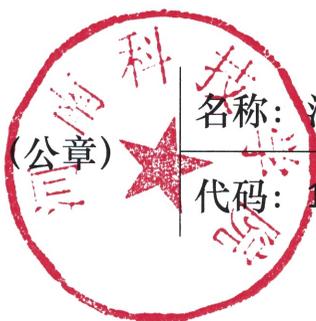


学位授权点建设年度报告

(2024 年)

高校 (公章)		名称: 河南科技学院 代码: 10467
---------	--	-------------------------

授权学科 (类别)	名称: 食品科学与工程 代码: 083200
-----------	---------------------------

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

2025 年 2 月 15 日

一、总体概况

（一）学位授权点基本情况

1.培养目标（培养研究生的目标定位）

培养德智体美劳全面发展，适应新时代中国特色社会主义现代化建设需要，具有严谨求实科学态度的食品科学与工程高级专门人才。较系统地掌握食品科学与工程学科的基础理论和专业知识，了解本学科领域的发展现状、发展方向和国际研究前沿动态；掌握一门外语，有一定的外文阅读能力、写作能力和学术交流能力。初步具备独立从事食品科学与工程领域科学研究和(或)工程实践能力，能够承担食品领域的教育教学、科学研究、技术开发、工程设计、生产管理等工作。

2.学位标准（符合本学科或专业学位特点，与本单位办学定位及特色相一致的学位授予质量标准的制定及执行情况）

食品学院实施以学位授予质量保证为基础，校教育行政部门监管为引导，学术组织、行业部门和社会机构积极参与的内部质量保证和外部质量监督体系。学位标准根据《河南科技学院硕士学位授予实施细则（修订）》（校发字〔2019〕50号）、《河南科技学院硕士研究生培养工作暂行办法（修订）》（校发字〔2020〕8号）相关要求。

3.研究生招生（报考数量、录取比例、录取人数、生源结构情况、符合专业学位特点的招生选拔机制、为保证生源质量采取的措施）、在读、毕业、学位授予及就业基本状况

食品科学与工程专业 2024 年报考人数为 26 人，招收 18 人，报录比为 1.4:1，生源主要来自河南科技学院、信阳农林学院等。目前食品科学与工程在读研究生共 58 人。2024 年毕业人数 28 人，授予学位人数 28 人。升学人数 4 人，就业 20 人。

领域（方向）名称	研究生报考人数（2024）	研究生招生人数（2024）		研究生在读人数（2024）		毕业人数	学位授予人数	就业人数	升学人数
		全日制	非全	全日制	非全				

食品科学与工程	26	18	0	58	0	28	28	20	4
---------	----	----	---	----	---	----	----	----	---

4.研究生导师状况（总体规模、队伍结构）。

2024年本学位点校内硕士导师46人，其中获博士学位的导师44人，占总人数的96%，具高级职称的导师19人，占比为41.3%，45岁以下人员占比为78.26%，满足食品科学与工程硕士学位研究生的教学和学术培养需求。

校内导师结构								
专业技术职务级别	合计	年龄结构				具有博士学位人数	具有实务经历人数	校内导师人数
		35岁及以下	36至45岁	46至60岁	61岁及以上			
正高级	8	0	0	8	0	7	8	8
副高级	11	1	8	2	0	10	10	11
中级	27	24	3	0	0	27	27	27
初级	0	0	0	0	0	0	0	0
无	0	0	0	0	0	0	0	0
总计	46	25	11	10	0	44	45	46

（二）学科建设情况

1.主要培养方向与特色简介。

食品科学与工程学科创建于1984年，2005年获农产品加工及贮藏工程硕士学位授权点，2011年获食品科学与工程一级学科硕士学位授权点，2012年被评为河南省一级重点学科。2013年获食品加工与安全专业硕士学位授权点，同年获批河南省食品科学与工程博士后研发基地，2018年与乌克兰国立苏梅农业大学联合培养食品技术专业博士。

食品科学与工程学科经过39年的建设与发展，以食品科学与工程河南省一级重点学科、国家级特色专业为支撑，立足河南、面向全国，形成了食品科学、粮食油脂及植物蛋白工程、农产品加工及贮藏工程、食品营养4个研究方向。

（1）食品科学：围绕植源性食品营养、安全及加工开展创新研发工作。主要致力于食用菌、茶叶、金银花、果蔬等植物资源的营养聚集化及综合利用研究，在功能性食品开发、植源功能因子的分子营养、成分互作及递送体系等基础理论及应用方面取得系列成果。

(2) 农产品加工及贮藏工程：围绕肉品加工及品质控制工程、生物技术与新资源开发、农产品质量安全监测等方向开展研究。以农产品精深加工及功能健康食品为特色，在健康肉制品创制、果蔬制品精深加工、食品加工高新技术等方面取得了系列成果。

(3) 粮食油脂及植物蛋白工程：围绕河南省粮食深加工产业关键技术需求，开展冷冻面制品亚冻结和冻融循环控制技术、面制品加工共性关键技术、抗消化淀粉加工关键技术等方面的研究。拥有河南省粮食深加工产品品质改良工程技术研究中心等省级平台 2 个，河南省科技创新杰出青年 1 人。

(4) 食品营养：主要围绕传统烹饪机理解析、现代烹饪技术创新、营养配餐及功能因子评价等方面开展研究与产品创制。在多肽组学、脂质组学解析烹饪风味形成及增味技术，挂糊油炸等传统烹饪工艺改良，营养配餐软件研发，3D 打印技术应用等方面形成特色优势。牵头组建河南省餐饮职业教育教学指导委员会、新乡市预制菜加工与品质控制重点实验室、新乡市预调理食品产业技术联盟等教学科研平台。

2.各培养方向带头人与学术骨干、主要师资队伍情况（规模、结构情况，包括专任教师及行业教师情况）

中原科技创新领军人才 1 人，河南省学术技术带头人 7 人，河南省教育厅学术带头人 6 人，河南省高校青年骨干教师 10 人。

学科方向名称	项目	姓名	出生年月	职称	国内外主要学术兼职	
食品科学	带头人	刘本国	197811	教授	国际期刊 eFood 副主编，河南省现代农业与未来食品研究会理事	
	中青年学术骨干	1	冉军舰	198101	副教授	河南省农产品加工与贮藏工程学会理事
		2	何鸿举	198303	副教授	《食品工业科技》第一届青年编委、《中国调味品》青年编委
		3	杨伟	198107	副教授	新乡市预防医学会临床营养专业委员会副主任
		4	耿升	199003	副教授	
农产品加工及贮藏工程	带头人	李波	197305	教授	河南省果蔬加工与质量安全控制工程技术研究中心主任、河南省普通高校食品科学与工程类教学指导委员会委员	
	中青年学术骨干	1	张令文	197710	教授	全国餐饮职业教育教学指导委员会教学研究专门委员会委员、中国烹饪协会餐饮教育工作委员会副主席
		2	马汉军	196510	教授	国家猪肉加工技术研发专业中心主

