

硕士学位授权点建设年度报告

（2023年度）

|  |
| --- |
| 一级学科名称： 食品科学与工程  一级学科代码： 0832  学位点负责人： 罗惠波  所属学院： 生物工程学院  所属学院负责人： 赵志峰 |

2023 年 12 月

填表说明

1.本报告中涉及的人员均指人事关系隶属本单位的在编人员以及与本单位签署全职工作合同的专任教师（含外籍教师），兼职人员不计在内；涉及的成果（论文、专著、专利、教材、科研奖项、教学成果等）均指署名第一单位获得的成果。

2.本报告中，涉及状态信息的数据（学位授权点概况、师资队伍情况），统计时间点为2023年12月31日；其他涉及过程信息的数据（科学研究、人才培养、服务贡献相关数据），统计时间段为2023年1月1日至2023年12月31日。

3.科研经费应是本学位点实际获得并计入本单位财务账目的经费。

4.本表不得填写任何涉密内容，涉密信息须按国家和军队保密规定进行脱密处理。

一、学位授权点基本情况

**1.培养目标**

食品科学与工程一级硕士学位点建设，坚持“立足四川，服务西南，面向全国”，服务地方区域经济，密切对接产业，科教深度融合，各方向均紧密结合区域经济发展。

本学科培养具备扎实的食品科学与工程理论基础和多维的专业知识体系，把握学科前沿、研究进展及发展趋势，了解行业现状与发展动态，具有创新意识和较高的外语、计算机水平，具备独立从事本学科科学研究、技术指导、产品开发、工程设计、质量控制和生产管理等工作能力的复合型高级专业技术人才。

**2.学位标准**

本年度学位点根据新的文件《四川轻化工大学硕士学位授予工作细则》（川轻化学位〔2022〕17号）要求对学位授予标准进行了修订，编制了《四川轻化工大学食品科学与工程一级学科硕士学位授予标准》，已从2023级研究生开始执行。

二、基本条件

**1.二级学科方向**

（1）食品科学

食品饮料产业是四川省万亿支柱产业，本学科依托四川特色食品、调味品，走特色发展之路，紧密围绕区域社会经济发展的需要，聚焦食品生物技术、现代食品加工理论与基础、食品原料与品质、食品安全与健康四个研究方向，开展发酵食品和功能食品基础研究，在酿酒专用粮研究、饮食与人体健康、酿造调味品、食品精深加工、食品质量安全控制等方面开展了持续的理论研究和技术开发，取得了丰硕的科研及教学成果。

（2）农产品加工及贮藏工程

四川是农业、畜牧业大省，农产品加工与贮藏工程服务国家农业现代化目标和区域经济发展，重点结合四川农产品加工现状，坚持走特色农产品发展之路，推动农业供给侧结构性改革，与地方资源研究结合，与地方企业需求结合，以畜禽产品深加工贮藏技术、果蔬加工贮藏、农产品深加工与质量控制理论基础为重点，发挥自身优势，将理论与实践、工艺与设备、工程与管理、科研攻关、人才培养等结合起来，形成一定的学科特色。开展农产品深加工、副产品无害化处理及综合利用技术研究，配套产业化开发技术。

（3）酿酒工程

酿酒工程与四川省重点产业无缝对接，作为本学科“从一粒种子到一滴美酒”为特色的全产业链布局的主干部分，以酿酒生物技术及应用为特色方向，围绕酿酒领域重大科学问题，聚焦制约产业发展的重点突破方向，整合多方资源，面向酿酒发酵机理、酿酒工艺优化、酿酒微生物、酿酒废弃物的处理及资源化利用热点问题，开展原创性研究，推动传统白酒产业升级转型。

