

学位授权点质量建设年度报告

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 12 月 21 日

目 录

一、总体概况	错误!未定义书签。
二、学位点党建与思想政治教育工作	4
三、学位点相关制度及执行情况	8
四、学位点教育改革情况	17
五、学位点教育质量评估与分析	22
六、改进措施	23

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 38 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，于 2016 年获批四川省“双一流”建设学科。西华大学食品科学与工程专业于 2018 年通过工程教育专业认证，2021 年获批国家级一流专业建设点。

本学科目前拥有校企共建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等科学研究与成果转化平台；四川省国际科技合作（澳新）研究院、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；以及“川渝共建特色食品重庆市重点实验室”等 8 个省级学科平台，仪器设备总值 8800 余万元，在省内处于领先地位。

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。目前在食品安全与营养、农产品贮藏与加工、粮油与植物蛋白工程、发酵调味品科学与工程四个学科方向形成了显著特色和行业优势。

食品安全与营养方向，针对食品安全危害物快速检测、食品质量与品质控制、食品功能成分与营养保健产品开发；农产品贮藏与加工方向，聚焦果蔬生理病理变化与果蔬保鲜材料、数字化质控追溯、益

生菌及果蔬高值化利用、川菜蔬菜原料发酵与预加工、非热加工技术。粮油与植物蛋白工程方向，主要聚焦粮食精深加工、油料精深加工，参与制定“天府菜油”团体标准制定，极大促进我省菜籽油产业健康发展。发酵调味品科学与工程方向，主要聚焦发酵原理与技术、发酵过程精准调控、人工智能加工装备、以及基于发酵调味品的菜肴工业化关键技术。为提升“川菜、川调（调味品）”高质量发展提供了关键技术支撑，部分研究成果已经达到国际领先水平。

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，其中 2022 年，第一志愿报考比例达到 282.35%，一志愿上线率 100%。生源主要来自西华大学、成都中医药大学、重庆工商大学、四川旅游学院、重庆第二师范学院、西昌学院等。2022 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 96 人，目录招生计划 34 人，实际扩招录取新生 49 人。学生按照初试加线上复试（专业基础课面试、英语面试和专业综合面试）成绩排名依次录取，成绩公布张贴以示公平。

本学科研究生的培养计划按照 3 年制定，2022 年的毕业率和就业率均为 100%，学生就业单位比较稳定。2022 年毕业学位授予人数 27 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	27	27 (100%)	0	0	0	0	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		成都药明康德新药开发有限公司	泸州职业技术学院	四川科技职业学院	西华大学						
(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	0	4	0	0	0	1	4	9	9	0	0
(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	23 (85.19%)	2 (7.40%) 上海、广东	1 (3.70%) 安徽	1 (3.70%) 重庆	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，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（表 2）。本学位授权点共有硕士生导师 40 人，其中正高级 23 人，副高级 15 人，87.5% 教师具有博士学位。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人选 4 人。同时聘任美国麻省大学肖航、马里兰大学王芹、北京疾控中心邵兵等 7 位国内外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，30 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	23	0	9	5	8	1	20	6	3	23
副高级	15	6	7	2	0	0	13	2	0	15
其他	2	0	2	0	0	0	11	1	0	2
总计	40	18	20	14	3	1	50	19	6	40

二、学位点党建与思想政治教育工作

学科所在学院是四川省先进基层党组织，也是四川省三全育人综合改革试点院（系）。本学科紧紧围绕立德树人根本任务，将学风建设作为立德树人重要载体，围绕“三融六味五平台”建设思路，坚持“教育引导、制度规范、监督约束、标本兼治”工作原则，把握学生成长规律，狠抓学风建设，促进学生全面发展，构建符合国家战略发展需要、符合学院发展目标定位、符合学生成长成才实际的育人体系。