						任、中国畜产品加工研究会常务理事
		3	朱明明	198904	副教授	河南省青年科学家协会会员
		4	王慧	199108	讲师	
粮食油脂及植物蛋白工程	带头人		曾洁	197306	教授	河南省粮食深加工产品品质改良工程技术研究中心主任、中国粮油学会食品分会理事
	中青年学术骨干	1	李光磊	197004	教授	中国食品科学技术学会预制菜专业委员会委员、中国粮油学会食品分会理事
		2	高海燕	197304	教授	河南省食品加工技术专家
		3	张月	199404	讲师	
		4	秦仁炳	198603	副教授	
食品营养	带头人		焦凌霞	197411	教授	河南省学术技术带头人、河南省高校科技创新人才；河南省高层次人才；河南省优秀青年科技专家
	中青年学术骨干	1	梁新红	197109	教授	河南省高校中青年骨干教师
		2	周浩宇	198506	副教授	河南省药食同源功能食品产业技术创新战略联盟理事
		3	毕继才	198304	副教授	新乡市预制菜加工与品质控制重点实验室主任、新乡市预调理食品产业技术创新战略联盟秘书长
		4	聂远洋	198608	讲师	

3.本学位 2024 年度主要科研项目情况

2024 年来，本学位点发表论文 62 篇，其中 SCI/EI 收录 56 篇，SCI 一区 33 篇；获批科研项目 31 项，省部级以上为 19 项；获批省部级以上成果奖 1 项；获批发明专利 12 项，实用新型专利 1 项。

2024 年代表性科研项目								
序号	项目名称	项目级别	主持人	获批年份	批准经费（万元）	研究类别	完成/在研	备注
1	碱促酚酸酯/ α -乳白蛋白共价结合的机制研究	国家自然科学基金-面上项目	刘本国	2024	50.00	基础研究	在研	
2	类黄酮稳定皮克林乳液的多尺度机制	国家自然科学基金-青年项目	耿升	2024	30.00	基础研究	在研	

3	麦角固醇干预与酿酒酵母混合发酵时 H.uvarum 早期死亡的分子机制	国家自然科学基金-青年项目	胡兰兰	2024	30.00	基础研究	在研	
4	植物源精油对冷鲜肉抗菌保鲜性能及品质改良技术研究	省级科研项目	崔震昆	2024	10.00	应用研究	在研	
5	香菇预制菜品质影响规律的热加工解析及智能化产业示范	省级科研项目	崔震昆	2024	10.00	应用研究	在研	
6	利用农业废弃物-玉米芯基纤维素制备乳酸的研究	省级科研项目	秦露莎	2024	10.00	应用研究	在研	
7	甘薯休闲食品提质增效关键技术研发与产业化应用	省级科研项目	张令文	2024	100.00	实验与发展	在研	
8	脂肪酸囊泡的动态特性及纳/微米尺度调控机制研究	省级科研项目	柳欢	2024	24.00	基础研究	在研	
9	脂肪酸囊泡运载体系的构建及其应用研究	省级科研项目	柳欢	2024	0.00	应用研究	在研	
10	2024年大学生创新创业计划项目	省级科研项目	王珂	2024	0.00	应用研究	在研	
11	多功能复合涂膜的层层设计及冷鲜肉保鲜应用	省级科研项目	杨伟	2024	0.00	应用研究	在研	
12	本土酵母改善柿果酒风味品质的关键技术研究及应用	省级科研项目	胡兰兰	2024	0.00	应用研究	在研	

13	面粉加工质量控制及产品开发	省级科研项目	南海娟	2024	2.00	其他	在研	
14	膳食多酚改善苹果果胶的乳化效果研究及应用	省级科研项目	贾洋洋	2024	0.00	基础研究	在研	
15	葡萄渣多酚在壳聚糖复合活性包装膜中的释放机制及其在调理牛肉保鲜中的应用研究	省级科研项目	娄文娟	2024	0.00	应用研究	在研	
16	中药材深度开发、产品创制与产业化 (245101610008)	省级科研项目	高海燕	2024	500.00	应用研究	在研	
17	速冻面条和速冻丸子品质控制关键技术研究与应用 (241111113900)	省级科研项目	高海燕	2024	120.00	应用研究	在研	
18	2'-FL 糖基化修饰对牛乳蛋白致敏性的影响	省级科研项目	黄美佳	2024	5.00	基础研究	在研	
19	空间生产视角下宜居宜业和美旅游乡村高质量建设机理与路径研究	省级科研项目	朱晓翔	2024	0.00	应用研究	在研	
20	食源性多酚开发与利用	市厅级	刘本国	2024	50.00	应用研究	在研	
21	磁场辅助固始鹅块气调保鲜关键技术研究与应用	市厅级	朱宗帅	2024	10.00	应用研究	在研	

22	不同杀菌方式对常温预制羊肉汤的品质影响	市厅级	毕继才	2024	3.00	应用研究	在研	
23	改性藜麦蛋白和沙蒿胶复合颗粒稳定的皮克林乳液构建及其在低脂乳化肠中的应用研究	市厅级	赵岩岩	2024	3.00	应用研究	在研	
24	2024GGJS099 可食性复配精油微胶囊涂膜的制备及其在预制菜保鲜中的应用	市厅级	周浩宇	2024	3.00	应用研究	在研	
25	2024年河南省研究生教育改革与质量提升工程项目(YJS2024AL067)(精品教学案例项目)-食品加工与贮运控制专题	市厅级	毕继才	2024	2.00	应用研究	在研	
26	基于蛋白质相互作用调控蛋清起泡性机制研究	市厅级	王瑞红	2024	0.00	应用研究	在研	
27	枣眠-百合桑葚酸枣仁复合型助眠饮料	校级	黄美佳	2024	0.00	基础研究	在研	
28	小麦、甘薯、花生品质及产量提升有机无机复混肥联合研发项目	其他	何鸿举	2024	10.00	应用研究	在研	
29	小麦、甘薯、花生品质及产量提升有机无机	其他	何鸿举	2024	100.00	应用研究	在研	

	复混肥联合研发项目							
--	-----------	--	--	--	--	--	--	--

2024年代表科研成果						
序号	成果级别	成果名称	获奖时间	主要完成人	主要完成单位	备注
1	河南省科学技术进步三等奖	冷冻面制品品质控制关键技术及应用	2024	曾洁	河南科技学院	
2	成果评价	玉米物理改性及馒头生产关键技术与应用	2024	曾洁	河南科技学院	
3	成果评价	玉米挤压改性及饺子食品生产关键技术	2024	曾洁	河南科技学院	
4	2024年河南省大学生创新创业大赛优秀创新创业指导老师一等奖	“脂药”健康一新型脂质体纳米药物载	2024	柳欢	河南科技学院	

