

学位授权点建设年度报告

(2021 年)

单 位

名称: 西华大学

代码: 10623

一级学科

名称: 食品科学与工程

代码: 0832

2022 年 3 月 10 日

一、总体概况

1.学位授权点基本情况

西华大学食品科学与工程学科始建于 1984 年，是西南地区最早的食品类专业学士学位点和一级硕士点之一，经过 37 年的发展与沉淀，如今已发展成为四川省重要的食品类专业人才的培养基地。本学科于 2016 年获批省一流学科，食品科学与工程本科专业为国家级特色专业，2018 年通过教育部工程教育专业认证，2021 年获批国家级一流专业建设点。

2.学科建设情况

本学科紧密结合国家战略和西部地区食品行业发展需求，致力于为推动地方经济发展提供技术支撑，并力争引领行业科技发展。目前拥有川渝共建特色食品重庆市重点实验室、食品用酶生物发酵技术国家地方联合实验室工程研究中心、国家豆瓣酱加工技术研发专业中心、川渝共建特色食品重庆市重点实验室、四川省国际科技合作（澳新）研究院等 8 个省级以上学科平台，以及宜宾食品非热工程技术研究中心等国际科技合作平台 2 个。仪器设备总值 8800 余万元，处于区域领先地位。

目前设置了 4 个学科方向，形成了显著特色和行业优势。例如调味品发酵工程方向，为提升“川菜、川调（调味品）”高质量发展提供了关键技术支撑，部分研究达到国际领先水平；食品安全与营养方向，面向食品安全领域，理论研究成果丰富；农产品贮藏与加工方向，为西部地区果蔬贮藏、保鲜与加工等领域提供关键技术和装备；粮油与

植物蛋白工程方向，参与制定“天府菜油”团体标准，极大促进我省菜籽油产业健康发展。

3.研究生招生、在读、学位授予及就业基本状况

本学位点研究生报考数量近年来一直超过招生人数，第一志愿比例基本达到 100%，生源主要来自西华大学、宜宾学院、四川轻化工大学、四川旅游学院、重庆三峡学院等。2021 年本学位授权点的食品科学与工程专业全日制学术学位硕士报考人数为 39 人，录取新生 35 人，全部为第一志愿。本学科研究生的培养计划按照 3 年制定，2021 年的毕业率和就业率均为 100%，学生就业单位比较稳定。2021 年毕业学位授予人数 28 人。

表 1 毕业生就业情况表

毕业生就业情况							
(一) 就业情况统计							
学位类别	毕业生总数	就业情况 (人数及比例)					未就业
		签就业协议、 劳动合同	升学		自主创业	其他形式就业	
			国内	国(境)外			
硕士	28	28 (100%)	1	0	0	27	0
(二) 毕业生主要去向							
类型		就业单位 (填写人数最多的 5 个)					
就业		四川省郫县豆瓣股份有限公司	四川省食品药品检验检测院	四川天味食品集团股份有限公司	千和味业食品股份有限公司	幺麻子食品股份有限公司	
(三) 签约单位类型分布 (人数及比例)							

单位类别	党政机关	高等教育单位	中初等教育单位	科研设计单位	医疗卫生单位	其他事业单位	国有企业	三资企业	民营企业	部队	其他
硕士签约	2	2		1		1	2	2	17		
(四) 签约单位地域分布 (人数及比例)											
单位地域	本省		东部地区		中部地区		西部地区		境外		
硕士签约	27 (100%)		0(0%)		0(0%)		0 (0%)		0(0%)		

4. 研究生导师状况

本学科拥有一支以国家、省级高级人才为学术带头人、中青年教师为骨干的优秀导师队伍（表 2），整体学术水平和科研能力在省内高校同类专业中领先，国内有一定影响力。学位点硕士研究生导师 44 人，其中 19 名教授，25 名副教授，导师队伍中现有国家杰出青年基金人才 1 人、国务院政府津贴专家 1 人、四川省突出贡献专家 2 人、四川省教书育人名师 2 人、四川省学术和技术带头人及后备 8 人。同时聘任美国麻省大学、马里兰大学、北京疾控中心等单位知名学者担任讲座教授，聘任 8 位海内外知名学者担任客座教授，25 名行业专家担任研究生兼职导师，参与研究生培养工作。

表 2 师资队伍基本情况

专业技术职务	合计	35 岁及以下	36 至 45 岁	46 至 55 岁	56 至 60 岁	61 岁及以上	博士学位人数	具有境外经历人数	博导人数	硕导人数
正高级	19	0	5	10	3	1	14	8	5	19

副高级	25	6	15	4	0	0	25	10	1	25
其他	12	12	0	0	0	0	11	1	0	0
总计	56	18	20	14	3	1	50	19	6	44

二、学位点党建与思想政治教育工作建设基本情况

本学科坚持以立德树人为核心，以“食品情怀+品质培养”为切入点，全员同向偕行，立足在地方特色上做文章，在产、学、研上下功夫，面向西部拼出一条学科、科研与人才培养均衡发展的新路，将思政教育融入人才培养全过程，培养专业扎实创新进取的西华食品人，培养求真务实爱岗敬业的西华食品人，培养行业担当心怀天下的西华食品人。

