

研究生教育发展质量年度报告

高校
(公章)

名称: 中国食品发酵工业研究院

代码: 83705



2022 年 5 月 24 日

一、总体情况

(学位授权点基本情况,学科建设情况,研究生招生、在读、毕业、学位授予及就业基本情况,研究生导师状况(总体规模、队伍结构))。

(一) 学位授权点基本情况

中国食品发酵工业研究院(以下简称:食品院)始创建于1955年2月,是我国规模最大、历史最久的,从事食品、生物工程研究与开发的科研机构。食品院秉承“创新发展、服务行业”的理念,紧紧围绕轻工技术和工程的基础理论与产业实践问题开展教研工作,科技创新水平不断提高,科研平台建设不断加强,科研条件日臻完善,在发酵工程、工业微生物资源、生物食品质量与安全、食品生物技术与营养等领域中形成了具有特色的研究方向和稳定的学术团队,并在我国轻工技术与工程领域具有较大的影响,为促进我国产业发展和技术进步发挥了重要作用。

(二) 学科建设情况

食品院于1986年开始招收硕士研究生,是国务院学位委员会批准的第三批硕士学位授予单位(单位代码:83705),为二级学科——发酵工程(082203)硕士学位授权点。随着经济的发展和科学技术的进步,学科建设不断得到丰富和发展,学科专业具有鲜明的轻工技术与工程特色及行业优势,2007年设立中国轻工集团公司发酵工程博士后科研工作站,2011年增列为一级学科——轻工技术与工程硕士学位授权点(0822),已为国家和地方培养一批高级人才,获得社会

认同并有较高的社会声誉。

（三）研究生导师状况

本学位授权点拥有一支稳定的本学科领域专家队伍，学术研究能力强、水平高，其中正高级工程师 30 人，高级工程师 58 人；博士 35 人，硕士 139 人，有力保障了人才培养和研究生教育工作的顺利开展。本学科每年招生硕士生 8 名。本学科导师与美国、欧盟、日本、英国等 20 余个国家和地区的大学、科研院所有着密切的学术交流与合作关系，为研究生培养提供良好的国际交流平台。

（四）研究生招生、在读、毕业、学位授予及就业基本情况

食品院为加强招生宣传以提高生源质量，在加强招生宣传、加强生源质量监督和加强同相关学科高校的沟通与合作方面做了相关工作。包括：充分利用网站、微信平台等不同网络媒体进行招生宣传和学科特色优势宣传，扩大招生宣传的覆盖面与影响力；制定了严格的研究生复试管理制度，强化面试中实践和创新能力的考核，注重对研究生科研能力和综合素质考察；加强同相关学科高校的沟通与合作，广泛开展学术交流，以促进招生和研究生交流。

本学位授权点 2017 年-2021 年，共毕业硕士研究生 40 人，签约 40 人，就业率 100%，就业发展去向主要为工作或继续攻读博士学位。就业情况基本反映了学科设置及人才培养能适应行业需求，与轻工技术与工程学科研究生培养目标高度一致。通过询问、调查反馈，用人单位对本学位点毕业的研究生综合素质满意度 100%。

二、研究生党建与思想政治教育工作

（思想政治教育队伍建设，理想信念和社会主义核心价值观教育，校园文化建设，日常管理服务工作。）

为响应党和国家的号召，食品院对研究生加强了思想政治教育工作。通过加强理论武装，强化思想政治教育，包括深入学习贯彻党的十九大及系列全会精神、推进“两学一做”学习教育常态化制度化、加强党员教育。发扬理论联系实际的学风，增强学习的针对性和实效性，积极创新学习方式，深入开展学习与科研，同时把推进“两学一做”学习教育常态化制度化作为全面从严治党的战略性、基础性工程，履行主体责任，抓常抓细抓长。把思想教育作为第一的任务，教育引导广大党员特别是各级领导干部不断改造自己，提高思想政治觉悟。

本学位点下发了《中国食品发酵工业研究院研究生手册》，并严格要求，对研究生学风学术道德起到了正确引导与警示作用。不断创新教育形式，开展宣讲教育、导师谈心谈话活动，不定期检查学生科研记录，监督研究生学风、道德及学术规范等行为，并就教研满意度进行调研，掌握学风建设中存在的问题，增强学风建设的针对性。近5年，本学位点积极开展学术道德和学术规范教育，严格执行有关规定，导师或研究生均无学术不端行为。

我院研究生管理采取研究生办公室（即人力资源部）和培养部门（指导教师所在部门）两级管理的办法。研究生在第一年基础课学习阶段以研究生办公室管理为主，第二、三年撰写论文阶段以培养部门管理为主。研究生办公室与培养部门紧密配合，做好研究生管理工作。