（4）智能酿造工程

本学科是我校食品科学与工程一级学科与数学、控制科学与工程、机械工程等一级学科共同合作，开设的交叉学科，主要开展酿造工程领域智能制造方面的工作。学科契合我校“产教融合”办学特色，按照“十三五”规划“白酒行业要注重智能酿造，加大白酒酿造基础科学研究，把智能技术引入白酒业，实现白酒酿造智能化”，学科基于酿造系统理论，采用智能化的数据处理、挖掘方法，解析传统酿造模型。通过智能自动化、物联网和大数据等技术实现精确测量、精细生产、信息无缝共享、高效管理，优化运行、优化控制和优化管理，推进白酒产业从机械化自动化到信息化智能化的并行、融合、跨越式发展。

**2.师资队伍**

**（1）专任教师**

专任教师58人，其中教授18人， 副教授14人，45岁以下人员占70.7%，博士学位79.3%;国务院特殊津贴获得者1人、四川省突贡专家1人、天府学者1人、学术和技术带头人2人、后备人选4人。年龄结构年轻化，以45岁以下导师为主体，占比62.90%，且其中89.74%以上导师具有博士学位；学历结构具有博士学位人员比例高，占比74.19%。师资满足本学位点课程教学、论文指导、实践训练等培养环节的需要。

**（2）师德师风**

在师德师风建设方面，2020年四川轻化工大学成立了以校党委书记、校长为组长的师德师风建设工作领导小组，并下发了《四川轻化工大学关于进一步加强和改进师德师风建设的实施意见》（川轻化委〔2020〕29 号）和《四川轻化工大学教师师德失范行为负面清单及处理办法（试行）》（川轻化委〔2019〕110 号），本学位点严格执行相关制度，2023年度未发现任何师德师风负面问题情况。

在师德师风教育、宣传方面，2023年度本学位点集中开展师德师风教育3次，所有研究生导师上岗前均需签订《四川轻化工大学研究生指导教师履行立德树人职责承诺书》。组织全体导师参加国家高等教育智慧教育平台“2023年暑假教师研修暨师德集中学习教育”线上学习1次。并通过学院OA系统、QQ工作群、微信群等多种途径，对导师进行师德师风教育。

**（3）导师遴选**

导师的选聘过程严格按照学校制定的《关于印发<硕士研究生指导教师遴选聘任管理办法（修订）>的通知》的规定执行。学位点在2023年6月新遴选3位硕士生导师。

导师的培训制度和执行情况：学院定期召开研究生导师工作会议，对导师进行培训，认真落实《教育部关于全面落实研究生导师立德树人职责的意见》、《四川省教育厅关于全面落实研究生导师立德树人职责的实施意见》和《四川轻化工大学关于进一步加强和改进师德师风建设的实施意见》和《四川轻化工大学教师师德失范行为负面清单及处理办法（试行）》等文件的要求，确保将立德树人落到实处。实行导师责任制，导师需履行《研究生导师指导行为准则》。

导师的考核制度和执行情况：导师的考核主要依据《四川轻化工大学关于印发《硕士研究生指导教师管理与考核办法（试行）》的通知》、《四川轻化工大学关于印发《四川轻化工大学优秀研究生指导教师评选办法》的通知》执行。2023年，所有上岗导师的考核均为合格，其中3位导师老师被评为2023年度四川轻化工大学优秀研究生指导教师。

**3.科学研究**

2023年，本学位点新增立项国家级项目1项，新增省部级项目13项，横向课题15项。发表论文163篇，其中SCI论文59篇，一区论文13篇，二区论文26篇。在授权发明专利方面，本学位点在2023年获授权发明专利21项。2023年，获省部级科技奖二等奖2项、一等奖1项。

**4.教学科研支撑**

**（1）教学科研基础条件**

具有研究生教学多媒体教室20余间，供研究生教学课程专用。具有专业科研实验室约16500平方米，用于导师和研究生开展论文科研工作使用。具有食品科学与工程学科相关的科研设备，包括600M核磁共振、液质联用仪、气质联用仪、高通量测序仪等大型仪器设备，可为食品科学与工程专业硕士的培养提供先进的教学科研条件。