1. 以三全育人理念为指导，构建“一心三环”学业支持系统

学业支持是指遵循大学生学业发展的一般规律，以学生学业发展为目标，以对学生学业提供引导、指导、辅佐、帮助等为手段的教育实践活动。近年来，本学科点不断总结经验，完善措施，逐渐形成了“一心三环”的学业支持系统。“一心”即以学生的学业发展为靶心，“三环”分别朋辈支持环、资源促进环、体系保障环。第一环层为距离学生最近的朋辈支持环，培育品学兼优党员、培养全面发展骨干、选树优秀学生榜样、营造和谐向上寝室、支持学科竞赛团队；第二环层为学生在校期间最容易接触到的资源促进环，发挥辅导员、专业课教师、班导师、行政教辅人员、研究生的育人功能，对学生的学业发展进行支持；第三环层是在全员育人下搭建出的体系保障环，朋辈及研究生的带动之下形成学生自主学习体系，专业课教师对人才培养方案的不断优化之下形成的教学支持体系，班导师对学生专业学习的引导和成才方向的规划下形成的学业支持体系，行政教辅人员对学生从严管理、支持学生课外科技学术创新形成课外支持体系，辅导员对学生从入学到毕业的全过程分阶段科学引导和支持形成的过程管理体系。

2. 以激发学生内生动力为方向，提升“三个课堂”优质教联体

面对00后学生以思想意识个性化、自我为中心、兴趣爱好广泛、合作精神不足，较多出现“躺平”“佛系”想法的情况，激发学生的主体意识，提升学生的内生动力成为教育工作者需要高度重视的问题。在《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意

见》中，可以发现，创新创业教育的目标是提高所培养的人才的创新精神、创业意识和创新创业能力，以实施创新驱动发展战略，促进经济提质增效升级，建设创新型国家。为此，学院将创新创业教育全面融入教学、科研、以及对学生的日常管理教育中。

在第一课堂上，将创新创业教育融入人才培养方案优化，基于OBE理念修订专业培养方案及教学大纲，组织全院教师积极探索教学工作的新方法、新手段和新途径，改革教学方法和教学手段，并对先进的教学方法、教学手段进行总结、交流和推广。专业课教师在第一课堂上充分调动学生的积极性，激发学生脚踏实地、学科报告的热情。此外，各专业设置科技创新实践活动课程，不断优化课程考核评价体系，增强学生的长期内生学习动机。

在第二课堂上，构建“创新培养-企业实践-扶贫服务”三层并进实践育人模式。一是以学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。DNA学生筑梦团队荣获2022年西华大学科技创新“西华之星”。

在第三课堂上，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。

3. 从学生实际出发，切实将精准思政落实落地

以“精准规划-分类推进-辐射引领”的工作思路，实施“五个一”计划，推进课程思政规范化建设。一是成立一个由学院领导、教学名师、思政专家组成的院级课程思政研究小组；二是开展一系列课程思政主题教育教学活动；三是完善一套评价机制，将课程思政建设成效纳入教师评价考核；四是形成一批思政育人典型教学案例；五是培育一批优秀成果，形成食品特色的课程思政教育模式。获批建设省级课程思政示范课2门；获省级优秀教学成果奖1项，省级思想政治工作研究论文三等奖1项，校级思政工作精品项目2项；食品科学与工程专业获批省级课程思政示范专业。打造素质教育课4门，实践教学课2门，形成课程思政教学案例21个，学生评教满意度达100%。

