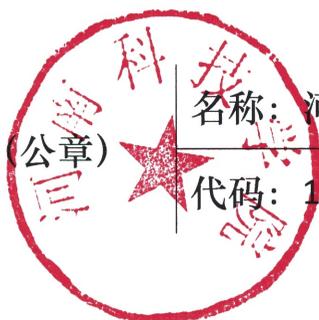


学位授权点建设年度报告

(2022 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

2023 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2022年报考人数为15人，招收18人，报录比为0.83:1，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69人。2022年毕业人数20人，授予学位人数20人。升学人数7人，就业13人。

领域（方向） 名称	研究生报 考人数 （2022）	研究生招生 人数（2022）		研究生在读 人数（2022）		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	15	18	0	69	0	20	20	13	7

4.研究生导师状况（总体规模、队伍结构）

2022 年本学位点校内硕士导师 39 人，其中获博士学位的导师 38 人，占总人数的 100%，具有高级职称的导师占比为 58.97%，45 岁以下人员占比为 79.49%。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	9	0	1	8	0	9	9	9
副高级	14	1	13	0	0	14	14	14
中 级	16	14	2	0	0	16	16	16
初 级	0	0	0	0	0	0	0	0
总 计	39	15	16	8	0	39	39	39

（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、烹饪科学 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) 烹饪科学：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）

本学科现有专任教师 39 人，教授 9 人，博士 39 人，硕士生导师 38 人，博士生导师 3 人。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。河南省高层次人才 3 人，河南省高校（中）青年骨干教师 10 人，河南省教学名师 1 人，河南省优秀教师 2 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 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	师玉忠	196511	副教授	中国农业工程学会高级会员、农产品加工贮藏分会理事
烹饪科学	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.本学位点 2022 年已完成的主要科研项目以及在研项目情况

2022 年度，本学位点发表论文 46 篇，其中 SCI/EI 收录 20 篇，SCI 一区 10 篇；获批科研项目 20 项，其中省部级以上为 7 项；获批省部级以上成果奖 4 项；获批发明专利 9 项，实用新型专利 1 项。

2022 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	低盐条件下碳酸氢钠增溶猪肌球蛋白及其凝胶性能改善机制	国家级	康壮丽	2022	55	基础研究	在研	
2	肉品智能化加工关键技术及装备研发及应用	省部级	马汉军	2022	1100	应用研究	在研	
3	食用菌的乳酸菌发酵特性研究与新产品开发	省部级	李波	2022	100	应用研究	在研	
4	嗜酸乳杆菌提高苹果多酚生物利用度关键酶系分子调控机制	省部级	冉军舰	2022	10	基础研究	在研	
5	热加工过程中 RS5 结构变化及对肠道菌群的调控机制	省部级	秦仁炳	2022	5	基础研究	在研	
6	基于原花青素的皮克林乳液构建及其特性研究	省部级	耿升	2022	3	应用研究	在研	
7	3D 打印辅助构建多孔 Pickering 乳液稳定及缓释 ω 3 脂肪酸的机制研究	省部级	周浩宇	2022	5	应用研究	在研	
8	河南省高层次人才国际化培养资助项目	省部级	何鸿举	2022	10	应用研究	在研	

2022 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	河南省教育厅科技成果奖一等奖	食源性类黄酮资源的开发与高效利用	2022	刘本国, 耿升, 何承云	河南科技学院	
2	河南省教育厅科技成果奖优秀科技论文奖二等奖	Characterization of a novel antifungal protein produced by <i>Paenibacillus polymyxa</i> isolated from the wheat rhizosphere	2022	冉军舰	河南科技学院	
3	河南省教育厅科技成果奖优秀科技论文奖二等奖	Fluctuated low temperature combined with high-humidity allowing to retain the physicochemical properties and structure of myofibrillar proteins from porcine <i>longissimus dorsi</i>	2022	朱明明	河南科技学院	
4	全国农牧渔业丰收奖一等奖	抗逆稳产高产优质小麦新品种百农 207 选育与推	2022	何鸿举	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

