

2022 年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

2023 年 3 月 15 日

一、总体概况

（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：中国食品院）始建于 1955 年 2 月，是我国食品行业历史悠久、规模显著、综合实力突出的国家级研究机构。建院以来中国食品院以“赋能产业、致美生活”为发展宗旨，围绕打造原创技术“策源地”和现代产业链“链长”发展目标，努力将核心技术优势转化为行业科技创新及服务保障能力，在国家产业结构调整和行业科技进步中发挥了积极的推动作用。

在已有的众多国家及省部级科研平台基础上，以“创新发展、服务行业”为核心理念，全力打造“技术创新平台、食品安全保障平台、技术贸易平台、产业化转化平台”建设，强化科改赋能，创新引领。进一步巩固提升细分领域科研优势、加快提升核心竞争力。2022 年全年获批纵向科研项目 24 项，其中国家项目 6 项、省部级项目 14 项，获批专项经费 2012 万元；共获得省部级科技奖 18 项，其中特等奖 1 项、一等奖 5 项；完成科技成果科技鉴定 12 项，其中国际领先 8 项；国家发明专利申请 17 项、获得授权 20 项；发布国际标准 6 项、国家标准 19 项、行业标准 12 项；发表 SCI 及核心期刊论文 83 篇。

中国食品院于 2011 年获得一级学科轻工技术与工程硕士学位授予权。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，形成了具有特色的

研究方向和稳定的学术团队，全面培养适合轻工行业的创新型人才。

（二）学科建设情况

本学位点有 16 个国际、国家及省部级创新服务平台，包括全国食品发酵标准化中心、工业产品质量控制和技术评价实验室、中国工业微生物菌种保藏管理中心、国家酒类品质与安全国际联合研究中心、功能主食创制与慢病营养干预北京市重点实验室、北京市蛋白功能肽工程技术研究中心、国家新食品资源健康产业技术创新战略联盟、中国轻工业功能与营养食品重点实验室、中国轻工业酒类品质与安全重点实验室、血糖生成指数 GI 国际联合研究与测试实验室、中小企业大健康领域营养干预产业技术服务平台、国家食品生物技术国际合作示范基地、中柬食品工业“一带一路”联合实验室、全国食品与发酵工业信息中心，分别在食品标准质量与安全保障、食品技术研发与产品创新、国际交流培训与技术贸易、行业战略研究与信息服务等领域具有广泛影响力，也为学科建设和研究生培养提供了坚实的基础和有力的保障。

本学位点主持参与多项国家重点研发计划、国家科技支撑项目、国家科技基础条件平台项目、科技部政府间交流项目、国际科技合作专项、等国家级、省部级课题等项目，积极推进多项行业公益项目，学术研究具有前沿性和创新性，为人才培养提供了国家级的科研项目支撑。

（三）研究生招生、在读基本状况

本学位点硕士生招生计划为 8 人，2022 年报考一志愿报名考生 10 名，上线并录取 1 名；正式调剂系统报名 39 人，经筛选并同意参加复试 人，实际参加 20 人，共录取 7 人，圆满完成招生计划。因我院没有本科生教育，所以在学生中影响力不够，导致一志愿报考人数较少，报录比较低。为了保证硕士生生源质量，积极开展调剂宣传，同时提高研究生待遇、培养质量和就业质量，扩大学术影响。中国食品院在读研究生共 24 人。

（四）毕业、学位授予及就业基本状况

2022 年本学位点 7 位研究生按期毕业，共授予硕士学位 7 人，2019 级研究生被授予学位率达到 100%，如期取得学位率为 100%。不存在肄业、退学、撤回学历学位证书等情况。

2022 年本学位点 7 位硕士毕业生中有 2 人继续深造攻读博士学位（其中 1 人出国深造）；5 人奔赴全国各地开启自己的职业新生涯，就业率达到 100%，就业形势良好。从就业去向来看，央企 2 人、民营企业 3 人，其中，留京 2 人，毕业生全部从事专业相关工作，继续保持较高的就业质量。

（五）研究生导师状况（总体规模、队伍结构）

本学位点高度重视人才建设，2022 年引进博士、博士后 10 人，柔性引进海外专家 1 人、国内高层次人才 17 人，提高高层次人才的

数量和质量，拥有一支稳定的本学科领域专家队伍稳定的本学科领域专家队伍。现有导师年龄结构基本合理，正高级工程师占比 59%，具有博士学位者占 53 %，具有海外经历者占 10%。导师中，国家级专家（享受国务院政府津贴专家）1 人，半数以上导师均在相关行业协会兼任重要职务。

