

# 学位授权点建设年度报告

(2023年)



高校(公章)

名称: 河南科技学院

代码: 10467

授权学科(类别)

名称: 食品科学与工程

代码: 0832

授权级别

博士

硕士

2024年3月25日



## 一、总体概况

### （一）学位授权点基本情况

#### 1.培养目标（培养研究生的目标定位）。

把立德树人作为研究生教育的根本任务，培养社会主义建设事业需要的，德智体美劳全面发展的，适应面向现代化、面向世界、面向未来的高级专门人才。培养出适应社会、经济、科学技术发展需要，知识、能力、素质全面发展，能系统掌握食品科学与工程学科的理论实践知识，具备食品科学、农产品加工与综合利用、食品营养与安全、食品质量管理等领域的根底扎实理论知识和实践技能的高知识储备人才；培养具有较强的社会责任感和较高的道德水平，具有严谨的科研作风和锲而不舍的钻研精神的诚信守德型人才；培养能运用食品科学与工程的理论知识从事科学研究、产品开发、工程设计、品质控制及生产技术管理等方面的高素质创新型复合人才。

**2.学位标准**（符合本学科或专业学位特点，与本单位办学定位及特色相一致的学位授予质量标准的制定及执行情况）。

食品学院实施以学位授予质量保证为基础，校教育行政部门监管为引导，学术组织、行业部门和社会机构积极参与的内部质量保证和外部质量监督体系。

为保障食品科学与工程学术型学位研究生培养质量，学院严格执行校《硕士学位授予实施细则（修订）》、《硕士研究生学位论文答辩程序与要求（修订）》、《硕士研究生培养工作暂行办法（修订）》、《硕士研究生导师岗位聘任工作实施细则》等一系列规章制度。充分发挥食品学院学位评定委员会、学术委员会等学术组织在质量保证方面的作用，审定食品科学与工程硕士研究生的培养方案和学位授予标准，指导食品科学与工程专业的课程体系建设，制定出符合食品科学与工程专业培养需求的培养方案，并采用系统的课程学习与科学研究相结合、课程学习与论文工作并重的全日制学硕培养方式。不断完善导师管理评价机制，把师德师风和研究生培养质量作为导师评价的重点，加强导师对研究生思想、学习和科研实践的教育与指导，在研究生全过程全环节培养中，充分发挥行业部门在人才培养、需求分析、标准制订、实践训练和学位质量认证等方面的积极作用。同时，学院严格执行学校《河南科技学院研究生国家奖学金评选办法》、《河南科技学院研究生学业奖学金评选暂行办法》、《河南科技学院优秀

研究生评选办法》，对学生科研创新能力起到良好激励效果。

**3.研究生招生**（报考数量、录取比例、录取人数、生源结构情况、符合专业学位特点的招生选拔机制、为保证生源质量采取的措施）、在读、毕业、学位授予及就业基本状况。

食品科学与工程专业 2023 年报考人数为 18 人，招收 20 人，报录比为 0.9:1，生源主要来自河南科技学院、新乡工程学院等。目前食品科学与工程在读研究生共 66 人。2023 年毕业人数 20 人，授予学位人数 20 人。升学人数 5 人，就业 15 人。

领域（方向）名称	研究生报考人数（2023）	研究生招生人数（2023）		研究生在读人数（2023）		毕业人数	学位授予人数	就业人数	升学人数
		全日制	非全	全日制	非全				
食品科学与工程	18	20	0	66	0	20	20	15	5

**4.研究生导师状况**（总体规模、队伍结构）。

2023 年本学位点校内硕士导师 28 人，其中获博士学位的导师 28 人，占总人数的 100%，具正高级职称的导师 4 人，占比为 14.3%，具副高级职称的导师 6 人，占比为 21.4%，满足食品科学与工程硕士学位研究生的教学和学术培养需求。

校内导师结构								
专业技术职务级别	合计	年龄结构				具有博士学位人数	具有实务经历人数	校内导师人数
		35 岁及以下	36 至 45 岁	46 至 60 岁	61 岁及以上			
正高级	4			4		4		4
副高级	6	0	6	0		6		6
中级	18	10	8			18		18
初级								
无								
总计	28	8	16	4		28		28

## （二）学科建设情况

### 1.主要培养方向与特色简介。

食品科学与工程学科创建于 1984 年，2005 年获农产品加工及贮藏工程硕士学位授权点，2011 年获食品科学与工程一级学科硕士学位授权点，2012 年被评为河南省一级重点学科。2013 年获食品加工与安全专业硕士学位授权点，同年获批河南省食品科学与工程博士后研发基地，2018 年与乌克兰国立苏梅农业大学联合培养食品技术专业博士。

食品科学与工程学科经过 38 年的建设与发展，以食品科学与工程河南省一级重点学科、国家级特色专业为支撑，立足河南、面向全国，形成了食品科学、粮食油脂与植物蛋白工程、农产品加工及贮藏、烹饪科学等专业方向。学科目前拥有国家猪肉加工技术研发专业中心等 6 个省部级以上教学科研平台。近年来，承担国家自然科学基金、国家科技支撑计划、“863”及省市科研项目 100 多项，获省级、地厅级科研成果奖 20 余项，出版专著、教材 20 多部，在国际国内学术期刊上发表论文 220 多篇，其中 SCI、EI 刊物收录 120 余篇。其中，研究生参与省部级以上科研项目的比例达 90% 以上。

学科以依托地方、支持地方的理念，强化为地方经济建设和社会发展服务的意识。优先选择河南省急需发展的粮食资源深度利用和畜禽产品保鲜加工为切入点，加强与支柱产业部门进行合作，不断创新，结合信息技术、生物技术、纳米技术、新工艺、新材料转化为新业态、新产品，抓住由“工业 4.0”与“互联网+”提供的全球化历史机遇，形成新的学科模式与社会价值实现模式，形成服务国家、社会及区域需求的特色学科。

**2.各培养方向带头人与学术骨干、主要师资队伍情况**（规模、结构情况，包括专任教师及行业教师情况）。

中原科技创新领军人才 1 人，河南省学术技术带头人 2 人，河南省教育厅学术带头人 6 人，河南省高校青年骨干教师 10 人。

带头人与学术骨干情况								
序号	姓名	年龄	专业技术职务	最高学位	所在领域	主要研究方向	主要代表性成果	其他说明
1	梁新红	53	正高级	博士	食品科学	食品生物技术	先后主持及参与国家级与省级科研项目 8	河南省青年骨干教师

							项，获河南省科技进步二等奖1项，三等奖1项。	
2	杨伟	42	副高级	博士	食品科学	食品添加剂与功能配料	主持国家自然科学基金青年基金1项，省级科研项目2项，获河南省科技进步二等奖1项。	
3	周威	43	副高级	博士	食品科学	食源性病原微生物的控制	主持国家自然科学基金一项，获河南省教学成果二等奖	河南省青年骨干教师
4	赵瑞香	58	教授	博士	食品科学	食品生物技术	获河南省科技进步二等奖	河南省中青年骨干教师，河南省教育厅学术技术带头人
5	牛生洋	48	副高级	博士	食品科学	食品生物技术	先后主持及参与国家级与省级科研项目4项，获河南省科技进步二等奖1项。	
6	计红芳	46	副高级	博士	农产品加工及贮藏	肉类加工及品质控制	主持省级科研项目四项	河南省中青年骨干教师，河南省高校青年骨干教师
7	李光磊	53	教授	博士	食品科学	粮油深加工	主持省级科研项目两项	国家职业技能鉴定专家委员会委员，中国烹饪协会饮食文化研究院研究员，中国粮油学会食品分会理事
8	周海旭	37	副高级	博士	食品科学	功能性食品	先后主持及参与国家级与省级科研项目5项	
9	秦仁炳	38	讲师	博士	食品科学	粮油深加工	先后主持省级科研项目2项	
10	赵功玲	55	教授	硕士	农产品加工及储藏	食品营养及功能性	主持河南省科技厅基础研究项目1项，河	

							南省科技厅产 学研项目 1 项，河南省教 育厅重点科研 项目 1 项	
11	李云波	44	副教授	博士	食品科 学	功能性食 品	先后主持及参 与国家级与省 级科研项目 5 项，获得河南 省科技进步二 等奖 1 项（第 6 名），三等 奖 1 项（第 7 名）。	
12	聂远洋	37	讲师	博士	食品科 学与工 程	功能性食 品	主持完成河南 省博士后科研 项目 1 项；主 持河南省科技 攻关项目 1 项；获河南省 科技进步二等 奖 1 项（第四 名）	

### 3.本学位点近 5 年已完成的主要科研项目以及在研项目情况。

近 5 年来，本学位点发表论文 220 篇，其中 SCI/EI 收录 120 篇，SCI 一区 25 篇；获批科研项目 75 项，省部级以上为 55 项；获批省部级以上成果奖 10 项；获批发明专利 28 项，实用新型专利 84 项。

近 5 年已完成科研项目及在研项目情况								
序号	项目 名称	项目级别	主持人	获批 年份	批准经 费（万 元）	研究 类别	完成/在研	备注
1	国家自然科	面上项目	康壮丽	2022	55	基础研究	在研	