本学位点严格按照学校在奖学金评选、请假、研究生管理、学生公寓安全等方面的规章制度执行。各项奖助学金的评选按照“公平、公正、公开”的原则，做到评选前有制度，评选中有公示，有异议必答复，保证研究生的知情权和申诉权。积极引导研究生开展自我管理和自我服务，形成了在党团支部领导下的研究生自主管理体制。同时，定期召开学生座谈会，了解研究生在学业和生活方面情况，引导学生端正学习态度，反馈结果良好。团委定期组织丰富多彩的文娱体育活动，促进研究生身心健康、交流感情。物业管理部对研究生住宿、饮食等生活方面提供全方位的服务与支持。研究生对培养计划和开设的课程比较满意，对导师的治学态度、道德修养和学术水平等的评价相对较高；调查研究生对管理与服务的满意度，近五年研究生对培养单位管理与服务比较满意。

三、研究生培养相关制度及执行情况

（课程建设与实施情况，导师选拔培训、师德师风建设情况，学术训练情况，学术交流情况，研究生奖励情况。）

（一）课程建设与实施情况

本学位点研究生基础课安排在天津科技大学学习，按照学校要求，教学课程分为学位课、必修课及选修课三个部分，总学分不少于 30 学分，其中学位课所修学分至少 18 学分，选修课至少 9 学分，必修课环节 3 学分，课程设置或根据天玑科技大学的课程安排进行调整。

第一外语为英语，课程考试合格取得规定学分，其它语种按教育部有关规定执行。

表 1 课程设置表（根据需要进行调整）

类别	课 程 名 称	学时	学分	备注
学位课	中国特色社会主义理论与实践研究	32	2.0	必修学位课
	自然辩证法/马克思主义与社会科学方法论	16	1.0	
	英语	80	5.0	
	数理统计	64	4.0	
	代谢工程	32	2.0	专业学位课 至少选 6 学分
	生物分离工程	32	2.0	
	生物反应工程	32	2.0	
	功能性食品	32	2.0	
选修课	化工传递原理	32	2.0	至少选 9 学分
	微生物遗传与育种	32	2.0	
	生物过程建模与优化	24	1.5	
	细胞工程	24	1.5	
	生物催化	24	1.5	
	现代酿酒科学与技术	24	1.5	
	环境生物工程	24	1.5	
	基因组学	24	1.5	
	发酵工程进展	16	1.0	
	发酵食品概论	16	1.0	
必修环节	学术报告		1.0	
	教学与工程实践		2.0	

上述课程均由副教授以上教师主讲，课程体现创新性和前沿性。

每年，天津科技大学负责邀请国内外学科领域 3-5 名知名学者专家开设前沿性学术讲座。

（二）导师选拔培训、师德师风建设情况

在导师评聘方面，本学位点制定了《中国食品发酵工业研究院研究生导师管理办法》等规章制度，并严格按照有关规定进行导师选聘、考核以及新聘导师培训，对于考核结果未达到要求者，视其情况给予警告、减少招生指标及停止招生等不同程度的惩罚。目前本学位授权点研究生导师考核结果为全部合格。

（三）学术训练情况

2021 年，食品院主持、承担多项国家自然科学基金、国家 863 计划、国家科技支撑计划、国家“十二五”、“十三五”重点研发计划、国际合作等国家级、省部级科研项目课题 20 项，科研经费 1754 万元；企业委托的横向开发项目 282 项，合作经费 11926 万元，可见，本学位授权点科研项目和资金充裕，专业特色明显，拥有较强的科学研究基础和能力。发表论文 69 篇，其中 16 篇 SCI 收录；授权发明专利 13 项；制定颁布国家标准 22 项、行业标准 12 项；获得国家、省部级和行业协会科技奖 7 项，为我国传统发酵行业技术进步、工业微生物资源开发及应用、产品真实性研究和营养功能食品产业结构调整发挥积极的推动作用，有力促进了国际技术合作和交流，为创新型国家建设和社会的可持续发展贡献力量。

研究生在校期间，自主使用研究院配套仪器社保，通过学习实践可以接触到各类型高端仪器。全年我院组织的院士论坛、行业专题论坛、国际论坛等，研究生既有免费参加、学习的机会，同时或作为组织者全程参与其中。

（四）学术交流情况

1. 学位授权点举办学术交流活动的情况

积极开展对外交流与合作，2021 年期间通过线上线下方式主办承办多场国际、国内学术交流会议，数千人次进行学术交流。

2. 联合培养研究生的情况

本学位授权点同本学科相关的院校合作进行研究生联合培养。2021 年，共有 27 名学生在本学位授权点进行教研与工程实践，培养科研创新能力。

3. 研究生奖励情况

结合教研实际，本学位点研究生全部免交学费，科研期间免交住宿费且享有优惠用餐，并制定了《中国食品发酵工业研究院研究生优秀奖学金评选办法》，用于奖励支持表现良好的研究生更好地完成学业，对学生科研创新能力起到良好激励效果。2021 年，有 8 名硕士生获得学业奖学金，学业奖学金的覆盖率为 100%，其中获得一等奖学金人数占比 12.5%，二等奖学金为 37.5%，三等奖学金为 50%。

