

学位授权点建设年度报告

(2023 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	☐ 博 士
	☒ 硕 士

2024 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 2023 年报考人数为 18 人，招收 20 人，报录比为 0.9:1，生源主要来自河南科技学院、新乡工程学院等。目前食品科学与工程在读研究生共 66 人。2023 年毕业人数 20 人，授予学位人数 20 人。升学人数 5 人，就业 15 人。

领域（方向）名称	研究生报考人数 (2023)	研究生招生人数 (2023)		研究生在读人数 (2023)		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	18	20	0	66	0	20	20	15	5
---------	----	----	---	----	---	----	----	----	---

4.研究生导师状况（总体规模、队伍结构）

2023 年本学位点校内硕士导师 40 人，其中获博士学位的导师 40 人，占总人数的 100%，具有高级职称的导师占比为 60%，45 岁以下人员占比为 77.5%。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	1	7	0	8	8	8
副高级	16	1	13	2	0	16	16	16
中 级	16	14	2	0	0	16	16	16
初 级	0	0	0	0	0	0	0	0
无	0	0	0	0	0	0	0	0
总 计	40	15	16	9	0	40	40	40

（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 38 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 2 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 <i>eFood</i> 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	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
		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
农产品加工及贮藏工程	带头人		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
	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	朱明明	198904	副教授	河南省青年科学家协会会员

		3	计红芳	197805	副教授	河南省高等学校青年骨干教师
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	秦仁炳	198603	讲师	
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	冉军舰	198101	副教授	河南省农产品加工与贮藏工程学院理事
		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

3.本学位 2023 年度主要科研项目情况

2023 年来，本学位点发表论文 42 篇，其中 SCI/EI 收录 28 篇，SCI 一区 12 篇；获批科研项目 26 项，省部级以上为 24 项；获批省部级以上成果奖 13 项；获批发明专利 5 项，实用新型专利 1 项。

2023 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	农业农村部传统特色肉制品加工技术科研试验基地建设项目	国家级科研项目	李光磊	2023	1500	应用研究	在研	
2	交变磁场协同沙蒿胶改善低脂肠品质关键技术研究	省级科研项目	赵圣明	2023	10	应用研究	在研	
3	绿原酸-淀粉运输体系构建关键技术及功能性食品研发	省级科研项目	张月	2023	10	应用研究	在研	
4	葡萄球菌蛋白酶改善发酵香肠品质	省级科研项目	王慧	2023	10	应用研究	在研	

	关键技术研究与应用							
5	益生元-OPO结构脂微胶囊的制备及其调节肠道菌群关键技术研究	省级科研项目	周浩宇	2023	10	应用研究	在研	
6	香菇柄纳米膳食纤维稳定 Pickering 乳液及其作为脂肪模拟物的应用	省级科研项目	贾洋洋	2023	0	应用研究	在研	
7	吡嗪菌胺在葡萄生长中对映体残留行为及其干扰风味品质研究	省级科研项目	颜振敏	2023	0	应用研究	在研	
8	鸡蛋白蛋白-芒果苷-海藻酸钠三元复合物的构建及其递送特性研究	省级科研项目	陈思	2023	0	应用研究	在研	
9	功能性芦笋挂面制备关键技术研究	省级科研项目	项丰娟	2023	0	应用研究	在研	
10	酶修饰技术介导冰蛋黄凝胶化行为及定向调控研究	省级科研项目	王瑞红	2023	0	应用研究	在研	
11	基于功能化 MOFs 快速检测食用菌中重金属离子电化学方法建立及现场可视化检测应用	省级科研项目	刘畅	2023	0	应用研究	在研	
12	玉米物理变性和食品创制关键技术研究产业化	省级科研项目	曾洁	2023	200	应用研究	在研	
13	河南省科技特派员	省级科研项目	曾洁	2023	2	应用研究	在研	