	学基金							
2	国家自然科学基金	面上项目	刘本国	2020	58.0	基础研究	在研	
3	国家重点研发计划	国家重点研发计划子课题	康壮丽	2019	20.0	应用研究	在研	
4	国家自然科学基金	青年科学基金项目	李红波	2019	24.0	应用研究	在研	
5	省级科研项目	重大科技专项	马汉军	2023	1100	应用研究	在研	
6	省级科研项目	科技攻关	赵圣明	2023	10	应用研究	在研	
7	省级科研项目	科技攻关	张月	2023	10	应用研究	在研	
8	省级科研项目	科技攻关	王慧	2023	10	应用研究	在研	
9	省级科研项目	科技攻关	周浩宇	2023	10	应用研究	在研	
10	省级科研项目	科技攻关	贾洋洋	2023	0	应用研究	在研	
11	省级科研项目	科技攻关	颜振敏	2023	0	应用研究	在研	
12	省级科研项目	科技攻关	陈思	2023	0	应用研究	在研	
13	省级科研项目	科技攻关	项丰娟	2023	0	应用研究	在研	
14	省级科研项目	科技攻关	王瑞红	2023	0	应用研究	在研	
15	省级科研项目	科技攻关	刘畅	2023	0	应用研究	在研	
16	市厅级	河南省高校重点科研项目	耿升	2023	3	基础研究	在研	
17	省级科研项目	中原科技创新领军人才	李波	2022	100	应用研究	在研	
18	省级科研项目	省自然科学基金青年基金	秦仁炳	2022	5	基础研究	在研	
19	省级科研项目	科技攻关	梁新红	2022	10	应用研究	在研	
20	省级科研项	科技攻关	计红芳	2022	10	应用研究	在研	



	目							
21	省级科研项目	科技攻关	张永生	2022	0	应用研究	在研	
22	省级科研项目	科技攻关	南海娟	2022	0	应用研究	在研	
23	省级科研项目	科技攻关	张磊	2022	0	应用研究	在研	
24	省级科研项目	科技攻关	李光磊	2022	0	应用研究	在研	
25	省级科研项目	科技攻关	聂远洋	2022	0	应用研究	在研	
26	省级科研项目	科技攻关	何鸿举	2021	0	应用研究	在研	
27	省级科研项目	科技攻关	杨伟	2021	10.0	基础研究	在研	
28	省级科研项目	科技攻关	张浩	2021	10.0	基础研究	在研	
29	省级科研项目	科技攻关	毕继才	2021	10.0	基础研究	在研	
30	省级科研项目	科技攻关	张令文	2021	10.0	基础研究	在研	
31	省级科研项目	科技攻关	何承云	2021	0	基础研究	在研	
32	省级科研项目	科技攻关	秦仁炳	2021	0	基础研究	在研	
33	省级科研项目	科技攻关	李波	2021	0	基础研究	在研	
34	省级科研项目	科技攻关	颜振敏	2021	0	基础研究	在研	
35	省级科研项目	青年人才托举工程	朱明明	2021	5.0	基础研究	在研	
36	市厅级	河南省高校科技创新人才支持计划	朱明明	2021	30.0	基础研究	在研	
37	市厅级	漯河市重大科技创新专项	李波	2021	100.0	基础研究	在研	

38	省级科研项目	科技攻关	崔震昆	2021	10.0	基础研究	在研	
39	省级科研项目	杰出青年科学基金	刘本国	2021	50.0	基础研究	在研	
40	省级科研项目	河南省自然科学基金--面上项目	康壮丽	2021	10.0	基础研究	在研	
41	省级科研项目	河南省自然科学基金—青年项目	苏同超	2021	5.0	基础研究	在研	
42	省级科研项目	“三区”科技人才	师玉忠	2021	2.0		结项	
43	省级科研项目	科技攻关	赵圣明	2020	10.0	基础研究	结项	
44	省级科研项目	科技攻关	周浩宇	2020	10.0	基础研究	结项	
45	省级科研项目	科技攻关	周海旭	2020	10.0	基础研究	结项	
46	省级科研项目	科技攻关	苏同超	2020	0	基础研究	结项	
47	市厅级	河南省高等学校重点科研项目	梁新红	2020	3.0	基础研究	在研	
48	市厅级	新乡市重大科技专项	曾洁	2020	100.0	基础研究	在研	
49	省级科研项目	优秀青年科学基金项目	周威	2020	25.0	基础研究	在研	
50	市厅级	河南省高等学校重点科研项目	刘本国	2020	30.0	基础研究	在研	
51	省级科研项目	科技攻关	朱明明	2019	10.0	基础研究	结项	
52	省级科研项目	科技攻关	计红芳	2019	0	基础研究	结项	

53	省级科研项目	科技攻关	计红芳	2018	0	基础研究	结项	
54	省级科研项目	科技攻关	王正荣	2018	10.0	应用研究	结项	
55	省级科研项目	科技攻关	梁新红	2018	10.0	应用研究	结项	

### 近5年科研成果

序号	成果级别	成果名称	获奖时间	主要完成人	主要完成单位	备注
1	河南省科学技术进步奖	三等奖	2023	刘本国, 梁桂兆, 莫海珍, 温青玉, 陈玉珍, 耿升, 何承云	河南科技学院	
2	河南省教育厅科技成果奖	一等奖	2023	高海燕, 曾洁, 李光磊, 项丰娟	河南科技学院	
3	河南省教育厅科技成果奖	二等奖	2023	周浩宇, 李波, 聂远洋, 李云波	河南科技学院	
4	河南省教育厅科技成果奖	一等奖	2022	刘本国, 耿升, 何承云	河南科技学院	
5	新乡市自然科学学术成果奖	三等奖	2021	朱明明, 冉军舰, 赵圣明	河南科技学院	
6	新乡市自然科学学术成果奖	一等奖	2021	朱明明, 彭泽宇, 鲁森, 何鸿举	河南科技学院	
7	河南省科学技术进步奖	三等奖	2021	曾洁, 高海燕, 苏同超, 李光磊, 洪帅, 周浩宇, 李云波	河南科技学院	
8	新乡市自然科学学术成果奖	三等奖	2021	何鸿举, 马汉军	河南科技学院	
9	新乡市自然科学学术成果奖	二等奖	2021	何鸿举, 梁新红, 何承云	河南科技学院	
10	新乡市自然科学学术成果奖	一等奖	2021	蒋圣启, 何鸿举, 马汉军	河南科技学院	
11	河南省教育厅科技成果奖	二等奖	2020	曾洁, 高海燕, 苏同超, 李光磊, 洪帅, 周浩宇, 李云波, 赵天翔, 姜文娟, 杨联芝, 李新建, 赵洪建, 项丰娟, 姜继	河南科技学院	

				凯,张麟		
12	河南省科技进步奖	三等奖	2019	高海燕, 曾洁, 马汉军, 卢党云, 陆学君, 张建新, 唐全通	河南科技学院	
13	河南省教育厅科技成果奖	一等奖	2019	何承云, 刘晓玲, 葛晓虹, 师玉忠, 孙俊良, 李光磊, 李波, 梁新红	河南科技学院	
14	新乡市自然科学学术成果奖	一等奖	2019	高海燕, 李竹生, 马永生, 李波, 周浩宇	河南科技学院	
15	新乡市自然科学学术技术成果	一等奖	2019	郝峰鸽	河南科技学院	
16	新乡市自然科学学术成果奖	一等奖	2019	何承云, 王正荣	河南科技学院	
17	新乡市自然科学学术成果奖	一等奖	2019	何鸿举, 马汉军, 蒋圣启	河南科技学院	
18	新乡市自然科学学术成果奖	一等奖	2019	曾洁, 宋孟迪, 贾甜, 张瑞瑶, 孟可心	河南科技学院	
19	新乡市自然科学学术成果奖	一等奖	2019	曾洁, 许云贺, 高海燕, 孟可心, 宋孟迪	河南科技学院	
20	新乡市自然科学学术成果奖	二等奖	2019	高海燕, 马汉军, 邹建, 芦菲, 龚向哲	河南科技学院	
21	新乡市自然科学学术成果奖	二等奖	2019	高海燕, 曹蒙, 曾洁, 宋孟迪, 贾甜	河南科技学院	
22	新乡市自然科学学术成果奖	二等奖	2019	宋孟迪, 曾洁, 贾甜, 张瑞瑶, 孟可心	河南科技学院	
23	新乡市自然科学学术成果奖	三等奖	2019	孟可心, 贾甜, 高海燕, 曹蒙, 宋孟迪	河南科技学院	
24	新乡市自然科学学术技术成果奖	三等	2019	牛生洋, 郝峰鸽, 扈惠灵	河南科技学院	
25	新乡市自然科学学术技术成果奖	三等	2019	牛生洋, 刘崇怀	河南科技学院	
26	新乡市自然科学学术成果奖	三等	2019	王正荣, 何承云	河南科技学院	

#### 4.本学位点支撑研究生学习、科研的平台情况。

科研平台情况						
序号	平台名称	设立时间	授予类别	主要研究方向	教学方式	平台简介
1	农业农村部传统特色肉制品加工技术科研试验基地	2023	国家级	传统特色肉制品加工	实践活动	研究传统特色肉制品工技术研发和工业化生产, 以及营养、安全、绿