二、研究生党建与思想政治教育工作

本学位点以迎接党的二十大召开、党建提升工程三年行动和学习贯彻落实党的二十大精神为主线，全面完成党建提升六大行动 103 条重点任务，推动党建与业务深度融合，以党建带团建，关心关爱学生，将党建与研究生教育相结合。党的二十大报告提出：加快实施创新驱动发展战略，加快实现高水平科技自立自强，以国家战略需求为导向，集聚力量进行原创性、引领性科技攻关，增强自主创新能力，这为研究生的科研工作指明了发展方向和政策导向。在疫情严重时期，本学位点积极寻找并为研究生配备防疫物资和药品，开展慰问。组织开展喜迎二十大主题系列文体活动，提振学生科研和学习士气。

本学位点在新生报到注册后，立即举行新生入学教育，集中学习《中国食品发酵工业研究院研究生手册》，学术道德与学术规范等有关内容，让学生对培养过程有较充分理解。组织学生参加学术讲座、国际会议等多种形式，以科研促进学风建设，营造诚信严谨的学术氛围，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，迄今未发现学术不端的情况。此外，还充分发挥

导师在研究生培养中的第一责任人作用，注重通过导师组言传身教方式，对研究生进行思想道德、科学伦理的教育。

本学位点积极引导研究生开展自我管理和自我服务，形成了在党支部领导下的研究生自主管理体制。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。

本学位点研究生管理从本年度开始强化导师职责，落实院、研究部门和导师三级教育培养的管理体制。院人力资源部是研究生招生就业及日常生活的管理部门，负责制订招生计划、组织招生、学籍、学历和学位及日常生活管理等。院规划与科技发展部负责研究生培养学术过程管理，负责确定培养方案及组织研究生开题、中期检查、毕业答辩并统筹各种学术活动。研究部门为研究生培养的保障部门，负责提出招生计划申请、制定培养方案、提供培养条件和在院期间的教育与管理。硕士生导师为研究生培养的直接责任人，负责拟定研究生培养计划、指导课程学习、专业实践、项目研究、把关论文研究、写作发表、学术水平和学术规范性等内容和在院期间的具体教育管理工作。

三、研究生培养相关制度及执行情况

（一）课程建设与实施情况

本学位点研究生基础课教学及考试委托天津科技大学进行。研究

生入学后第一年在天津科技大学学习基础课，住在天津科技大学校区，接受天津科技大学的系统管理。

学位课、必修课及选修课按照天津科技大学的要求分为三部分，总学分不少于 30 学分，其中学位课至少 18 学分，必修课等 3 学分，选修课至少 9 学分。主要培养课程如下：英语、新时代中国特色社会主义思想理论与实践、数理统计、代谢工程、生物分离工程、生物反应工程、基因组学、微生物遗传与育种、数理统计、英文科技论文写作与学术报告、教学与工程实践、环境生物工程、发酵工程进展、现代酿酒科学与技术、科技论文写作、糖生物学及糖类药物（英文）等。除课程体现创新性和前沿性之外，学校每年还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，因此我院研究生基础课课程教学质量得到了充分保障。

（二）导师选拔培训

根据《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，除要求具有在研课题外，还要有一定的学术造诣和良好的学术道德，在本专业学术领域应具有一定的影响力以及团队。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。2022 年疫情期间，在研究生导师的全力付出下，全体硕士研究生仍然保质保量按期毕业并获得学位。

（三）师德师风建设情况

本学位点积极强化研究生导师师德师风建设，落实责任，发挥导师的榜样示范作用和对年青一代科研人员的引领作用，于树立学术威信、抵制学术不良风气。具体可以归结为：加强自身学术道德教育，包括学术规范、学术精神、相关法律的学习；实现有效的学术监督，多层次、多渠道进行管理与反馈。对有违师风师德、学术不端等不良行为，一经查实，从重严惩。

研究生导师在研究生日常培养的各个环节有针对性地对研究生进行宣传教育。人力资源部坚持独立开放原则，可自由反映导师及培养过程中存在的相关问题，通过多种渠道了解考察导师的政治素质和道德品行。2022 年调查在学研究生满意度，对学位点的导师与科研、管理与服务等各方面都比较满意。

（四）学术训练情况

2022 年，学位点完成科技投入 8790 万元，一批先进设备投入科研，积极申报科技部“国家引才引智示范基地”等创新平台资质，持续打造标准菌株原创技术策源地，低 GI 健康食品全产业链核心制造原创技术策源地，营养功能性食品制造关键技术原创技术策源地和“食品行业应用技术研究及服务产业链”链长，专业特色明显，拥有较强的科学研究基础和能力。