4.本学位点支撑研究生学习、科研的平台情况

科研平台情况						
序号	平台名称	设立时间	授予类别	主要研究方向	教学方式	平台简介
1	农业农村部传统特色肉制品加工技术科研试验基地	2023	农业农村部传统特色肉制品加工技术科研试验基地	传统特色肉制品加工	实践活动	研究传统特色肉制品工技术研发和工业化生产，以及营养、安全、绿色、健康肉制品的制备。
2	国家猪肉加工技术研发专业中心	2018	国家农产品加工技术研发专业中心	肉类加工及品质控制	实验课	以猪肉加工技术与产业化研究为主，针对国内猪肉屠宰加工企业加工形式粗放、行业集中度较低、研发

						能力较弱和品质提升困难等问题开展关键技术攻关，为加快我国猪肉加工行业的快速发展提供技术支撑。
3	粮食资源深度利用	2014	河南省工程技术研究中心	食品原料副产物加工	实践活动	主要研究粮食原料加工品质和营养品质，发掘主要作物品种的资源价值；以传统主食、特色粮食食品为主要对象，研究其对原料工艺品质的特殊要求。
4	农产品质量安全系统控制实验室	2012	教育部重点实验室培育基地	食品生物技术	实践活动	主要研究食品及其原料的物性、化学组成、在加工过程中的物理、化学变化及其规律。
5	河南省农产品精深加工与品质控制高校重点实验室	2009	河南省高校重点实验室培育基地	微生态乳制品	实践活动	主要研究农产品原料的理化特性在贮藏加工中的变化及其对产品品质的影响，研究食品加工高新技术在农产品深加工中的应用。
6	河南省畜禽产品精深加工与质量安全控制工程技术研究中心	2017	河南省工程技术研究中心	肉类加工及品质控制	实验课	研究河南省特色畜禽加工制品加工原理，现代产业化生产及质量控制关键技术。
7	河南省粮食深加工产品品质改良工程技术研究中心	2018	河南省工程技术研究中心	农产品深加工与转化	实验课	研究河南省特色农副产品资源精深加工技术，研究农产品加工过程的综合利用，提

						高产品附加值。
8	河南省果蔬加工及质量安全控制工程技术研究中心	2019	河南省工程技术研究中心	功能性食品	实验课	结合国家和河南省中长期科技发展战略，积极配合我省果蔬加工产业需求，瞄准国内外果蔬深加工研究的前沿课题，解决我国和河南省果蔬加工的关键问题，取得标志性原创成果，为我省果蔬加工行业的健康发展提供技术支撑体系和创新平台。
9	农产品精深加工与品质控制	2009	新乡市工程技术研究中心	微生态乳制品	实验课	侧重生物技术在食品加工方面的应用研究。
10	新乡市农产品加工工程技术研究中心	2012	新乡市重点实验室	农产品深加工与转化	实践活动	研究植物淀粉、蛋白等高含量成分的精细化分离提取、修饰改性及转化。
11	新乡市功能性食品与配料重点实验室	2017	新乡市重点实验室	功能性食品	实践活动	以粮食加工副产物和特色杂粮为原料，开发特色营养产品。
12	新乡市水产品加工及安全风险控制重点实验室	2018	新乡市重点实验室	淡水鱼加工	实践活动	研究食品质量检测技术、食品中有害成分检测方法。
13	新乡市冷冻面制品开发与品质控制重点实验室	2019	新乡市重点实验室	抗冻蛋白研究	实践活动	研究传统面点的半工业化或工业化，研究餐桌食品的质量与安全控制理论与技术。

二、研究生党建与思想政治教育工作

思想政治理论课开设、课程思政、研究生辅导员队伍建设、研究生党建工作

等情况。

研究生辅导员队伍建设							
专业技术 职务级别	合计	年龄结构				具有博士 学位人数	具有实 务经历 人数
		30岁及 以下	30至 35岁	35至 40岁	40岁及 以上		
正高级	0	0	0	0	0	0	0
副高级	2	0	0	0	2	0	0
中 级	5	0	2	3	0	5	0
初 级	0	0	0	0	0	0	0
总 计	7	0	2	3	2	5	0

研究生党建及思政相关成果						
序号	名称	等级	获奖人		时间	组织单位
			完成人	本单位 排名		
1	全省高校“双带头人”教师党支部书记	河南科技学院食品学院食品质量与安全党支部	张磊	1	2024	中共河南省委教育工作委员会
2	高校党支部活动四结合的探索与实践	河南省思想政治优秀研究成果二等奖	食品学院党委	1	2022	河南省思想政治研究会
3	锚定“五个一”推进党建业务共融互促	校基层党委抓党建创新典型案例一等奖	食品学院党委	1	2022	河南科技学院校党委
4	河南省先进基层党组织	省级	食品学院党委	1	2021	中共河南省委
5	河南省高校省级样板党支部	省级	食品学院教工第三党支部	1	2021	中共河南省委高校工委
6	食品安全与营养中国行	国家级优秀团队二等奖	河科院知食分子团队	1	2021	中国营养保健食品协会，全国食品类院系思政联盟
7	“疫情期间留守儿童教育帮扶”义务支教服务队	省级优秀团队	食品学院	1	2021	河南省委宣传部、教育厅、团省委、省学联
8	《我们的爱在歌唱》2020年获“学习习近平新时代中国特色社会主义思想”经典诵	省级一等奖	食品学院教师	1	2020	河南省教科文卫体工会

	读活动一等奖					
--	--------	--	--	--	--	--

食品学院党委高度重视研究生的思想政治教育工作，坚持全员、全过程、全方位育人，落实立德树人根据任务，围绕“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人”这条主线，根据学科特点和学院实际，创造性地开展研究生思政教育，特色做法如下：

1.研究生党支部为校级样板党支部，2024年共有党员25人，由一名优秀博士教师担任支部书记。学院以“四结合”为抓手，注重研究生党支部“两化一创”建设，将党支部活动与教学改革、人才培养、专业建设、社会服务相结合，推动研究生党支部建设。以党建促团建，充分发挥研究生党支部的战斗堡垒和党员的先锋模范作用，带动全体研究生践行社会主义核心价值观，争做又红又专的社会主义建设者和接班人。

2.食品学院于2018年12月创建“一个党员一个故事”党建品牌，党员通过讲党史、讲优秀党员故事，激励自己、感染他人，从而形成“自主+交互”的思想政治教育新模式。研究生党员积极参与其中，尤其是在建国70周年特辑、抗疫特辑二十大代表风采特辑中发挥了重要作用。以《“一个党员一个故事”先进典型网络育人微工程》项目为抓手，持续开展党史学习和思想政治教育，发表党建研究论文3篇。