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。

三、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安全与营养、农产品贮藏与加工、粮油与植物蛋白工程、发酵调味品科学与工程四个教学与研究方向组织讨论，课程按学科方向分解到各科研与教学团队，团队以学科带头人负责理论和实践框架设计，学科基础课和学科方向课主要以研究生导师和新引进博士组成专任教学与实践团队，同时邀请美国 Sciex、日本岛津公司等知名国际企业的高水平技术专家，参与课程建设和部分技术前沿课程讲授，以保证课程教学的专业学术性、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 32 学分，其中学位课不低于 20 学分，核心课学分不低于 6 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	考核方式	备注		
学位课	公共基础课	OG0100000001	新时代中国特色社会主义思想理论与实践	36	2	1	考试	必修	
		OG0100000002	自然辩证法概论	18	1	2	考试	必修	
		OG0500000001	研究生英语上	32	2	1	考试	必修	
		OG0500000002	研究生英语下	32	2	2	考试	必修	
		OG0800000001	数学类课程 A (理工学科)	48	3	1	考试	必修	
	专业基础课	OJ1508320001	现代食品微生物学*	32	2	1	考试	必修	
		OJ1508320002	高级食品化学*	32	2	1	考试	必修	
		OJ1508320003	现代食品营养学*	32	2	1	考试	必修	
		OJ1508320004	试验设计与数据处理	16	1	1	考试	选修	
		OJ1508320005	高级仪器分析	32	2	1	考查	选修	
	规范与素养课	OL1508320001	食品科技英语	16	1	2	考查	选修	
		OL1508320002	论文写作与学术规范	16	1	2	考查	必修	
		OL1508320003	食品科技伦理	16	1	2	考查	必修	
	非学位课	专业方向课	OF1508320001	农产品加工与贮藏工程专题*	16	1	1	考查	选修
			OF1508320002	粮食、油脂及植物蛋白工程专题*	16	1	1	考查	选修
OF1508320003			食品安全与检测专题	16	1	1	考查	选修	
OF1508320004			调味品加工专题	16	1	1	考查	选修	
OF1508320005			现代分离技术	32	2	1	考查	选修	
OF1508320006			食品物性学研究方法	32	2	1	考查	选修	
OF1508320007			食品酶学	16	1	1	考查	选修	
OF1508320008			食品风味化学与添加剂	32	2	1	考查	选修	
OF1508320009			功能性食品	16	1	1	考查	选修	
OF1508320010			食品加工过程控制	32	2	1	考查	选修	
公共选修	德育、体育、美育、管理、经济、法律等，见研究生公共选修课列表。						至少选修 1 学分		

	课						
必修环节	OB1508320001	中期考核		1	3		单位审查
	OB1508320002	开题报告		2	3		单位审查
	OB1508320003	社会实践		2	1~6		单位审查
	OB1508320004	学术交流		1	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，应至少补修本类别/领域本科主干课程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	现代食品微生物学*	必修	饶瑜	食品与生物工程学院	2	中文
2	高级食品化学*	必修	王维香	食品与生物工程学院	2	中文
3	现代食品营养学*	必修	陈祥贵	食品与生物工程学院	2	中文
4	试验设计与数据处理	选修	杨潇	食品与生物工程学院	1	中文
5	高级仪器分析	选修	吴韬	食品与生物工程学院	2	中文
6	食品科技英语	选修	雷激	食品与生物工程学院	1	中英双语
7	论文写作与学术规范	必修	陈祥贵	食品与生物工程学院	1	中英双语
8	食品科技伦理	必修	袁永俊	食品与生物工程学院	1	中文

9	农产品加工与贮藏工程专题*	选修	邢亚阁	食品与生物工程学院	1	中英双语
10	粮食、油脂及植物蛋白工程专题*	选修	袁永俊	食品与生物工程学院	1	中英双语
11	食品安全与检测专题	选修	唐洁	食品与生物工程学院	1	中英双语
12	调味品加工专题	选修	车振明	食品与生物工程学院	1	中英双语
13	现代分离技术	选修	李玉锋	食品与生物工程学院	2	中文
14	食品物性学研究方法	选修	刘平	食品与生物工程学院	2	中文
15	食品酶学	选修	饶瑜	食品与生物工程学院	1	中文
16	食品风味化学与添加剂	选修	张庆	食品与生物工程学院	2	中文
17	功能性食品	选修	车振明	食品与生物工程学院	1	中文
18	食品加工过程控制	选修	马嫒	食品与生物工程学院	2	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。2022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2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

本学科的学术训练由团队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，并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提高利用科学思维，解决复杂工程问题的能力，以及从实践中凝练科学问题的能力。

