

**武汉轻工大学食品科学与工程同等学力申请硕士**

**学位招生简章.xx班**

1. **院校简介：**

武汉轻工大学创建于1951年，位于有“九省通衢”之称的湖北省武汉市，是全国最早培养粮食行业专门人才的学校，先后隶属于原国家粮食部、商业部、国内贸易部，1998年实行中央和地方共建，以湖北省管理为主的管理体制，是国家粮食和物资储备局与湖北省人民政府共建高校、湖北省国内一流学科建设高校和湖北省第一批本科招生高校。

学校坚持以学科建设为龙头，大力实施“特色兴校”战略。聚焦“大食品大营养大健康”领域，形成了以工学为主体，农学和管理学为两翼，工、农、管、理、文、经、医、艺、法等多学科协调发展的格局。现有一级学科硕士点13个，二级学科硕士点70个，交叉学科硕士点3个，硕士专业学位授权点11个类别（16个领域），其中 “国内一流学科”1个，湖北省优势特色学科群4个，“农业科学”进入ESI全球排名前1%；学校拥有国家级、省（部）级科技创新平台55个，其中国家级平台2个、省（部）级重点实验室4个。

武汉轻工大学食品科学与工程学院现有教职工113人，其中专任教师87人，教授18人、副教授31人，教师中具有博士学位79人。30多年来，学院共培养本硕毕业生万余人。2014年学院被人社部、教育部联合授予“全国教育系统先进集体”荣誉称号。2022年现招收食品科学与工程专业研修课程培训班学员，为社会各界提供优秀硕士研究生专业人才。

1. **培养目标：**

本专业主要通过学习和掌握食品科学与工程相关基础理论和知识，掌握本学科基础理论和系统的专业知识以及必要的实践技能，了解学科发展现状和动向，培养具强烈事业心和社会责任感，积极为社会主义现代化建设服务的，能够熟练运动计算机和具有一定外语运用能力，能在食品科学与工程及相关领域从事科研开发、工程技术等工作的高级专门人才。

1. **培养优势：**
2. **【免试入学】**：大专以上即可报名，先学习再考试，有足够充分的准备和学习课程的时间；
3. **【学习方式灵活】：**授课方式采用线上线下灵活教学方式，社会在职人员可以边学习边工作，灵活学习；
4. **【师资队伍】**：学校大力实施“人才强校”战略，形成了一支理想信念坚定、道德情操高尚、知识功底扎实、富有仁爱之心的教师队伍；
5. **【弹性学制】**：完成课业安排，只要达到申硕条件者，可申请每年参加同等学力申硕考试；
6. **【结交高端人脉】**可享受与在校生同等的电子数据资源，获得校友人脉资源，结交高端人脉。
7. **课程设置：**

|  |
| --- |
| **食品科学与工程专业课程** |
| **公共学位课** | 中国特色社会主义理论与实践 | 基础英语 |
| 马克思主义与社会科学方法论 | 专业英语 |
| **必修课** | 现代仪器分析 | 食品酶学与酶工程 |
| 高级生物化学及实验 | 实验设计与数据处理 |
| 数值分析 | 生物制备技术 |
| **选修课** | 国学概论 | 食品毒理学 |
| 食品质量与安全控制 | 微生物学原理与方法 |
| 现代粮食储藏技术 | 无误资源开发研究进展 |

注：部分课程教学参照实际

1. **报名条件：**
2. 拥护中华人民共和国宪法，遵守法律、法规，品行端正，在教学、科研、管理、行政、金融、商业等各个领域拥有一定工作经验和工作业绩的在职人员。
3. 报名人员必须符合下列条件之一：
4. 大学本科毕业，获得本科毕业证书及学士学位（申请硕士学位须满3年）；
5. 已获得硕士或博士学位；
6. 已获得的学位为国（境）外学位的，须经教育部留学服务中心认证。
7. 本科毕业无学士学位，或大专学历者，可申请参加课程学习，修满学分可获得同等学力申请硕士学位课程结业证书，但不能申请硕士学位。
8. **报名材料：**
9. 本人身份证、本科毕业证、学士学位证书、2寸蓝底彩色照片；
10. 申请人在教学、科研、专门技术、管理方面做出成绩的有效证明材料；
11. 申请报名登记表、《诚信承诺书》。
12. **培养方式和学制：**

教学方式：采用线上/线下授课，（授课采取线上为主的方式教学）；

弹性学制：2年 -6年

1. **获取证书：**
2. 学员通过所报专业硕士研究生所有必修课程和选修课程考试，修满学分成绩合格，课程学习结束时发给武汉轻工大学硕士研究生课程班结业证书。
3. 完成所有课程学习并且考核合格这，满足同等学力申请硕士学位条件学员，可参加全国统一考试，成绩合格达标者可进入学位论文写作阶段，论文通过评审、答辩，并经由我校学位评定委员会批准，可授予武汉轻工大学硕士学位。
4. **收费标准：**

学费缴纳分两段制进行，即课程学习阶段和撰写学位论文和论文答辩阶段，第一阶段：学费12000元和课程学习费用10000元；第二阶段：论文答辩16000元。