

# 学术学位授权点建设年度报告

## (2022 年)

学位授予单位	名称: 沈阳农业大学
	代码: 10157

授权学科	名称: 食品科学与工程
	代码: 0832

授权级别	<input checked="" type="checkbox"/> 博士
	<input type="checkbox"/> 硕士

沈阳农业大学

2022 年 12 月

## 一、总体概况

### （一）学位授权点基本情况

沈阳农业大学食品科学与工程是国家一级博士学位授权点，包含食品科学、农产品加工及贮藏工程、粮食油脂与植物蛋白工程、食品营养四个二级博士学位授权点，其中食品科学学科为辽宁省高等学校重点学科。2018 年食品科学与工程学科进入辽宁省首批一流学科建设 A 类行列，2019 年获批国家博士后科研流动站。

2022 年，食品科学与工程学科在学术团队建设上突出学科优势特色，进一步凝练学术方向，组建了动物源食品加工与利用、农产品商品化过程控制、果蔬加工、果蔬采后生物学与贮运保鲜、健康食品营养与创制、粮油全值化加工与利用、微生物发酵与生物智造 7 个优势明显、特色突出的学术团队。

### （二）培养目标与培养方向简介

#### 1. 培养目标

食品科学与工程研究生教育充分贯彻党的教育方针，以立德树人为根本，坚持德、智、体、美全面发展方针，培养具有高尚的思想品德，正确的政治立场，严谨的治学态度，求实的创新精神，高水平的专业素质，可在高等院校、研究机构、科研院所、政府机关、企业和相关领域从事教学、科研和管理工作的德才兼备、全面发展的创新型高层次专门人才。

（1）政治思想 要进一步掌握马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论，拥护党的基本路线和方针政策，热爱祖国，遵纪守法，学风严谨，学术正派，团结协作，品行端正，具有较强的事业心

和责任感，努力践行社会主义核心价值观，树立为社会主义现代化建设事业努力奋斗的理想。

(2) 业务水平 要求掌握食品科学与工程学科的基础理论，了解所从事研究方向的研究现状和发展趋势；具有较强的分析问题和解决实际问题的能力，在理论研究或技术研究中有新见解。较为熟练地掌握一门外国语，能阅读本专业的外文资料。

(3) 学术素养及能力 掌握本学科某一领域试验设计方法、试验技术及数据处理手段；具有团队合作精神和诚实工作的能力；具备较强的提出问题、分析问题和解决问题的能力；具有一定的洞察力和获取知识能力；具有较强的技术开发、技术实验等实践能力；具有较强计算机应用能力；善于与他人沟通与合作，遵守学术规范。

(4) 身心素质 具有能够承担本学科范围内各项专业工作的良好体魄。

## 2. 培养方向

(1) 食品科学 主要研究内容为食品生物技术、食品保藏机理、农产品深加工与转化、食品质量控制与安全、动物性食品利用的基础理论和技术研究与开发。

(2) 粮食、油脂及植物蛋白工程 主要研究内容为淀粉改性与转化技术、植物蛋白高效利用、油脂与油脂化工、粮油深加工与综合利用、粮油的品质控制等新工艺、新技术的研究与开发。

(3) 农产品加工及贮藏工程 主要研究内容为农产品保鲜、加工机理及工程化、农产品加工机械设备、农产品包装工程等新工艺、新技术的研究与开发。

(4) 食品营养 主要研究食品中各种营养和功能成分的结构和活性以及它们在保鲜、加工、储运、流通等过程中的变化规律，在人体中消化、吸收、代谢规律及对健康的影响。

### (三) 研究生规模及结构

在研究生招生上实施选育并举，2022 年共完成各类研究生招生 231 人，包括博士研究生 26 人，学硕 70 人，专硕 135 人。通过直博、硕博连读、提前攻博和申请考核录取的博士生占 88.5%，推免硕士研究生占 28.6%，推免留校比例 95.2%，生源质量持续提升。

在读研究生中博士 114 人，全日制硕士 551 人。2022 年授予学位博士 14 人，学硕 50 人。本学位领域 2022 年博士就业率 100%，硕士就业率 91.37%。

为保证生源质量，采取了多项措施，做到工作有序规范，且针对性强。秉承“依法依规，规范有序”的工作要求和“公开透明、公平公正”的工作作风，制定具体全面的招生工作方案和实施细则，并严格按程序规范地组织实施；根据不同招生范围和要求组成专门的工作领导小组，考核小组多样化。初试复试环节更加规范严谨、将实践操作纳入到考核中，并加强了对英语听说读写的全面考核。同时，多渠道多层面宣传我院招生政策。利用沈农“微食光印记”和“沈农食品研学”两个微信号，及时公布学院研究生招生政策、报考优势、指导教师信息等，定期推送研究生优秀的学术成果，促进良好的学风建设，树立学习的榜样；提前在本科三年级学生中定期开展研究生招生工作会议，解答学生们的考研疑难问题；采取了多项措施留住本校优质生源，生源培养提前至二年级本科生。