**（2）网络、图书资源**

本学位点有较丰富的、满足教学需要的中外文专业图书资料和数字化资源。每个研究生均配有登录账号，方便研究生在校内和校外使用。图书馆馆藏纸质文献301万余册，电子图书 140 万余册；购买了国内外数据库120多个（含字库），其中中文数据库91个，外文数据库31个，如中国学术期刊全文数据库、中国博、硕士学位论文全文数据库、万方数据平台、维普资讯、超星数字图书馆、Elsevier ScienceDirect、EBSCO、SCIE等，折合电子图书106万册、电子期刊105万册、学位论文959万篇。此外，根据我校学科特色，自建特色数据库10个，如中国盐文化数据库、酿酒特色数据库等，保障了研究生教育和培养的基本条件。

**（3）教学/科研平台**

本学位点依托“固态酿造国家级工程实践教育中心”国家级平台和“酿酒生物技术及应用四川省重点实验室”、“固态酿造关键技术研究四川省院士（专家）工作站”、“四川省酿酒专用粮工程技术研究中心”、“四川省固态酿造博士后创新实践基地”、“食品质量与安全省级协同创新中心”、“传统酿酒产业改造升级四川省协同创新中心培育基地”12个省部级平台。对研究生的培养起到了重要的支撑作用。

具有能满足需要的“产学研用”实践基地。学校已在宜宾五粮液集团有限公司、泸州老窖股份有限公司、成都希望食品有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院等多家知名企业和科研院所建立了实践基地，每年可接纳实践学生人数80人。

**5.奖助体系**

建立了完善的硕士研究生奖助体系，工作中严格按照《四川轻化工大学关于印发<研究生助学金、国家奖学金、学业奖学金实施细则>的通知》、《四川轻化工大学研究生“三助一辅”工作管理办法》等一系列制度的要求执行。配合学校制度要求，学院制定了《四川轻化工大学生物工程学院国家奖学金评审实施细则》、《生物工程学院研究生助学金实施细则》、《生物工程学院研究生学业奖学金评定实施细则》、《生物工程学院“五粮液”奖、助学金评定实施细则》等制度性文件，为公平、公开、公正地评审各种奖学金、助学金提供依据，为激励研究生勤奋学习、潜心研究和完成学业提供了保障。

本学位点目前设立有国家奖学金、学业奖学金和助学金，并根据需要设置科研助理，确保学生学业的正常开展。此外，通过与企业的产教融合合作，设置了五粮液奖学金和五粮液励志奖学金、丁点奖学金等企业奖学金。

奖助水平与覆盖面：国家奖学金20000元/人，覆盖率3.8 %；学业奖学金6000-10000元不等，覆盖率为34.3%左右；助学金全日制无工资收入学生覆盖率为100%。

三、人才培养

**1.招生选拔**

为吸引生源，利用招生网站、微博、微信等网络媒体以及到各地驻点宣传等方式开展招生宣传工作，并制定了一系列激励制度。本学位点为了招收优质生源，开展了“生物工程学院暑期夏令营活动”，让本科生了解本学位点的情况，以及各位导师的科研方向，起到了积极的作用。在选拔过程中，严格按照学校硕士研究生招生录取办法，按要求和程序开展硕士研究生的复试及选拔工作，择优录取，招收新生17人，学位授权点报名人数逐年增加。

**2.党建和思政教育**

本学位点开设有《中国特色社会主义理论与实践研究》、《自然辨证法概论》和《马克思主义与社会科学方法论》思想政治理论课程，并积极建设具有学科特色的课程思政体系。

学位点设有学科建设与研究生工作办公室，配备办公室主任1名，研究生秘书1名；配备3名青年博士教师作为研究生兼职辅导员，研究生党支部书记由辅导员担任。确保了研究生支部在学校党委和学院党委的坚强领导下工作，采取集中研讨、主题讨论、学习交流、观看纪录片、实践教育等形式多样的思政教育活动。充分发挥导师和任课教师在研究生党建工作中的作用，使之不但成为研究生科研上的引路人，也是理想信念的引导者。