3.不断推进教育教学改革，将课程思政融入研究生教学。学院开展课程思政培训，鼓励广大教师深入挖掘课程中的思政元素，聚焦德育、美育、食育，将家国情怀、科学精神、人文素养、职业道德、食品安全意识、健康中国理念等融入日常教学，实现知识传授、能力培养和价值塑造的有机统一。

4.重视研究生社会实践活动，将其作为“三全育人”的重要环节，要求研究生及其指导教师积极参与社会服务、校企合作、科技帮扶等活动。研究生每年都积极参与中国全民营养周活动，到中小学、社区进行食品营养安全知识宣讲。

5.加强意识形态阵地管理，在研究生入学教育、教材选用、学术报告、学术交流、论文发表等环节，对意识形态进行严格审查，对宗教信仰问题学生开展一对一帮扶，培养学生树立正确的世界观、人生观、价值观。

6.注重思政队伍建设，为研究生配备了专门的党支部书记、研究生班主任、研究生秘书、研究生助管。组织研究生导师深入学习党的“二十大”精神，确保研

研究生思政教育全覆盖、无死角。

三、研究生培养相关制度及执行情况

(一) 课程建设与实施

1.本学位点开设的核心课程及主讲教师

本学位点开设核心课程									
序号	课程名称	课程类型	主讲教师	学分	学时	适用领域	课程资源	教学方式	课程简介
1	现代食品微生物学	必修课	冉军舰、胡兰兰	2	32	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt+板书, 视频	本课程研究常见食品微生物特性与生境分布演化、食品微生物学研究技术与方法、影响食品微生物的各种因素、食品微生物资源挖掘与发酵食品、食品质量与安全的微生物学及相关研究前沿等内容。
2	食品科学与工程专题	必修课	高晗	2	32	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt+板书, 视频	本课程主要讲授国内外食品科学的研究进展和前沿动态。通过本课程的学习,提高学生解决问题的能力、创新能力和表达能力。
3	粮油加工实验技术	选修课	曾洁	1.5	24	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt+板书, 视频	本课程主要介绍谷物加工实验; 粮食食品加工实验; 淀粉生产与转化实验等实验。使研究生深化对基本理论知识的理解, 切实提高分析问题和解决问题的能力。
4	食品科学与工程专业英语	选修课	何鸿举	1.5	24	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt+板书, 视频	本课程包括了英语、食品营养与卫生、食品工艺与技术、食品质量与安全等多学科的知识, 同时结合实际案例, 讲述食品专业科技论文各个结构要素(题名、作者、摘要、关键词、引言、正文、致谢、参考文献)的写作规范、科技论文各个技术要素(标点符号、数字、量与单位、外文字符、图与表、物理式与化学式)的表达规范。
5	食品安全专题	选修课	周浩宇	1	16	食品科学与工程	教科书、慕课、食品	ppt+板书, 视频	通过本课程学习, 学生能够建立起“从农田到餐桌”食品安全与质量的全程控制理念, 了解国内外食品安全与质量

							伙伴网		控制现状，熟悉食品安全相关的法律法规，掌握现代食品企业在原料生产、加工到流通整个食品供应链中的安全问题以及控制技术和措施，掌握对重大食品安全事件的应急处置方法，学会运用追溯预警体系解决食品安全问题，使学生具备食品安全与质量控制的能力。
6	高级生物化学	选修课	牛生洋、马玉玲	2	32	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt+板书，视频	重点通过进一步学习蛋白质生物大分子结构与研究技术、基因结构与研究技术等内容，使学生从更高层次认识与理解生物化学的原理、现象与事实。掌握必要的生物化学实验原理。
7	现代食品营养学	必修课	周浩宇	2	32	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt+板书，视频	通过本课程学习，学生将深入了解我国现代食品营养学内涵，掌握食品营养与食品安全的区别与联系，在食品营养学范畴内掌握营养必需性的概念、膳食营养素参考摄入量、食物的营养价值、植物化学物质与人体健康、膳食结构与慢性病发病机制、膳食干预与营养状况评价、分子营养学等内容；重点辨析均衡与营养的关系，深化营养物质过量的毒性与安全之间的辩证关系；掌握营养学基础理论和专业知识、研究现状、动态和发展方向；把握食品营养学领域新前沿，拓宽食品低营养损失性储藏、加工方法等知识；利用现代营养学新知识，提高更精细化的分子营养设计与创新能力。
8	食品组学研究进展	选修课	宋东菱	1	16	食品科学与工程	教科书、化工教育网	ppt+板书，视频	本学期重点讲授绪论、组学技术的发展历程、食品组学领域发展趋势、多组学技术整合分析、组学数据挖掘概述；食品组学与食品安全；食品组学与健康等内容。使学生系统掌握上述知识，为以后从事食品质量检测、加工生产和科学研究相关行业工作打下良好的理论基础。

2.课程教学质量和持续改进机制

课程教学质量改进机制			
序号	文件名称	实施年份	备注
1	研究生教育教学督导工作实施办法	2013	
2	硕士研究生教学听课制度	2020	
3	研究生教学质量评价方案	2023	
4	研究生教育教学工作量计算办法	2024	

为了进一步加强和推进研究生课程教学质量，切实提升人才培养质量，根据《教育部国家发展改革委财政部关于深化研究生教育的意见》、《教育部关于改进和加强研究生课程建设的意见》、《教育部关于加强学术学位研究生课程建设的意见》等文件精神，在我校实施《研究生教育教学督导工作实施办法》、《硕士研究生教学听课制度》等制度。坚持理念引领、问题导向和校本研究相结合，针对教学过程中的关键问题，设立教研与教改项目，积极引导教师开展教改研究和实践。2024年学院获批省级研究生教育教学改革项目1项，省级精品教学案例项目1项。目前学科在研省级研究生教学改革项目5项，结项2项，发表教改论文10余篇。在教学方法上突破创新，激励教师进行教学改革和参加各级各类教学技能比赛，获得国家级教学比赛奖项2项，省级教学比赛奖项6项。同时通过教学大纲编写、课堂教学、督导听课、同行听课、学生评价等途径获取课程质量信息，研究生处将这些信息反馈给相应教师，而教师可将这些信息用于课程教学各环节，形成保障课程教学质量的闭环路径。

（二）导师队伍

序号	文件名称	实施年份	实施对象	备注
1	硕士研究生指导教师管理办法	2024	研究生指导教师	校发字[2025]4号
2	硕士研究生指导教师遴选办法	2023	研究生指导教师	校发字[2023]25号
3	关于印发《全面落实研究生导师立德树人职责的实施细则（试行）（试行）》	2022	全校教师	校党字[2022]42号