## 二、研究生党建与思想政治教育工作

### （一）思政课程建设与课程思政落实情况

本学位点将思想政治教育摆在首位，坚持构建党建引领育人体系，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，用党建引领研究生导师队伍、课程建设和学科发展各个方面，整合一切育人资源和育人力量，形成多维育人合力，构建出党建+育人新格局，从根本上保证高质量发展。培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人为主要目标，从思想政治教育的制度改革、课程设计和体系更新上开展了总体设计：在实际教育教学上穿插思想政治教育的元素，让研究生充分了解和掌握我国食品安全研究的现状与紧迫性，加深学生的爱国、爱民和爱职业的情怀；在培养体系设计上，要求本专业的研究生至少要参与到社会专业实践和党组织的思想政治教育活动中，至少完成不同类型的活动总结报告，提升其思想政治水平和素养。

紧密依托学术团队推进课程思政。不断拓宽思政教育渠道，推进思政与教学的融合，注重培育学生家国情怀和责任担当。在研究生学习科研、学术交流、读书和开题报告等环节中嵌入育人要素，增强学生对专业的了解与认识，实现全员全程全方位育人，在食品安全、铸魂育人上走在前列。通过思想政治教育的改革和配套课程的实施，本专业的研究生在思想政治教育相关获奖情况取得了丰硕的成果，如在全国“勤学上进好青年”、互联网+、创青春中等都有斩获，极大提升了新时代本专业研究生的精神风貌。

### （二）思想政治教育队伍建设情况

学位授权点构建研究生思想政治教育立体多层次队伍，提升研究生思想政治教育合力。依托研究生导师、研究生辅导员、纵向班主任力量，多角度加强队伍建设。聘请校外优秀人才作为学生校外导师，做好研究生的思想政治教育。提升校内外专业领域教师思想政治水平，开展课程教师思政专题培训，全员齐抓教师思想政治素质，积极宣传师德典型，加强对海外归国和青年教师的思想引领。严格实行师德“一票否决制”，加大对失德教师的惩戒力度，推动师德建设常态化长效发展，更好的实现教书育人目标。

学位授权点积极构建用人单位、社会、学校协同联动的“实践育人共同体”。鼓励研究生参加科研社会实践活动，每年在评奖评优阶段会对在科研实践方面有突出贡献的研究生适当给予加分及表彰。引导学生在服务他人、奉献社会中深化对社会主义核心价值观的认知理解。借助网络公共平台，在食品学院研究生专属公众号“沈农食品研学”上，以学生喜闻乐见的方式在学术、思想政治、生活、就业等方面为学生提供帮助，量身打造属于食品研究生教育的新模式。

学位授权点坚持培育优良校风院风学风，持续开展文明校园创建活动，举办研究生素质拓展活动及思政、学术讲座，为研究生营造良好健康的学习氛围。督促学生在学术之余加强体育锻炼，利用每日上午课间时间组织研究生进行体操锻炼，倡导劳逸结合；组织研究生参加学术演讲大赛、学术科技创新活动、文献综述大赛及各种学术论坛及竞赛，鼓励学生展现自我、迈向更好的学术交流平台，拓宽研究生学术视野、提高研究生学术表达能力；把握学术科技前沿，邀请国内外食品相关领域专家来校作报告，介绍先进学术思想和领域内相关前沿科学研究成果。

### 三、研究生培养与教学工作

#### (一) 师资队伍

学位授权点采取带头人负责制，成员由二级学位授权点负责人组成，全部由教授组成。食品科学与工程学科带头人为岳喜庆教授。食品科学方向学术带头人为李斌教授；粮食、油脂与植物蛋白工程方向学术带头人为李苏红教授；农产品加工及贮藏工程方向学术带头人为李拖平教授；食品营养方向学术带头人为吴朝霞教授。各培养方向学科教师的年龄结构、学缘结构、学科专长结构合理，与主干方向紧密相关，45岁以下专业技术人员56人，占比75%。博士人数69人，占比99%。学位非本单位32人，占比43%。