1. 队伍建设

本学位点思想政治队伍在知识结构、年龄结构、学历结构等方面搭配合理。辅导员张广峰深入脱贫攻坚一线3年，获四川省省委，省政府表彰1次，1人获校级辅导员职业技能大赛三等奖，1人获高校就业创业“双百”导师称号，3人获批“国家三级心理咨询师”资格，7人获易班网络思政优秀指导教师称号。为了进一步加强思想政治教育和党建工作，本年度配置1名正处级专职组织员从事相关工作。

2. 支部建设

本学位点共有研究生党支部3个，支部现有党员84名，正式党员64名、预备党员20名。本年度，研究生党支部建设始终严格按照学校党委的工作部署，在食品与生物工程学院党委的领导下，结合本学位点研究生党建工作的实际情况，在培养、考察、发展、监督方面制定了相关规章制度，为保证研究生党员发展质量提供了规范性、可

操作性的制度保证。以研究生党员和积极分子的双向培养教育、丰富多彩的党日活动、社会实践活动等为重点，认真抓好支部建设；通过搭建研究生党员服务平台，更好的发挥了研究生党员的先锋模范作用。

3. 课程建设

本学科点贯彻课程建设新理念，推进课程改革与课堂革命，形成有专业特色的教学内容与课程体系。本年度，建成《生物化学》慕课并在智慧树、学堂在线平台上线，申报国家级一流课程、课程思政示范课程 5 门（申报结果还未公示），申报省级一流课程、课程思政示范课程 5 门，获批立项 3 门，申报省级课程思政教学团队 1 个、课程思政示范专业 1 个（省上 12 月底才启动该项工作，正在申报过程中），申报校级一流课程 3 门（正在申报中），申报校级课程思政示范课程 5 门，获批立项 2 门。

三、学位点党建与思想政治教育工作建设基本做法

1. 思政+基层党建，实现旗帜领航“全过程”

强化组织机制，深化支部融合，优化培养模式。一是严格学院领导联系学生党支部制度，实施“双带头人工程”，提升党建组织力；二是深化研究生党支部与课题组的融合，建立研究生党员-本科生党员-非党员结对互动机制，发挥党建对优良学风的引领作用；三是结合红色历史开展微党课建设，结合毕业生离校开展爱国爱校教育，结合基层党组织实践活动打造特色组织生活。学科所在学院是四川省先进基层党组织，获校级基层党组织实践创新活动项目 3 项，校级优秀

党支部 2 个。

2. 思政+阵地管理，实现多媒共育“全方位”

抓队伍，严阵地，强宣传。一是高标准配备学院思政宣传团队，培育“四有”教师；二是强化对教材选用、课堂教学、学术讲座、网络宣传的全过程监管；三是以易班等平台为思政育人阵地，开设“家乡美食搜索”“发酵”“晚安电台”等专栏，关注西部食品发展，讲好四川故事，传播中国声音。依托易班、微信等平台，从新生入学教育、党员教育、生涯思政教育等方面强化内容供给。作为主要参与单位获批教育部首批网络育人精品项目 1 项，教育部“共抗疫情，爱国力行”主题宣传教育一等奖 1 项，全国高校校园文化建设优秀成果一等奖 1 项；1 名助理辅导员获校级优秀新媒体指导教师；荔枝晚安电台共更新 151 期，点击量 6.3 万余次；学院微信账号年均阅读量超过 3.5 万余次。

3. 思政+社会实践，实现同创共践“全链条”

构建“创新培养-企业实践-扶贫服务”三层并进实践育人模式。一是以研究生创新实验室为依托，各类科技创新活动为载体，培养学生科学精神和创新能力；二是与企业合作建立实习实践基地，实现技术赋能，塑造学生意志品质；三是聚焦西部食品产业发展，将专业所长转为扶贫力量，在志愿服务中开展食品安全知识宣讲 24 次，产业规划调研 8 项，食品营养科普讲座 5 场，在生动实践中让思政教育落地生根。

四、学位点党建与思想政治教育工作建设效果和经验

1. 基层党建成效显著

本学科点党支部多元化组织开展党史教育学习，全体党员学史力行，充分体现了在人才培养、科学研究、社会服务等方面先锋模范作用。学位点同志们积极开展教研教改，不断提升教学质量，不断强化人才培养平台的建设，积极申报科研项目、加强校企合作开拓人才培养资源，始终把人才培养放在首要位置。同时党员同志们积极开展科学研究，研究水平大幅度提高，本年度中科院论文检索一区论文数量取得突破。党员同志们多方位的开展社会服务，先后培训各级各类人员 200 余人，向企业推广转化成果 6 项。本年度学院教工二支部今年被评为四川省先进基层党支部。