14	食品工厂设计与环境保护	省级科研项目	高海燕	2023	0	其他	在研	
15	河南省科技特派员	省级科研项目	高海燕	2023	2	应用研究	在研	
16	河南省科技特派员	省级科研项目	冉军舰	2023	2	应用研究	在研	
17	2023 年河南省研究生教育改革	省级科研项目	周海旭	2023	1.5	其他	在研	
18	湿热处理富集小麦籽粒中 γ -氨基丁酸的关键技术及在馒头中的应用研究	省级科研项目	马玉玲	2023	10	应用研究	在研	
19	基于多肽组学的固始鸡源高汤鲜味肽标志物的发掘与应用	省级科研项目	毕继才	2023	10	应用研究	在研	
20	磷脂型 ω -3 多不饱和脂肪酸绿色制备关键技术研究	省级科研项目	张垚	2023	0	应用研究	在研	
21	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	省级科研项目	赵岩岩	2023	3	应用研究	在研	
22	基于 pH 偏移-热超声联合修饰的豌豆蛋白在植物基酸奶中的应用特性研究	省级科研项目	杨媚	2023	0	应用研究	在研	
23	朋辈引领在创新开展新时代思想政治教育工作中的实践探索	市厅级	姜丽娟	2023	0	基础研究	在研	

2023 年代表性科研成果						
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	代茶类黄酮的开发与高效利用	2023	刘本国	河南科技学院	
2	河南省教育厅科技成果奖二等奖	低温调控马铃薯淀粉的老化及其在无添加粉丝中的应用	2023	高海燕	河南科技学院	
3	河南省教育厅科技成果奖二等奖	小麦面粉的 3D 打印特性研究及产品创制	2023	周浩宇	河南科技学院	
4	河南省教育厅科技成果奖优秀科技论文奖一等奖	Thymol mediates bactericidal activity against Staphylococcus aureus by targeting an aldo-keto reductase and consequent depletion of NADPH	2023	周威	河南科技学院	
5	新乡市专利信息技能检索一等奖	新乡市专利信息技能检索	2023	高海燕	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	国家 级	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	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

			业中心			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

河南省研究生教育创新培养基地情况：

学院与河南米多奇食品有限公司共建研发中心，入选 2023 年度河南省高校与企业共建研发中心优秀案例。在此基础上，学院深化政产学研合作：与原阳县人民政府签署了战略合作协议，联合原阳先进制造业开发区成立研究生协同创新科研基地。2023 年学院新增河南科技学院专业学位硕士研究生实践培养基地 10 个。

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。

序号	课程名称	课程类型	授课教师	学分	学时	教学方式
1	中国特色社会主义理论与实践研究	公共基础课	张希中	2	32	讲授
2	自然辩证法概论	公共基础课	张瑞娟, 孙喜英	1	16	讲授

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

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，落实立德树人根本任务，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，现有党员 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。到 2023 年该品牌已发布作品 264 期，在校内外产生较大影响，有效促进了研究生党员及入党积极分子对四史、党员先进

人物的学习理解。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。学科2021-2022年获批2门校级课程思政样板课。

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	赵瑞香、冉军舰	3	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	食品科学专题	必修课	李光磊	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

							网		题的能力、创新能力和表达能力。
3	现代仪器分析技术	选修课	魏新军、颜振敏	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	本课程较全面、系统地介绍了大型仪器设备的基本原理、仪器组成、定性定量方法。其内容包括成分分析和结构分析，无机分析和有机分析。现代仪器分析是测量物质的化学组成、含量、状态、结构和进行化学研究的重要手段。
4	粮油加工实验技术	选修课	曾洁	2	20	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。
5	食品专业英语	必修课	何鸿举	1	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。
6	食品科学与工程专题讨论	必修课	高晗	1	16	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与工程的研究进展和当前食品科学状况。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。
7	食品安全专题	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。
8	科研	选修	郭延	1	16	食品科学	教科书、慕	ppt+板书、视频	本课程介绍科研伦理与学术规范的概念、写作