学术型硕士研究生采取导师组指导下的导师负责制。导师是硕士生培养的第

一责任人，其他导师协同辅导硕士生。主要侧重于科研训练、专业实践等方面，同时高度重视硕士生课程学习和学位论文质量提升。

师德师风建设情况：坚持把师德师风建设摆到教师队伍建设的的首要位置，将师德师风建设、“四有”好老师和“四个引路人”的内涵纳入学习范畴，把立德树人作为根本任务，引导教职工成为中国特色社会主义共同的积极传播者、社会主义核心价值观的模范践行者，多措并举，常抓不懈，取得显著成效。本学科高度重视师德师风建设，长期以来一直保持着“严谨治学，严格求真，关爱学生，立德树人”的优良师风。严格执行教授为本科生授课制度，正教授及副教授给本科生上课比例达 100%。教学上能积极创新教学方式方法，利用慕课、智慧树、钉钉、超星等平台实现线上线下混合式教学比例达 40%，应用对分课堂、翻转课堂、雨课堂等新型教学模式以提高学生参与度。注重以文化人、以德育人，着力建立用优秀典型引领师风、用主题教育强化师风的宣传教育体系，积极开展“最美教师”、“师德先进个人”、师德教育主题演讲，通过身边的典型事迹，营造教师关注师德师风建设的校园文化氛围。本学科老师在科研方面严守学术道德底线，未出现任何学术不端行为。

（三）学术训练（或实践教学）

以导师项目为依托开展研究生学术训练和科研培养。所有研究生必须依托导师科研项目开展毕业论文研究，广泛阅读领域相关中英文文献，积极发表科研论文；要求学生加强平时的知识积累，注重训练思维方式，掌握研究方法，明晰研究过程，强调研究规范，提高科研能力。以社会行业发展需求为导向，进一步优化课程体系，教学内容注重理论与实际的联系，突出案例分析和实践研究，注重在实践中培养研究生发现、解决实际问题的能力。

（四）学术交流

研究生要参加 10 次及以上导师组或导师组织的学术研讨，至少提交 10 份学术研讨会感受；参加 10 次及以上校内外学术讲座或学术会议（其中校外不少于 2 次），中期考核前须达到 6 次，每次活动结束后研究生应填写并提交学术活动记录表，完成并经学校审核后计入学分。2024 年，研究生参加会议并做报告 6 人。

1	2024	朱楠楠	FFPSI·2024 国际食品风味感知科学与创新技术	亚冻结过程中酶解 AX 对冷冻面团品质的影响	2024.7.10-12	武汉
---	------	-----	----------------------------	------------------------	--------------	----

			论坛			
2	2024	王靖舒	2024 功能性食品新质生产力高质量发展论坛	不同冷冻和贮藏温度对馒头品质的影响及机制研究	2024.11.22-24	广州
3	2024	张良	2024 功能性食品新质生产力高质量发展论坛	不同物理改性玉米粉对玉米面团及馒头品质影响研究	2024.11.22-24	广州
4	2024	马子玉	第二届食品营养与安全科技交流大会	豆渣可溶性膳食纤维对冷冻面制品面筋蛋白网络结构调控机制研究	2024.12.06-8	杭州
5	2024	吴璟瑶	弯曲杆菌相关的食品安全	Campylobacter associated food safety	2024.10.14	济南
6	2024	吴璟瑶	第 18 期青年人才创新发展研讨会	长江后浪推前浪，赓续传承麦更香	2024.12.30	济南

（五）研究生奖助体系

为更好发挥资助工作导向作用，我校完成《全日制硕士研究生专项奖励实施办法》和《研究生奖助学金管理办法》修订，同时再加上《全日制专业学位硕士研究生“三助”工作实施细则（试行）》，形成覆盖全面，重点突出的资助育人体系，促进学生全面发展。各项奖助学金的及时发放，为学生学习、科研和生活提供良好的保障支持。

研究生奖助体系制度建设			
序号	文件名称	实施年份	备注
1	研究生奖助学金管理办法	2021	校发字[2021]48号
2	河南科技学院研究生“三助”工作实施细则	2015	校发字[2015]147号
3	全日制硕士研究生“三助”工作实施细则	2012	院发字[2012]198号

1.国家奖学金

硕士研究生奖励标准化为每生每年 20000 元。国家奖学金每学年评定 1 次，奖励成绩特别优秀，表现突出的优秀研究生。

2.学业奖学金

奖励对象为综合表现合格和优秀的全日制在校研究生，激励研究生勤奋学习、潜心科研、深入实践，每学年评定一次，分为一等、二等、三等、四等四种。一等奖学金金额为每生每年 10000 元、二等奖学金为每生每年 6000 元，三等奖学金为每生每年 4000 元、四等奖学金为每生每年 2000 元，硕士研究生覆盖面

为 100%。

3.研究生科研补贴

资助对象为全日制研究生，硕士研究生科研津贴由学校和导师共同出资设立，用于支撑研究生从事科学研究。

4.研究生特殊困难补助

针对经济困难的研究生实施特殊困难补助，补助为一次性发放，补助最高金额为 2000 元。

5.研究生国家助学贷款

研究生国家助学贷款分为校园地国家助学贷款和生源地国家助学贷款两种，审核通过后贷款金额每生每年最高不超过 12000 元。2024 年本学位点研究生获得的奖助学金情况见表。

项目名称	资助类型	年度	总金额（万元）	资助学生数
国家奖学金	奖学金	2024	4	2
学业奖学金	奖学金	2024	24.8	56
国家助学金	助学金	2024	33.6	56

（六）学风建设

本学位点科学道德和学术规范教育开展情况，学术不端行为处理情况。

本学位点师生严守学术道德底线，未出现何学术不端的行为。本学位点非常注重思政队伍建设，为研究生配备了专门的党支部书记、研究生班主任、研究生秘书。研究生入学时，学院领导和学科带头人为新生做科学道德和学风建设宣讲教育，上好学术道德规范教育开学第一课。培养过程中，以学科为单位组织研究生导师，开展学术道德规范专题培训，掌握学术研究工作规范，自觉抵制学术不端行为。在学位论文答辩前，要求研究生导师和学生签署学位论文学术不端检测结果说明及导师承诺书，决不允许突破政治底线、法律底线和道德底线。加强意识形态阵地管理，在研究生入学教育、教材选用、学术报告、学术交流、论文发表等环节，对意识形态进行严格审查，对宗教信仰问题学生开展一对一帮扶，培养学生树立正确的世界观、人生观、价值观。

本学位点于 2018 年 12 月创建“一个党员一个故事”党建品牌，党员通过讲党史、讲优秀共产党员故事，激励自己、感染他人，从而形成“自主+交互”的思想政治教育新模式。研究生党员积极参与其中，以党史促诚信科研，加强学术规范。