2. 获批四川省第二批三全育人试点院系

本学位点坚持立德树人的目标导向，坚持研究生的主体地位，以“食院情怀+品质培养”为切入点，将三全育人理念具象为“食盐”，充分有效的溶解于教学、学科、管理“三大体系”；将育人要素整合在“旗帜领航”、“帮困助飞”、“励行知行”、“敏学求索”、“多媒共育”等“五个平台”；将育人效果结晶为师生和学院的“六个味道”——家国情怀，责任担当，笃学慎思，创新创造，勤奋踏实，工程素养。不断推动知识传授、能力培养与理想信念、价值观念培育有机结合，使思想政治工作贯穿教育教学全过程，做到人员、时间和空间无死角，无懈怠，可持续，真正把我们的特色和优势有效转化为培养社会主义建设者和接班人的能力，形成具有学院特色的“三全育人”创新格局，为全省同类学院提供西华方案。

五、学位点相关制度及执行情况

1. 课程建设与实施情况

课程教学是研究生培养的重要环节，为了保证研究生培养质量，首先根据培养目标与学科专业特色，本学科建立了科学的课程体系，致力于培养从事研究、教学、管理等工作岗位的高层次专门人才。在学院党委的统一领导下，挖掘课程思政元素，将社会主义核心价值观融入教学全过程，把立德树人落实到创新人才培养的各个环节。

研究生的理论和实践教学体系搭建主要由“食品科学与工程”和“农产品贮藏与加工”两个研究方向组织讨论，以科研团队带动教学团队，课程按方向分解到各教学团队，团队以带头人搭建理论和实践框架。学科基础课和学科方向课主要以研究生导师和博士组成专任教师，同时邀请美国 Sciex、日本岛津等知名企业的高水平技术专家，参与课程建设和部分课程讲授，以保证课程教学的学术性、前沿性、新颖性和实用性。

课程教学结合教师讲授、案例分析、学生调研、课堂讨论等多种形式，考核方式也采用课堂讨论表现、研究报告、试卷答题、实验报告等多种形式结合，并积极引入翻转课堂教学方法，鼓励学生在课前和课后自主学习。本学科基本修业年限为 3 年，毕业要求为总学分达到 34 学分，其中学位课不低于 18 学分，必修环节不低于 9 学分。研究生培养方案的课程设置情况见表 3 所示，其中核心课程教学情况表见表 4 所示。

表 3 研究生培养方案

类别	课程编号	课程名称	学时	学分	授课学期	考试方式	备注	
学位课	公共基础课	QG010000001	中国特色社会主义理论与实践研究	36	2	1	考试	必修
		QG010000002	自然辩证法概论	18	1	2	考试	必修
		QG050000001	英语 A 上	40	2	1	考试	必修 A 或 B
		QG050000002	英语 A 下	40	2	2	考试	
		QG050000003	英语 B 上	56	2	1	考试	
		QG050000004	英语 B 下	56	2	2	考试	
		QG000000003	中外文论文写作（理工农学科）	16	1	2	考查	必修
		QG080000001	数学类课程 A（理工学科）	48	3	1	考试	必修
	学科基础课	QJ1508320001	现代食品加工原理	32	2	1	考试	必修
		QJ1508320002	高级食品化学	48	3	1	考试	必修
		QJ1508320003	试验设计与数据处理	48	3	2	考试	必修
		QJ1508320004	生化分离实验技术	32	2	2	考查	必修
	实践教学课	QS1508320001	食品科学与工程案例分析与实践	32	2	3	考查	必修
	选修课	学科方向课	QF1508320001	专业外语	16	1	2	考查
QF1508320002			食品科学与工程专题	32	2	1	考查	选修
QF1508320003			仪器分析	32	2	1	考试	选修
QF1508320004			现代分离技术	32	2	1	考试	选修
QF1508320005			食品企业经营管理	32	2	2	考试	选修
QF1508320006			食品微生物学研究进展	32	2	1	考查	选修
QF1508320007			食品风味化学与添加剂	32	2	2	考查	选修
QF1508320008			生物化学工程	32	2	2	考查	选修
QF1508320009			微生物生理及遗传	32	2	2	考查	选修

	QF1508320010	食品感官鉴评	32	2	1	考查	选修
	QF1508320011	食品酶学	32	2	2	考查	选修
	QF1508320012	食品机械	32	2	2	考查	方向1 选修
	QF1508320013	食品物性学	32	2	2	考查	
	QF1508320014	食品营养与安全研究方向进展	32	2	1	考查	方向2 选修
	QF1508320015	食品毒理学	16	1	1	考试	
	QF1508320016	农产品储藏与加工进展	32	2	1	考试	方向3 选修
	QF1508320017	食品保藏技术研究进展	32	2	2	考查	
素质教育课	公共选修课(语言、计算机、体育、管理、经济、法律、艺术类等), 见研究生公共课列表。						至少选修1 学分
	跨学科专业的课程(在其他专业培养方案中选择)。						至少选修1 学分
必修环节	QB1508320001	中期考核		1	3		单位审查
	QB1508320002	开题报告		2	3		单位审查
	QB1508320003	社会实践		2	1~6		单位审查
	QB1508320004	学术活动		2	1~6		单位审查
	QB1508320005	学术成果		2~3	1~6		单位审查
	补修课程(对跨专业或以同等学力录取的硕士研究生, 应至少补修本学科本科主干课程2 门)				不计学分		