						色、健康肉制品的制备。
2	国家猪肉加工技术研发专业中心	2018	国家农产品加工技术研发专业中心	肉类加工及品质控制	实验课	以猪肉加工技术与产业化研究为主，针对国内猪肉屠宰加工企业加工形式粗放、行业集中度较低、研发能力较弱和品质提升困难等问题开展关键技术攻关，为加快我国猪肉加工行业的快速发展提供技术支撑
3	粮食资源深度利用	2014	河南省工程技术研究中心	食品原料副产物加工	实践活动	主要研究粮食原料加工品质和营养品质，发掘主要作物品种的资源价值；以传统主食、特色粮食食品为主要对象，研究其对原料工艺品质的特殊要求
4	农产品质量安全系统控制实验室	2012	教育部重点实验室培育基地	食品生物技术	实践活动	主要研究食品及其原料的物性、化学组成、在加工过程中的物理、

						化学变化及其规律
5	河南省农产品精深加工与品质控制高校重点实验室	2009	河南省高校重点实验室培育基地	微生态乳制品	实践活动	主要研究农产品原料的理化特性在贮藏加工中的变化及其对产品品质的影响，研究食品加工高新技术在农产品深加工中的应用
6	河南省畜禽产品精深加工与质量安全控制工程技术研究中心	2017	河南省工程技术研究中心	肉类加工及品质控制	实验课	研究河南省特色畜禽加工制品加工原理，现代产业化生产及质量控制关键技术
7	河南省粮食深加工产品品质改良工程技术研究中心	2018	河南省工程技术研究中心	农产品深加工与转化	实验课	研究河南省特色农副产品资源精深加工技术，研究农产品加工过程的综合利用，提高产品附加值
8	河南省果蔬加工及质量安全控制工程技术研究中心	2019	河南省工程技术研究中心	功能性食品	实验课	结合国家和河南省中长期科技发展战略，积极配合我省果蔬加工产业需求，瞄准国内外果蔬深加工研究的前沿课题，解决我

						国和河南省果蔬加工的关键问题，取得标志性原创成果，为我省果蔬加工行业的健康发展提供技术支撑体系和创新平台
9	农产品精深加工与品质控制	2009	新乡市工程技术研究中心	微生物乳制品	实验课	侧重生物技术在食品加工方面的应用研究
10	新乡市农产品加工工程技术研究中心	2012	新乡市重点实验室	农产品深加工与转化	实践活动	研究植物淀粉、蛋白等高含量成分的精细化分离提取、修饰改性及转化
11	新乡市功能性食品与配料重点实验室	2017	新乡市重点实验室	功能性食品	实践活动	以粮食加工副产物和特色杂粮为原料，开发特色营养产品
12	新乡市水产品加工及安全风险控制重点实验室	2018	新乡市重点实验室	淡水鱼加工	实践活动	研究食品质量检测技术、食品中有害成分检测方法
13	新乡市冷冻面制品开发与品质控制重点实验室	2019	新乡市重点实验室	抗冻蛋白研究	实践活动	研究传统面点的半工业化或工业化，研究餐桌食品的质量与安全控制理论与技术

## 5. 研究生实践培养基地建设情况：

2023 年食品学院与原阳县人民政府签署了战略合作协议，与原阳先进制造业开发区共建研究生协同创新科研基地；与原阳县职业教育中心共建教学实习基地；新增河南科技学院专业学位硕士研究生实践培养基地 10 个；与河南米多奇食品有限公司共建研发中心，被评为 2023 年度河南省高校与企业共建研发中心优秀案例。

原阳县先进制造业开发区前身为原阳县产业集聚区，成立于 2006 年，2008 年被省政府批准为省级产业集聚区，2018 年入选国家开发区目录。其绿色食品产业已建成国内最大的“中央厨房”和河南餐饮企业总部基地。现有九豫全、阿杰食品、禾胜合、雨轩等众多企业入住园区，有绝味鸭脖、三元食品、九多肉多、姐弟俩土豆粉、亲热毛肚、菊花开等 9 家国家知名品牌，拥有绿色食品企业 64 家，2022 年全年完成主营业务收入突破 100 亿元，同比增长 30.5%，完成税收 1.44 亿元，占开发区税收总额的 52%。

目前，食品学院与原阳先进制造业开发区正倾力打造预制菜产业园。着力打造“中国（原阳）预制菜产业基地”，持续叫响“老家河南 吃在原阳”品牌。希望院企双方通过建立教学实训基地、研究生实践基地，在搭建不同层次预制菜产业人才培养创新平台和科研成果转化方面建立更深层次、更宽领域的合作关系，形成紧密的人才培养、人才交流机制，为原阳培养更多实践性人才，为原阳预制菜企业培育更多专业性人才。

## 二、研究生党建与思想政治教育工作

思想政治理论课开设、课程思政、研究生辅导员队伍建设、研究生党建工作等情况。

序号	课程名称	课程类型	授课教师	学分	学时	教学方式
1	中国特色社会主义理论与实践研究	公共基础课	张希中	2	32	讲授
2	自然辩证法概论	公共基础课	张瑞娟，孙喜英	1	16	讲授

课程思政相关成果



序号	成果名称	完成人	获得时间	获奖类别及等级
1	食品分析	李波	2020年	校级课程思政样板课
2	食品生物化学	牛生洋	2021年	校级课程思政样板课
3	烹饪营养学	张令文	2020年	校级课程思政样板课
4	发酵食品工艺学	冉军舰	2022年	校级课程思政样板课
5	烹饪学科导论	崔震昆	2022年	校级课程思政样板课

研究生辅导员队伍建设							
专业技术 职务级别	合计	年龄结构				具有博士 学位人数	具有实 务经历 人数
		30岁及 以下	30至 35岁	35至 40岁	40岁及 以上		
正高级							
副高级	2				2		
中级	5		2	3		5	
初级							
总计	7		2	3	2	5	

序号	名称	等级	获奖人		时间	组织单位
			完成人	本单位 排名		
1	河南省先进基层党组织	省级	食品学院党委	1	2021	中共河南省委
2	河南省高校省级样板党支部	省级	食品学院教工第三党支部	1	2021	中共河南省委高校工委
3	食品安全与营养中国行	国家级优秀团队二等奖	河科院知食分子团队	1	2021	中国营养保健食品协会，全国食品类院系思政联盟
4	“食品安全与营养中国行”优秀组织单位、优秀案例、优秀摄影作品	国家级	食品学院	1	2019	中国营养保健食品协会，全国食品类院系思政联盟
5	《我们的爱在歌唱》2020年获“学习习近平新时代中国特色社会主义思想”经典诵读活动一等奖	省级一等奖	食品学院教师	1	2020	河南省教科文卫体工会
6	“疫情期间留守儿童教育帮扶”义务支教服务队	省级优秀团队	食品学院	1	2021	河南省委宣传部、教育厅、团省委、省学联

7	高校党支部活动四结合的探索与实践	河南省思想政治优秀研究成果二等奖	食品学院党委	1	2022	河南省思想政治研究会
8	锚定“五个一”推进党建业务共融互促	校基层党委抓党建创新典型案例一等奖	食品学院党委	1	2022	河南科技学院校党委

食品学院党委高度重视研究生的思想政治工作，坚持全员、全过程、全方位育人，落实立德树人根据任务，围绕“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人”这条主线，根据学科特点和学院实际，创造性地开展研究生思政教育，特色做法如下：

1.研究生党支部为校级样板党支部，现有党员 25 人，由一名优秀博士教师担任支部书记。学院以“四结合”为抓手，注重研究生党支部“两化一创”建设，将党支部活动与教学改革、人才培养、专业建设、社会服务相结合，推动研究生党支部建设。以党建促团建，充分发挥研究生党支部的战斗堡垒和党员的先锋模范作用，带动全体研究生践行社会主义核心价值观，争做又红又专的社会主义建设者和接班人。

2.食品学院于 2018 年 12 月创建“一个党员一个故事”党建品牌，党员通过讲党史、讲优秀共产党员故事，激励自己、感染他人，从而形成“自主+交互”的思想政治教育新模式。研究生党员积极参与其中，尤其是在建国 70 周年特辑、抗疫特辑二十大代表风采特辑中发挥了重要作用。目前该品牌已发布作品 264 期，在校内外产生较大影响，有效促进了研究生党员及入党积极分子对四史、党员先进人物的学习理解。以《“一个党员一个故事”先进典型网络育人微工程》项目为抓手，持续开展党史学习和思想政治教育，发表党建研究论文 3 篇。

3.不断推进教育教学改革，将课程思政融入研究生教学。学院开展课程思政培训，鼓励广大教师深入挖掘课程中的思政元素，聚焦德育、美育、食育，将家国情怀、科学精神、人文素养、职业道德、食品安全意识、健康中国理念等融入日常教学，实现知识传授、能力培养和价值塑造的有机统一。学科 2021-2022 年获批 2 门校级课程思政样板课。

4.重视研究生社会实践活动，将其作为“三全育人”的重要环节，要求研究生及其指导教师积极参与社会服务、校企合作、科技帮扶等活动。研究生每年都积

积极参与中国全民营养周活动，到中小学、社区进行食品营养安全知识宣讲。

5.加强意识形态阵地管理，在研究生入学教育、教材选用、学术报告、学术交流、论文发表等环节，对意识形态进行严格审查，对宗教信仰问题学生开展一对一帮扶，培养学生树立正确的世界观、人生观、价值观。