本学位点目前拥有省部级教学平台 4 个：食品科学实验教学示范中心，农产品加工技术 3D 虚拟仿真实验，啤酒酿造仿真操作平台，生活饮用水检验 3D 虚拟仿真实验。省部级教学团队 1 个：农产品加工及贮藏工程教学团队。省级优秀研究生教育创新培养基地 1 个：农产品加工及质量安全控制培养基地。

拥有省部级以上科研平台 6 个：国家猪肉加工技术研发专业中心，教育部农产品质量安全体系控制重点实验室培育基地，河南省粮食资源深度利用工程实验室，

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，河南省粮食深加工产品品质改良工程技术研究中心，河南省果蔬加工及质量安全控制工程技术研究中心。省级科研团队 2 个：河南省农产品加工及质量安全控制创新型科技团队、食品微生物河南省高校科技创新团队。

拥有省级优秀研究生培养基地 1 个：河南科技学院与延津产业集聚区合作共建的“农产品加工及质量安全控制”河南省研究生教育创新培养基地；校级研究生培养基地 5 个：想念食品股份有限公司、新乡市食品药品评价中心、新乡富元食品有限公司、河南世纪香食用菌开发有限公司、克明面业股份有限公司。

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	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。
2	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。

3	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。
4	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	微生物制品	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。
5	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。
6	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。
7	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。
8	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。
9	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。
10	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。
11	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。
12	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。

5.河南省研究生教育创新培养基地情况

农产品加工及质量安全控制培养基地的建设目的是为了进一步提高我省农产品加工及安全控制的技术保障，加强研究生素质的培养和人才队伍的建设。培养基地建设由河南科技学院牵头，依托食品科学与工程河南省一级重点学科，以项目研发和创新团队建设为基础，以培养研究生创新精神和创新能力为核心，与延津县产

业集聚区和中国农业科学研究院等单位联合构建。

延津食品加工产业园是河南省新乡市唯一一家以食品加工产业为主导产业的专业园区，规划面积 10.67 平方公里。经过几年的发展，已形成从原粮生产到精深加工到餐桌经营的产业链条，围绕小麦精深加工、速冻营养食品、健康休闲食品、白酒饮品等四大食品产业，食品加工产业被列入全省“百千万”亿级优势产业集群培育工程行动计划，全力打造中原经济区重要的食品加工基地。被评为全国农业产业化示范基地、国家农业科技园区食品加工产业基地、河南省“十快”产业集聚区、河南省“十先”产业集聚区、河南省百亿产业集群 30 强、河南省示范性农业产业化集群、中国名优白酒（中原）产业园。目前共入驻食品、白酒企业 48 家，小麦年仓储能力 170 万吨，年加工能力 40 万吨，白酒年生产（灌装）能力 10 万吨，年产挂面 20 万吨，年产速冻食品 25 万吨。如克明面业股份有限公司、新乡云鹤食品有限公司、河南精益珍食品有限公司、酒鬼酒河南有限责任公司等知名企业。该基地科研力量雄厚，享受政府特殊津贴专家 2 人，省部级专家、国家级“百千万人才工程”人选 5 人；博、硕士生导师 28 人，近三年年均科研开发经费投入约 600 万元。基地还聘请了中国农科院农产品加工所张春晖研究员、南京农业大学黄明教授、上海交通大学刘源教授、华中农业大学李斌教授、河南农业大学赵改名教授等专家作为研究生兼职导师。基地建设期间与合作单位联合培养硕士研究生共 25 人。基地建设结合河南省地方特色，坚持以“人才培养”为中心，以“为地方经济发展服务”为宗旨的人才培养模式，注重学生创新精神与实践能力的培养，众多毕业生已经成为企事业单位的骨干力量，“克明面业”、“笑脸”、“双汇”、“众品”、“思念”等河南省大型食品企业研发中心的核心技术骨干多数是本学科硕士研究生。毕业生能够从事技术研发、技术管理、科研教学等工作，受到用人单位的普遍好评。基地建设为研究生创新能力培养提供了不可替代的作用。