导师对研究生的学术训练进行直接指导，通过理论学习与研讨、月度学术交流活动、师生周例会等，全面提升学生进行独立自主研究

的基本能力，提高研究生培养质量。各课题组每周会召开一次组会并发送工作总结，月度汇报实验进展保证课题的顺利进行。通过直接参与导师承担的国家科研项目和企业横向合作项目对其进行学术思维训练，增强研究生的实践能力以及发现、解决问题的本领，提高综合素质。

（五）学术交流情况

2022 年学位点主办了“第四届中国 GI 国际大会”、“传统发酵食品用菌种安全性评估数据库构建”项目启动暨院士专家研讨会、“传统发酵食品菌种资源开发与利用系列论坛”、全国食品安全周系列活动，各课题组均鼓励并支持研究生参与会议的全面工作。拓宽了研究生的学术视野，提高了实践能力，培养了社会责任感。

（六）研究生奖助情况

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。2022 年有 7 名硕士生获得学业奖学金，学业奖学金的覆盖面为 100%，其中获得一等奖学金人数占比 14.3%，二等奖学金为 28.6%，三等奖学金为 57.1%。

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 500-1000 元，金额由各培养部门自行确定，财务部门负责按月按时统一发放。

四、研究生教育改革情况

（一）人才培养

本学位点通过教学与实践相结合，强化“科教融合”，强化学生多样化、个性化发展。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。加强实践环节的设置，拓宽学生对科研全流程的认知，提升学生综合能力，尤其是分析问题和解决问题的能力，与实际结合紧密。

（二）教师队伍建设

中国食品院学术委员会是学生管理工作组织实施的决策机构。充分发挥领导和把关作用，2022 年审核批准了一批新增学生导师名单。

选聘的研究生导师长期从事科学研究和应用转化工作，具有丰富的从事科研和领导科研团队的经历，研究生与导师每周交流较频繁，学术实践更扎实。

（三）科学研究

本学位点以厚植科研实力为基石，科学布局、统筹规划，在新食品资源和营养健康、传统发酵、工业微生物资源利用等领域科研成果产出成绩显著。

2022 年学位点出版的《食品与发酵工业》2022 年影响因子达到 2.295，成功进入国际知名荷兰 Scopus 数据库；获批建设中国商业联合会重点实验室；获得 18 项省部级科技成果奖项，其中“低 GI 食品全产业链关键技术创新体验应用推广”获中国食品工业协会科学技术奖特等奖、“小麦低聚肽制备关键集成技术与产业化应用”等 5 项获一等奖。

获批国家科技基础条件平台专项《2022 年度国家菌种资源库工业子库运行与服务》，在国家菌种资源库 9 家分库中绩效考核排名第一。与国家食品安全风险评估中心合作开展“传统发酵食品用菌种安全性评估数据库构建”项目研究，有效促进我国传统发酵食品用菌种的行业监管和产业发展。推出智能微生物菌种资源库建设工业解决方案，打造智能工业菌种库核心优势和行业知名度。探索菌株精准鉴定及快速定量技术解决方案，构建基于 SNP 的株水平定性引物的开发技术体系，申报国家专利 2 项，助力企业核心菌株资源的高效开发和市场转化。初步构建中国家庭微生物菌种资源库，完成洗衣机、冰箱、洗碗机、空调、衣物微生物多样性全国摸底调查，形成家电领域全覆盖的研发布局。获批新疆区域协同创新专项《耐乙醇片球菌在罐藏辣

椒制品中的应用与产业化》和新疆重点研发任务专项《精深加工番茄制品共性关键技术开发与应用》。成功申请神舟十五号载人飞船实验类搭载项目“功能性发酵乳制品用乳酸菌资源挖掘及产业化应用”，通过航天育种开发具有优良发酵特性和益生特性的高价值菌株资源。参与编制的国际乳品联合会《IDF 公报 N° 514-2022 发酵食品用菌种名单及安全性证明》正式发布，成功将 16 种中国传统发酵食品用微生物纳入名单，促进中国特色发酵菌种的国际化发展。

承担多项横向、纵向课题研究工作，开展“十三五”重点研发计划-《重点污染因素加工影响规律及罐藏食品标准再评估》课题、国家自然科学基金项目、军需重点科研项目轻量化金属容器研究与开发项目、中轻集团重点科技基金项目、食品行业金属罐原级再利用可行性研究公益项目、国家食品安全风险中心委托的《食品接触用金属制品原级再生利用评价研究》项目等研究工作。参与申报十四五国家重点研发计划项目“农食产品质控与分级国际标准研究”子课题“我国优势果蔬及其制品质量分级国际标准研究”项目，并顺利获批，承担子课题中三项国际标准的研究制定工作。十四五国家重点研发计划“传统酿造食品智能制造技术研究及示范项目”评审通过，3 项智能制造推荐性行业标准通过中国轻工业联合会立项审查，完成并通过了酒醅的数据分析系统软著的申请。在标准样品（实物标准）方面，申请的市场总局组织的第一批国家标准样品试点项目成功立项；组织申报的国家乳业技术创新中心《低温短保质期巴氏杀菌乳关键风险因子过程控制研究》项目成功立项。

