向。

三、学科现状

当前，我院的科学研究主要围绕褐藻、海参、蛤仔、扇贝、牡蛎、河豚等经济鱼贝以及水产品加工副产物资源开展工作，共获批国家级项目 19 项，省部级项目 53 项，市级项目 22 项，纵向项目经费总计 2165.5 万元；横向科研项目 50 项，合同金额 437.1 万元。十三五以来，我院获得市级以上奖励 8 项，包括省级科技进步一等奖 1 项，二等奖 1 项，三等奖 1 项；省级专利奖三等奖 1 项；市级科技进步奖一等奖 2 项，二等奖 2 项。共发表学术论文 294 篇，其中被 SCI 收录 42 篇。出版学术专著 2 部。撰写行业标准 4 项，地方标准 2 项，团体标准 1 项。授权专利 22 项，转让专利 11 项。

近年来，新建科研平台 4 个，包括教育部批准海洋食品精深加工关键技术省部共建协同创新中心（大连工业大学）、辽宁省发改委批准辽宁省海洋健康食品工程研究中心、辽宁省

产业技术研究院批准辽宁省产业技术研究院特色海洋营养健康食品研究所、大连市科技局批准大连市特色海洋功效成分开发与高值化利用重点实验室。

四、二级学科（学科方向）设置

学科方向主要包括食品科学、水产品加工及其贮藏工程、食品质量与安全 3 个二级学科。食品科学二级学科主要以海洋水产为对象，基于食品物理、化学、生物学基本理论，运用交叉学科研究方法，围绕精深加工、高质制造、综合利用以及营养健康等领域的科学问题开展系统性创新研究，探究各种变化过程的内在规律及其调控机制，为技术开发、产品研发、工程验证及产业服务提供理论依据与知识储备。

水产品加工及贮藏工程二级学科主要包括水产资源加工与利用、水产品贮藏工程两个研究方向。水产资源加工与利用方向是以水产动植物资源为研究对象，以各种传统以及现代食品加工技术为手段，开展水产即食休闲产品、水产精深加工系列产品的开发，以及综合利用技术的研究。水产品贮藏工程方向主要集中在水产品可追溯与风险评估体系模式领域及水产品保鲜保活工作，针对国内外水产品加工和物流现状及发展趋势，开发先进的水产品保鲜、保活运输技术与设备，开发系列水产品保活保鲜、运输等关键技术。

食品质量与安全方向主要围绕黄渤海及三北地区的特色经济类鲜、活水产品的捕后、加工及贮藏过程，开展水产品的品质特征、营养保持、安全特性及其变化规律的研究，对水产品及其加工产品的质量和安全性进行科学评价，建立水产品及其加工产品的质量、营养和安全的智能化、绿色化控制技术，为水产品质量保证提供理论依据，提升水产品品质，保障食品安全，满足消费者对健康安全水产食品的需要。

五、自身特色

本学科旨在发挥北黄渤海特色优势经济类水产品资源特色，聚焦产业需求和行业发展需要，推进基础研究、关键技术研发、产品创制与示范应用的有效衔接。针对黄渤海特色水产品资源的加工和利用，如海藻、海参、贝类、特色鱼等，全面推进科技成果推介和科研成果转化，围绕行业及企业需求开展科研活动，实现科研技术的无缝对接，谋求学科在水产品加工及食品行业的影响力，进而促进学科发展。

六、发展思路

（一）特色与结构调整

学科继续发挥北黄渤海特色优势经济类水产品资源特色，聚焦产业需求和行业发展需要，推进基础研究、关键技术研发、产品创制与示范应用的有效衔接。

（二）高素质人才培养

稳定研究生培养规模，健全培养模式，提高研究生培养质量，培养出具有较强创新意识和进取精神的专业人才。

（三）高水平队伍建设

学院重视教师综合素质培养，加强师资队伍建设，打造高水平学科队伍，促进学科发展。

（四）高质量科研攻关

面向国家海洋强国战略和辽宁沿海经济带发展重点，发挥食品学科领域特色优势，实现水产品高品质精深加工与陆海联动冷链流通。

（五）高效率社会服务

着力发挥学校科教人才资源在区域经济社会发展中的服务保障和支撑作用，鼓励学科所有成员立足自身岗位领域、瞄准社会服务目标、积极发挥作用效能，通过规划、咨询、教育、培训、课题、报告、人才培养、产学研合作等方式，全面开展影响区域乃至全国发展的社会服务。