表4 核心课程教学情况表

序号	课程名称	课程类型	主讲人	主讲人所在院系	学分	授课语言
1	现代食品加工原理	必修课	雷激	食品与生物工程学院	2	中文
2	高级食品化学	必修课	王维香	食品与生物工程学院	3	中文
3	试验设计与数据处理	必修课	杨潇	食品与生物工程学院	3	中文

4	生化分离实验技术	必修课	李玉锋	食品与生物 工程学院	2	中文
5	食品科学与工程案例分析与实践	必修课	吴韬	食品与生物 工程学院	2	中文
6	食品风味化学与添加剂	选修课	张国栋	食品与生物 工程学院	2	中文
7	食品酶学	选修课	王维香	食品与生物 工程学院	2	中文
8	食品感官鉴评	选修课	刘平	食品与生物 工程学院	1	中文
9	食品加工过程控制（跨专业选课）	选修课	马嫒	食品与生物 工程学院	2	中文
10	食品物性学	选修课	李伟丽	食品与生物 工程学院	2	中英双 语
11	食品毒理学	选修课	赖朋	食品与生物 工程学院	2	中文
12	食品安全与营养研究方向进展	选修课	陈祥贵	食品与生物 工程学院	2	中文
13	农产品储藏与加工进展	选修课	毕秀芳	食品与生物 工程学院	2	中文
14	食品保藏技术研究进展	选修课	焦士蓉	食品与生物 工程学院	2	中文
15	食品微生物学研究进展	选修课	饶瑜	食品与生物 工程学院	1	中英双 语
16	仪器分析	选修课	杨潇	食品与生物 工程学院	1	中文
17	食品科学与工程专题	选修课	马力	食品与生物 工程学院	1	中文

2.导师选拔培训和师德师风建设情况

本学科的导师选拔严格按照《西华大学硕士生导师管理办法》中的资格审查条件开展。每年的12月底，由符合导师任职条件者，填写《西华大学年硕士生导师资格申请简表》，连同近三年成果和主持项目及其项目经费（含成果转化）证明材料以及其他个人材料报送到学院；在次年的1月初，院学位评定分委员会对申请者提交的材料进行审查，并提出推荐意见，将被推荐者的审查意见连同其申报材料一并报送校学位评定委员会办公室；在次年的1月中旬，经校学位评定委员会办公室对各院学位评定分委员会上报的推荐材料复审后，提交校学位评定委员会最终审定。审定通过后的申请者即具有西华大学硕士生导师资格，新增导师必须与优秀导师共同指导一年研究生后，才能独立指导研究生。2021年，通过院学位评定分委员会和校学位评定委员会的审核，本学科新增硕士生导师5人。

本学科每年从师德师风、教学、科研、社会服务、学术服务等方面，定期开展导师考核工作。每年12月底，由导师本人填写《西华大学年硕士生导师考核简表》，连同近两年成果和主持项目及其项目经费（含成果转化）证明材料以及其他个人材料，报送到学院；次年的1月初，院学位评定分委员会对导师所报材料进行认真审查，并给出考核意见后，连同导师所报材料一并报送校学位评定委员会办公室；次年的1月中旬，经校学位评定委员会办公室对导师考核材料认真审核后，向校学位评定委员会提交考核结果，并向全校通报。

本学科围绕“立德树人”根本任务，以师德师风建设为抓手，打造

德才兼备的教师队伍，全面提升教师师德素养，形成良好师风；在导师选拔和导师考核过程中，实行师德师风失范一票否决制度。建立模范典型报告制度，举办校内外优秀教师专题讲座；利用党组织生活会、教职工政治学习、入职宣誓、培训会等教育活动，结合宣传条幅、展板、直播屏幕等传播载体，在办公教学区、生活片区等场所对师德师风进行可视化宣传；基于“互联网+”思维，利用微信公众号等网络载体，以适合高校教师文化层次与阅读品味的方式，对师德师风进行更为文学化、情怀化、生活化的阐释与传播，以“步进式、浸润式”方式实施师德师风宣传教育。

本学科以制度规范刚性约束师德师风，成立了由学院党政一把手任双组长的师德师风建设领导小组，负责领导、规划和组织实施学院师德师风建设全面工作；建好制度规约，根据《西华大学关于建立健全师德师风建设长效机制实施方案（试行）》等文件，学院制定了师德师风建设实施细则；建立师德师风动态化评价制度，以专门谈话、学生评教、同事互评、不定期抽查等方式，对师德师风及时评价；建立师德师风奖惩细则，在年终考核、绩效分配、职称评聘、人才选拔、评优评奖等方面，首重师德师风考核结果运用，对违反师德师风负面清单制度的教师实行一票否决；在经费保障上，为师德师风建设提供必要的支持。