学位授权点专任教师75人中教授18人、副教授27人、高级实验师3人，27人次具有国外留学或交流经历。拥有博士生导师24人，硕士生导师32人。国务院特贴2人、国家级人才计划入选者3人次；辽宁省特聘教授2人、教学名师2人、“兴辽英才计划”科技领军人才2人、学术头雁1人，辽宁省“百千万人才工程”中百人层次4人、千人层次3人、万人层次4人，中国食品科技学会青年拔尖人才1人，“兴辽英才计划”青年拔尖人才4人，辽宁省高等学校创新人才2人，辽宁省高等院校优秀青年科技人才4人，辽宁省农村领域青年科技人才2人，辽宁省高等学校杰出青年学者成长计划人选2人；教师中荣获辽宁省“五一劳动奖章”1人、“沈阳市五一劳动奖章”1人、“沈阳市五四荣誉奖章”1人、沈阳市“巾帼英雄”1人、沈阳市优秀研究生导师2人。“全国农科教推产学研企优秀人物”3人。

2022 年新增沈阳市高层次人才 13 人，其中 C 类 2 人、D 类 11 人；1 人入选农业农村部神农青年英才、1 人获批辽宁省杰出青年基金。

## （二）课程教学

2022 年学院着力推进研究生培养方案修订、教学模式革新和课程体系完善。获批辽宁省研究生教学改革项目 1 项。在本专业课程建设中，始终以更新学生知识、提升学生实践创新能力为核心，不断优化课程体系、完善课程内容，形成了特色明显、层次清晰、体系完备的“五位一体”课程结构，即公共学位课、领域主干学位课、公共选修课、专业领域选修课和实践环节。要求掌握食品科学与工程学科的基础理论，了解所从事研究方向的研究现状和发展趋势；具有较强的分析问题和解决实际问题的能力，在理论研究或技术研究中有新见解。较为熟练地掌握一门外国语，能阅读本专业的英文资料。

本专业学位始终要求学生掌握本学科某一领域试验设计方法、试验技术及数据处理手段；具有团队合作精神和诚实工作的能力；具备较强的提出问题、分析问题和解决问题的能力；具有一定的洞察力和获取知识能力；具有较强的技术开发、技术实验等实践能力；具有较强计算机应用能力；善于与他人沟通与合作，遵守学术规范，且具有能够承担本学科范围内各项专业工作的良好体魄。在此基础上不断优化课程体系、完善课程内容，形成了特色明显、层次清晰、体系完备的“五位一体”课程结构，即公共学位课、领域主干学位课、公共选修课、专业领域选修课和实践环节。

课程体系设置上增强学生的学术素养及能力，注重对学生科研能



力的培养，理论与实践相结合，注重拓展学生知识面，紧跟科学前沿发展动态，让学生尽快触摸到科学研究前沿，具有较强的运用现代科学理论知识和技术进行科学研究的能力。

学生具有深厚的理论基础、宽广的知识面和较强的实践能力，提高了科研能力。能够运用专业领域的理论、方法和工具进行科研，并与实践相结合。

总之，本专业在课程体系设置上及时主动适应当前对科研型人才的需求，培养出可在高等院校、研究机构、政府机关、企业和相关领域从事教学、科研、生产、推广和管理工作的高级专业人才。

表 1 本学位点代表性核心课程及主讲教师

课程类别	核心课程名称	主讲教师
学科学位课	食品科学与工程理论与技术进展	李 斌
	生物信息学研究进展	薛慧玲
	现代食品生物技术进展	乌日娜
学科方向学位课	营养与健康食品研究进展	吴朝霞
	高级食品化学与生物化学进展	刘 玲
	粮油深加工研究进展	李苏红

### （三）导师指导

1. 导师遴选：2022 年度，食品学院严格按照学校规定和要求，切实加强导师队伍建设，严格审核申请人科研项目、科研文章和成果等情况，推荐的 3 人全部成功遴选导师，其中博导 1 人，学硕导师 2 人。

表 2 2022 年新遴选导师情况表（人）

聘用单位	导师单位	博士研究生导师	学硕研究生导师
校聘	校内	1	2
	校外	0	0

2. 导师培训：2022 年度，食品学院严格按照学校规定和要求，切实加强导师队伍建设，对 2020-2021 年度新遴选博导，学硕导师和专硕导师进行了多次培训和经验交流。

2022 年 11 月 12 日，学校研究生院举行沈阳农业大学 2022 年研究生导师培训。李冬男等 4 位校内新增硕士生导师线下参会，李鹏霞等 8 位校外新增导师线上参会。

3. 导师考核：对于已经遴选的导师，除按照学校要求外，食品学院提高标准和要求，严格按照《导师立德树人管理办法》及《食品学院研究生管理规范的实施细则》等要求实施考核，并根据兼职导师指导情况修订出台《食品学院兼职研究生导师管理细则》、严格规范导师培养研究生的质量。