**3.培养方案**

根据食品科学与工程学科评议组的指导性要求和我校办学定位，邀请行业专家充分论证，修订了目标明确、特色鲜明的食品科学与工程研究生培养方案。

在研究生培养和考核过程中，严格按照培养方案的课程设置和实践要求执行，所有课程均更新了教学大纲，对教学目的和教学要求、教学内容、教学方式、考核方式和参考书目等进行了明确规定。鼓励任课教师选用规划教材或自编符合人才培养目标要求的优秀教材、讲义。

**4.课程教学**

本学位点邀请行业专家，对学位点的培养方案中的课程体系设置进行评价，经评价现行课程体系对食品科学与工程研究生的培养是合理的。

选聘科研和教学水平高的专业教师作为学位课程和选修课程的主讲教师，任课教师全部具有高级职称或博士学位。教学过程按《四川轻化工大学研究生教学管理办法（修订）》文件进行管理，制定了研究生课程教学质量监控和评价体系，规范教学行为，保证课程有效实施，采用督学专家听课和学生评教相结合的方式进行课程评价，教学质量较好。实施课程分析制度，对课程学习情况进行细致分析和总结，持续改进课程教学效果。

在教学大纲方面，本学位点所有课程均更新了教学大纲，对教学目的和教学要求、教学内容、教学方式、考核方式和参考书目等进行了新的规定，并严格按照新教学大纲的要求执行。

在教材方面，鼓励任课教师选用规划教材或研究生的经典教材，同时，鼓励教师自编符合人才培养目标要求的优秀教材、讲义。

在教学质量过程监控开展情况方面，2023年度学校研究生部组织督学专家对本学位点研究生课堂教学听课8次，学院组织领导班子课堂检查15次。从监督听课和抽查结果来看，各位任课教师备课认真，准备充分，上课精神饱满，多采用了多媒体等现代教学手段，课堂纪律好，出勤率高，总体教学质量高。定期开展各类教学档案检查，包括教学大纲、考试试卷、成绩表、成绩分析等，本学位点检查结果均为优秀。

**5.学术训练**

按照《四川轻化工大学硕士学位授予工作细则》和食品科学与工程学科培养方案的要求，严格执行论文开题、中期检查、学位论文撰写和送审、答辩等各环节，保证每位研究生学术训练时间不少于1年。根据学校制定的《四川轻化工大学研究生创新基金项目管理办法（修订）》和《四川轻化工大学研究生创新成果管理办法（实行）》，充分激发研究生的科研和创新积极性。2023年，本学位点硕士研究生参与各类科研项目40余项，立项校内研究生创新基金8项，结题9项；发表论文30余篇。

**6.学术交流**

根据学校制定的《四川轻化工大学研究生学术交流活动考核实施办法》文件，对研究生参加国际、国内学术会议及参与校内举行的各类学术讲座或学术交流活动进行规范。2023年，食品科学与工程学科以线上或线下的形式邀请国内外知名专家或优秀博士开设专题讲座和学术报告10场次，内容丰富，形式多样。学院也组织搭建了研究生交流平台与机制，鼓励同学们汇报交流，学生通过线上或线下的形式参加国内外学术会议和校内专题报告近200人次，其中主题报告或口头报告8人次；在校期间每位学生参加校内学术活动至少达6次以上。通过学术交流，优秀研究生心得体会分享等活动，增强了学科研究生的交流、协作能力，培养研究生科学精神。