并定期在师生中开展“师德建设宣传月”、“诚信科研”报告会、座谈讨论、社会实践等活动,宣传新时期科学道德和学术规范的内涵,以促进师生科研素质的提高。

(七) 质量保证

培养全过程监控与质量保证、加强学位论文和学位授予管理、强化指导教师质量管控责任、分流淘汰机制等情况。

本学位点除专职教师外,还聘请国内知名学者和校外具有丰富实践经验的企业工程技术人员和管理人员作为兼职教师,如仰韶集团董事长,三全食品总工程师,想念集团总工程师等,并引进如重庆大学、南京农业大学等知名大学教授作为学术教练,通过开设讲座、短期课程、指导实验、合作研究、学术交流等方式提高研究生学术质量。本学位点获批“国家猪肉加工技术研发专业中心”等省部级以上科研平台7个,确保师生顺利开展科学研究。

研究生培养采取导师组指导下的导师负责制。导师组由3~5人组成,成员主要是导师、其他导师和部分优秀青年教师,导师是硕士生培养的第一责任人。研究生导师和导师组全面负责研究生培养工作,主要职责是:参与制定本专业研究生培养方案和研究生个人培养计划;审核学位课程的命题及评阅;负责对研究生论文选题、中期考核、论文质量的把关;协助组织学位论文答辩等。学位论文工作是研究生培养的重要环节,主要包括选题、开题、撰写、中期、答辩等环节。学位论文的选题、答辩等要求,具体参照《河南科技学院学位授予实施细则(修订)》执行。

相关规章制度等管理文件				
序号	文件名称	实施年份	实施对象	备注
1	研究生教育教学督导工作实施办法(试行)	2013	研究生	校发字[2013]122号
2	硕士研究生培养工作暂行办法(修订)	2020	硕士研究生	校发字[2020]8号
3	硕士研究生教学听课制度(修订)	2020	硕士研究生	校发字[2020]9号
4	研究生学位论文质量管理办法(试行)	2024	硕士研究生	校发字(2024)55号
5	关于开展硕士学位研究生培养导师团队建设的意见(试行)	2013	研究生导师	校发字[2013]123号

6	硕士研究生学籍管理规定（试行）	2017	硕士研究生	校发字 [2017]295号
7	硕士研究生评先评优管理办法	2019	硕士研究生	校发字[2019]77号

本学位点严格管理，确保学位授予质量。研究生在规定修业年限内完成培养方案规定的课程学习，考核成绩合格，获得规定的学分，通过学位论文答辩，符合毕业条件，准予毕业。符合《中华人民共和国学位条例》的有关规定，达到硕士学位授予标准，经学校学位委员会审核通过方能授予硕士学位。具体参照《河南科技学院学位授予实施细则（修订）》执行。

（八）管理服务

专职管理人员配备，研究生权益保障制度，在学研究生满意度调查情况等。

本学位点配备专职管理人员7人，含党委副书记，研究生班主任、研究生秘书、以及研究生党支部书记等，发现问题及时和学生对接，建立及时长效的工作机制，确保研究生培养工作高质量进行，同时确保研究生的权益。

为确保研究生在学习、生活等方面的权益保障，本学位点严格落实《全日制硕士研究生“三助”工作实施细则（试行）》、《研究生奖助学金管理办法（修订）》、《全日制硕士研究生专项奖励实施办法（修订）》、《硕士研究生评先评优管理办法》等制度。

专职管理人员				
序号	姓名	出生年月	工作性质	备注
1	周浩宇	198506	食品学院副院长	
2	郭延成	198201	食品学院党委副书记	
3	秦仁炳	198603	研究生秘书	
4	王春彦	199302	研究生党支部书记	
5	柳欢	199106	研究生辅导员	
7	耿升	199003	研究生班主任	
8	张月	199410	研究生班主任	

四、研究生教育改革情况

人才培养，教师队伍建设，科学研究，传承创新优秀文化，社会服务等方面

的改革创新情况。

在人才培养方面，坚持立德树人导向，优化创新人才培养模式，实行导师负责的导师团队制、科研训练制等育人制度和模式；牢固确立“以学生为主体、以教师为主导”的理念，坚持依托学科建设专业，优化专业布局、提升专业含金量，将学科建设成果应用于人才培养，营造良好的人才成长氛围与文化，汇聚高层次人才，激发人才的创造潜力。聘请国内知名学者和校外具有丰富实践经验的企业工程技术人员和管理人员作为校内兼职教师，如仰韶集团董事长、三全食品总工程师、想念集团总工程师等，通过开设讲座、短期课程、指导实习实践教学等方式参与研究生培养，为国家和社会培养食品科学与工程学科的高层次人才。

教师队伍建设方面，为了充分发挥人才队伍对学科建设的引领作用，根据学科发展需求，在引进人才政策上争取学校支持，提升人才引进待遇。着力构建开放、多元、灵活的人才引进模式。聘请学术造诣较高的知名学者为兼职教授，与现有科研团队深度融合，优势互补。组织开展“师带徒”结对子活动，通过老教师的传帮带，加快青年教师的成长步伐。在职称评定和评优评先中，综合考察教师师德师风、教育教学、科学研究、社会服务和专业发展等方面的情况。

科学研究方面，突出原始创新与重大突破，不唯数量、不唯论文、不唯奖项，实行代表作评价，强调成果的创新质量和贡献。加大支持力度，积极提升发表高水平科研成果及承担国家级项目的能力。与企业合作建设产学研基地，努力提升科研创新能力，促进科研成果转化；整合资源，进一步提升内涵、突出特色。2024年学院获批省级精品教学案例项目1项，荣获河南省高等教育教学成果奖(研究生教育)一等奖1项，二等奖1项。目前学科在研省级研究生教学改革项目5项，结项2项，发表教改论文10余篇。

文化传承创新方面，鼓励广大教师深入挖掘课程中的思政元素，聚焦德育、美育、食育，将家国情怀、科学精神、人文素养、职业道德、食品安全意识、健康中国理念等融入日常教学，实现知识传授、能力培养和价值塑造的有机统一。

社会服务方面，本学科大力聚焦农产品加工应用型技术，承担河南省重大科技专项及新乡市重大科技专项，解决关键核心技术问题。推动成果转化，提升行业发展动力，利用自身优势，秉承着把论文写下祖国大地上的发展理念，积极投身到地方经济建设中去，本学科大部分教师利用节假日深入到地方企业的产品开发、质量控制、节能降耗、企业认证等工作中去，并利用学科自身的科研平台解

决了地方企业很多难题，提升了企业的发展动力。推进社会服务和公益事业，推广食品安全，利用学科优势，结合广大群众关心的食品质量安全问题，通过电视节目、社会实践等活动普及食品安全常识，充分发动学生服务社会、学习社会，围绕“食品营养与安全”、“疫情防控饮食安全”、“乡村儿童食品安全宣讲”等主题，采用线上+线下的形式针对不同群体开展食品安全宣讲与调研活动。