#### 4. 导师队伍建设

学院坚持将师德师风作为第一标准贯穿于导师管理全过程，引导教师以德立身，以德立学，以德施教。将研究生导师立德树人作为首要考核要求纳入学院的评估体系，科学合理地改进和增加立德树人奖励与激励指标。通过选树优秀榜样，开展“我的教师初心”研讨、“我最喜欢的研究生导师”评选等活动彰显优秀教师党员的模范带头作用，引导教师立德修身，潜心治学，真正把为学、为事、为人统一起来，当好学生成长的引路人。

学院进一步强化制度建设，用好制度优势。贯彻执行学校的规章制度和相关文件，明确导师职责、兼职导师管理制度，使导师更有效的行使职责。结合学院实际情况，规范校外兼职导师管理制度，制定《食品学院兼职研究生导师管理细则》。

强化导师的责任意识和质量观念。定期组织导师培训与外出学习，互相借鉴，吸取经验，提升导师专业技能与教书育人能力。聘任中国工程院院士、国家杰出青年获得者等多位教授为学院教育高质量发展咨询委员会专家，助力学科高质量发展。

加强导师团队建设，以大团队、大平台、大项目支撑研究生高质量培养。探索开展领雁带头人有组织科研新模式。学院坚持探索“专业+行业”双导师制度，不断完善产教融合育人机制。构建校企合作培养模式，与中国科学院华南植物园、中国热带农业科学院、辽宁越秀辉山控股股份有限公司、辽宁省市场监督管理局、第三方检测机构建立稳定的研究生联合培养基地，探索实践型专业硕士研究生培养模式。将“科技小院”作为建立在农村生产一线，集农业科技创新、示范推广和人才培养于一体的基层科技服务平台，着力培养知农、爱农、兴农的农业高层次应用型人才。让现代产业、创新型企业全方位参与专业学位研究生培养，推动校企共建高水平实践教学课程体系。

积极推进学校、学院、研究生、督导员评价相结合的多主体评价方式，并以此作为导师遴选与考核、职称晋级、评奖评优、招生指标分配等基本依据。

加强高水平人才培养与引育工作，打造高水平导师队伍。引进或

通过与农学院、园艺学院、动物科学与医学学院等学科交叉融合，组建一支食品工程化和信息化的专业队伍，补足本学科产业服务能力相对较弱的短板，有效对接国家重大战略需求。实现高水平人才引育及与国内外专家学者的柔性科研协同和团队合作工作，打造高水平导师队伍。

#### （四）学术训练

##### 1. 制度保证

系统性制定人才培养方案，推进专业课程体系建设。严格遵守校、院两级的导师选聘办法，实施校内校外导师联合培养，校内固基础，校外培能力。实施社会实践平台拓展工程，建立联合培养基地，引导学生在实践中提升专业技能和专业认同感。2022 年学院获批辽宁省研究生联合培养示范基地 1 个，多措并举拓展研究生实践能力，鼓励研究生开展境内外学术交流活动。遵循沈阳农业大学研究生学术道德规范（沈农大研究〔2012〕5 号）、沈阳农业大学研究生学籍管理规定（沈农大发〔2017〕18 号）、沈阳农业大学学位授予实施细则（修订）（沈农大学位〔2020〕14 号）。

为保证人才培养的质量，学校每年投入的日常教学经费不少于当年收取学费总额的 30%，且保证生均日常教学经费逐年增长。学院采取统一领导、分级管理、指标控制的原则，经费统筹安排，保证重点，确保教学方面的经费处于学院经费的中心地位。

##### 2. 研究生参与学术训练情况

实行以导师为主的团队负责制。导师（团队）负责制订和调整博

士研究生个人学习计划,每一名研究生必须完成开题报告、读书报告、中期考核、预答辩和答辩等完整的培养环节,从制度上保证各项学术训练工作的有序开展。同时通过研究生参与导师科研项目、开展原创性科学研究、参加各种学术活动、参与学科竞赛等各种学术训练活动,激发研究生的科研兴趣,培养和提升研究生的科学研究能力及科技创新能力。依托导师科研项目、课题进行有针对性的训练与培养,形成理论教学与学术训练有机协调、相互配合的局面。100%研究生均参与了科研项目,且80%以上属于纵向科研项目。研究生学术成果产出丰硕,已成为本学位点科学研究的生力军。

### (五) 学术交流

为研究生搭建学术交流平台,实现学术交流常态化。举办高端学术论坛1次,院士报告会2次,校友讲坛6次。2022年在疫情情况好转的情况下,学院研究生学术交流活动多采用线上线下相结合的方式进行。2022年研究生参加学术会议11场500余人次,报告30人次,派出CSC联合培养博士生4人。