本学科拥有省级“课程思政”示范教学团队，以省级“课程思政”示范课程为依托，以建设高校思想政治工作精品项目为契机，从工匠精神、家国情怀、社会责任、文化自信、人文情怀、法治意识等方面实

现课程思政育人功能，进而推进课程思政建设立德树人润物无声。

3.学术训练与学术交流情况

本学科由学术带头人组织导师共同为研究生的研究方向、研究内容开展学术训练指导，研究所根据不同的研究方向设置学术训练导师群。针对不同的研究方向、不同年级，设置个性化学术训练计划。经过多维度、分层分类培养后，研究生能够通过参与科研项目训练科研能力，提高使用科学方法解决工程问题的能力，锻炼实践中凝练科学问题的能力。本学科教师积极指导研究生参与各类学科竞赛，具体获奖信息如表 5 所示。

表 5 2021 年度研究生获得学科竞赛奖励情况

序号	奖项名称	获奖作品	获奖等级	组织单位名称	获奖人姓名
1	第十二届中国大学生服务外包创新创业大赛	四川冷链食品疫情防控追溯系统	国家级三等奖	教育部、商务部	杨泽鹏、王远会、宾嘉馨、龚晨辉、万海伦
2	第十二届中国大学生服务外包创新创业大赛西部区域赛	四川冷链食品疫情防控追溯系统	省级二等奖	教育部、商务部	杨泽鹏、王远会、宾嘉馨、龚晨辉、万海伦
3	全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛四川赛区	博试团队	省级一等奖	教育部、商务部	宾嘉馨、杨泽鹏、龚晨辉、王远会、廖曾翔
4	第七届四川省国际“互联网+”大学生创新创业大赛	博试食品生产经营质控追溯数字化集成系统	省级三等奖	四川省教育厅	杨泽鹏、龚晨辉、万海伦、宾嘉馨、何欣忆、王南川、王远会、徐坤俐、陈广川、姚博、刘斌、王培鉴、郑小彬
5	全国大学生畜产品创新创业大赛	舌尖上的“川菜工业化：——美味盐煎肉	国家级优秀奖	中国畜产品加工研究会	刘萍、袁安琪、叶坤月、代业梅、杨万里、肖岑珂、杨帆
6	全国大学生畜产品创新创业大赛	冷鲜肉“面膜”——柠檬精油纳米乳液复合涂膜的研发	国家级优秀奖	中国畜产品加工研究会	张月鑫、张丹、武梦霞、刘磊、魏雪林、钟艳

2021 年度，邀请了西南大学李洪军等教授来校开展学术讲座，让

研究生紧跟国内外研究热点。本学科组织学生参加学术报告 8 次，具体情况如表 6 所示。多次组织本学科研究生参加学术会议并作学术报告，其中杨涵在中国微生物学会第十二次会员代表大会暨 2021 年学术年会上做了关于储存期影响浓香大曲质量的多元效应与微生物群落响应特性的学术报告。

表 6 组织研究生参加学术报告情况

序号	报告人	题目
1	李洪军	川菜工业化加工研究思考
2	邵兵	食品中化学危害物非靶向筛查技术研究
3	李小鹏	单原子催化剂在生物质转化以及有害气体脱除中的应用
4	赵谋明	发酵食品中小分子肽的研究进展
5	肖航	基于大健康下植物油脂的生物活性成分乳化传递系统的研究
6	刘凤霞	超高压介导的柑橘果胶改性及其功能评价
7	徐贞贞	基于液相色谱-质谱联用的代谢组学技术在果汁真实性研究中的应用
8	付才力	3D/4D 生物打印技术与食品开发

4.研究生奖助情况

根据院行发 2021【3】关于印发《西华大学食品与生物工程学院研究生国家奖学金、学业奖学金、优秀毕业生评审办法（2021 年修订）》、《西华大学国家助学金评审办法（2017 年修订）》相关文件，本学科建立了相对完善的奖助学金资助体系，包括国家奖学金、学业奖学金、国家助学金，资助标准如下。

表 7 奖助学金资助情况表

类别	国家奖学金	学业奖学金	国家助学金

硕士	2万/年	一等：1万/年 二等：0.8万/年 三等：0.6万/年	0.6万/年
----	------	-----------------------------------	--------

2021年度，共有31名研究生获得学业奖学金，其中一等奖学金6名，二等奖学金9名，三等奖学金16名；共有96名研究生获得国家助学金。

六、学位点教育改革情况

1.人才培养

本学科秉承“立足四川、面向西部、辐射全国”的培养理念，人才培养充分对接食品产业需求，根据调研掌握食品行业产业对于食品工程高层次型创新人才的培养需求及发展趋势，构建符合新时代食品工程学科要求、反映学科前沿方向的课程体系。培养的硕士87%就业于四川乃至西部的食品行业产业，为四川乃至西部的食品行业产业可持续发展，输送了大批技术骨干与优秀管理人才。