6.注重思政队伍建设，为研究生配备了专门的党支部书记、研究生班主任、研究生秘书、研究生助管。组织研究生导师深入学习党的“二十大”精神，确保研究生思政教育全覆盖、无死角。

### 三、研究生培养相关制度及执行情况

#### (一) 课程建设与实施

1.本学位点开设的核心课程及主讲教师。

本学位点开设核心课程									
序号	课程名称	课程类型	主讲教师	学分	学时	适用领域	课程资源	教学方式	课程简介
1	现代食品微生物学	必修课	赵瑞香; 冉军舰	3	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+板书, 视频	本课程研究常见食品微生物特性与生境分布演化、食品微生物学研究技术与方法、影响食品微生物的各种因素、食品微生物资源挖掘与发酵食品、食品质量与安全的微生物学及相关研究前沿等内容。
2	食品科学专题	必修课	李光磊	2	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	项目教学、对分教学	本课程主要讲授国内外食品科学的研究进展和前沿动态。通过本课程的学习,提高学生解决问题的能力、创新能力和表达能力。
3	现代仪器分析技术	选修课	魏新军、 颜振敏	1.5	24	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+板书, 视频、 实践 实习	本课程较全面、系统地介绍了大型仪器设备的基本原理、仪器组成、定性定量方法。其内容包括成分分析和结构分析,无机分析和有机分析。现代仪器分析是测量物质的化学组成、含量、状态、结构和进

									行化学研究的重要手段。
4	粮油加工实验技术	选修课	曾洁	2	20	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	项目教学、 实践 实习	本课程主要介绍谷物加工实验；粮食食品加工实验；淀粉生产与转化实验等实验。使研究生深化对基本理论知识的理解，切实提高分析问题和解决问题的能力。
5	食品专业英语	必修课	何鸿举	1	24	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	ppt+板 书，视频	本课程包括了英语、食品营养与卫生、食品工艺与技术、食品质量与安全等多学科的知识，同时结合实际案例，讲述食品专业科技论文各个结构要素的写作规范、科技论文各个技术要素的表达规范。
6	食品科学与工程专题讨论	必修课	高晗	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	翻转课 堂、项目 教学	课程主要讲授国内外食品科学与工程的研究进展和当前食品科学状况。通过本课程的学习,提高学生解决问题的能力、创新能力和表达能力。
7	食品安全专题	必修课	周浩宇	2	32	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	案例法、 对分教 学、翻 转课 堂	通过课程学习，学生能够建立起“从农田到餐桌”食品安全与质量的全程控制理念，掌握现代食品企业在原料生产、加工到流通整个食品供应链中的安全问题以及控制技术和措施，结合具体案例掌握对重大食品安全事件的应急处置方法，培养分析解决问题的能力。
8	科研伦理与学术规范	选修课	郭延成	1	16	食品科学与工程	教科书 慕课 食品伙伴网	案例教 学、讨 论	课程重点是树立正确的科研伦理观。引导学生在自己的科研过程及论文写作、投稿等科研活动中正确的使用引注规范、科学的处理数据，避免产生学术不端行为，在保护自己的成果不受侵犯的同时侵犯别人

									的科研成果。
9	食品冷冻学	选修课	朱明明	2	32	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	ppt、板书，视频	本课程主要讲授国内外食品冷冻研究现状及发展，较为系统的介绍畜产、果蔬及烘焙食品现有的冷冻技术及原理。通过本课程学习使学生能够充分认识食品冷冻学在食品工业发展中的重要性。
10	高级生物化学	必修课	牛生洋，赵姗姗	2	32	食品科学与工程	教科书慕课食品伙伴网	ppt+板书，视频，翻转课堂	重点通过进一步学习蛋白质生物大分子结构与研究技术、基因结构与研究技术等内容，使学生从更高层次认识与理解生物化学的原理、现象与事实。掌握必要的生物化学实验原理。
11	粮食、油脂及植物蛋白工程专题	选修课	苏同超	1	16	食品科学与工程	教科书慕课食品伙伴网	ppt+板书，视频，讨论教学	主要以粮食、油脂及植物蛋白这一类天然资源为研究对象，应用现代食品加工中的高新技术如挤压膨化技术、超微粉碎技术、二氧化碳超临界流体萃取技术、膜分离技术、分子蒸馏技术、超高压技术等，研究现代粮油加工工艺、淀粉加工与转化和产品开发、大豆蛋白质加工技术、油脂深加工等技术。
12	现代食品营养学	必修课	周浩宇	2	32	食品科学与工程	教科书、慕课、食品伙伴网	项目教学、案例教学、翻转课堂	课程主要讲授营养学领域前沿知识，如分子营养学、营养与营养相关疾病等知识，使学生深入了解我国现代食品营养学内涵，掌握营养学基础理论和专业内容，提高更精细化的分子营养设计与创新能力。
13	食品组学研究进展	选修课	宋东莹	2	16	食品科学与工程	教科书、化工教育网	ppt+板书，视频、实践操作	本学期重点讲授组学技术的发展历程、发展趋势、多组学技术整合分析、组学数据挖掘概述；食品组学

									与食品安全；食品组学与健康等内容。使学生系统掌握上述知识，为以后从事食品质量检测、加工生产和科学研究相关行业工作打下良好的理论基础。
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------

## 2.课程教学质量和持续改进机制。

课程教学质量改进机制			
序号	文件名称	实施年份	备注
1	研究生教育教学督导工作实施办法	2013	
2	硕士研究生教学听课制度	2020	
3	研究生教学质量评价方案（修订）	2023	

为了进一步加强和推进研究生课程教学质量，切实提升人才培养质量，根据《教育部国家发展改革委财政部关于深化研究生教育的意见》、《教育部关于改进和加强研究生课程建设的意见》、《教育部关于加强学术学位研究生课程建设的意见》等文件精神，在我校实施《研究生教育教学督导工作实施办法》、《硕士研究生教学听课制度》、《研究生教学质量评价方案（修订）》等制度。坚持理念引领、问题导向和校本研究相结合，针对教学过程中的关键问题，设立教研与教改项目，积极引导教师开展教改研究和实践。目前学科在研省级研究生教学改革项目 3 项，结项 5 项，发表教改论文 10 余篇。在教学方法上突破创新，激励教师进行教学改革和参加各级各类教学技能比赛，获得国家级教学比赛奖项 2 项，省级教学比赛奖项 6 项。同时通过教学大纲编写、课堂教学、督导听课、同行听课、学生评价等途径获取课程质量信息，研究生处将这些信息反馈给相应教师，而教师可将这些信息用于课程教学各环节，形成保障课程教学质量的闭环路径。

## 3.教材建设情况。

教材建设情况						
序号	教材名称	出版编号	出版社	年份	获奖情况	备注
1	食品机械与设备	9787122302830	化学工业出版社	2017	河南省优秀教材二等奖	
2	食品安全与质量控制技术	9787502643522	中国质检出版社	2017		

3	色谱分析	9787122317414	化学工业出版社	2018		
4	黄酒米酒生产	9787122346407	化学工业出版社	2019		
5	粮油加工实验指导	9787122364432	化学工业出版社	2020		
6	食品检测与质量控制研究	9789815078398	万知科学出版社	2022		
7	米制品生产	9787122401113	化学工业出版社	2022		

## (二) 导师队伍

导师队伍（包括行业产业导师）的选聘、培训、考核；研究生双导师制情况；导师指导研究生的制度要求和执行情况（师德师风建设）。

相关规章制度等管理文件				
序号	文件名称	实施年份	实施对象	备注
1	硕士研究生指导教师管理办法	2018	研究生指导教师	
2	硕士研究生指导教师遴选办法	2019	研究生指导教师	
3	关于印发《河南科技学院师德考核实践方法（试行）的通知》	2022	全校教师	

学术型硕士研究生采取导师组指导下的导师负责制。导师是硕士生培养的第一责任人，其他导师协同辅导硕士生。主要侧重于科研训练、专业实践等方面，同时高度重视硕士生课程学习和学位论文质量提升。

师德师风建设情况：坚持把师德师风建设摆到教师队伍建设的首要位置，将师德师风建设、“四有”好老师和“四个引路人”的内涵纳入学习范畴，把立德树人作为根本任务，引导教职工成为中国特色社会主义共同的积极传播者、社会主义核心价值观的模范践行者，多措并举，常抓不懈，取得显著成效。本学科高度重视师德师风建设，长期以来一直保持着“严谨治学，严格求真，关爱学生，立德树人”的优良师风。严格执行教授为本科生授课制度，正教授及副教授给本科生上课比例达 100%。教学上能积极创新教学方式方法，利用慕课、智慧树、钉钉、超星等平台实现线上线下混合式教学比例达 40%，应用对分课堂、翻转课堂、雨课堂等新型教学模式以提高学生参与度。近 5 年来获省级教改项目 8 项，结项 4 项，发表教改论文 10 多篇。注重以文化人、以德育人，着力建立用优秀典