创新研究生学术激励机制,刊发研究生发表SCI论文情况工作简报7期。研究生本年度共发表SCI论文79篇,累计影响因子559.367。

表3 2022年研究生主要学术交流情况

学生姓名	学号	交流时间	交流/报告内容	交流/报告名称 (活动标题)
夏榕嵘	2021200027	2022.1.8	Preharvest and postharvest applications of 1-MCP affect umami taste and aroma profiles of mushrooms ( <i>Flammulina velutipes</i> )	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
鲍义文	2022200019	2022.1.8	硫酸软骨素增敏型花色	第二届东北地区食品

			昔色敏指示膜的制备与鲜虾新鲜度监测应用	类研究生学术论坛
许贺然	2019200033	2022.1.8	基于营养及感官特性的东北野生猕猴桃资源评价	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
王静萱	2021220080	2022.1.8	模拟胃肠道消化过程中活性物质对牛乳的降脂作用	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
侯振山	2022200026	2022.1.8	Biosynthetic Mechanism of Key Volatile Biomarkers of Harvested <i>Lentinula edodes</i> Triggered by Spore Release	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
刘语萌	2020200033	2022.1.8	Encapsulation of docosahexaenoic acid (DHA) using self-assembling food-derived proteins for efficient biological functions	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
曹恺欣	2022200031	2022.1.8	Isolation, identification and taste characteristics of umami peptides in traditional fermented soybean paste	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
钱冠林	2020220074	2022.1.8	Evaluation of antigenicity and nutritional properties of enzymatically hydrolyzed cow milk	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
孙嘉阳	2019220080	2022.1.8	基于 LC-MS/MS 探究榛子油加工及贮藏过程的全面脂质组学分析 /Effects of different processing methods on the lipid composition of hazelnut oil: a lipidomics analysis	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
安飞宇	2019200031	2022.1.8	嗜盐四联球菌调控豆酱鲜味形成作用机制研究进展	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
孔彦文	2019200023	2022.1.8	Gut microbiota modulation by polyphenols from <i>Aronia melanocarpa</i> of	第二届东北地区食品类研究生学术论坛

			LPS-induced liver disease in rats	
雷雪晴	2019200027	2022.1.8	Effect of pH on lipid oxidation mediated by hemoglobin in washed chicken muscle	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
邓皓天	2019200022	2022.1.8	黑果腺肋花楸花色苷对大肠杆菌的抗菌特性及作用机制/Antibacterial characteristics and mechanisms of action of Aronia melanocarpa anthocyanins against Escherichia coli	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
丁瑞雪	2019200019	2022.1.8	益生菌筛选及益生机制对肠道疾病调控的研究进展/High-throughput sequencing provides new insights into the roles and implications of core microbiota present in pasteurized milk	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
佟宇奇	2018200030	2022.1.8	黑果腺肋花楸与淀粉纳米颗粒结合后花色苷及其主要代谢物的药代动力学及排泄动力学/Pharmacokinetic study of Aronia melanocarpa anthocyanins bound to amylopectin nanoparticles using high-performing liquid chromatography-tandem mass spectrometry	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
高凡慧	2018200019	2022.1.8	羊肚菌贮藏过程中褐变机制的代谢组学分析/Metabolomic analysis of browning mechanisms of Morels (Morchella sextelata) during storage	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
程真	2020200029	2022.1.8	Cyanidin-3-O-glucoside and its phenolic metabolites ameliorate intestinal diseases via	第二届东北地区食品类研究生学术论坛

			modulating intestinal mucosal immune system:potential mechanisms and therapeutic strategies	
藏志焕	2021200037	2022.1.8	Efffect of whey protein isolate on the stability and antioxidant capacity of blueberry anthocyanins: A mechanistic and in vitro simulation study	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
李墨翰	2019200029	2022.1.8	不同泌乳期牛乳脂质生物标志物的筛选及其在牛初乳掺假检测中的应用/Characterization and Comparison of Lipids in Bovine Colostrum and Mature Milk based on UHPLC-QTOF-MS Lipidomics	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
鲍义文	2022200019	2022.6.17	A sub-freshness monitoring chitosan starch-based colorimetric film for improving color recognition accuracy via controlling the pH value of the film-forming solution	The 11th Asian Natural Product Conference
李芝颖	2020200015	2022.8.8	Hypoglycemic bioactivity of anthocyanins: potential targets and signaling pathways	The 6th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food
鲍义文	2022200019	2022.8.9	Novel pH sensitivity and colorimetry-enhanced anthocyanin indicator films by chondroitin sulfate co-pigmentation for shrimp freshness monitoring	The 6th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food
王佳昕	2022200020	2022.8.29	Effects of sucrose degradation product furfural on cyanidian-3-O-glucoside: mechanism of action, and	13th ANPC (Asian Natural Product Conference)



			identification of products in sugar solutions	
杨姗姗	2020200024	2022.10.22	Biofilm tolerance, resistance and infections: how to deal with the increasing threat of public health	第四届国际微生物被膜会议
王冠	2020240229	2022.10.29	$^{60}\text{Co}$ - $\gamma$ 射线辐照对榛子鲜果贮藏品质及生理特性的影响	第十六届太阳岛博士论坛