本学科强化产教融合，基于与中国测试研究院、四川丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司、四川环太生物科技有限公司等协作建立的研究生实践基地，邀请企业、研究院行业专家走进讲堂，让研究生在经过理论学习环节后，进入研究生实践基地学习环节，深入工程一线现场，以加深对理论知识的理解，提高科研动手能力。通过企业专家、校友亲身讲述食品行业日新月异的发展，让专业课学习、实践环节等培养过程充盈着鲜活的思政元素。

此外，结合多年的办学实践，学科坚持人才培养中心地位，紧紧围绕立德树人根本任务，深化三全育人综合改革，实施课程思政与思

政课程，依托校级思政工作精品项目，将辩证唯物主义世界观、中国食品制造的工匠精神、传统文化与民族自信等融入到相关专业课的教学中，努力构建有事业情怀、高水平人才培养体系，不断提升思想政治工作水平和人才培养质量，为行业培养“下得去、干得好、留得住”的高层次创新人才。

2. 师资队伍建设

本学位点已形成了一支学术梯队合理、教学经验丰富的高水平师资队伍。同时，为了满足培养高素质应用型人才的需要，本学科进一步加强学校师资队伍建设，全力打造一支既有较高理论教学能力又有实践能力的“双师双能型”教师队伍，相关教师既具有培养应用型专门人才的教育教学能力，又具备科研开发、服务地方经济社会发展的实践能力。此外，本学科注重教师的国际视野，长期设有国家留学基金公派出国、西部项目计划等相关教师出国进修政策。

对于新进博士，本学科具备完善合理的入职培训环节。为了加强新入职教师教学技能培训，提高课堂教学水平，帮助新入职教师逐步熟悉教育教学与学生发展规律，定期组织新任教师参加四川省高校师资培训中心的新任教师职业技能培训。为了帮助新入职教师更好地理解学校各项管理制度，更好地规划职业生涯，并掌握科学规范的课程设计方法，有效提升课堂教学技能和教学教育水平，定期组织新入职教职工校内培训。同时，本学科通过资助、鼓励教师参加高水平学术交流会议，促使本学科教师始终掌握前沿学科知识，夯实理论基础，提高专业知识水平。

此外，学科青年教师均加入学术科研团队，借助学术科研团队对青年教师的教学、科研能力进行全面的培养，让青年教师在成长的过程中有更多的归属感、获得感。

3.科学研究

2021 年度，本学科现有在研国家自然科学基金项目、国家科技部等国家级项目 7 项；新增科研项目 69 项，其中省部级科研项目 26 项，地厅级项目 9 项，企事业委托单位 24 项，新获资助科研经费 1300 余万元；发表学术论文 75 篇，其中 SCI 收录 42 篇（SCI 1 区 19 篇，SCI 2 区 7 篇）；获得授权发明专利 17 项；完成成果转化和技术转让 2 项。

表 8 2021 年度已发表部分学术论文情况表

序号	论文标题	作者姓名	作者类型	发表期刊	发表年份及卷(期)数	期刊收录情况
1	Low temperature surface oxygen activation in crystalline MnO ₂ triggered by lattice confined Pd single atoms	廖雪梅	第一作者	Journal of Energy Chemistry	2021.62, 136	1 区
2	Spatial and seasonal variations in biofilm formation on microplastics in coastal waters	张彬	第一作者	Science of the Total Environment	2021, 770, 145303	1 区
3	Research progress of nanoplastics in freshwater	张彬	第一作者	Science of the Total Environment	2021, 757, 143791	1 区
4	Simultaneous determination of eight biogenic amines in the traditional Chinese condiment Pixian Douban using UHPLC-MS/MS	黄玉坤	第一作者	Food Chemistry	2021.8.15, 353, 129423	1 区
5	Investigation and risk assessment of ethyl carbamate in Chinese	关统伟	第一作者	LWT - Food Science and	2021.11, 152:	1 区

	Baijiu			Technology	112340	
6	Storage period affecting dynamic succession of microbiota and quality changes of Strong-flavor Baijiu Daqu	关统伟	第一作者	LWT - Food Science and Technology	2021.03, 139: 110544	1 区
7	Chemical profiling and metabolic mechanism of Pixian doubanjiang, a famous condiment in Chinese cuisine	李伟丽	第一作者	LWT - Food Science and Technology	2021,14 5111274	1 区
8	Characterization of recombinant GRIP32 as a novel haze protein for protein-polyphenol haze models and prevention of haze formation with polysaccharides in the models	杨潇	第一作者	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021, 136: 110317	1 区
9	Caffeic acid phenethyl ester loaded in nano-targeted delivery system with casein: Physicochemical characterization, in vitro release, and binding mechanisms	杨潇	通讯作者	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021.15 0: 111938	1 区
10	Characterization of insoluble dietary fiber from three food sources and their potential hypoglycemic and hypolipidemic effects	杨潇	第一作者	FOOD & FUNCTION	2021,14 (12): 6576-6587	1 区
11	Single cell oil production by Trichosporon sp.: Effects of fermentation conditions on fatty acid composition and applications in synthesis of structured triacylglycerols	曹茜	第一作者	LWT-Food Science and Technology	2021.08, 148	1 区
12	Metabolic profiles of Lactobacillus paraplantarum in biofilm and planktonic states and investigation of its intestinal modulation and immunoregulation in dogs	刘蕾	第一作者	Food & Function	202105, 12: 5317-5332	1 区
13	Walnut pellicle phenolics greatly influence the extraction and structural properties of walnut protein isolates	周拯	通讯作者	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2021, 141, 110163	1 区