五、教育质量评估与分析

相关规章制度等管理文件				
序号	文件名称	实施年份	实施对象	备注
1	河南科技学院硕士研究生培养工作暂行办法（修订）	2020	硕士研究生	
2	河南科技学院硕士研究生学位论文盲审实施细则	2019	硕士研究生	
3	河南科技学院硕士研究生学位论文答辩程序与要求（修订）	2019	硕士研究生	
4	河南科技学院优秀硕士学位论文评选办法	2019	硕士研究生	
5	河南科技学院硕士学位授予实施细则（修订）	2019	硕士研究生	

（一）论文质量

本学位点所有申请学位人员的学位论文都必须进行学术不端行为检测，学位论文总体复制比例应低于 20%，同时学位论文主要章节的复制比例低于 30%，否则，视为学位论文检测结果不合格；学位论文首次检测复制比例为 50%及以上者，直接推迟论文答辩。论文首次检测不合格者须认真修改论文，填写《研究生学位论文检测结果反馈表》，经导师审查并签署同意再次检测的意见后，由学位点在规定的时间内将论文电子版及《研究生学位论文检测结果反馈表》交研究生处学位办进行再次检测。再次检测仍不合格者，将推迟论文答辩。

本学位点硕士学位论文实行校内外专家评阅和随机“双盲”评审制度，论文评阅人是与论文有关学科的具有高级专业技术职务的专家。所有硕士研究生的学位论文有 3 位专家评阅，其中 2 名是校外专家，1 位是校内专家，指导教师（包括指导小组成员）不能作为论文评阅人，论文评阅通过后方能进行答辩。

该专业学位论文在河南省、学校两级抽检中质量良好。所有学位论文从数量和质量上都达到了《河南科技学院硕士学位研究生学位论文基本要求》的要求。

2024年，本学位授权点获校级优秀硕士学位论文2篇。

（二）就业发展

本学位点毕业研究生的就业率、就业去向分析，用人单位意见反馈和毕业生发展质量调查情况；人才需求与就业动态反馈机制建立情况；人才需求和就业状况报告发布情况。

总体就业情况										
就业情况统计（人数及比例）										
类别	毕业生总人数	学位授予人数	就业				未就业	初次就业率	从事本专业学位相关工作的情况	
			签订协议	升学	自主创业	其他			学校填报	问卷调查
全日制硕士研究生	28	28 (100%)	21 (70%)	4 (13.3%)	0	0	3	85.7%	21 (75%)	-
毕业生就业单位类型分布（人数及比例）										
类别	机关		事业单位		企业单位		其他单位			
全日制硕士研究生	1 (3.5%)		3 (10.7%)		20 (71.5%)		4 (14.3%)			
毕业生主要去向										
就业单位名称										
中共淮滨县委统战部 1 (3.5%)		信阳农林学院 2 (7%)		河南双汇投资发展股份有限公司 1 (3.5%)		许昌市胖东来实业有限公司 1 (3.5%)		河南喜世食品有限公司 1 (3.5%)		

（三）服务贡献

科研成果转化、促进科技进步情况；服务国家和地区经济发展情况；繁荣和发展社会主义文化情况。

2024年代表性成果转化或应用						
序号	成果名称	主要完成人	取得时间	合作转化地区或单位	主要转化形式	转化或应用情况

1	油炸丸子复热关键技术研究与应用	高海燕	2024-2025	河南原阳河南省熙康食品有限公司	转让	针对预制主食复热后易出油、风味劣变、质构与感官品质变差且容易造成环境污染等问题，研究开发适宜于不同河南省特色预制主食的复热方法与技术。签订 15 万元技术合同。
2	冷冻面条抗粘连关键技术研究	曾洁	2023-2025	河南原阳河南省熙康食品有限公司	转让	研究各种蒸制面条专用面粉的筛选与品质对比，面团中淀粉、面筋蛋白抗冻性能改善，面条改良技术研究。签订 10 万元技术合同。
注：“主要转化形式”栏目请选填：转让、参股、自办企业或政策建议、决策咨询等						

典型案例 1：以“绿色技术”赋能传统食品加工企业转型升级

本学位点充分利用传统食品加工与品质控制科研团队的人才优势。派出省市级科技特派员和博士服务团以及河南省“科技副职”8人深入传统食品加工企业，积极参与传统食品生产企业的转型升级，要保证传统食品行业健康可持续发展，使传统食品加工企业生产工艺向科学化、标准化、自动化和现代化的方向发展。

1.推广新型快速腐竹涨发技术：为传统食品腐竹生产提质增效提供技术保障，与河南省向上食品有限公司合作，开发快速腐竹涨发技术研究。

2.新技术引领新产品的升级换代：与焦作奥润生物科技有限公司合作，应用纳米高汤技术获得新工艺进行优化生产新型高汤系列产品。与四川旅游学院合作生产高品质预制羊肉汤产品，实现冷杀菌技术再高汤中的应用。

3.土豆高值化产品开发。与山南绿源农牧业扶贫开发有限公司合作开发土豆酱新产品。研究成果带动了西藏土豆种植业的发展。增加了当地牧民的就业机会，减轻了政府的失业压力，促进了社会稳定。

典型案例 2：开展科学普及、行业人才培养，助力地方经济发展和脱贫攻坚

2024年本学位点共承担20余项科普项目和三区人才项目，派出省市级科技特派员和博士服务团以及科技副职10余人，深入到县乡村进行科技普及，开展科普讲座100余场次，发放技术资料10000余份，受益群众5000余人次，增加了农民收入，为党和国家打赢脱贫攻坚战贡献了力量。

1.郭延成博士带领新乡市食品精深加工产业科技特派员服务团帮助原阳县食

品和预制菜产业解决科技难题和技术指导，累计现场服务指导 200 余人次，推广新技术 3 项，服务二十余家企业，建立了 3 个示范基地，被评为 2023 年度原阳县优秀科技特派员服务团。

2.师玉忠副教授深入河南省新乡市原阳县龙王庙村指导粉皮生产。粉皮生产是当地农民的主要收入渠道，师玉忠老师带领团队根据当地粉皮生产特点，指导粉皮安全生产技术和质量控制，筑牢安全生产底线，并成功开发出了无铝粉皮，很大程度上提高了农民收入，推动了当地经济发展。

3.孔瑾副教授带队到国家级贫困县河南省周口市商水县开展技术扶贫。孔瑾、高晗等老师到商水县河南罗大娘食品有限公司开展科技帮扶工作。针对该公司生产的几个速冻产品存在的质量缺陷进行技术指导和培训。从配料、调粉、成型、速冻、包装、检验等环节，会同技术人员和操作工人逐一解决速冻馄饨易裂口、速冻汤圆易塌陷、速冻糖糕不饱满等质量问题，为脱贫攻坚贡献力量。