## (六) 论文质量

食品学院高度重视博士研究生培养全过程监控与质量保证、学位论文和学位管理、分流淘汰机制的实施。施行导师负责与指导小组团队培养相结合的培养方式，对学生的政治思想、业务水平、学术素养能力及身心素质，进行全过程适时监控。

严格实施开题报告评估+中期考核+论文预答辩+学位论文答辩“四环节”制度。所有环节执行学校的相关制度，采取导师学生“背对背”评价体系，由学位分委员会对毕业论文质量进行审核后，全部送第三方平台盲审，最后聘任两名以上校外知名同行专家担任毕业答辩委员会组长，严把培养质量最后一关。此外，通过各研究团队两周一次的学术组会及各导师团队每周一次的研究结果汇报，全过程跟踪保障每位学生的研究进展与论文达成度。学院鼓励研究生参与学术会议并作报告、张贴 POSTER，对研究生发表高水平学术期刊论文、申请专利、撰写标准等提出了更高的要求，以提升研究生学术水平、科研实力。基于此出台了系列奖励措施，如设立奖学金、在学院官方媒体宣传、评选学术之星等。另外，学院针对研究生学术不端行为设立

了专项惩处机制，对严重不合格者（未完成学业、中期考核不合格、学术不端等）进行分流淘汰。

尽管因新冠肺炎疫情的限制，部分线下工作受到影响，但是我院迅速启动线上学术交流、论文写作指导与审查模式；严格按照学校各项规定顺利完成了 2022 届毕业生论文质量审查与毕业答辩相关工作。

### （七）质量保证

食品科学与工程学科历来重视研究生培养质量，在研究生培养环节中实行全过程跟踪和管理，确保研究生培养质量，严格按照培养计划开设研究生课程，保证课时和讲授过程，对于不能按时上课，参加讨论和参加课程考试的学生，不予通过；开题和中期考核过程中对于课程学分不够，成绩不高的同学，进行导师和学生谈话，督促，跟踪，确保其顺利完成学位论文撰写与答辩；对于学术型硕士研究生学位论文申请资格进行严格审查，通过预答辩，对学生学位论文质量进行把控，尤其对于博士论文预答辩，采用校外食品领域专家进行盲评，评审实行一票否决制，只要出现不合格，即可终止本次学位答辩申请；鼓励学术型硕士研究生发表高水平 SCI、EI 和权威期刊文章，对于发表论文或预答辩 AAA 结果的学生实行免外审制度。对于符合条件不需要学校校外盲审的论文，采用学院送校外盲审，以保证专业研究生论文质量。2022 年本学位点中 1 篇博士和 1 篇硕士学位论文获评省级优秀学位论文，5 篇论文获评校级优秀学位论文。

此外为落实导师责任，严格实行导师负责制，在答辩申请、预答

辩和正式答辩之前，导师如果认为学生论文工作量或质量达不到学位答辩的要求，可以在任何阶段停止学位论文答辩进程。对于预答辩或盲审过程中出现论文不合格，实行一票否决制，即可取消本次答辩申请。若学生出现盲审未通过，导师当年对应层次考核不合格外，学院在次年招生名额分配过程中相应缩减其招生人数。对遴选通过的导师实行动态淘汰机制，若导师在研究生课程，培养和学位论文答辩过程中连续出现重大教学和培养问题，连续校外盲审不通过，通过院学术委员会讨论，取消其招生资格，若要招生，需要重新参加导师遴选。

## （八）学风建设

修订完善了规章制度和管理机制：先后修订、完善了《食品学院科研学术不端行为处理办法》《食品学院研究生导师立德树人管理办法》《食品学院研究生学业跟踪与评价制度》等，依托院学术委员会和科研团队，对研究生施行过程管理，创造良好的科研氛围，防止学术不端行为。

发挥基层党组织作用，培养、树立科学道德观：通过思政学习树立正确的人生观和价值观，教育学生爱岗敬业，杜绝功利主义。对所有在校学生的科研工作和培养实施过程关键点管理，每年开展两次不定期抽检，核实试验数据，杜绝数据造假；把控实习实践、学术研讨、开题、中期考核、论文预答辩等关键环节，从源头防止数据造假、抄袭等学术不端行为。每年至少开展两次导师培训和导师经验交流会，邀请我院优秀研究生导师对所有老师特别是新导师进行培训；在教师的年终评优、绩效考核中以德为先，每年奖励 10 余名学术水平高、