				IONAL		
14	Solubility and emulsifying properties of phosphorylated walnut protein isolate extracted by sodium trimetaphosphate	周拯	通讯作者	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021, 143, 111117	1 区
15	Highly stereoselective dearomative [3 + 2] cycloaddition of cyclic pyridinium ylides to access spiro-indolizidine scaffolds	贺小龙	第一作者	Organic Chemistry Frontiers	2021,8 (20),5847	1 区
16	Life cycle assessment of industrial production of microalgal oil from heterotrophic fermentation	卢悦	第一作者	Algal Research	58(2021) 102404	2 区
17	Impact of germination pretreatment on the polyphenol profile, antioxidant activities, and physicochemical properties of three color cultivars of highland barley	吴韬	通讯作者	Journal of Cereal Science	2021.97, 103152	2 区
18	A sensitive aptasensor based on rolling circle amplification and G-rich ssDNA/terbium (III) luminescence enhancement for ofloxacin detection in food	黄玉坤	第一作者	Talanta	2021.12. 1, 235, 122783	2 区
19	Microbial communities succession and flavor substances changes during Pixian broad-bean paste fermentation	林洪斌	第一作者	Food Bioscience	42(2021) :101053	2 区
20	Enhancing oxygen activation on high surface area Pd-SnO ₂ solid solution with isolated metal site catalysts for catalytic CH ₄ combustion	廖雪梅	通讯作者	Applied Surface Science	2021, 564, 150368	2 区
21	Effect of combined treatments of ultrasound and high hydrostatic pressure processing on the physicochemical properties, microbial quality and shelf-life of cold brew tea	毕秀芳	通讯作者	International Journal of Food Science & Technology	2021, 56 (11): 5977-5988	2 区
22	Dynamics and correlation of	丁文武	第一	Journal of	2021.10	2 区

	microbial community and flavor in Pixian Douban fermented with closed process of constant temperature		作者	the Science of Food and Agriculture	1 (10): 4142-4153	
23	核酸适配体生物传感器在食品中氟喹诺酮类兽药残留检测中的应用	黄玉坤	通讯作者	中国食品学报	21(08):409-419	CSCD
24	甲基营养型芽孢杆菌拮抗玉蜀黍尾孢菌、链格菌和灰葡萄孢菌及环脂肽分析	向文良	通讯作者	微生物学报	202112, 61(3):644-654	
25	攀枝花黑松露多糖的抗氧化和降血糖活性	关统伟	通讯作者	现代食品科技	2021/7/24 00:00:00 , 38 (3)	CA

4. 传承创新优秀文化

为了培养“下得去、干得好、留得住”，立足四川，面向西部，放眼全国的高层次创新人才，本学科将“创新发挥研究生榜样力量”当作传承创新优秀文化工作的重点，创建研究生榜样评选制度，设立榜样类型，尤其挖掘研究生优秀党员的榜样典型，通过各种形式宣传榜样事迹，扩大优秀研究生的榜样影响力，强化榜样典型的示范辐射作用。

本学科将人才培养与学科发展、学生就业、服务社会等紧密结合，创新研究生人才培养方案，特别是在研究生党建方面，挖掘研究生党员的示范引领辐射作用，研究生不仅要在学业方面创先争优，在服务社会、引导风气、价值观塑造，使命担当方面更应该起到引领作用。

本学科依托校友基金，设立合泰新光研究生奖学金，在全员范围内树立各种类型的研究生标杆。本学科设立了“学术之星”、“自强不息之星”、“服务之星”等不同类型的标杆，通过树立标杆，激励先进，培养出具有“求是、明德、卓越”标签的西华食品行业创新人才。

本学科依托新媒体，通过各种渠道宣传，扩大研究生榜样的影响力，将榜样评选、榜样宣传、榜样职责、榜样平台等环节进行了制度化落实，通过这种学习机制，将研究生榜样的力量发挥到极致，也创新了学院的文化遗产。除传统的橱窗展示之外，学院在公众号上推出专版，介绍榜样人物的先进事迹。结合榜样人物的类型，根据研究生培养需求，召开不同类型的座谈会，将榜样的力量发挥得更加深入人心，更加有力。研究生邓扬龙获“创业之星”；向俊丞等 16 人被评为疫情防控“优秀志愿者”。