	伦理与学术规范	课	成			与工程	课、食品伙伴网		与引注的关系、学术不端行为及其治理、科研活动中的人际关系和科研利益冲突与知识产权保护。重点是树立正确的科研伦理观。难点是在自己的科研过程及论文写作、投稿等科研活动中正确的使用引注规范、科学的处理数据，避免产生学术不端行为，在保护自己的成果不受侵犯的同时侵犯别人的科研成果。
9	食品冷冻学	选修课	朱明明	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冷冻研究现状及发展，较为系统的介绍畜产、果蔬及烘焙食品现有的冷冻技术及原理。通过本课程学习使学生能够充分认识食品冷冻学在食品工业发展中的重要性。
10	高级生物化学	必修课	牛生洋、赵姗姗	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。
11	粮食、油脂及植物蛋白工程专题	选修课	苏同超	1	16	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt+板书、视频	主要以粮食、油脂及植物蛋白这一类天然资源为研究对象，应用现代食品加工中的高新技术如挤压膨化技术、微波技术、超微粉碎技术、二氧化碳超临界流体萃取技术、膜分离技术、分子蒸馏技术、超高压技术等，研究现代粮油加工工艺、淀粉加工与转化和产品开发、大豆蛋白质加工技术、油脂制取加工工艺、油脂深加工等技术。
12	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学之间的辩证关系；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。
13	食品组学研究进展	选修课	宋东菱	2	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	

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。2023年学院获批省级重大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，校级研究生教改项目2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

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

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	2018	研究生指导教师	
2	硕士研究生指导教师遴选办法	2019	研究生指导教师	
3	关于印发《河南科技学院师德考核实践方法（试行）的通知》	2022	全校教师	

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。近 5 年来获省级教改项目 8 项，结项 4 项，发表教改论文 10 多篇。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。5 年来，本学科教师获得省级以上教学比赛二等奖 2 人，三等奖 3 人，河南省课堂教学创新大赛一等 1 人，奖获得校级教学基本功竞赛一等奖 4 人；荣获河南省文明教师 1 人，师德先进个人荣誉称号 2 人，河南省优秀教师 1 人，河南省优秀教学标兵 1 人，获新乡市五一劳动奖章教师 2 人，新乡市市长教育质量奖教师 1 人。2023 年学院获批“河南省研究生教育工作优秀团队”称号，“粮油科学导师团队”获河南省研究生教育先进团队，河南省优秀研究生指导教师 1 人。5 年来，多位老师潜心指导学生参加各类学科竞赛，并多

次荣获优秀指导教师和优秀院校组织奖，共指导学生各类学科竞赛获得国家及省部级一等奖 6 项，二等奖 21 项，三等奖 32 项。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。

（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。2023 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	2023	2	1
学业奖学金	奖学金	2023	31.4	68
国家助学金	助学金	2023	40.8	68

（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 6 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。

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。

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	硕士学位研究生	校发字[2020]9号
4	硕士研究生学位论文盲审实施细则	2019	硕士研究生	校发字[2019]49号
5	硕士学位授予实施细则（修订）	2019	硕士研究生	校发字[2019]50号
6	硕士研究生学位论文答辩程序与要求（修订）	2019	硕士研究生	校发字[2019]66号
7	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
8	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
9	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

（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	聂远洋	198606	研究生班主任	
6	耿升	199003	研究生班主任	
7	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。2023 年学院获批省级重大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，校级研究生教改项目 2 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，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。2023 年，本学位授权点获校级优秀硕士学位论文 4 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	20	20 (100%)	15 (75%)	5 (25%)	0	0	0	100%	20 (100%)	-
非全日制硕士研究生	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
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	1 (5%)		3 (15%)		16 (80%)		0 (0%)			

制硕士研究生				
毕业生主要去向				
就业单位名称				
西藏阿里地区委员会组织部 1（5%）	长垣烹饪职业技术学院 1（5%）	想念食品股份有限公司 1（5%）	河南双汇投资发展股份有限公司 2（10%）	山东鲁花（延津）面粉食品有限公司 1（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。