道德高尚、把诚信贯穿于师德师风建设、人才培养工作中的教师员工。

开展以科研团队协作为核心的科学道德和学术规范教育，使学生体会到个人和集体间的关系，认识团队合作的本质，学会团结合作，从而营造和谐、健康、互助互促的研究氛围。

发挥学术委员会的保障和评价机制，公平、公正地评价科研者的科学道德和学术水平；对科研成果的有效性、可靠性、科学性进行科学评估，同时将科学道德作为评优评奖的重要依据，实现学术委员会在科研和学科建设中的导向、激励、约束作用。

近五年的研究生没有出现学术不端行为，在辽宁省学位论文抽审中，所有抽审论文全部合格。这些毕业生奔赴祖国各地，在各自的岗位上继续践行着“诚实守信、爱岗敬业、严谨求实”的理念和优秀品质，受到用人单位的高度认可。

### **（九）管理服务**

学院近两年扩招规模增大，日常事务繁多，专职研究生辅导员新增补1名，现有2名。学院党委书记全面负责研究生的管理工作，今年新增分管研究生工作的副院长，全面开展研究生的管理与教育相关工作，确保研究生权益的保障。学院研究生会设有学生权益部，研究生在学期间相关问题及诉求都可联系权益部进行协调解决。

学位点定期开展教师座谈会、学生座谈会，动态关注研究生培养中的问题，给予及时沟通解决。针对研究生心理健康、导学关系提升等为主题的导师学校培训常态化开展，落实研究生培养中的导师第一责任。对于校外导师及外派科研的研究生，学院会与各位导师或所在

单位签订相关合同，从而确保研究生在外科研期间的权益、人身安全得到保障。学院通过召开毕业生座谈、开展线上投票评选等方式，获得研究生对学院、导师、本学位授权点的满意度调查资料，及时根据研究生反馈不断完善和调整现有条件。

## （十）就业发展

2022年食品科学与工程学位点毕业研究生共64人，就业人数为59人，就业率为92.18%，省内就业人数为38人，省内就业率为64.41%；协议及合同就业人数为45人，协议合同就业率为76.27%；其他形式就业人数为14人，其他形式就业率为23.73%，升学人数为6人，升学率为9.38%。毕业生主要去向为食品检测机构、制药企业，食品制造企业、乳品生产企业等食品领域相关单位。用人单位普遍对本学位点毕业生反馈良好，并且大部分单位都与本学位点建立了良好的合作关系。用人单位对食品学院毕业生的工作能力表示认可，据学院对各用人单位的抽样统计显示，用人单位对本学位点总体印象良好，2021年到本学院招聘的企业，2022年再次来招聘的复招率达到了100%，毕业生的团队合作意识、实践能力、工作责任意识、社交沟通能力、组织协调能力、工作适应能力、专业素质、思想品德修养、心理承受能力和开拓创新能力都很好的在实际工作体现了出来，同时通过对企业的意见反馈征集我们还发现，用人单位录用毕业生时所侧重的方面不仅仅局限于毕业生的专业性质是否合乎岗位需求及职业技能的熟练程度，同时还会关注他们的性格特征、求职态度、学生干部经历、是否党员、在校期间的获奖情况、学习成绩、研究生期间的科研情况

及论文发表情况、家庭背景、他人评价以及学院推荐情况，从以上信息可以看出，在如今多元化的社会中，各行各业的结合愈发紧密，因此无论从事何领域工作，都要具备全面的个人能力，这对我们指导学生就业应聘级准备材料和参加面试具有非常大的意义，可以帮助学生找到适合自己发展的工作岗位，提高应聘的成功率。

#### **四、学位点服务贡献情况**

2022 年，本学位点积极聚焦辽宁五大区域发展战略范围内农产品加工产业的技术难题和人才需求，组织专家及研究生团队开展社会科技服务工作，重点服务我省县域及辽西北地区。

##### **（一）依托产业联盟，构建县域服务网络**

2022 年，本学位点依托我校辽宁省农产品加工产业校企联盟建立专家服务团队，在校地、校企人才联合培养，科技项目深入合作，联合实习实践基地建立，成果孵化与转化效率提升等方面开展技术服务工作。