（四）学位点自我评估进展及问题分析

1. 学位点自我评估进展

依据学校周期性评估工作部署安排，学院按步骤有序开展工作。

（1）组织领导

本学位点建设周期性评估得到了学校研究生处以及食品学院党政领导的高度重视。本学位点成立了以食品学院院长为组长、副院长、副书记以及学位评定分委员会成员等组成的学位点建设周期性评估工作领导小组，组织了由材料撰写小组、质量保障小组以及材料收集小组等组成的学位点建设周期性评估工作小组，广泛发动师生参与本学位点的周期性评估工作。

（2）工作流程

根据国务院学位委员会和教育部发布的《学位授权点合格评估办法》，以及学校研究生处发布的评估工作方案，食品学院制定了学位点建设周期性评估的工作流程：成立周期性评估工作领导小组和工作小组，安排部署具体评估工作；材料收集小组和撰写小组负责各项评估材料的收集归类和评估报告的整合撰写，质量保障小组负责为材料收集提供保障，并审核各项评估材料和评估报告的整体质量。

（3）日程进度

根据学位点周期性评估要求，对评估任务进行详细分解，制定相关评估工作

进度安排表，明确了各时间段需要完成的工作、时间节点、关键工作、负责人\参与人，并定期召开评估工作小组工作完成情况的专门会议，对已完成的评估材料进行讨论，提出改进措施，对收集有一定困难的材料，提出具体解决办法，推进各项工作的进行。

2. 问题分析

本学位点经过近几年的建设有了长足的发展，在 2020 年国务院学位委员会、教育部组织的首轮学位授权点合格评估中顺利通过评估。经评估认为，本学位点食品科学与工程学科培养目标明确，培养方向特色明显，有力地促进学科建设和地方食品产业发展，师资队伍结构合理，科研经费持续增长，科研成果突出，教学科研条件有保障，生源保障措施有力，奖助体系完善，学科特色亮点突出。但也存在一些问题：

(1) 招生名额较少

目前本学位点有 46 名指导教师，但 2024 年招生人数为 18 人，平均每位导师招收不足 1 名研究生。当前学院不断引进高层次人才，导师队伍不断扩大，而招生名额有限，部分导师无学生指导的问题仍比较突出。

(2) 缺少国家级项目

本学位点承担的省级和市厅级课题的数量和总经费与省内一流高校相比差距不明显，但是在承担国家级项目尤其是重点项目上差距明显。

(3) 实验场地需进一步完善

本学位点现有实验室配置条件虽能满足学科建设与发展基本需求，但仍需进一步完善以满足学科研究领域的拓宽与深入。另外，实验室管理还有待加强，实验室人员配置还有待增加。同时，实验场地的不足也制约了招生名额的扩大。

(4) 学术交流较少

本学位点研究生参与国际国内学术交流的次数较少，虽有部分研究生能参加一些本研究领域的国内学术会议并发表论文，但现场做主题报告缺乏 2024 年仅有 6 人作报告。另外，本学位点邀请国内外本领域知名学者、专家到校讲学或做学术报告也缺乏。缺乏学术交流，不利于研究生了解学科前沿领域新理论新方法，不利于研究生学术视野的拓宽和合作沟通能力的提高，不利于创新思维的培养。

(5) 学位论文问题

本学位点研究生培养单位已构建较为完善的学位论文质量保障体系，严格执

行研究生学位论文双盲评审制度，并建立了开题报告、中期考核、预答辩等全过程监管机制。但在学位论文质量分析中发现，部分研究生仍存在文献综述能力薄弱、学术写作规范性不足等共性问题。在 2024 届学位论文双盲评审中，有 1 篇全日制硕士学位论文因论文格式不规范未通过评审（经修改后二次送审通过）。针对上述问题，本学位点将通过强化导师组指导责任机制、强化论文质量预警制度等举措，针对性提升研究生的学术素养与论文质量。

六、改进措施

针对问题提出改进建议和下一步思路举措。

1.加强国家级项目的培育与申报；

围绕“大食品”、“大健康”产业需求，继续加强与企业合作，构建“产、学、研”一体化实践教学模式，集成和推广现代功能食品、食品智能制造等新技术，

（1）针对河南省的食品行业发展需求，开展前期调研和 market 分析，确定国家级重点科研项目研究方向和资助重点。（2）鼓励教师积极参与国家级科研项目的指南编写与建议工作，组建面向国家级科研项目的申报团队，包括科研骨干和研究生，负责项目的申报和管理工作。（3）加强与相关企业和机构的合作，形成产学研一体化的科研模式，提高项目的实际应用价值。（4）积极争取政府和企业的支持和资助，确保项目的顺利实施和经费的保障。

2.以新校区建设为契机，扩大研究生培养实验室面积；

当前实验室面积不足导致设备拥挤、实验空间受限，影响科研效率。研究生规模扩大与实验需求增长之间的矛盾日益突出，新校区建设提供空间重构契机，可优化实验室布局，提升硬件水平。

3.学院多渠道搭建平台、鼓励学生外出参加学术交流；

目前我院国际交流与合作、校地合作、校企合作等开放办学格局有待进一步充实提高。学院将充分利用现有平台，多渠道搭建新平台，积极寻求与国内外优秀大学和科研机构建立更广泛的友好合作关系，鼓励学生进行联合培养、深入培养基地进行专业实践、积极参加国内外学术交流等。学院定期邀请国内外专家学者来学院举办学术讲座、研讨会等，为学生提供与专家面对面交流的机会。鼓励学生组队参加各类学术竞赛，如“挑战杯”等，通过竞赛与来自不同高校的学生交流切磋，提升学术水平。

4.加强学位论文写作的培训、加大对学位论文的核查和督查力度

(1) 将论文写作指导课程作为研究生培养的必修环节，系统地教授论文选题、文献综述、研究方法、数据分析、结果讨论、论文结构与格式等写作规范和技巧，提高学生的论文写作能力。(2) 定期邀请校内外专家学者、优秀导师和优秀毕业生举办理学位论文写作讲座，分享论文写作经验和技巧，解答学生在写作过程中遇到的问题。(3) 明确导师在学位论文写作中的指导责任，要求导师定期与学生进行论文写作方面的交流和指导，帮助学生解决写作中的困难，提高论文质量。(4) 将学术诚信教育纳入研究生培养环节，通过课程、讲座、案例分析等方式，引导学生树立正确的学术道德观，增强学术诚信意识。(5) 加强对学位论文开题、中期检查、预答辩、送审和答辩等关键环节的管理，明确各环节的质量要求和时间节点，确保论文工作的按计划有序推进。