（六）高规格学术交流

为提升学科在国内高校和行业间的影响力，组织学科成员参加国内外学术会议，打造高规格学术交流平台，推动学科交流与发展。

七、发展目标

全面提升整体创新能力，加强基础研究和应用基础研究，聚焦国家、区域、行业重大需求和科学前沿，统筹推进基础研究、关键技术研发、产品创制与示范应用的有效衔接；加强创新团队与创新平台建设，夯实科技创新基础；加大组织和培育力度，培育标志性科技成果；加强与区域经济深度融合，提高科技成果转化效率。

第二部分 硕士学位的基本标准

一、获得本学科硕士学位应掌握的基本知识

（一）基础知识

本学科研究生应较系统地掌握食品科学与工程学科的基础理论、专业知识和基本实验技能，较深入地了解本学科及其相关学科的研究现状和发展趋势，熟练掌握有关实验技术和工程实践技能。

（二）专业知识

能运用该学科及相关学科的理论知识开展本学科的新工艺、新理论、新产品研究和工程实践，具备良好的科研、设计、教学和工程实践能力。

（三）工具性知识

掌握一门外国语，并能比较熟练地阅读本专业的外文资料，有一定的写作能力和学术交流能力。能熟练地使用计算机，具备利用各种手段获取信息的专业调研能力。

二、获得本学科硕士学位应掌握的基本素质

（一）学术素养

研究生应追求真知，崇尚科学精神，具有良好的科学态度、心理素质和团队协作精神，

具备良好的学术潜力及发现问题、分析问题、解决问题的兴趣和能力。具备较全面的食品科学与工程学科的理论基础、专门知识和实验技能，对本学科的现状和发展趋势有一定了解。能对本科学领域涉及的科学技术和工程问题进行鉴别、分析，并通过科学实验加以解决，初步具备从事科学研究和工程技术开发工作的能力。能够以技术面和口头的方式总结和评价科学研究的价值，清楚地汇报科研成果。

（二）学术道德

本学科研究生应在所有专业活动中，尊重他人的工作，尊重知识产权，遵守研究伦理，恪守学术道德规范，严禁抄袭、剽窃、侵吞或篡改他人学术成果，伪造或篡改数据、文献及注释；杜绝在他人学术成果上署名或不当使用他人署名，一稿多投或改头换面重复发表等不良现象；遵纪守法，不做违背国家法律法规之事。

三、获得本学科硕士学位应具备的基本学术能力

（一）获取知识能力

本学科研究生应当具备通过研究动态分析、生产实践调查、科研活动和学术交流等各种方式和渠道了解学科学术研究前沿问题，并通过系统的课程学习以及阅读专业书籍、查文献等有效获取研究所需知识和方法的能力。

本学科研究生应了解本学科研究领域的前沿动态，具有较广的知识面和系统的专业知识。能够熟练利用各种手段获取信息，广泛阅读本学科的科技文献，进行归纳总结，并通过参加学术报告会和专题讨论会等方式，扩充知识，表达自己的学术思想。能够在课题的选择、研究方案的确立、研究进展讨论及研究结果的分析讨论中获取知识，提高能力。掌握自己所从事的研究领域中的知识、规律，提升自身的科学素养。

（二）科学研究能力

本学科研究生应具备良好的发现科学问题和（或）解决实际问题的能力。能设计实验方案，开展可重复的实验研究；能对实验数据进行科学处理并对结果进行分析比较。本学科研究生能够将基础理论知识与专业知识相结合，能综合运用专业知识开展食品科学与工程领域的技术改造、产品研发和工程实践。

（三）学术创新能力

本学科研究生应具有收集整理科技资料能力、科技创新思维能力、科技创新研究方法运用能力、科技结果分析能力等方面的创新能力。

（四）学术交流能力

本学科研究生在读期间应能够采用口头表达或文字表达的方式，按学科方向或学术方向在校级及以上学术论坛至少做 1 次学术交流；在项目可行性报告和科技论文撰写中能做到条理清晰、内容科学、表述规范。

（五）创新创业能力

本学科研究生能在实践中对本学科领域涉及的科学技术和工程问题进行鉴别、分析，并通过科学实验加以解决，具备从事科学研究、工程技术开发工作以及食品安全、食品营养、食品工艺等相关专业知识的公众传播和咨询的能力，并具有一定的自主创新和创业能力。

四、学位论文的基本要求

（一）选题和文献综述要求

（1）学位论文选题。硕士研究生在导师指导下确定研究课题，学位论文选题应符合本学科的研究方向，有一定的创新性，工作量饱满，并有良好的应用前景。

（2）文献综述及开题。围绕选题内容阅读 50 篇以上文献（外文文献 20 篇以上），文献应以近十年内为主。在完成大量文献阅读后，撰写论文开题报告并进行开题论证，经开题小组专家同意后，进入学位论文阶段。