二、研究生党建与思想政治教育工作

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，现有党员 32 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，尤其是在建国70周年特辑、抗疫特辑中发挥了重要作用。到2022年该品牌已发布作品244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。

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2020-2022年获批5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，在2021年“全国大学生食品安全与营养中国行”活动中获国家级优秀团队二等奖。

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全国教育大会精神和习近平讲话精神，确保研究生思政教育全覆盖、无死角。

思政课开设情况						
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
---	---------	-------	----------	---	----	----

课程思政相关成果				
序号	成果名称	完成人	获得时间	获奖类别及等级
1	发酵食品工艺学	冉军舰	2022年	校级课程思政样板课
2	烹饪学科导论	崔震昆	2022年	校级课程思政样板课

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

序号	名称	等级	获奖人		时间	组织单位
			完成人	本单位 排名		
1	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
2	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	河南科技院校党委

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

食品科学与工程硕士课程体系为学位课（包括公共基础课、学科基础课）和选

修课。学位课程最低学分为 19 学分（其中：公共基础课 7 学分，学科基础课与方向课总学分不少于 12 学分），选修课 12 学分，必修环节 6 学分，总学分不低于 37 学分。学位课程 75 分合格，选修课程 60 分及格。补修课成绩以 60 分为及格，并记入成绩档案，不计入总学分。本学科的专业课程由硕士生导师或副教授以上承担。本学位点开设的核心课程主要有：高级食品化学、现代食品微生物学、现代食品加工与贮藏技术、食品科学与工程专题等。课程审查与新课开设规范化，研究生授课大纲等授课文件规范、齐全。

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	高级食品化学	必修课	李光磊 曾洁	3	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt、板 书，视 频	本课程研究食品的组成、结构、理化性质、营养功效、安全性等内容。为改善食品品质、开发新的食物资源、革新食品加工工艺、提高食品原料加工及综合利用奠定理论基础。
2	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。
3	现代食品加工与贮藏技术	必修课	师玉忠 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	本课程综合了果蔬、饮料、肉品、粮油等食品加工及贮藏等相关内容，重点介绍食品加工与贮藏新技术、新装备的原理、方法及特点。
4	英文专业文献阅读	必修课	何鸿举 刘本国	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书，视 频	课程包括了食品营养与卫生、食品工艺与技术、食品质量与安

							网		全等多学科的专业英语知识,同时结合实际案例,讲述食品专业科技论文各个结构要素及写作规范。
5	食品科学与工程专题讨论	必修课	马汉军 李光磊	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。
6	食品科学研究进展	必修课	何鸿举	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书, 视 频	本课程主要讲授近年来食品科学领域的研究热点、动态和前沿方向。通过课程学习使学生对食品科学领域的基本体系和研究范畴有系统的认识。
7	食品营养学研究进展	必修课	赵功玲 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	本课程主要讲授食物与营养领域的研究进展、现代营养学研究方法和营养信息评价以及各类食物(成分)和人类健康之间的关系及其机制,分子营养学研究方法以及平衡膳食与特殊食品的发展与管理。
8	农产品深加工研究进展	必修课	马汉军 李波	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农产品加工与贮藏工程研究现状及进展、现代农产品加工技术等。通过本课程学习,学生能够充分认识农产品加工与贮藏技术在食品工业发展中的地位及其对食品工业发展的推动作用。
9	仪器分析	选修课	魏新军	2	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书, 视 频	本课程介绍了大型仪器设备的基本原理、仪器组成和定性定量方法。通过本课程中基本概念和基本定理