2022年，本学科教师积极指导研究生参与各类学科竞赛，取得了显著成绩，具体获奖信息如表5所示。

表5 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	中国研究生乡村振兴科技强农+创新大赛“苏研杯”第三届科技作品竞赛	苦荞口服液的开发	国家级三等奖	中国学位与研究生教育学会，中国科协青少年科技中心	黄锐函 廖兴梅 吴林 唐静 易如梦
2	四川省大学生酒类创新创意大赛	品酒	省级二等奖	四川省教育厅	吴智成
3	四川省大学生酒类创新创意大赛	品酒	省级二等奖	四川省教育厅	刘格非
4	四川省大学生酒类创新创意大赛	品酒	省级二等奖	四川省教育厅	贺瑞妍
5	四川省大学生酒类创新创意大赛	品酒	省级三等奖	四川省教育厅	刘萍
6	四川省大学生酒类创新创意大赛	品酒	省级三等奖	四川省教育厅	杨清清

2022年度，邀请了合肥工业大学徐宝才，西南交通大学范美坤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17次，具体情况如表6所示。

表6 组织研究生参加学术报告情况

序号	报告人	题目
1	徐宝才	微生物与肉品加工
2	范美坤	多维 SERS 光谱指纹技术在食品领域的应用
3	陈坚、朱蓓薇、孙宝国、马延和等	中国食品科学技术学会第十八届年会
4	肖作兵、杨文建、李斌等	“一带一路”中欧科技发展国际学术论坛暨第二届国际食品营养健康与风味创新论坛

序号	报告人	题目
5	郑裕国、吴清平、谢明勇、陈坚等	第三届全国食品生物技术大会
6	江桂赋、吴永宁等	2022 年国际食品安全与健康大会
7	刘新旗等	2022 年食品合成生物技术论坛
8	何国庆	传统发酵食品菌种资源开发与利用系列论坛
9	吴耀军	辛香料行业现状、发展分析及特征风味
10	谭明乾	关于青年科技人才成长我的思考与体会
11	王力均	ssDNA 核酸适配体对纳米酶的调控机制及纳米酶-适体传感器在食品安全中的应用
12	曹茜	基于脂肪酶的选择性合成人乳替代脂
13	刘蕾	浮游态和被膜态乳杆菌对结肠炎小鼠肠道菌群和代谢的影响差异
14	李文君	核酸诱导的多肽自组装纳米粒子及其应用
15	陈兰钗	α -淀粉酶 NFAmy13B 的酶学性质分析及与 NFAmy13A 的协同作用研究
16	卢悦	利用氢细菌固定 CO ₂ 联产低碳塑料
17	刘庆庆	辛烯基琥珀酸酐-湿热处理双重修饰淀粉在植物乳酸杆菌包埋中的应用

2022 年度，本学科研究生参加学术会议 9 人次，具体报告信息如表 7 所示。

表 7 研究生做学术报告情况

序号	年度	学生姓名	会议名称	报告题目	报告时间	报告地点
1	2022	邓西	“一带一路”中欧科技发展国际学术论坛暨第二届国际食品营养健康与风味创新论坛	不同处理方式对四川泡菜的影响以及超高压处理后白色念珠菌的变化	2022.11	线上
2	2022	邓西	第二届西华化学与	群感淬灭酶 AiiA	2022.08	四川-

			生物医药论坛会议	与YtnP的生物信息学分析及表达		成都
3	2022	周雪瑞	第二届西华化学与生物医药论坛会议	Gordonia alkanivorans GH-1 降解 β -氯氰菊酯的机制研究	2022. 08	四川-成都
4	2022	周鸿	2022 年食品与生物工程学院研究生学术年会	基于双功能磁性纳米酶和核酸适配体技术的鼠伤寒沙门氏菌检测方法的研究	2022. 11	四川-成都
5	2022	杨雪	2022 年食品与生物工程学院研究生学术年会	米发糕冷冻储藏特性研究	2022. 11	四川-成都
6	2022	熊海波	2022 年食品与生物工程学院研究生学术年会	Bro-Xre II 型毒素-抗毒素系统响应食窦魏斯氏菌对抗四环素残留机制研究	2022. 11	四川-成都
7	2022	刘充	2022 年食品与生物工程学院研究生学术年会	加工食品的咸度无损智能化质控技术研究暨助力全民控盐健康行动计划	2022. 11	四川-成都
8	2022	付群梅	2022 年食品与生物工程学院研究生学术年会	四川浓香型菜籽油特征风味物质的研究	2022. 11	四川-成都
9	2022	邓西	2022 年食品与生物工程学院研究生学术年会	不同处理方式对四川泡菜的影响以及超高压处理后白色念珠菌的变化	2022. 11	四川-成都