（二）规范性要求

硕士学位论文是系统而完整的科学研究成果的表述与总结，学位论文应符合《大连海洋大学学术型研究生学位论文撰写规范》要求，应是学位申请者本人在导师的指导下独立完成的研究成果，符合科技论文撰写规范，字数一般为 3 万字以上。论文一般应包括封面、中文摘要、英文摘要、目录、符号说明、正文、参考文献、附录、致谢、攻读学位期间发表的学术论文目录等部分。学位论文中的计量单位、图表、公式、缩略词、符号等必须符合国家标准。论文中引用他人的成果、学术观点、实验方法时，必须注明出处；学位论文完成后在论文送审评阅前对文字复制比进行检测，去除本人已发表文献后，文字复制比不超过 15%；论文中他人的贡献必须明确说明，并给以恰当的致谢。

（三）成果创新性要求

本学科研究生的学位论文在基础理论研究、技术方法研究、材料产品或应用实践等至少一个方面，做出具有原创性、显著性、系统性、可验证性的贡献，并能清晰阐述其学术价值或应用价值。

（四）质量要求

硕士学位论文应能表明作者确已较系统地掌握了本专业的基础理论和专业知识，并综合运用这些知识成功地开展了有意义的科学研究，达到一定的工作量和学术水平；应能表明作者具有从事科学研究或独立担负专门技术工作的能力。论文的选题有一定的理论或实践指导意义，主要研究成果以一定的形式公开发表，或具有实际应用价值。

第三部分 硕士学位的授予标准

一、本学科硕士学位申请的基本流程

1. 论文预答辩：申请人完成规定的课程考核，修满相应学分，完成学术研究或专业实践训练，发表学术成果，提交预答辩申请。导师对论文质量、学术规范及科研成果进行初审，确认论文符合学术规范及创新性要求。预答辩由不少于 5 位具有副高级以上职称的专家或具有

研究生导师资格的教师组成预答辩专家组。预答辩的结果分通过、修改后通过、不通过三种。

2. 论文学术不端检测：论文进行评审前应通过“学位论文学术不端检测系统”，通常内容重复率不高于 15%。

3. 论文评审：通过预答辩的学位论文，应由学位点负责人组织完成论文内部互审。学位论文答辩前应通过由学校组织的论文评审，包括“双向盲审”和“单向盲审”两种方式。

4. 论文答辩：已完成研究生培养计划所规定的学分，通过开题报告、中期考核、预答辩、学术不端检测、论文评审等环节，方可提交答辩申请。学院对答辩申请者的政治思想表现、课程成绩、公开发表的学术论文、取得的研究成果等情况及各个培养环节进行资格审查。论文答辩委员会由 5 位具有副高级以上职称的专家或具有研究生导师资格的教师组成，校外专家占比 $\geq 1/3$ ，以无记名投票表决答辩结果（ $\geq 2/3$ 同意）。

5. 硕士学位申请：研究生通过论文答辩，向学位授权点所在学院的学位评定分委员会提出授予硕士学位的申请。学院学位评定分委员会，对学位申请人员的政治思想表现、学习成绩和论文答辩等情况进行全面审查，就是否建议授予硕士学位作出决议。

6. 学校审议和授予学位：学校学位评定委员会作出是否授予硕士学位的决议，学校根据学校学位评定委员会决议公布授予学位人员名单、颁发学位证书。

二、本学科硕士学位授予的必备条件

（一）学分要求

研究生应修总学分不少于 32 学分，包括课程学分和实践学分，其中课程学分 28 学分（必修 17 学分，选修 11 学分），实践环节学分 4 学分。

（二）学习年限要求

硕士研究生基本学制 3 年，最长学习年限不超过 5 年。第一年主要进行课程学习，后两年专注于科研工作和学位论文撰写。本硕贯通培养研究生基本学制可为 2 年。

（三）外语要求

具有运用英语、日语等进行国际学术交流的能力，能够熟练地阅读本学科的外文文献，并具有初步撰写外文科研论文的能力。

（四）科研或实践成果要求

食品科学与工程硕士学位研究生（含本硕贯通培养研究生）申请学位时须满足《大连海洋大学研究生硕士学位授予工作管理办法（试行）》（大海大校发〔2025〕121 号）要求，同时满足下列要求：学位申请人学位攻读期间需以第一作者在最新版《中文核心期刊要目总览》/SCI/EI/SSCI/CSSCI/CSCD 检索收录期刊发表学术论文 1 篇（含）以上；或第一完成人获授权发明专利 1 项（含）以上（以发明专利证书为准）。学术成果应与本学科和学位论文工作相关，且成果的第一完成单位为大连海洋大学。申请人学位申请所使用的相关成果必须同时有导师署名，且经导师确认后后方可用于学位申请。