2023 年代表性成果转化或应用						
序号	成果名称	本学科主要完成人	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	冷冻面制品生产关键技术研究与应用	高海燕	2023	河南熙康食品有限公司	转让	深入原阳县河南熙康食品有限公司，针对生产关键技术难题，进行技术指导，提出建议，并签订了累计 28 万元的横向课题合同和 6 万元的专利转让合同。
2	一种特医食品制作用高效粉碎机	李云波	2023	成都毅莘瑞科技有限公司	转让	该成果为发明专利，能够同时粉碎处理精度要求不同的特医食品原料，并在粉碎的过程中将粉碎好的各种原料同时予以混合。该专利已转让给中科爱伽(天津)医用食品有限公司使用。
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：新型低钠乳化肉制品技术研发及推广应用

随着经济的发展，人们的生活节奏越来越快，人工成本也逐渐增加。另外，2020 年新冠肺炎疫情的爆发对传统餐饮产品和经营模式提出了新的挑战。“肯德基”、“麦当劳”等西式快餐在国内快速发展也促进了中餐经营模式的改进。中餐对产品的火候、刀工等要求严格，食用时产品的温度、色泽、风味、器皿等与产品品质密切相关。针对以上问题，本学位点联合河南农业大学、河南轻工业大学、南京黄教授食品有限公司、河南链多多食品有限公司等单位，经过多年理论研究和工程实践，形成了一套具有自主知识产权的传统菜肴工业化关键技术。主要创新成果如下：

1.研究保藏过程中调理预制水煮、油炸肉片和肉丝产品品质劣变机制。开发出调理预制水煮、油炸肉片和肉丝等产品品质保持技术，增强色泽的稳定性和抗氧化性，延长产品的货架期。

2.研究原料肉状态（僵直前、僵直和成熟）对小酥肉、肉丸和红烧肉品质的影响，阐明原料肉所处状态在小酥肉、肉丸和红烧肉储藏过程中变化的机制，提高储藏期间产品的稳定性。

3.多名专职教师担任重要的社会兼职。马汉军教授为中国畜产品加工研究会常务理事，河南省绿色食品业发展专家（肉制品组专家）；康壮丽副教授为中国畜产品加工研究会理事，河南省绿色食品业发展专家（肉制品组专家），江苏省“双创计划”科技副总。

典型案例 2：结合地域特色，助力冷冻面制品加工企业快速发展

新时代为冷冻面制品产业发展提供了良好机遇。随着经济增长，人们生活水平提高，带来购买力增长和市场规模进一步扩大；生活、工作节奏加快，人们对新鲜、便捷、营养、健康食品的需求迅猛增加；餐饮、外卖、便利店、电商等新业态和新模式为冷冻面制品产业发展提供了新销售渠道和新消费场景；冷链物流体系快速发展为冷冻面制品产业发展提供了支撑。在此有利的大环境下，本学位点以合作研发、项目申报、技术转让和技术咨询等方式，为企业和产业发展提供科技支撑，主要创新成果如下：

1.开发冷冻面制品亚冻结理论及技术，实现营养、健康、低耗、节能减排。与河南熙康食品有限公司合作，成功研制无添加剂速冻面条、速冻粉条的生产技术，提高产品品质冻藏稳定性，延长货架期。

2.开发冷冻面制品防冻裂、耐煮制和防渗漏理论及技术，与河南省鲜贝儿食品有限公司、河南省有米有面食品有限公司等合作，解决企业生产关键技术难题。

3.从原料特性、冷冻工艺方面分析冷冻面制品劣变机理，开发抗冻改良剂、抗冻酵母等抑制技术，阐明冷冻面制品在贮藏、运输过程中质量变化规律，解决冷冻面制品保鲜护色技术难题。项目成果带动了冷冻面制品产业的快速发展，显著提高了企业的经济效益。

（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 40 名指导教师，但 2023 年招生人数为 20 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，更无国际学术交流。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

本学位点对研究生学位论文有专门的制度管理，并持续全面实行论文盲审制度，强化学位点论文的评估制度。但学位论文也存在一些问题：学位论文存在创新性、独立性不足，文献综合能力差及写作格式不规范等问题。2022 年的学位论文均通过首次盲审。

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；
- (2) 以新校区建设为契机，扩大研究生培养实验室面积；
- (3) 学院多渠道搭建平台、鼓励学生外出参加学术交流；
- (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。