4. 研究生奖助情况

根据《西华大学研究生国家奖学金评审管理办法》(2022 年修订)、《西华大学研究生国家助学金管理暂行办法》(2022 年修订)和《西华大学研究生学业奖学金评审管理办法》(2022 年修订)等相关文件,本学科建立了相对完善的奖助学金资助体系,印发了《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（2022 年修订）》，资助标准如下。

表 8 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

2022 年度，2020 级共有 11 名研究生获得学业奖学金，其中一等奖学金 2 名，二等奖学金 3 名，三等奖学金 6 名；34 名研究生获得国家助学金。2021 级共有 12 名研究生获得学业奖学金，其中一等奖学金 2 名，二等奖学金 4 名，三等奖学金 6 名；35 名研究生获得国家助学金。2022 级共有 11 名研究生获得学业奖学金，其中一等奖学金 3 名，二等奖学金 5 名，三等奖学金 8 名；49 名研究生获得国家助学金。国家奖学金 3 名，其中 2021 级 1 名，2020 级 2 名。

四、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，培养的硕士研究生中，约 87%的毕业生服务于食品行业及其相关产业，73%的毕业生就职于省会以外地区的食品一线单位，为四川乃至西部的食品行业、产业的可持续发展，输送了大批高层次创新人才、技术骨干与优秀管理人才。

本学科每年根据调研掌握的食品行业创新人才的发展趋势，构建

符合新时代食品科学与工程学科要求、反映学科前沿方向的课程体系。本学科强化产教融合，基于与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；同时，研究生可通过实践基地学习环节，深入工程一线现场，以加深对理论知识的理解，提高实践能力。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. 教师队伍建设

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。此外，为了考核新进教师的上岗能力，定期组织新入职教师上岗培训考核校级试讲，评委专家包括校级领导、校级教学督导组、学院院长、教学名师等专家组成。

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。同时，通过组织学科内部相互观摩、评议和研讨教学内容，定期组织开展不同专业方向的老师进行交流与讨论，借力学科交叉，共同指导研究生研究内容和研究方法等，提高教师的专业教学水平和指导研究生的指导能力。

3. 科学研究

2022 年积极组织国家、省级项目的申报工作，科研立项及经费逐年增加。本学科全年新立项项目 90 项，其中纵向项目 32 项，省部级以上项目 26 项，国家自然科学基金 2 项，全年科研到账总经费 1073.3494 万元。

2022 年度学科不仅注重科研成果量的积累，科技成果的质量和水平也在不断提升。本年度发表高质量论文 80 余篇，其中 SCI 收录论文 63 篇（中科院一区论文 16 篇），SSCI 收录论文 1 篇；共获得授权国家发明专利 20 件，科技成果转化 6 项（发明专利转化）；制定国家推荐性标准一项。

表 9 部分已发表学术论文情况表

姓名	论文标题	期刊名称
周雪瑞	Whole genome sequencing and analysis of fenvalerate degrading bacteria <i>Citrobacter freundii</i> CD-9	AMB Express
赵建华	Isolation, identification and characterization of taste peptides from fermented broad bean paste	Food & Function
代业梅	Formation Optimization, Characterization and Antioxidant Activity of <i>Auricularia auricula-judae</i> Polysaccharide Nanoparticles Obtained via Antisolvent Precipitation	Molecules
谢馨瑶	Effects of ultrafiltration combined with high-pressure processing, ultrasound and heat treatments on the quality of a blueberry - grape - pineapple - cantaloupe juice blend	International Journal of Food Science & Technology
周鸿	Regulation Mechanism of ssDNA Aptamer in Nanozymes and Application of Nanozyme-Based Aptasensors in Food Safety	Foods
唐静	Photo-induced antifungal activity of chitosan composite film solution with Nano TiO ₂ and Nano Ag	Journal of food protection
邓西	Comparative effects of high hydrostatic pressure, pasteurization and nisin processing treatments on the quality of pickled radish	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
叶晓庆	Fermentation characteristics of Pixian broad bean paste in closed system of gradient steady-state temperature field	Food Chemistry
王家琦	Using an integrated feature-based molecular network and lipidomics approach to reveal the differential lipids in yak shanks and flanks	Food Chemistry
魏鑫悦	Comparison of structural and antioxidant activity of polysaccharide extracted from truffles	Journal of food science