型引领师风、用主题教育强化师风的宣传教育体系，积极开展“最美教师”、“师德先进个人”、师德教育主题演讲，通过身边的典型事迹，营造教师关注师德师风建设的校园文化氛围。5年来，本学科教师获得省级以上教学比赛二等奖2人，三等奖3人，河南省课堂教学创新大赛一等1人，奖获得校级教学基本功竞赛一等奖4人；荣获河南省文明教师1人，师德先进个人荣誉称号2人，河南省优秀教师1人，河南省优秀教学标兵1人，获新乡市五一劳动奖章教师2人，新乡市市长教育质量奖教师1人。2023年学院获批“河南省研究生教育工作优秀团队”称号，“粮油科学导师团队”获河南省研究生教育先进团队，河南省优秀研究生指导教师1人。5年来，多位老师潜心指导学生参加各类学科竞赛，并多次荣获优秀指导教师和优秀院校组织奖，共指导学生各类学科竞赛获得国家及省部级一等奖6项，二等奖21项，三等奖32项。本学科老师在科研方面严守学术道德底线，未出现任何学术不端行为。

### （三）学术训练（或实践教学）

研究生参与学术训练（或实践教学）及科教融合（或产教融合）培养研究生成效，包括制度保证、经费支持等；行业企业参与专业学位人才培养情况等。

相关规章制度等管理文件				
序号	文件名称	实施年份	实施对象	备注
1	硕士研究生培养费管理办法	2015	学术型、专业型硕士研究生	

序号	姓名	性别	研究生参与项目名称	级别
1	蒋圣启	男	基于高光谱成像技术快速识别牛肉掺假及定量检测研究	省部级
2	徐班萌	女	超稳定 Pickering 乳液制备关键技术及共运载功能因子评价	省部级
3	谢丽清	女	超稳定 Pickering 乳液制备关键技术及共运载功能因子评价	省部级
4	刘畅	男	富硒茶加工过程中硒的降解规律及留存技术研究	省部级
5	蒙珍妮	女	富硒茶加工过程中硒的降解规律及留存技术研究	省部级
6	冯莹莹	女	多糖-多酚-蛋白三元复合物制备 $\omega$ 3脂肪酸微胶囊的稳定性及释控关键技术研究	省部级



7	席鹏航	男	多糖-多酚-蛋白三元复合物制备 $\omega$ 3脂肪酸微胶囊的稳定性及释控关键技术研究	省部级
8	张娟	女	低频磁场辅助冻结改善猪肉肌原纤维蛋白凝胶特性的分子机制	省部级
9	甄诗雨	女	二氢杨梅素/高直链玉米淀粉复合颗粒稳定 Pickering 乳液凝胶的分子机制	省部级
10	吕晓帆	女	二氢杨梅素/高直链玉米淀粉复合颗粒稳定 Pickering 乳液凝胶的分子机制	省部级
11	胡胜杰	男	冷冻猪肉微波复合解冻新技术的研发及保水机制研究	省部级
12	彭泽宇	男	冷冻猪肉微波复合解冻新技术的研发及保水机制研究	省部级

## （五）研究生奖助体系

本学位点研究生奖助体系的制度建设、奖助水平、覆盖面等情况。

本学位点为研究生（有固定收入的除外）设置了力度大、覆盖面广、金额高的奖助体系，确保研究生能更好的投入学习和科研，深入创新实践锻炼，顺利圆满完成学业。

### 1.国家奖学金

硕士研究生奖励标准化为每生每年 20000 元。国家奖学金每学年评定 1 次，奖励成绩特别优秀，表现突出的优秀研究生。

### 2.学业奖学金

奖励对象为综合表现合格和优秀的全日制在校研究生，激励研究生勤奋学习、潜心科研、深入实践，每学年评定一次，分为一等、二等、三等、四等四种。一等奖学金金额为每生每年 10000 元、二等奖学金为每生每年 6000 元，三等奖学金为每生每年 4000 元、四等奖学金为每生每年 2000 元，硕士研究生覆盖率为 100%。

### 3.研究生科研补贴

资助对象为全日制研究生，硕士研究生科研津贴由学校和导师共同出资设立，用于支撑研究生从事科学研究。

### 4.研究生特殊困难补助

针对经济困难的研究生实施特殊困难补助，补助为一次性发放，补助最高金额为 2000 元。

### 5.研究生国家助学贷款

研究生国家助学贷款分为校园地国家助学贷款和生源地国家助学贷款两种，审核通过后贷款金额每生每年最高不超过 12000 元。

研究生奖助体系制度建设			
序号	文件名称	实施年份	备注
1	研究生奖助学金管理办法	2021	校发字[2021]48号
2	河南科技学院研究生“三助”工作实施细则	2015	校发字[2015]147号
3	全日制硕士研究生“三助”工作实施细则	2012	院发字[2012]198号

## （六）学风建设

本学位点科学道德和学术规范教育开展情况，学术不端行为处理情况。

本学位点师生严守学术道德底线，未出现何学术不端的行为。本学位点非常注重思政队伍建设，为研究生配备了专门的党支部书记、研究生班主任、研究生秘书。组织研究生导师深入学习全国教育大会精神，确保研究生思政教育全覆盖、无死角。加强意识形态阵地管理，在研究生入学教育、教材选用、学术报告、学术交流、论文发表等环节，对意识形态进行严格审查，对宗教信仰问题学生开展一对一帮扶，培养学生树立正确的世界观、人生观、价值观。

本学位点于 2018 年 12 月创建“一个党员一个故事”党建品牌，党员通过讲党史、讲优秀共产党员故事，激励自己、感染他人，从而形成“自主+交互”的思想政治教育新模式。研究生党员积极参与其中，以党史促诚信科研，加强学术规范。并定期在师生中开展“师德建设宣传月”、“诚信科研”报告会、座谈讨论、社会实践等活动，宣传新时期科学道德和学术规范的内涵，以促进师生科研素质的提高。

## （七）质量保证

培养全过程监控与质量保证、加强学位论文和学位授予管理、强化指导教师质量管控责任、分流淘汰机制等情况。

本学位点除专职教师外，还聘请国内知名学者和校外具有丰富实践经验的企业工程技术人员和管理人员作为兼职教师，如仰韶集团董事长，三全食品总工程师，想念集团总工程师等，并引进如重庆大学、南京农业大学等知名大学教授作为学术教练，通过开设讲座、短期课程、指导实验、合作研究、学术交流等方式提高研究生学术质量。本学位点获批“国家猪肉加工技术研发专业中心”等省部

级以上科研平台 6 个，确保师生顺利开展科学研究。

研究生培养采取导师组指导下的导师负责制。导师组由 3~5 人组成，成员主要是导师、其他导师和部分优秀青年教师，导师是硕士生培养的第一责任人。研究生导师和导师组全面负责研究生培养工作，主要职责是：参与制定本专业研究生培养方案和研究生个人培养计划；审核学位课程的命题及评阅；负责对研究生论文选题、中期考核、论文质量的把关；协助组织学位论文答辩等。学位论文工作是研究生培养的重要环节，主要包括选题、开题、撰写、中期、答辩等环节。学位论文的选题、答辩等要求，具体参照《河南科技学院学位授予实施细则（修订）》执行。

本学位点严格管理，确保学位授予质量。研究生在规定修业年限内完成培养方案规定的课程学习，考核成绩合格，获得规定的学分，通过学位论文答辩，符合毕业条件，准予毕业。符合《中华人民共和国学位条例》的有关规定，达到硕士学位授予标准，经学校学位委员会审核通过方能授予硕士学位。具体参照《河南科技学院学位授予实施细则（修订）》执行。

相关规章制度等管理文件				
序号	文件名称	实施年份	实施对象	备注
1	研究生教育教学督导工作实施办法（试行）	2013	研究生	校发字[2013]122号
2	硕士研究生培养工作暂行办法（修订）	2020	硕士研究生	校发字[2020]8号
3	硕士研究生教学听课制度（修订）	2020	硕士学位研究生	校发字[2020]9号
4	硕士研究生学位论文盲审实施细则	2019	硕士研究生	校发字[2019]49号
5	硕士学位授予实施细则（修订）	2019	硕士研究生	校发字[2019]50号
6	硕士研究生学位论文答辩程序与要求（修订）	2019	硕士研究生	校发字[2019]66号
7	关于开展硕士学位研究生培养导师团队建设的意见（试行）	2013	研究生导师	校发字[2013]123号
8	硕士研究生学籍管理规定（试行）	2017	硕士研究生	校发字[2017]295号
9	硕士研究生评先评优管理办法	2019	硕士研究生	校发字[2019]77号

## （八）管理服务

专职管理人员配备，研究生权益保障制度，在学研究生满意度调查情况等。

本学位点配备专职管理人员 7 人，含党委副书记，研究生班主任、研究生秘书、以及研究生党支部书记等，发现问题及时和学生对接，建立及时长效的工作机制，确保研究生培养工作高质量进行，同时确保研究生的权益。

为确保研究生在学习、生活等方面的权益保障，本学位点严格落实《全日制硕士研究生“三助”工作实施细则（试行）》、《研究生奖助学金管理办法（修订）》、《全日制硕士研究生专项奖励实施办法（修订）》、《硕士研究生评先评优管理办法》等制度。

专职管理人员				
序号	姓名	年龄	工作性质	备注
1	周浩宇	39	食品学院副院长	
2	郭延成	41	食品学院党委副书记	
3	秦仁炳	38	研究生秘书	
4	王春彦	30	研究生党支部书记	
5	聂远洋	38	研究生班主任	
6	耿升	33	研究生班主任	
7	张月	29	研究生班主任	