**7.论文质量**

根据学校制定的《四川轻化工大学硕士学位授予工作细则》、《四川轻化工大学研究生学位论文开题报告实施细则》、《四川轻化工大学硕士研究生中期考核实施细则》等文件，对学位论文选题、论文撰写、论文抽查、评审与答辩等环节都做了明确要求，导师组及导师指导严格按照文件指导学生，指导过程规范、严谨。

食品科学与工程学科要求所有学位论文必须符合查重比例要求（<=20%）才能送审，送审采用校外（3人）专家盲审方式进行。每学年召开学科导师专题会议，开展论文质量分析，讨论提高人才培养质量举措，持续改进学位论文质量。

**8.质量保证**

按照《四川轻化工大学硕士学位授予工作细则》、《四川轻化工大学研究生学籍管理规定》和《四川轻化工大学研究生转专业实施细则（修订）》等制度，强调培养过程监控，加强学位论文和学位授予管理。2023年，18位研究生顺利毕业，并达到授位条件获得硕士学位。

**9.学风建设**

根据《四川轻化工大学研究生学术道德规范》、《四川轻化工大学学位论文作假行为处理实施细则》等规范性文件的要求，开展学风建设。学院通过研究生入学教育、专题讲座、学期座谈会、主题教育及课程内穿插强调等进行学风教育，导师组通过研究生例会制度开展研究生的学术道德规范教育，对学术不端行为零容忍，教育效果良好。2023年，食品科学与工程学科未出现学生学术不端行为。

**10.管理服务**

学校建立了研究生教育校院二级管理体系。学校层面制定研究生培养的各环节的规章制度，学院层面具体实施，并根据培养学院实际情况制定实施细则。食品科学与工程学科硕士学位授权点机构由学院教授委员会、导师组、研究生秘书和研究生辅导员组成。学院成立由院长直接分管的学位与研究生工作办公室，负责学科建设与研究生培养过程管理，导师组负责研究生的指导、培养工作，研究生秘书开展日常教学管理工作，研究生辅导员开展学生思想政治、学风建设等工作。

食品科学与工程学科建立了完善的研究生权益保障制度。在研究生招生工作、培养过程、学位管理、奖勤助贷、考核、评优等各环节均有相关的制度保障并严格执行。建立有校研究生会和学院研究生会，切实维护研究生的权益。研究生的开题、中期答辩、导师指导、论文撰写、论文审查与答辩等过程严格按规定执行，管理规范得力。

食品科学与工程学科学位点教学资料和学生学籍资料由专人保管，保存完好，重要资料由学校档案馆统一保存，一般资料由培养学院保存，管理规范、分工明确。

每年开展研究生满意度调查。2023年，本学位点在校研究生满意度调查结果表明，本学位点研究生对在校期间的学习、导师指导、学习环境和氛围、实验条件、科研训练和授课教师满意度等方面的满意程度高，认可度强。

**11.培养成效**

2023年，本学位点研究生参与各类科研项目40余项，立项校内研究生创新基金5项，结题9项；发表论文30余篇，授权发明专利（参与人）2项。本年度，2名研究生获国家奖学金。

**12.就业发展**

2023年，食品科学与工程学科研究生毕业生就业率95%，就业签约单位类型主要包括升学攻读博士学位、酒企、事业单位从事设计研发等工作。本学科开展了毕业生用人单位跟踪调查，用人单位反馈意见表明：用人单位普遍对本学科培养毕业研究生的工作表现满意，大多数毕业生已经成长为用人单位的技术骨干或中层管理人员。

四、服务贡献

**1.成果转化**

2023年度，本学位点2项科研项目实现了成果转化，在白酒酿造、食品加工行业取得了广泛的应用。

**2.服务经济和社会发展**

以地方经济社会发展需求为导向，以学科交叉融合促进学科发展为目标，食品科学与工程学科积极推动“从一颗种子到一滴美酒”的纵向全产业链布局，推动食品学科群横向延展，成为西南地区酿酒、食品加工企业重要的技术人才培养基地，紧密结合区域经济，服务地方经济。立项国家级项目 1 项，立项省部级项目 13项，承担市厅级重点研究项目8项，承担宜宾市五粮液集团、泸州老窖股份有限公司、丰谷酒业、水井坊等多家企业项目14余项。

