

专业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

专业学位类别	名称: 食品加工与安全
	代码: 095135

授权级别	<input type="checkbox"/> 博士
	<input checked="" 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学科是 2012 年 2 月经国务院学位委员会审批的博士授权点一级学科，下设食品科学、粮食油脂与植物蛋白工程、农产品加工与贮藏工程、食品营养四个二级学科。其中食品科学学科为辽宁省重点学科，也获得国务院学位委员会批准的食品加工与安全农业推广硕士授予权。

本学科拥有一支结构相对合理、学科领域覆盖较为全面的教师队伍。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。

学科以立德树人为根本，坚持全程思政，求实创新，以发展现代食品产业为宗旨，培养具有坚实的基础理论、宽广的专业知识和较强的解决实际问题能力，能够独立承担教学、科研和生产管理工作的高层次人才，贯通本科、学硕、专硕、博士和博士后完整的人才培养体系。学科交叉融合，生源稳定，硕士和博士第一志愿率 100%。

（二）培养目标与培养特色简介

食品加工与安全领域农业硕士是与优质农产品或优质食品原料生产、农产品加工与食品制造、食品质量安全控制及监管等方面任职资格相联系的专业学位。以发展现代农业和食品产业为宗旨，为相关企业事业单位和管理部门培养具有坚实的基础理论和宽广的专业知识，能够独立承担食品加工与安全相关的专业技术或管理工作，具有较强的解决实际问题的能力和创造力，具有良好职业道德的应用型、复合型高层次人才。

食品加工与安全学位领域研究生的培养突出领域行业的特色需要。人才培养方案明确了培养目标、研究方向、基准学制、学习年限与总学分、课程设置、培养方式、科学研究、学位论文、必读文献等，制订了可操作性强的考核评价体系，方案实行多学科综合、宽口径的培养方式，突出食品安全的检测、管理和评价方法，同时重视食品加工过程的研究和实践技能的培养。通过对研究生的实践过程进行全程管理和质量评价，不断提升研究生专业知识的实际运用能力，为培养的研究生适应和满足领域行业的需求提供了很好的支撑。经过本领域培养的研究生综合素质高，工作适应性强，在食品安全及相关行业的

工作岗位上发挥了重要的作用。

（三）研究生规模及结构

在研究生招生上实施选育并举，2022 年本学位点研究生招生 135 人，包括全日制 120 人，非全日制 15 人。

在读研究生中全日制硕士 262 人，非全日制 44 人。2022 年授予专业学位 75 人。本学位领域研究生就业率 90.67%。

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工作。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，食品加工与安全带头人为刘玲教授。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，专任教师 53 人，45 岁以下专业技术人员 37 人，占比

70%。博士人数 53 人，占比 100%。

表 1 专硕专任教师基本情况

专业技术职务	专任教师人数	35 岁以下	36-45	46-55	56-60	61 岁以上	博士学位人数	海外经历人数	实务经历人数
正高	17	0	5	8	2	2	17	10	13
副高	23	7	12	4	0	0	23	16	16
中级	13	9	4	0	0	0	13	1	2
总计	53	16	21	12	2	2	53	27	31

表 2 专硕行业教师基本情况

专业技术职务	专任教师人数	35 岁以下	36-45 岁	46-55 岁	56-60 岁	61 岁以上	具有博士学位人数
正高	23	0	9	14	0	0	23
副高	11	1	10	0	0	0	11
中级	3	2	1	0	0	0	3
总计	37	3	20	14	0	0	37

师资队伍成员在年龄结构、学缘结构、及知识结构方面配置比较合理，不仅有利于将理论知识与解决实际问题紧密结合，还有利于及时反映本学科相关领域的最新研究成果与创新性科学研究的衔接。专硕除了本院 34 位专任教师之外，有来自中国农科院农产品加工所、北京市农林科学院、江苏省农科院、国家农产品保鲜工程技术研究中心、禾丰牧业、辉山乳业的行业兼职导师 32 人。

（二）课程教学

本学位点开设的核心课程及主讲教师。课程教学质量和持续改进机制，教材建设情况。

表 3 专硕核心课程

课程类别	课程名称	主讲教师
领域学位课	食品加工与贮运专题	冯颖
	食品质量与安全控制专题	吕春茂
	食品安全案例	颜廷才
	食品加工过程控制	孙希云

本专业学位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。

课程体系设置上主动适应国家发展需求，注重对学生应用能力和职业能力的培养，理论与技术结合、实践与案例融合，特别是把现代生物技术、信息技术、工程技术、遥感技术、智能技术、无人机技术等与专业发展结合，融入课程设置与课程内容上，培养学生创新意识和新型的农业推广理念，具有较强的运用现代科学理论知识和技术解决实际问题的能力。

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，提高了职业能力。能够运用专业领域的理论、方法和工具对食品加工与安全、食品加工专业实际问题进行分析和应对，独立从事高层次、综合性食品技术集成推广、经济及社会发展工作。

颜廷才老师作为主编编写的《食品安全与质量管理学》是沈阳农业大学以及其他院校食品质量与安全专业本科生使用专业教材，研究生必读书目。目前已累积印数 1000 余册，使用人数达 2000 多人次。

总之，本专业在课程体系设置上及时主动适应当前农业结构调整对新知识、新技术的需求，培养出能满足产业发展、社会需求的应用型、复合型高层次人才。

(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，专硕导师 11 人。

表 4 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	专硕研究生导师
校聘	校内	1	2	5
	校外	0	0	6

