

## 申 报 指 南

本指南依据各高校学科研究生培养方案制定。由于各高校研究生课程开设的多样性，本指南仅列出部分课程，供参考，亦可根据本校研究生培养实际情况补充填写教材名称。本系列以新技术、新理论为核心内容，以专题、案例解析为主要形式。书中配套的二维码可以实现富媒体资源的叠加，同时可以随时更新内容，补充最新研究进展，突显研究生教材最新、最前沿资讯。

### 申报课程（可根据学校实际培养方案补充）

课程名称 1	课程名称 2
高级食品化学/食品化学专题	现代食品分离技术
高级食品生物技术	食品安全科学
高级食品生物化学	食品原料毒性分析
食品科学与工程进展/食品科学研究进展	高级实验设计与统计分析/试验设计与数据处理
特殊膳食用食品进展	食品优化试验设计
食品微生物学原理与方法/现代食品微生物学	食品风味化学
食品安全案例辨析	食品干燥技术
食品加工新技术研究与新产品研发专题	食品胶体
食品工程技术研究进展	食品功能因子的分离制备与分析
食品添加剂研究专题	仪器分析及波谱解析
食品营养与功能性食品研究专题	食品物流学
食品营养学进展	食品包装专题
自由基生物学与营养学	食品工厂设计
生物技术食品工业中的应用	食品保藏原理
现代食品检测技术专题	食品安全信息化监管技术
现代食品加工原理	食品工业新技术设备
食品物性学研究方法	食品科学研究方法论

课程名称 1	课程名称 2
风味化学与食品添加剂	杂粮生产性实验
食品脂类学	果蔬采后生理及贮藏技术
食品专业外语	果蔬加工新技术/进展
粮油品质控制及检测技术	农药残留分析技术
粮油储藏物害虫综合治理	现代农产品加工与贮藏学
粮油储藏物昆虫学	大豆制品加工工艺学
粮油储藏物昆虫生态学	食醋和果酒发酵技术
粮油储藏物昆虫学实验	食用菌栽培技术专题
粮油储藏物实验指导	鱼糜及其制品加工
粮油品质分析实验指导	乳品化学
粮油加工新技术/进展	乳品分析
粮油资源转化与利用	液体乳品科学与技术
粮食储藏学	固态乳品科学与技术
粮油贮藏专业英语	原料奶生产技术
粮食品质分析	人乳替代脂研究进展
粮食制品加工原理与技术	肉品科学进展
油脂化学	速冻食品进展
油脂制取与加工工艺学	速冻食品品质及质量控制
谷物科学与技术	现代水产加工技术
谷物加工技术原理	水产品科学进展
小麦加工工艺与设备	水产品保活保鲜技术
小麦化学与工艺学	低温物流技术与装备
面团流变学	其他
小杂粮加工与利用	

▲其他请参考本校研究生课程开设情况申报。