### 在学研究生满意度调查情况：

为了全面了解本学位点全日制研究生培养状况，本学位点就学习积极性、学习情况、导师评价及学院综合服务等方面对在校研究生进行满意度调查，结果表明 95% 以上在校研究生对于本学位点所提供的教育服务、“三助”制度落实情况等各方面都比较满意。

## 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，社会服务等方面

的改革创新情况。

在人才培养方面，坚持立德树人导向，优化创新人才培养模式，实行导师负责的导师团队制、科研训练制等育人制度和模式；牢固确立“以学生为主体、以教师为主导”的理念，坚持依托学科建设专业，优化专业布局、提升专业含金量，将学科建设成果应用于人才培养，营造良好的人才成长氛围与文化，汇聚高层次人才，激发人才的创造潜力。聘请国内知名学者和校外具有丰富实践经验的企业工程技术人员和管理人员作为校内兼职教师，如仰韶集团董事长、三全食品总工程师、想念集团总工程师等，通过开设讲座、短期课程、指导实习实践教学等方式参与研究生培养，为国家和社会培养食品科学与工程学科的高层次人才。

教师队伍建设方面，为了充分发挥人才队伍对学科建设的引领作用，根据学科发展需求，在引进人才政策上争取学校支持，提升人才引进待遇。着力构建开放、多元、灵活的人才引进模式。聘请学术造诣较高的知名学者为兼职教授，与现有科研团队深度融合，优势互补。组织开展“师带徒”结对子活动，通过老教师的传帮带，加快青年教师的成长步伐。在职称评定和评优评先中，综合考察教师师德师风、教育教学、科学研究、社会服务和专业发展等方面的情况。

科学研究方面，突出原始创新与重大突破，不唯数量、不唯论文、不唯奖项，实行代表作评价，强调成果的创新质量和贡献。加大支持力度，积极提升发表高水平科研成果及承担国家级项目的能力。与企业合作建设产学研基地，努力提升科研创新能力，促进科研成果转化；整合资源，进一步提升内涵、突出特色。

文化传承创新方面，鼓励广大教师深入挖掘课程中的思政元素，聚焦德育、美育、食育，将家国情怀、科学精神、人文素养、职业道德、食品安全意识、健康中国理念等融入日常教学，实现知识传授、能力培养和价值塑造的有机统一。

社会服务方面，本学科大力聚焦农产品加工应用型技术，承担河南省重大科技专项及新乡市重大科技专项，解决关键核心技术问题。推动成果转化，提升行业发展动力，利用自身优势，秉承着把论文写下祖国大地上的发展理念，积极投身到地方经济建设中去，本学科大部分教师利用节假日深入到地方企业的产品开发、质量控制、节能降耗、企业认证等工作中去，并利用学科自身的科研平台解决了地方企业很多难题，提升了企业的发展动力。推进社会服务和公益事业，推广食品安全，利用学科优势，结合广大群众关心的食品质量安全问题，通过电视

节目、社会实践等活动普及食品安全常识，充分发动学生服务社会、学习社会，围绕“食品营养与安全”、“疫情防控饮食安全”、“乡村儿童食品安全宣讲”等主题，采用线上+线下的形式针对不同群体开展食品安全宣讲与调研活动。

## 五、教育质量评估与分析

### （一）论文质量

体现本学科或本专业学位特点的学位论文（专业学位论文类型包括调研报告、规划设计、产品开发、案例分析、项目管理、艺术作品等）规范、评阅规则和核查办法的制定及执行情况；强化专业学位论文应用导向的情况。本学位点学位论文在各类论文抽检、评审中的情况和论文质量分析。

相关规章制度等管理文件				
序号	文件名称	实施年份	实施对象	备注
1	河南科技学院硕士研究生培养工作暂行办法（修订）	2020	硕士研究生	
2	河南科技学院硕士研究生学位论文盲审实施细则	2019	硕士研究生	
3	河南科技学院硕士研究生学位论文答辩程序与要求（修订）	2019	硕士研究生	
4	河南科技学院优秀硕士学位论文评选办法	2019	硕士研究生	
5	河南科技学院硕士学位授予实施细则（修订）	2019	硕士研究生	

获奖论文情况							
序号	学号	姓名	专业领域	论文题目	获奖等级	授予学位时间	备注
1	21202001096	徐班萌	食品科学与工程	超稳定混合型 Pickering 乳液的构建及功能评价	校级优秀	2023	
2	21202001099	张生	食品科学与工程	苦荞麸皮粉的加工特性及其在面制品中的应用	校级优秀	2023	
3	21202001095	谢丽清	食品科学与工程	乳铁蛋白、EGCG、高甲酯果胶、 $\beta$ -环糊精四元复合物构建及在 Pickering 乳液中的应用	校级优秀	2023	

4	212018 01133	刘忠博	农产品加工及贮藏工程	基于环糊精的食品级 Pickering 乳液构建	省级优秀	2021	
5	212017 04148	蒋兆景	农产品加工及贮藏工程	硬脂酸衍生物固化葵花籽油的机制研究	省级优秀	2020	
6	212017 04138	宋孟迪	粮食、油脂及植物蛋白工程	唾液酸化乳糖对小鼠肠道菌群的影响研究	省级优秀	2020	
7	212016 04110	邓楚君	农产品加工及贮藏工程	乳铁蛋白、姜黄素、燕麦 $\beta$ -葡聚糖二元及三元复合物的结构特征及自组装机理研究	省级优秀	2019	
8	212016 04105	冯鑫	农产品加工及贮藏工程	酸土脂环酸芽孢杆菌耐热关键蛋白筛选及互作网络分析	省级优秀	2019	
9	212015 04129	刘江伟	水产品加工及贮藏工程	根皮苷的酶法修饰及其生物活性研究	省级优秀	2018	
10	212018 01139	彭泽宇	农产品加工及贮藏工程	微波联合解冻方式的筛选及其改善猪肉保水性的机制研究	校级优秀	2021	
11	212018 01124	姜继凯	粮食、油脂及植物蛋白工程	亚冻结温度调控马铃薯淀粉凝胶回生速率及回生机制研究	校级优秀	2021	
12	212019 01201	王洋洋	食品科学	基于高光谱成像技术快速预测生鲜甘薯品质研究	校级优秀	2022	
13	212019 01214	林泽原	农产品加工及贮藏工程	基于多肽组学的固始鸡源高汤 kokumi 肽挖掘及风味特征研究	校级优秀	2022	
14	212019 01212	张麟	农产品加工及贮藏工程	冻藏温度对非发酵面团面筋蛋白及冷冻饺子皮品质的影响研究	校级优秀	2022	
15	212019 01218	刘畅	水产品加工及贮藏工程	罗汉果籽蛋白的制备及其修饰研究	校级优秀	2022	
16	212017 04141	王魏	农产品加工及贮藏工程	基于高分辨率光谱技术快速识别冷鲜肉品的脂肪氧化程度	校级优秀	2020	

本学位点学位论文在各类论文抽检、评审中的情况和论文质量分析。

本学位点所有申请学位人员的学位论文都必须进行学术不端行为检测，学位

论文总体复制比例应低于 20%，同时学位论文主要章节的复制比例低于 30%，否则，视为学位论文检测结果不合格；学位论文首次检测复制比例为 50% 及以上者，直接推迟论文答辩。论文首次检测不合格者须认真修改论文，填写《研究生学位论文检测结果反馈表》，经导师审查并签署同意再次检测的意见后，由学位点在规定的时间内将论文电子版及《研究生学位论文检测结果反馈表》交研究生处学位办进行再次检测。再次检测仍不合格者，将推迟论文答辩。

本学位点硕士学位论文实行校内外专家评阅和随机“双盲”评审制度，论文评阅人是与论文有关学科的具有高级专业技术职务的专家。所有硕士研究生的学位论文有 3 位专家评阅，其中 2 名是校外专家，1 位是校内专家，指导教师（包括指导小组成员）不能作为论文评阅人，论文评阅通过后方能进行答辩。

本学位点学位论文在各类论文抽检、评审中情况良好，近 5 年无不合格论文，且在优秀论文评审中成绩显著，获省级优秀毕业论文 4 篇。

## （二）就业发展

本学位点毕业研究生的就业率、就业去向分析，用人单位意见反馈和毕业生发展质量调查情况；人才需求与就业动态反馈机制建立情况；人才需求和就业状况报告发布情况。

总体就业情况										
就业情况统计（人数及比例）										
类别	毕业生总人数	学位授予人数	就业				未就业	初次就业率	从事本专业学位相关工作的情况	
			签订协议	升学	自主创业	其他			学校填报	问卷调查
全日制硕士研究生	20	20 (100%)	15 (75%)	5 (25%)	0	0	0	100%	20 (100%)	-
非全日制硕士研究生	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
毕业生就业单位类型分布（人数及比例）										
类别	机关		事业单位		企业单位		其他单位			
全日制硕士研究生	1（5%）		3（15%）		16（80%）		0（0%）			
非全日制硕士研究生	0		0		0		0			



毕业生主要去向				
就业单位名称				
西藏阿里地区委员会组织部 1 (5%)	长垣烹饪职业技术学院 1 (5%)	想念食品股份有限公司 1 (5%)	河南双汇投资发展股份有限公司 2 (10%)	山东鲁花(延津)面粉食品有限公司 1 (5%)