									的学习，培养研究生的抽象思维和逻辑推理的能力。
10	食品酶学	选修课	焦凌霞 冉军舰	2	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书，视 频	本课程主讲食品酶的定义及分类，酶的微生物深层发酵生产及代谢调控，酶的提取纯化，酶的修饰，酶的固定化原理及方法，酶在食品工业中的应用等。
11	实验设计与统计分析	选修课	冉军舰	1.5	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书，视 频	本课程是以数理统计为理论基础，对科学研究中拟通过试验解决的具体问题提出科学而合理的试验方案，力求以最经济的试验投入获得尽可能多的数据信息。
12	生化分离技术	选修课	周威	2	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书，视 频	本课程主要介绍生物技术产品的分离、提取、精制方法及其技术原理，通过教学使学生能够针对不同产品或产物的特性，较好地运用各种分离技术设计合理的提取、精制的工艺路线。
13	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。
14	功能性食品研究进展	选修课	张浩 计红芳	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书，视 频	本课程主要讲授保健食品开发研究技术方面新进展；国内外保健食品发展过程与趋势等。通过本课程学习，使学生较为系统地掌握有关功能性食品基础理论知识。

15	食品生物技术研究进展	选修课	焦凌霞 冉军舰	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书, 视 频	本课程主要讲授食品与基因工程、食品与蛋白质工程、食品与酶工程、食品与发酵工程、食品与细胞工程、食品生物工程中的下游工程、生物技术与食品安全检测以及生物技术与食品工业“三废”治理等知识。
16	食品分析检测技术进展	选修课	何鸿举	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书, 视 频	本课程主要介绍分析化学、食品分析、仪器分析、检验技术等内容。通过课程学习培养学生的创新精神和实践能力。
17	食品营养与安全研究进展	选修课	周浩宇 赵功玲	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书, 视 频	本课程要求学生了解合理营养与健康的关系, 掌握食品营养与安全学的基本知识, 并能运用于合理营养与膳食的实践。
18	植物蛋白科学研究进展	选修课	计红芳 刘本国	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+ 板 书, 视 频	本课程主要讲授植物蛋白结构、蛋白质工程、蛋白质功能性质及新蛋白资源开发等。通过本课程学习, 使学生较为系统地掌握有关植物蛋白技术基础理论知识, 掌握现代科学技术在植物蛋白制品加工中的应用。
19	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。

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。针对教学过程中的关键问题,组织教师积极开展教学研究改革与实践。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。

3.教材建设情况。

教材建设情况						
序号	教材名称	出版编号	出版社	年份	获奖情况	备注
1	食品检测与质量控制研究	9789815078398	万知科学出版社	2022		
2	米制品生产	9787122401113	化学工业出版社	2022		

(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。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。

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	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	

（三）学术训练（或实践教学）

积极探索“校内+校外”的研究生培养模式，形成专业学位研究生校企协同培养长效机制，发挥行业特色优势。食品学院联合企业共建校外研究生联合培养基地，其中省级优秀培养基地 1 个，校级研究生培养基地 4 个。聘请 55 位行业经验丰富的专家担任基地导师。基地建设期间与合作单位联合培养硕士研究生共 40 余人。基地建设结合河南省地方特色，坚持以“人才培养”为中心，以“为地方经济发展服务”为宗旨的人才培养模式，注重学生创新精神与实践能力的培养，众多毕业生已经成为企事业单位的骨干力量，“克明面业”、“笑脸”、“双汇”、“众品”、“思念”等河南省大型食品企业研发中心的核心技术骨干多数是本学科硕士研究生。毕业生能够从事技术研发、技术管理、科研教学等工作，受到用人单位的普遍好评。基地建设为研究生实践及创新能力培养做出了很大贡献

（四）研究生奖助体系

本学位点为研究生（有固定收入的除外）设置了力度大、覆盖面广、金额高的奖助体系，确保研究生能更好的投入学习和科研，深入创新实践锻炼，顺利圆满完

成学业。

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。2022 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	2022	2	1
学业奖学金	奖学金	2022	29.8	66
国家助学金	助学金	2022	39.6	66

(五) 学风建设

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。组织研究生导师深入学习全国教育大会精神，确保研究生思政教育全覆盖、无死角。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。

（六）质量保证

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

（七）管理服务

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	文平	197701	食品学院副院长	
2	刘克平	197708	食品学院党委副书记	
3	周浩宇	198506	研究生秘书	
4	项丰娟	198901	研究生党支部书记	
5	聂远洋	198608	研究生班主任	