4. 传承创新优秀文化

为了培养“下得去、干得好、留得住”的四川乃至西部食品行业培养高层次创新人才，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，设立榜样类型奖学金，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”“自强自立之星”“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。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。研究生邓杨龙获“创业之星”；向俊丞等 16 人被评为疫情防控“优秀志愿者”。

本学科构建常态化榜样学习机制，创新学院文化传承，学科已经构建了一条成熟的研究生榜样学习机制。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传承。

5. 国际合作交流

本科学注重加强国际合作与交流，既能借助国外技术与信息资源协助突破关键科技问题，又能在与国际同行交流的过程中分享本学科

的最新研究成果，促进我国原始创新能力实现质的飞跃。

本学科长期与西班牙维戈大学、新加坡国立大学、比利时根特大学、美国阿肯色大学等国外知名教授保持长期的良好互动与深度合作。通过引进知名教授优秀的毕业博士、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。上述教授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。鼓励教师境外培训，引进先进技术、教学理念和教学经验，提升和扩大本科学的学术影响力。组织学院师生参加国际论坛会议（“一带一路”中欧科技发展国际学术论坛暨第二届国际食品营养健康与风味创新论坛、医药与食品中的植物化学物质国际会议、中国国际食品安全与质量控制会议等），提高师生的学术水平和学科的学术影响力。

五、学位点教育质量评估与分析

根据学校工作计划，本学科结合国家学位点专项评估要求，以及西华大学评估要求，专门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）。工作小组统筹领导、协调、研究决定学位评估中的重大事项。

表 10 学位评估领导工作小组

组长	唐洁
副组长	熊华、张广峰、饶瑜
组员	吴韬、林洪斌、曾朝懿、张大凤、王雁、胡永正、罗静

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，本学科学位论文全部通过“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

论文选题源于实际的科学或技术问题，有明确的食物科学与工程实际应用价值及意义。

(3) 论文质量

2022 年，本学科共有 27 篇硕士学位论文，通过“教育部论文送审平台”送审。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，本年度四川省教育厅共抽检本学科硕士学位论文 3 篇，最终结论良好。

六、改进措施

1. 加强研究生课程思政示范课建设，突出示范引领作用

通过课程思政示范课建设立项，分批次建设若干门“研究生课程思政示范课”，培养一批具有示范引领作用的研究生“课程思政”教学名师和教学团队；积极做好研究生课程思政示范课程建设经验交

流、观摩、示范、推广工作，以示范课为典型，将好的做法、经验推广到其他课程。

2. 提高研究生任课教师的政治理论水平

教师言传身教的授课过程就是隐性的思想政治教育。通过新上岗教师培训、新增研究生教师任职资格审核、“课程思政”专题培训、课程思政工作坊、教学研讨等多种措施，切实增强研究生任课教师的“育德意识”，培养和提升教师的“育德能力”；教学小组要开展集体备课活动，组织课程思政公开课及听课活动；研究生任课教师要在课程教学中主动研究，养成开展思政教育的自觉意识。

3. 全方位推进研究生“课程思政”

学科开设的研究生课程将课程思政的案例或元素有机融入课程教学，与“思政课程”同向同行、协同育人，通过讲述中国故事、运用典型案例、开展专题讨论、运用翻转课堂、在线课程等教学方式，提炼专业课程中蕴含的文化基因和价值范式，将其转化为社会主义核心价值观具体化、生动化的有效教学载体，在“润物细无声”的知识学习中融入理想信念层面的精神指引，使研究生真正喜爱、乐于接受、内化于心。