### (三) 服务贡献

科研成果转化、促进科技进步情况；服务国家和地区经济发展情况；繁荣和发展社会主义文化情况。

近五年代表性成果转化或应用 (2 项以上)						
序号	成果名称	本学科主要完成人	取得时间	合作转化地区或单位	主要转化形式	转化或应用情况
1	冷冻面制品生产关键技术研究与应用	高海燕	2023	河南熙康食品有限公司	技术服务	深入原阳县河南熙康食品有限公司，针对生产关键技术难题，进行技术指导，提出建议，并签订了累计 28 万元的横向课题合同和 6 万元的专利转让合同。
2	高灵敏电化学免疫传感器的构建及其对牛奶中金黄色葡萄球菌的检测应用	周海旭	2022	河南众安食品科学研究院-	技术服务	研究成果对金黄色葡萄球菌的检测建立一种快速、高效、高灵敏性、稳定性好的电化学免疫传感器，从而实现对牛奶中金黄色葡萄球菌的快速检测。
3	香菇多糖-茶多酚复合物抗癌、抗炎活性及作用机理研究	周海旭	2022	河南省臧营桥食品有限公司	技术服务	研究成果对香菇多糖-茶多酚的结合进行了研究，结果表明其具有抗氧化、抗炎等功效。研究成果

近五年代表性成果转化或应用（2项以上）						
序号	成果名称	本学科主要完成人	取得时间	合作转化地区或单位	主要转化形式	转化或应用情况
						应用于肉制品中既增加风味又具有相应功效，从而提高肉制品的附加值和市场竞争力。
4	二氧化硅磁性复合材料表面印记脱氧雪腐镰刀菌烯醇的研究	苏同超	2022	河南帮太食品有限公司	技术服务	本成果研究了Fe <sub>3</sub> O <sub>4</sub> @SiO <sub>2</sub> DON分子印记聚合物在食品检测中的应用，有效的提高了DON的分离和富集效果。自2019年起与河南省帮太食品有限公司单位联系，推广应用本成果。该项目在河南省推广应用后，取得了良好的经济效益和社会效益。
5	磁性催化剂催化小麦秸秆一步产糖及木质素抗菌活性研究	苏同超	2021	河南帮太食品有限公司	技术服务	本成果研究了碳基磁性固体酸催化剂在秸秆类生物质产糖中的应用，探索了碳基磁性固体酸催化剂催化木质纤维素水解同步产糖的效果。该项目在河南省帮太食品有限公司推广应用后，取得了良好的经济效益和社会效益。

近五年代表性成果转化或应用（2项以上）						
序号	成果名称	本学科主要完成人	取得时间	合作转化地区或单位	主要转化形式	转化或应用情况
6	功能性膨化食品的研究与开发	师玉忠	2021	河南米多奇食品有限公司	技术服务	2021年10月，以“河南省科技特派员”进驻河南米多奇食品有限公司，开展“功能性膨化食品的研究与开发”项目工作，指导产品研发和技术创新；技术、生产管理和安全控制人员培训；利用不同的膨化工艺，开发具有营养功能性的新型膨化食品，满足不同层次消费者的差异性需求。
注：“主要转化形式”栏目请选填：转让、参股、自办企业或政策建议、决策咨询等						

### C3 服务贡献与社会声誉

#### S13 服务贡献

填写本学位点在服务“三农”建设、农业现代化、脱贫攻坚、新型城镇化、生态环境建设、乡村振兴战略、农业可持续发展等方面的主要贡献和典型案例。

#### 总体情况简介（限填写 500~800 字）

##### 1.加强应用型科学研究，解决关键核心技术问题

根据河南省正在由国家粮仓向国人厨房转变的发展战略，以及河南省的延伸产业链，提升价值链,打造供应链经济发展思路，本学科大力聚焦农产品加工应用型技术研究，马汉军教授承担了“肉品智能化加工关键技术与装备研发及应用”河南省重大科技专项，承担并完成了“冷鲜肉生产关键技术研究与应用”河南省重大科技专项，李波教授承担了“食用菌的乳酸菌发酵特性研究与新产品开发”中原科技创新领军人才项目，曾洁教授承担了“冷冻面制品生产关键技术研究与应用”河南省新乡市重大科技专项，解决关键核心技术问题。

##### 2.推动成果转化，提升行业发展动力

利用自身优势，秉承着把论文写在祖国大地上的发展理念，积极投身到地方经济建设中去，本学科大部分教师利用节假日深入到地方企业的产品开发、质量控制、节能降耗、企业认证等工作中去，并利用学科自身的科研平台解决了地方企业很多难题，提升了企业的发展动力。

### 3.开展科技服务，助力脱贫攻坚

近 5 年来，本学科共承担 20 余项科普项目和三区人才项目，派出省市级科技特派员和博士服务团以及科技副职 10 余人，深入到县乡村进行科技普及，开展科普讲座 100 余场次，发放技术资料 10000 余份，受益群众 5000 余人次，增加了农民收入，为党和国家打赢脱贫攻坚战贡献了力量。

### 4.推进社会服务和公益事业，推广食品安全

利用学科优势，结合广大群众关心的食品质量安全问题，通过电视节目、社会实践等活动普及食品安全常识，充分发动学生服务社会、学习社会，围绕“食品营养与安全”、“疫情防控饮食安全”、“乡村儿童食品安全宣讲”等主题，采用线上+线下的形式针对不同群体开展食品安全宣讲与调研活动。

### 5.举办会议论坛，服务学术共同体

承办了由河南省科协，河南省食品科学技术学会主办的“食品安全与产业自主创新高峰论坛暨河南省食品科学与技术 2018 年会”，高峰论坛以“食品安全与产业自主创新”为主题，聚焦食品安全前沿技术和现代食品产业发展，为食品科技创新推动贡献更多智慧。

## 典型案例 1（限填写 300~500 字）

案例题目	高校与规上企业共建研发中心优秀案例
------	-------------------

我校和规上企业米多奇食品公司工程中心的良好合作，并受到河南省教育厅优秀案例项目 8 万元资助。

新时代为休闲产业发展提供了良好机遇。随着经济增长，人们生活水平提高，带来购买力增长和市场规模进一步扩大；生活、工作节奏加快，人们对新鲜、便捷、营养、健康食品的需求迅猛增加；餐饮、外卖、便利店、电商等新业态和新模式为休闲产业发展提供了新销售渠道和新消费场景；高新食品加工技术快速发展为休闲产业发展提供了支撑。在此有利的大环境下，本学位点以合作研发、项目申报、技术转让和技术咨询等方式，为企业和产业发展提供科技支撑。

本案例项目主要利用我校在基础研究、人才培养、设备仪器的优势，与企业生产一线进行衔接，将成果实现转化，提高企业的技术实力和水平。进一步增强我校师生员工服务地方经济社会发展的能力。主要合作成果如下：

1. 开发复合型休闲食品加工技术。
2. 研究“三低”营养功能型米面休闲食品加工技术。

3. 米面休闲食品品质改良及提升技术，解决休闲食品深加工产业发展面临的实际问题。

**典型案例 2**（限填写 300~500 字）

**案例题目** 着力肉制品研究，致力于传统菜肴工业化

随着经济的发展，人们的生活节奏越来越快，人工成本也逐渐增加，传统餐饮产品和经营模式面临新的挑战。“肯德基”、“麦当劳”等西式快餐在国内快速发展也促进了中餐经营模式的改进。中餐对产品的火候、刀工等要求严格，食用时产品的温度、色泽、风味、器皿等与产品品质密切相关。针对以上问题，本学位点联合河南农业大学、河南轻工业大学、南京黄教授食品有限公司、河南链多多食品有限公司等单位，经过多年理论研究和工程实践，形成了一套具有自主知识产权的传统菜肴工业化关键技术。主要创新成果如下：

- 1.研究保藏过程中调理预制水煮、油炸肉片和肉丝产品品质劣变机制。开发出调理预制水煮、油炸肉片和肉丝等产品品质保持技术，增强色泽的稳定性和抗氧化性，延长产品的货架期。
- 2.研究原料肉状态（僵直前、僵直和成熟）对小酥肉、肉丸和红烧肉品质的影响，阐明原料肉所处状态在小酥肉、肉丸和红烧肉储藏过程中变化的机制，提高储藏期间产品的稳定性。
- 3.多名专职教师担任重要的社会兼职。马汉军教授为中国畜产品加工研究会常务理事，河南省绿色食品业发展专家（肉制品组专家）；康壮丽副教授为中国畜产品加工研究会理事，河南省绿色食品业发展专家（肉制品组专家），江苏省“双创计划”科技副总。

**典型案例 3**（限填写 300~500 字）

**案例题目** 新型低钠乳化肉制品技术研发及推广应用

过量摄入氯化钠将增加高血压、心血管等疾病的发病率。我国消费者从肉制品中摄入 20%左右的氯化钠，乳化肉制品是常见的肉类深加工产品，如肉丸、香肠、肉饼等，在深加工肉制品中占有非常大的份额。但传统乳化肉制品中的氯化钠含量高（2%左右），但降低氯化钠影响产品的风味和结构。

本学位点在国家自然科学基金等项目强力支持下，团队联合南京农业大学、河南美基食品有限公司、河南众品食业股份有限公司、江苏淮安苏食肉业有限公司等肉联单位，经过多年多理论研究和工程实践，形成了一套具有自主知识产权的新型低钠乳化肉制品关键技术及生产线。主要创新成果如下：