6	耿升	199003	研究生班主任	
7	朱明明	198904	研究生班主任	

在学研究生满意度调查情况：

为了全面了解本学位点全日制研究生培养状况，本学位点就学习积极性、学习情况、导师评价及学院综合服务等方面对在校研究生进行满意度调查，结果表明95%以上在校研究生对于本学位点所提供的教育服务、“三助”制度落实情况等各方面都比较满意。

四、研究生教育改革情况

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。

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

（一）论文质量

体现本学科或本专业学位特点的学位论文（专业学位论文类型包括调研报告、规划设计、产品开发、案例分析、项目管理、艺术作品等）规范、评阅规则和核查办法的制定及执行情况；强化专业学位论文应用导向的情况。本学位点学位论文在各类论文抽检、评审中的情况和论文质量分析。2022年，本学位授权点获校级优秀硕士学位论文4篇。

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	

获奖论文情况

序号	学号	姓名	专业领域	论文题目	获奖等级	授予学位时间	备注
1	21201901201	王洋洋	食品科学	基于高光谱成像技术快速预测生鲜甘薯品质研究	校级优秀	2022	
2	21201901214	林泽原	农产品加工及贮藏工程	基于多肽组学的固始鸡源高汤kokumi肽挖掘及风味特征研究	校级优秀	2022	
3	21201901212	张麟	农产品加工及贮藏工程	冻藏温度对非发酵面团面筋蛋白及冷冻饺子皮品质的影响研究	校级优秀	2022	
4	21201901218	刘畅	水产品加工及贮藏工程	罗汉果籽蛋白的制备及其修饰研究	校级优秀	2022	

本学位点学位论文在各类论文抽检、评审中的情况和论文质量分析

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。

本学位点学位论文在各类论文抽检、评审中情况良好，且在优秀论文评审中成绩显著。

（二）就业发展

食品学院食品科学与工程专业的毕业生就业率和满意度较高，毕业生发展前景好，用人单位评价高。多人在双汇、思念等大型食品企业、高校或分析检测机构等就职，2022 年有 5 名学生考上博士研究生，近 5 年就业率在 95%以上

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情况
			签订协议	升学	自主创业	其他			学校填报
全日制硕士研究生	26	26 (100%)	17 (65.4%)	5 (19.2%)	0	4	0	96.3%	16 (84.2%) -
非全日制硕士研究生									
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 (3.8%)		15 (57.7%)		8 (30.8%)		3 (11.5%)		
非全日制硕士研究生									
毕业生主要去向									
就业单位名称									
安阳市委组织部 1 (2.7%)	北京农林科学院林业果树研究所 1 (2.7%)		漯河食品职业学院 1 (2.7%)		河南双汇投资发展股份有限公司 1 (2.7%)		陈克明食品股份有限公司 1 (2.7%)		

（三）服务贡献

本学科教师在完成校内工作的同时，响应国家“万人助万企”号召，深入企业，积极开展社会服务，在企业厂房设计改造、工艺技术改进、生产规范和企业标准的制定、企业及监管人员关于生产技术难题、监管处罚问题、标签标识问题的咨询为河南双汇投资发展股份有限公司、河南众品食业股份有限公司、河南米多奇食品有限公司、山东鲁花（延津）面粉食品有限公司等数百家企业提供技术支持。多人获得“优秀科技特派员”、“优秀博士服务团成员”、“服务企业优秀专家”、等省市级荣誉称号。并与双汇集团、想念食品股份有限公司、河南米多奇食品有限公司等地方企业签订了战略合作框架协议，构建了“产、学、研”一体化实践教学模式，强化了学生的工程实践能力培养，构建了复合型工程技术人才的培养模式。

