2015年上海“中国传统食品的现代化”研究生暑期学校招生简章

（第一轮通知）

为贯彻落实教育部《关于实施研究生教育创新计划，加强研究生创新能力培养，进一步提高培养质量的若干意见》等有关推进研究生教育创新计划的文件精神，深化改革，不断适应新形势对研究生教育的客观要求，全面提高研究生培养质量，由上海市学位委员会主办、上海海洋大学承办的**2015年上海“中国传统食品的现代化”研究生暑期学校**”将于2015年7月13日—7月31日在上海海洋大学临港校区举行。上海海洋大学依托食品科学与工程等学科优势，为国内本学科及相关学科研究生提供高起点、深层次、多领域、最前沿的学术交流平台，拓宽学术视野，活跃学术思想、鼓励知识创新。为了推动研究生教育优质资源的共享，展示全国各校研究生风采，暑期学校现面向全国招收学员。

**一、招生对象及规模**

国内各高校及研究机构的食品科学与工程相关专业硕士、博士研究生，以及该领域的青年学者、青年教师。拟招收正式学员100名，旁听学员10名。学员由所在单位推荐、经本研究生暑期学校指导委员会审核择优录取。

**二、学员待遇**

暑期学校将为正式学员提供在读期间的免费食宿，以及免费教材、讲义等学习资料，并免收学杂费。来自上海海洋大学之外的学员还可以申请交通补贴。旁听学员不安排食宿，其它待遇、学术活动安排与正式学员一致。学习结束后，成绩合格者将颁发上海市学位办研究生暑期学校结业证书。

**三、教学内容**

暑期学校将聘请该领域国际国内知名学者来校讲学，开设有院士特邀主题报告、专题学术讲座、前沿课程、特色课程，探讨各类新技术与研究方法在传统食品研究及产品开发中的应用。暑期学校还组织学员到上海第一食品商店、麦德龙超市进行市场调研，到上海食品研究所、丹尼斯克（中国）有限公司、光明乳业研究院、光明食品研发中心、旺旺集团、太太乐集团等单位进行参观实习。

**四、主讲教师**

1.孙宝国：北京工商大学校长，教授，博导，中国工程院院士。

2.潘迎捷：上海建桥学院校长，教授，博导，中国食品科学技术学会副理事长。

3.王锡昌：上海海洋大学食品学院院长，教授，博导，上海市食品学会副理事长。

4.黄耀文：美国佐治亚大学教授，博士。

5.刘宝林：上海理工大学医疗器械与食品学院院长，教授，上海市东方学者特聘教授。

6.肖作兵：[上海应用技术学院](http://baike.baidu.com/view/96252.htm)香料香精技术与工程学院院长，教授，上海市曙光学者。

7.郭晓奎：上海交大基础医学院副院长，教授，博导。

8.赵大云：上海交通大学食品科学与工程系主任，教授，博士。

9.严维凌：上海市食品研究所总工程师，高级工程师。

10.刘振民：光明乳业技术中心主任，博士。

11.赵 勇：上海海洋大学食品学院院长助理，教授，博士。

12.杨福馨：上海海洋大学食品包装系主任，教授。

**五、上课时间和地点**

时间：2015年7月19日 校内外学员全天报到

2015年7月20日-2015年7月31日 上课

地点：上海浦东新区临港新城沪城环路999号上海海洋大学临港校区。

**六、报名时间和方式**

有意向的同学请至上海海洋大学研究生教育网（http://yjs.shou.edu.cn/）、上海海洋大学食品学院网站（http://spxy.shou.edu.cn/）下载报名表，**按要求填写并签字盖章，扫描后发送到电子信箱shujiaxuexiao2015@163.com，**或将纸质报名表快递至上海海洋大学食品学院，**报名时间截止到6月25日**。申请表原件、身份证、研究生证在入学时提交暑期学校核查。

我校将在7月5日之前在研究生教育网上公布暑期学校录取学员名单，并发出电子版正式录取通知书。

**七、联系人及联系方式**

**联系人**：赵樑 电话：13052398209 郭耀君 电话：15201914334

**E-mail**：[shujiaxuexiao2015@163.com](mailto:shujiaxuexiao2015@163.com) (设有自动回复)

**通讯地址**：上海浦东新区临港新城沪城环路999号食品学院A203室 **邮编**：201306

**八、上海海洋大学研究生院拥有对本项目的解释权**

**上海市学位委员会办公室**

**上海海洋大学研究生院**

**上海海洋大学食品学院**

**2015年5月19日**