在产业对接和技术推广方面，我院教师前后承担科技特派任务 10 个，先后派出 340 余人次科研人员为我省农产品加工和食品生产领域企业进行技术指导和咨询，并协助企业进行技术和产品提升改造 50 余个。并先后与辽宁刘敬贤食品股份有限公司、沈阳德氏冷饮食品有限公司、沈阳红梅食品有限公司、通化禾韵现代农业股份有限公司、吉林蓝域农业发展有限公司签订了技术服务协议，将科学研究进一步前移至企业，从企业生产中发现科问题，为企业解决生产实际困难。依托国家葡萄产业体系蓝莓试验站在吉林蓝域农业发展有限公

司、丹东君澳食品股份有限公司、辽宁三合酒业有限公司、沈阳市皇冠蓝莓产业有限公司等内部建立了浆果加工技术示范基地，获批建设辽宁凤城浆果科技小院、辽宁浑南蓝莓科技小院等国家级“科技小院”2个，进一步提升了我院产业服务及技术推广的综合实力。同时，学院瞄准辽沈预制菜产业蓝海，牵头联合省内10余家预制菜产业链内龙头企业成立了辽沈地区第一个预制菜产业组织-沈阳预制菜产业技术创新联盟，建立预制菜全产业链联动机制与模式，推动辽菜预制菜和东北特色小吃工业化发展，提升沈阳市预制菜产业的自主创新能力和核心竞争力。

## **（二）打造技术团队，全面服务县域企业**

2022年本学位点师生完成产业对接和技术推广服务等50余项，其中安徽紫约蓝莓加工技术开发项目首批到账经费151万元，实现我院横向课题单个项目经费的突破；获批省科技厅首席特派员项目1项，科技特派团项目9项；获批建设辽宁凤城浆果科技小院、辽宁浑南蓝莓科技小院等国家级“科技小院”2个。牵头联合省内10余家预制菜产业链内龙头企业成立了辽沈地区第一个预制菜产业组织-沈阳预制菜产业技术创新联盟。获批沈阳市预制菜重点实验室和沈阳市农产品物流保鲜与包装重点实验室2个沈阳市重点实验室。

## **（三）联合技术开发，助力县域产业发展**

除服务地区企业外，学位点还关注县域农产品加工产业发展。先后派出以经验丰富的老教授为主的科技服务团队对接辽阳、朝阳、桓仁、康平等地区产业，针对地方特色农产品加工发展情况提供解决方

案，新签订技术服务协议 5 个。

## 五、存在的问题及改进措施

### （一）存在的主要问题及原因

#### 1. 师资队伍建设和人才培养方面

近年来学位点尽管通过人才引进和公开招聘等方式，师资力量得到改善，但仍然面临部分学科方向和团队建设师资紧缺，教师总量不足，缺乏高水平学科带头人的困难局面。学位授权点虽已形成较为完善的培育方向，但仍存在发展不充分和不平衡情况。在优势学科的食品科学领域也急需引进功能营养、乳制品等领域研究骨干力量，其他方向仍需引进和培养高水平骨干师资。

#### 2. 成果转化力度有待提升：

本学位点科研项目逐年增多，但是切实落地的技术推广有待加强，成果转化和示范不足。依据国家及区域发展的战略需求及学校第十二次党代会的精神，学位点还需进一步促进科研成果落地生根。

#### 3. 国内外学术交流需要加强

近年来受疫情影响，师生学术交流采取线上线下结合进行。尤其是缺少高水平的国际交流合作。在举办国内外学术论坛和会议方面也有待于规划。

### （二）下一步思路和举措

#### 1. 加强师资队伍建设，为学位点高质量发展提供人才保障

立足学科发展定位，以岗位聘任为基础，坚持引育并举，加强内培和外引齐抓共管。一方面加强对现有青年人才的培养，在政策上倾



斜、方向上指引，加大对青年导师的扶持和培育；另一方面加大外宣传、合作力度，加强高水平人才的引进工作，通过梯级布局打造学术带头人培养体系。

## 2. 推进科研项目成果转化

组织学院教师梳理科研成果，凝练科学问题，夯实研究基础，提升国家自然科学基金、国家重点研发计划等国家级项目的申报质量，加强校企合作交流，争取能够在乡村振兴国家政策背景下为东北区域发展作出新的贡献。借助依托单位，充分发挥学位点在健康食品、农产品贮藏及精深加工等方面的特色和优势，结合科技特派工作和科技小院，推广转化科研成果，服务地方建设，扩大学科知名度。积极与省内的企业和地方政府合作，推进成果的产业化。

## 3. 进一步加强国内外学术交流

继续加强师生与国内外顶尖食品领域的科研合作和学术交流，积极承办大型学术论坛和国际会议。组织青年才俊（包括博士研究生）冲击 nature 子刊、领域顶尖杂志论文、封面论文或 10 分以上论文。加强师生合作交流，支持师生发表国际合作论文。探索国际合作办学与合作科研渠道，提升国际化办学水平，增强社会影响力。