和北京燕京啤酒股份有限公司共同完成的“基于消费者神经科学的啤酒喜好度智能评价方法的开发与应用”项目在北京顺利通过了由

中国酒业协会组织的科技成果鉴定，鉴定委员会一致认为该项目成果达到了国际领先水平。理性饮酒评价技术，先后完成了 3 项科技成果鉴定，如与江苏洋河酒厂完成了“棉柔型白酒对细胞自噬及抗氧化效应研究”，与山东云门酒业完成了“北方云门酱酒饮用品质评价体系的研究与应用”，与五粮液完成了“五粮液白酒及其功能成分对细胞活性的影响研究”，项目成果均被专家认定为达到国际领先水平。联合百威亚太，完成了包装系统自动化操作设备的技改升级工作，并完成了啤酒包装智能拆膜解带系统、啤酒听盖搬运系统两项设备的成果鉴定，与会专家一致认为项目技术达到国际领先水平。

（四）传承创新优秀文化

本学位点一直重视传承自身原有优势，深化科技创新。立足自身平台资源，系统梳理各领域关键技术进行攻关突破，以“科改示范”为契机、以强院工程为抓手，聚焦科技能力提升，累计科技投入自有资金约 2.2 亿元，不断提升科技研发水平；对标国际一流实验室标准，完成产业创新基地和食品安全保障基地的建设，实现实验室软硬件设备全面升级，新扩实验室面积 5000 余平方米；不断加大科技创新投入力度，以多层次的科研立项策略和差异化的支持方式，拔尖科技创新优势，补足科技创新短板。围绕发展方向，硬件软件两手抓，不断提升研发平台水平，为研究生提供更多学习和成长的机会。

科学布局、统筹规划，明确传统发酵和微生物、新食品资源和营养健康、食品安全保障和标准 3 大研发力方向。2022 年获批北京市专精特新“小巨人”企业、国家技术创新示范企业，在 2022 年国

资委“科改行动”专项考核中被评为“标杆”企业。

（五）国际合作交流等方面的改革创新情况

本学位点 2022 年起开展工程硕博士专项培养试点工作，分别与中国农业大学、西北农林科技大学、华南理工大学等学校合作，现已招收 5 名硕士，2 名博士到我院联合培养，并选派 2 名优秀骨干员工到校攻读在职博士，深化人才培养和储备工作。

与众多国外知名高校和研究机构开展技术合作，以国际合作带动科技创新。拥有国家酒类品质与安全国际联合研究中心、血糖生成指数（GI）国际联合研究与测试实验室和国际科技合作基地等国家级国际联合研究平台。

五、教育质量评估与分析

（一）学科自我评估进展及问题分析

本学位点积极响应创新性学位点合格评估工作的开展，并逐步开展拟定评估工作方案。

2022 年的预评估工作显示，培养目标定位准确，学位授予标准符合国家要求，培养方向符合产业发展需求；导师遴选制度较完善；拥有众多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；课程体系较完善，管理制度较完善；学术交流活跃，前沿国际学术交流常态化，能提高研究生的创新性思维；建立了较规范的招生选拔制度；奖助学金体系健全，覆盖面广，学生满意度较高。

存在的问题主要有：

(1) 工程硕博士与院招研究生培养存在差异，缺乏相应的管理制度。

(2) 原有管理制度无法完全匹配当前发展，存在修订空间。

(二) 学位论文抽检情况及问题分析

本学位点高度重视学位论文质量，2022 年硕士学位论文被抽检 1 篇，评议结果为合格。研究生管理部门在服务、制度上不断完善，开展学位论文查重、加大论文公开监督力度、严格执行涉密论文管理制度。

六、改进措施

(一) 全面落实制度制修订、扎实推进管理规范

组织研究生手册修订工作；健全工程硕博士制度建设，完善招生宣传、指标分配管理办法等；全面完成工程硕博士培养方案对接，与各大高校签订联合培养协议和三方协议。

(二) 逐步完善导师库建设，强化师资队伍建设

按时推动三委换届工作，组织制订专门的研究生导师选聘办法，确认导师职责、导师权限及遴选条件、遴选程序，积极将青年学术骨干、青年中层领导干部吸引到教师队伍中，继续严格执行《研究生导师指导行为准则》，规范研究生导师指导行为，全面落实研究生导师

立德树人职责。

（三）进一步加大研究生过程培养力度

进一步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素，探索研究生培养模式和机制的创新，为我国产业转型升级提供人才支撑。