5. 国际合作交流

本学科注重加强国际合作与交流，既借助国外的技术与信息资源协助突破关键科技问题，又在与国际同行交流的过程中分享本学科的最新研究成果。

本学科长期与美国麻省大学、马里兰大学、北京疾控中心、中国农科院等国内知名科研院所保持长期的良好互动与深度合作。聘请部分知名专家作为学科的讲座教授，通过联合申请项目、合作发表文章、指导学科建设、直接指导学生等多种方式，助力学科科研发展。同时，积极指导本学科的中青年教师从事科研工作，对本学科青年教师起到传帮带的作用，使青年教师迅速了解前沿方向，极大的提升了学科的科研能力，加快了本学科师资队伍的培养和建设速度，为学科提升学术水平、提高学术影响力发挥了重要作用。2021 年学科协办四川省国际科技合作（澳新）研究院学术研讨会，邀请中国农大廖小军教授做大会报告，并负责组织了食品加工与贮藏领域分会场的 8 个学术报

告，参与研究生达 150 余人。

七、学位点教育质量评估与分析

学位点自我评估进展及问题分析，学位论文抽检情况及问题分析。

1. 学位点自我评估工作开展情况

(1) 总体安排：2021 年，学校制定了 14 个参评学位授权点的工作计划，包括 5 个阶段，主要时间节点如下：

第一阶段 学位点自评（2021 年 6 月-2024 年 2 月）

第二阶段 校内开展自评（2024 年 3 月-2024 年 5 月）

第三阶段 校外专家评议（2024 年 6 月-2024 年 8 月）

第四阶段 整改及材料上报（2024 年 9 月-2025 年 3 月）

第五阶段 上级抽评（2025 年 4 月-2025 年 11 月）

(2) 学科自评工作进展：根据学校工作计划，本学科结合国家学位点专项评估要求成立了由二级学院负责人、各实践基地负责人组成的学位评估领导工作小组（见表 10 所示），小组将统筹领导、协调、研究决定自评中的重大事项。

表 9 学位评估领导工作小组

组长	陈祥贵
副组长	周彬儒、李鹤、李玉锋、袁永俊、谷晋川
组员	吴韬、林洪斌、刘洪、张大凤、罗静、曾朝懿

领导工作小组于 2021 年 6 月召开了自评工作会议，评估领导工作小组全体成员参加，结合学校工作计划，讨论制定了本学科 2021

年的评估准备工作流程及日程安排（表 11）。

表 10 学位授权点自评日程安排

日期	工作内容
2021.07-2021.09	围绕学位点内涵建设，查漏补缺，梳理本学科现状，核实本学科研究生培养的相关材料
2021.10-2021.11	对标条件建设，从基地建设、师资队伍、人才培养等多方面建立和完善学位授权点的各项规章制度，参照《学位授权点抽评要素》
2021.12	自评工作年度总结，制定下一年工作计划

2.学位论文抽检

(1) 学位论文评阅规则：为落实统筹构建研究生教育质量保障体系，严把研究生学位论文质量关，本学科制定了详细的学位论文评阅规则和标准，并且实行校外专家评审制度。从 2021 年开始，本科学学位论文全部通过“教育部论文送审平台”交送同行专家进行匿名评审，送评论文全部隐去学生和导师相关信息，评阅专家尽可能与专业接近，将评阅结果在线公示。

(2) 论文应用导向：实行双导师制度，聘请企业导师，选题源于实践，有明确的食物科学工程背景和实际意义。

(3) 论文质量：2021 年，本学科共有 28 篇学位论文，通过“教育部论文送审平台”送审学位论文 28 篇，盲评结果显示所有论文均符合答辩要求，并且最终全部通过学位论文答辩。另外，本年度四川省共抽检本学科学学位论文 1 篇，最终结论良好。盲评专家认为，被抽检的学位论文针对实际存在的环境影响产品安全性和食品特性的重要

问题展开，具有一定的前瞻性、创新性，对食品安全有重要意义。论文数据齐全，分析有据，图标表述基本完整，分析有据，结论明确，研究有一定深度，具有一定的学术水平。

八、改进措施

针对问题提出改进建议和下一步思路举措：

1.学生国际交流情况不佳。由于疫情影响，本学位点赴境外交流学习学生人数非常少。本学位点在硕士研究生培养过程中仍需要强化这一指标，引导学生积极参与学术交流。

2.缺少研究生教学成果奖。目前本学位点仅有教师开展的校级研究生示范课程，未有立项的省级研究生教改项目，还未获得相关研究生教学成果奖。本学科将来需要精准对焦研究生人才培养中的弊端，经过几年时间的补漏提升，争取实现本学位点研究生教学成果奖的突破。

3.高水平科研成果的产出还需持续提升，成果转化能力还需继续加强。本学科将继续组织教师团队集中力量，提高科研成果水平和成果转化能力。

4.本学科主编的高质量研究生教材欠缺。本学位点课程内容也随着科学技术的进步不断更新和增加新内容，课程形式愈加多样化，但支撑这些内容和形式的教材缺乏，需要通过进一步完善激励机制提升教师在研究生教材的编写上的积极性。未来将以学科带头人牵头，申报并建设高水平科研、教学团队，支持一批高质量研究生教材的建设出版。