**3.科教协同育人**

本学位点积极推进科教协同育人，积极完善高水平科研支撑拔尖创新人才培养机制。以本学科为基础，融合数学、控制科学与工程、机械工程等学科交叉发展，构建优势团队和多学科支撑平台。

本学科总结人才培育模式，进行“一二三五”食品科学与工程学科群建设探索与实践，荣获四川轻化工大学首届校级研究生教学成果奖。

**4.承担国内外重大设计与展演任务**

立项国家级项目“小麦穗发芽抗性调控机制研究”（第三单位）和“浓香型白酒酿造微生物代谢合作及时空生态位自我调控机制”（第一单位）2项，立项省部级项目 14项。

本学科师生牵头参加2022“五粮液杯”中国大学生酒类创新创意大赛决赛-文创产品设计和包装设计。

五、存在的问题

1、生源质量和生源数量有待进一步提升；

2、“大师”导师，学术骨干导师数量有待进一步加强；

3、学科方向需进一步凝练。

六、下一年建设计划

**1.计划（改革方向）**

（1）加强研究生招生宣传和政策支持。食品科学与工程学科将进一步加大招生宣传力度，扩大研究生招生规模，争取增加学术型研究生招生指标，增加本学科对优质生源的吸引力和凝聚力。

（2）打造高水平师资队伍。食品科学与工程学科将持续加强师资队伍建设，尤其加强对领军人才的引进和培养。

（3）进一步凝练学科方向。食品科学与工程学科将进一步凝练和梳理学科方向，推动白酒全产业链布局，横向带动食品学科群，突出重点，特色发展。

**2.举措（工作重心）**

招生方面：（1）做好考前宣传工作，一是将学科优势、特点、重点平台介绍给考生，提高第一志愿报考比率；二是教师在教学中把自己研究工作中的工作亮点特色介绍给考生，吸引学生的兴趣；三是开展好暑假拟考学生夏令营活动，提前锁定部分优质生源；（2）加强考后宣传工作，一是针对校内考生，及时锁定校内第一志愿上线考生并动员报考其他学校考生调剂回本校；二是针对校外考生，尤其对生源来源较多的学校，加强现场宣传，吸引优质生源；（3）积极争取政策支持，增加学术型研究生招生指标。

师资队伍培养方面：坚持引育并举，对标学科博士授予点建设要求，创新高层次人才引进和培育工作思路。

集中优势资源，围绕酿酒生物技术及应用、预制菜加工技术、生物发酵及应用等领域打造3-4个重点团队，积极扶持、引进学科带头人，培养学术骨干，加大政策倾斜，打造学院头雁人才，参与国家、省、市的重点科研活动，参加各类学术团队、评审委员会活动。

针对人才队伍梯队建设问题。加大人才引进力度和精度，新引进人才主要向重点团队和重点方向倾斜，组建高水平创新团队，未来3年根据学科布局，再引进20名以上紧缺人才。

学科方向凝练方面：优化学科方向，聚焦人力、物力和财力，培育骨干团队，打造优势和特色学科方向。继续积极推进“一横一纵”战略，布局酿酒全产业链。以“生物发酵技术”为内核，横贯大食品学科，重点培育白酒酿造、农产品加工、生物发酵等方向，推动食品科学与工程学科群横向延展；以白酒酿造为学科主干，通过重点打造酿酒生物技术及应用四川省重点实验室及酿酒专用粮工程技术中心，与五粮液、泸州老窖等龙头企业深度合作，推动以“从一粒种子到一滴美酒”为特色的全产业链布局，推进白酒学科纵深发展。产教深度融合，支撑学校“立足四川，服务西南，面向全国”战略。