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）实践教学

食品加工与安全专业研究生实践教育，继续通过国家级教改项目“食创工场”平台、“辽宁省农产品加工产业校企联盟”内高校及企业开展工作，积极探索食品类专业硕士产教融合培养新模式。学校投入 200 余万元打造沈阳农业大学食品创新实践基地。校企合作企业辽宁禾丰集团、科拓恒通、丹东希悦、营口澳雪、康普利德等累计投资 100 万元用于基地仪器设备的购置与更新，进一步扩大平台项目资金池，为专业研究生实践教学提供平台及资金保障。并在基地内悬挂校企联合工作室名牌，初步实现了实践生产实习、学生创新创业、校企合作研发、科技成果孵化、协同培训育人等校企实质性产教融合，不断提升学校实践教学的质量。研究生依托“食创工场”平台为企业开发寒富苹果系列产品、浆果复合功能饮料、新型雪糕、益生菌种等创新产品 10 余个。同时，专业硕士 4 人次参与申报专利。专业学位研

究生参与实践教学，产教融合培养研究生成效，包括制度保证、经费支持，行业企业参与人才培养情况等。

(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 5 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苷色敏指示膜的制备与鲜虾新鲜度监测应用	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
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局脂质组学分析 /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 Aronia melanocarpa of LPS-induced liver disease in rats	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
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 modulating intestinal mucosal immune system:potential mechanisms and therapeutic strategies	第二届东北地区食品类研究生学术论坛
藏志焕	2021200037	2022.1.8	Effect 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	第二届东北地区食品类研究生学术论坛

			用/Characterization and Comparison of Lipids in Bovine Colostrum and Mature Milk based on UHPLC-QTOF-MS Lipidomics	
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 cyanidic-3-O-glucoside: mechanism of action, and identification of products in sugar solutions	13th ANPC (Asian Natural Product Conference)
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}Co - γ 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

学位点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

本学位点人才需求集中在各大食品检测机构、乳品生产企业、食品加工企业、医疗机构等等，毕业后学院会与学生本人及学生导师保持联系，监测其是否签约工作或者是否有工作变动，学院会将学生就业情况做成一览表，定期发布在学院导师群中，供学院老师了解自己学生的就业情况。本学位点2022年整体就业率达到了90.67%，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，21年到本学院招聘的企业，22年再次来招聘的复招率达到了100%，由此可见，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中体现了出来，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、研究生期间申请专利情况、深入企业实习情况、解决企业实际生产研发问题能力、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

依托学科在北方果蔬贮藏、小浆果加工、乳制品加工、杂粮的全值化利用以及益生菌资源开发等领域的科研优势，搭建高水平科研平台，推动基础研究向纵深发展，构建北方农产品加工技术新硬核，精准对接区域、行业需求，增强学科服务社会能力，助力辽宁省县域经济发展。主要建设成果：①国家自然科学基金项目4项，省部级项目15项；②发表学术论文113篇，其中SCI论文87篇、EI13篇、中文核

心论文 13 篇 (D 层级成果 3 项); 授权专利 7 件, 制定地方标准 5 项; ③获中国食品科学技术学会科技创新一等奖、中国轻工业联合会科技进步一等奖各 1 项, 广东省科技进步一等奖 1 项; 中国商业联合会科技进步二等奖、三等奖各 1 项; ④获批辽宁省食品发酵技术工程研究中心 1 个, 沈阳市微生物发酵技术创新重点实验室 1 个; ⑤建有国家食药局重特大食品安全事故应急演练中心 1 个。

以辽宁省农产品加工产业校企联盟为纽带, 以学科学术创新团队为依托, 根据地方经济发展需求, 促进企业科技创新, 实现科技成果的快速转化。主要建设成果: ①获批辽宁省一流学科带头人服务辽西北重点项目 2 项; ②获批辽宁省科技特派团项目 8 项; ③组织专家 410 余人次为近 120 余家企业提供技术服务, 先后签订技术服务与成果转化协议 11 项; ④丰富和推进科研团队的“承包式”服务职能, 实践“食创工场”服务模式。

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。

五、存在的问题及改进措施

(一) 能力培养的方式有待加强

目前专硕的培养以课程学习和实践研究为主, 尽管要求学生有一

定时间的校外实践，但是没有强调其毕业论文必须以校外实践内容为核心，因此尽管学生做的论文以产品研发为主，但是在企业中的实践部分可能不足以满足学生实践能力的培养，需要增加如社会实践、市场调查、企业实操、会议发言、产品评选等多渠道的能力评价方式。

（二）实践培养环节需要加强管理

多数专硕研究生按照要求完成了6个月的实践锻炼，但这些实践锻炼缺乏监督和有效管理。无论是导师、学院还是学校，都没有在实践培养环节真正制定制度来约束和强化学生的实践，造成很多学生的实践为参观实习或者与具体的实操没有关系。下一步学校或者学院应进一步出台更为适宜的监督管理办法，确保学生的实践环节进入企业、地区或者村县，真正地动手操作获得经验和实践能力。

（三）学生素质需要提高

我们领域招收的专硕多数为二流学校的学生，在本科期间无论理论基础的学习还是实验实践操作，都存在很大盲点。他们进入研究生阶段学习后需要大量的实验来弥补本科时期的缺欠，因此培养环节需要增加系统的实践类课程学习，比如大型设备的使用方法、实验室安全管理、精密设备的使用事项等等。另外，整体专硕学生的学习氛围不如学硕，部分学生存在懒惰思想。本领域已经出台了一些办法，如“专硕毕业生的学术要求”、“实践环节的要求”、“实践环节的奖惩办法”等，在各类培养学生综合能力提高的活动中也大力推荐专硕的参与，期待学校也能够出台一些提高专硕研究生管理的有效措施。