2022 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	香菇多糖-茶多酚复合物抗癌、抗炎活性及作用机理研究	周海旭	2022	河南省臧营桥食品有限公司	应用	本成果研究了香菇多糖-茶多酚复配后生物活性,探索了两者复配后抗癌、抗炎生物活性,为新产品的开发应用提供理论基础。该项目在河南省臧营桥食品有限公司推广应用后,取得了良好的经济效益和社会效益。
2	高灵敏电化学免疫传感器的构建及其对牛奶中金黄色葡萄球菌的检测应用	周海旭	2022	河南众安食品科学研究院	应用	本成果制备了高灵敏电化学传感器,通过检测多种奶源中的金黄色葡萄球菌。该项目在河南众安食品科学研究院推广应用后,取得了良好的经济效益和社会效益。
3	小麦面粉的 3D 打印特性研究及产品创制	周浩宇	2022	河南有米有面食品有限公司	应用	研究成果对小麦面粉的 3D 打印特性进行研究,创制新型 3D 打印面制食品,拓展了小麦面粉的加工领域,丰富面制食品的花色品种,向市场推出营养价值高、外观精美独特、满足个性化需求的新型面制食品,提高了面制食品的附加值和市场竞争力。
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: 科技服务甘薯加工企业, 助力行业健康发展

本学位点充分利用本校粮油领域的高科技人才资源,积极投身省内甘薯种植合作社及甘薯加工企业的科技创新工作,着力解决农户与企业面临的现实问题,驱动农户与企业健康发展。

1.挖掘甘薯生物活性资源:为甘薯提质增效,与郑州市福源生物科技有限公司合作,开发甘薯加工废液中生物活性物质 β -淀粉酶的提取与纯化研究。

2.整合新型加工技术:与郑州市福源生物科技有限公司合作,应用膜分离等技术将甘薯加工废液中 β -淀粉酶提取、分离及纯化,对甘薯 β -淀粉酶提取新工艺进行优化。研究成果在长春大成集团、山东龙力生物科技有限公司等淀粉糖企业生产应用。

3.资源综合化利用,经济及社会效益显著。从甘薯加工废液中提取生物活性酶,

既提高了甘薯的附加值，又减轻了淀粉加工业对环境的污染。同时促进农村经济和农业可持续发展、改善生态环境，实现甘薯种植农户致富奔小康的宏伟目标。研究成果带动了甘薯种植业的发展以及农民就业机会，推动了农产品种植业的发展，增加了农民的收入，促进河南地区农业产业化进程。甘薯 β -淀粉酶产品带动了食品加工业、啤酒酿造业、包装业、营销业等相关产业的发展，增加了就业机会，减轻了政府的失业压力，促进了社会稳定。

典型案例 2：着力肉制品研究，致力于传统菜肴工业化

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。

（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 39 名指导教师，但 2022 年招生人数为 18 人，平均每位导师招收仅 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) 实验场地不足

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) 学术交流不足

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有待提升，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：

为进一步推动食品学院学位与研究生教育事业高质量发展，提升研究生培养质量，坚定不移走学科内涵式发展道路，争创国内知名学科，针对以上问题和不足，特制定如下改进措施：

(1) 加强国家级项目的培育与申报；

以“河南科技学院十四五发展规划”及食品学院十四五事业发展规划为指导方针，瞄准特色优势，加强项目申报组织，提高项目申报质量，提升项目立项率，力争国家级基金项目取得新突破。进一步总结、凝练学院的优秀科技成果，提前做好国家级成果奖励和省部级科技奖等高级别成果奖励的项目储备。

(2) 以新校区建设为契机，扩大研究生培养实验室面积；

加大建设经费投入，多方争取，添置高端科研设备，扩大实验室面积，逐步改善研究生培养的条件。

(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。

(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。

加强研究生学位论文质量和帮助研究生解决在撰写论文过程中遇到的问题。开展导师讲坛活动，请院内外的知名研究生导师或专家、学者开展论文写作方面的学术讲座；院校可组织学术征文活动，调动研究生撰写学术论文的积极性。研究生导师对研究生平时的学术论文写作给予高度重视，加强指导，提高毕业论文的创新性。

成立由相关专业的学术专家、行业、研究生管理人员组成学位论文专家督导组，对学位论文各环节进行重点抽查，提出存在问题及修改意见，及时完善修改。在学位论文全过程严格执行分流淘汰制度，对各环节论文质量不达标的，要坚决淘汰，绝不允许“不合格品”进入答辩环节。对于不能及时修改合格的学生暂停其当年学位申请资格。