为完善研究生奖助政策体系，提高研究生待遇水平，本学位点还设置了在读研究生助学金资助机制和“助研”岗位津贴，实现面向研究生全覆盖，且研究生助研工作已形成长效机制。助学金发放标准为每人每月 800 元，助研津贴约为每人每月 500-1500 元，由财务部门按月按时统一发放。

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，国际合作交流等方面的改革创新情况。）

采用理论学习和科学研究相结合的办法，既要使研究生深入掌握基础理论和专门知识，又要培养他们在科学研究中提出问题、分析问题和解决问题的能力。指导方法上采取导师负责和指导小组集体培养相结合的模式。

研究院发挥培养队伍强劲的自身优势，每个学科方向每年招生人数限制在 1-2 人，导师及研究团队给予研究生直接指导，并选择优秀学生参与到国家科研课题和企业委托项目的研究过程，学生可在学习中得到科研项目立项、理论研究、实验操作、产业转化等环节的全面培养、指导与锻炼，提升自身的科研与实际工作能力。

一般情况下，研究生应在入学后第一学期内修满规定学分完成课程学习，并在导师的指导下在第二学期期末确定期研究课题，进行文献查阅并写文献综述；第三学期初提交开题报告，总字数一般不少于 1 万字，内容包括课题来源、项目名称、文献综述和研究计划等内容，经专家论证考核后进行课题研究；第四学期期末提交中期检查报告，检查内容包括开题报告工作计划完成情况、论文研究阶段性成果、存在的问题及原因、预期完成时间及成果等；第五学期期末完成论文工作，提出答辩申请。学生顺利通过答辩后即毕业离校。

进一步树立并强化“科教融合”的办学理念。充分发挥研究院自身培养特色及优势，坚持“教育与科研紧密结合”，使最前沿的科学研究成果源源不断地为研究生教育提供不竭动力，以此推进科技与教育协同育人，促进科研与教学互动、科研与人才培养结合，着力加强学生的创新实践能力培养，实现科技与教学的完美结合。积极鼓励研究生参加大型学术报告会，扩宽研究生思路，使研究生了解本专业发展趋势及研究热点。

五、教育质量评估与分析

（学科自我评估进展及问题分析，学位论文抽检情况及问题分

析。)

(一) 学科自我评估进展及问题分析

1. 本学位授权点形成了以发酵工程为特色的人才培养标准与体系,培养目标定位准确,学位授予标准符合国家要求,培养方向符合我国生物发酵产业发展需求;导师遴选制度完善,具有一支结构合理、学术水平优良的师资队伍;拥有中国工业微生物菌种保藏中心、国家酒类品质与安全国际联合研究中心、国家食品质量监督检验中心等 12 个国家级或省部级科研平台与实践教学基地,满足所设方向的研究需要;课程体系完善,人才培养环境优良,管理制度完善;学术交流活跃,前沿国际学术交流常态化,提高了研究生的创新性思维;建立了规范的研究生招生选拔制度;研究生奖助学金体系健全,覆盖面广,学生满意度较高。

2. 本学位授权点经过多年的建设,秉承“创新发展,服务行业”的发展理念,形成了发酵工程、工业微生物资源、生物食品质量与安全、食品生物技术与营养等稳定的研究方向,并在我国轻工技术与发酵工程领域具有较大的影响。

3. 研究生人才培养质量良好。2021 年,培养了学术型硕士研究生 8 名,学位论文在各类抽检中均合格,导师与研究生均无学术不端行为,学风良好,毕业生就业率高,实现了人才培养的既定目标。

(二) 学位论文抽检情况及问题分析

本学位点在 2021 年无抽检论文。同时,本学科通过举办各种论文写作培训以及交流会等,不断探索论文质量提升举措。

六、改进措施

(针对问题提出改进建议和下一步思路举措。)

(一)继续凝练本学科硕士学位授权点学科培养方向。根据所处轻工生物食品行业科技经济发展及食品院的自身情况,从食品院发展战略、总体定位角度充分讨论学科方向设置的意义和价值,更好地强化自身特色,进一步突出优势学科方向。

(二)加强高水平师资队伍的培养与建设。制定并实施重点突出、均衡发展的教师队伍建设规划,并结合食品院自身特点,设置体现自身优势的课程教学。

(三)加大研究生过程培养力度。立足食品院培养特色及优势,完善培养目标和学位授予标准;强化研究生培养过程管理控制,将创新能力及解决实际问题的能力作为学生培养教育及学生评价奖励的第一要求,健全更加富有针对性、系统性的精准培养模式。

(四)进一步树立并强化“科教融合”的办学理念。充分发挥研究院自身培养特色及优势,坚持“教育与科研紧密结合”,使最前沿的科学研究成果源源不断地为研究生教育提供不竭动力,以此推进科技与教育协同育人,促进科研与教学互动、科研与人才培养结合,着力加强学生的创新实践能力培养,实现科技与教学的完美结合。