- 1.开发出新型低钠乳化肉制品加工设备，在不外加其他氯化钠替代物的条件下，将氯化钠添加量降低到 1%，产品硬度、特性、保水性等优于传统乳化肉制品（2%氯化钠）。
- 2.阐明了打浆处理对肌肉、肌原纤维蛋白等的影响机制，在此基础上，开发出低钠法兰克福香肠、低钠肉丸和鱼丸类产品，保证产品品质，并易于生产。
- 3.相关成果在合作企业推广应用后，产生了良好的经济效益。

<b>典型案例 4</b> （限填写 300~500 字）	
<b>案例题目</b>	<b>科技服务甘薯加工企业，助力行业健康发展</b>
<p>本学位点充分利用本校粮油领域的高科技人才资源，积极投身省内甘薯种植合作社及甘薯加工企业的科技创新工作，着力解决农户与企业面临的现实问题，驱动农户与企业健康发展。</p> <p>1.挖掘甘薯生物活性资源：为甘薯提质增效，与郑州市福源生物科技有限公司合作，开发甘薯加工废液中生物活性物质 <math>\beta</math>-淀粉酶的提取与纯化研究。</p> <p>2.整合新型加工技术：与郑州市福源生物科技有限公司合作，应用膜分离等技术将甘薯加工废液中 <math>\beta</math>-淀粉酶提取、分离及纯化，对甘薯 <math>\beta</math>-淀粉酶提取新工艺进行优化。研究成果在长春大成集团、山东龙力生物科技有限公司等淀粉糖企业生产应用。</p> <p>3.资源综合化利用，经济及社会效益显著。从甘薯加工废液中提取生物活性酶，既提高了甘薯的附加值，又减轻了淀粉加工业对环境的污染。同时促进农村经济和农业可持续发展、改善生态环境，实现甘薯种植农户致富奔小康的宏伟目标。研究成果带动了甘薯种植业的发展以及农民就业机会，推动了农产品种植业的发展，增加了农民的收入，促进河南地区农业产业化进程。甘薯 <math>\beta</math>-淀粉酶产品带动了食品加工业、啤酒酿造业、包装业、营销业等相关产业的发展，增加了就业机会，减轻了政府的失业压力，促进了社会稳定。</p>	
<b>典型案例 5</b> （限填写 300~500 字）	
<b>案例题目</b>	<b>开展科学普及、行业人才培养，助力地方经济发展和脱贫攻坚</b>
<p>近 5 年来，本学位点共承担 20 余项科普项目和三区人才项目，派出省市级科技特派员和博士服务团以及科技副职 10 余人，深入到县乡村进行科技普及，开展科普讲座 100 余场次，发放技术资料 10000 余份，受益群众 5000 余人次，增加了农民收入，为党和国家打赢脱贫攻坚战贡献了力量。</p> <p>1.师玉忠副教授深入河南省新乡市原阳县龙王庙村指导粉皮生产。粉皮生产是当地农民的主要收入渠道，师玉忠老师带领团队根据当地粉皮生产特点，指导粉皮安全生产技术和质量控制，筑牢安全生产底线，并成功开发出了无铝粉皮，很大程度上提高了农民收入，推动了当地经济发展。</p> <p>2.高海燕教授到河南省洛阳市陆浑水库库区指导当地农民开发鱼类深加工。陆浑水库位于河南省洛阳市嵩县，库区面积 60 平方公里，鱼类丰富，但缺乏深加工技术，主要以出售鲜鱼为主，高海燕教授带领团队指导培训了农民鱼肉食品深加工技术，延伸了产业链，提高了农民收入，助力地方经济发展。</p> <p>3.孔瑾副教授带队到国家级贫困县河南省周口市商水县开展技术扶贫。孔瑾、高晗等老师</p>	

到商水县河南罗大娘食品有限公司开展科技帮扶工作。针对该公司生产的几个速冻产品存在的质量缺陷进行技术指导和培训。从配料、调粉、成型、速冻、包装、检验等环节，会同技术人员和操作工人逐一解决速冻馄饨易裂口、速冻汤圆易塌陷、速冻糖糕不饱满等质量问题，为脱贫攻坚贡献力量。

## （四）学位点自我评估进展及问题分析

### 1. 学位点自我评估进展

依据学校周期性评估工作部署安排，学院按步骤有序开展工作的。

#### （1）组织领导

本学位点建设周期性评估得到了学校研究生处以及食品学院党政领导的高度重视。本学位点成立了以食品学院院长为组长、副院长、副书记以及学位评定分委员会成员等组成的学位点建设周期性评估工作领导小组，组织了由材料撰写小组、质量保障小组以及材料收集小组等组成的学位点建设周期性评估工作小组，广泛发动师生参与本学位点的周期性评估工作。

#### （2）工作流程

根据国务院学位委员会和教育部发布的《学位授权点合格评估办法》，以及学校研究生处发布的评估工作方案，食品学院制定了学位点建设周期性评估的工作流程：成立周期性评估工作领导小组和工作小组，安排部署具体评估工作；材料收集小组和撰写小组负责各项评估材料的收集归类和评估报告的整合撰写，质量保障小组负责为材料收集提供保障，并审核各项评估材料和评估报告的整体质量。

#### （3）日程进度

根据学位点周期性评估要求，对评估任务进行详细分解，制定相关评估工作进度安排表，明确了各时间段需要完成的工作、时间节点、关键工作、负责人\参与人，并定期召开评估工作小组工作完成情况的专门会议，对已完成的评估材料进行讨论，提出改进措施，对收集有一定困难的材料，提出具体解决办法，推进各项工作的进行。

### 2. 问题分析

本学位点经过近几年的建设有了长足的发展。相关学科食品科学与工程进入软科 2023 世界一流学科榜单。整体上看，本学位点培养目标明确，培养方向特色

明显，有力地促进学科建设和地方食品产业发展，师资队伍结构合理，科研经费持续增长，科研成果突出，教学科研条件有保障，生源保障措施有力，奖助体系完善，学科特色亮点突出。但也存在一些问题：

#### **(1) 学位点缺少行业内领军人才**

目前本学位点有 28 名指导教师，但缺少影响力较大的行业内领军人才。高水平的团队人才培养与引进不足，亟需进一步增强国内和国际有影响力的学科带头人的培育和引育力度。

#### **(2) 国家级项目较少，省部级以上科研奖励较少**

本学位点承担的省级和市厅级课题的数量和总经费与省内一流高校相比差距不明显，但是在承担国家级项目尤其是重点项目上差距明显。2023 年申报并获批省部级以上科研成果奖励仅有 1 项，需要提升申报数量级质量。

#### **(3) 国内外影响力不足，学术交流不足**

本学位点研究生参与国际国内学术交流的次数较少，虽有部分研究生能参加一些本研究领域的国内学术会议并发表论文，但现场做主题报告缺乏，更无国际学术交流。另外，本学位点邀请国内外本领域知名学者、专家到校讲学或做学术报告也缺乏。缺乏学术交流，不利于研究生了解学科前沿领域新理论新方法，不利于研究生学术视野的拓宽和合作沟通能力的提高，不利于创新思维的培养。

#### **(4) 学位论文问题**

本学位点对研究生学位论文有专门的制度管理，并持续全面实行论文盲审制度，强化学位点论文的评估制度。但学位论文也存在一些问题：学位论文存在创新性、独立性不足，文献综合能力差及写作格式不规范等问题。2023 年的学位论文有一篇没有通过首次盲审，但在修改后通过了二次盲审。以上问题的原因是多方面的，如创新性不足，主要原因在于对前人的工作基础没有充分了解，对所研究领域的“新”缺乏认识，不能界定出哪些是自己的创新研究成果。

#### **(5) 实验场地不足**

本学位点现有实验室配置条件虽能满足学科建设与发展基本需求，但仍需进一步完善以满足学科研究领域的拓宽与深入。另外，实验室管理还有待加强，实验室人员配置还有待增加。同时，实验场地的不足也制约了招生名额的扩大。



## 六、改进措施

针对问题提出改进建议和下一步思路举措。

(1) 以“河南科技学院十四五发展规划”及食品学院十四五事业发展规划为指导方针，建设特色鲜明的优势学科。注重师资队伍的应用基础理论研究能力、加强师资队伍的特色建设。通过“政策吸引、事业发展”多渠道积极引进国内外高层次创新型人才。同时，加大力度培养现有师资，通过资源投入、政策倾斜等措施，着力培养杰出学术人才和创新骨干人才 8-10 名，培养或引进国际国内有影响力的学术带头人 5-8 名；形成以高水平科研为支撑，具有科教结合、产学研结合的稳定有效、持续发展的人才引进和培养模式。

(2) 加强国家级项目的培育与申报。大力帮扶学术骨干申报国际、国家级项目。依托农业农村部传统特色肉制品加工技术科研实验基地、国家猪肉加工技术研发专业中心等国家级科研平台，在健康食品创制方面精准发力，实现关键技术研发重大突破。围绕精准营养、健康食品创制等方向加快产出高水平成果，集成和推广现代功能食品、食品智能制造、食品全产业链品质控制等新技术、新工艺 8-10 项。

(3) 增强国内外影响力和竞争力。高层次、高水平学术交流和国际合作是提高学术水平，扩大学术影响的重要途径，食品学院将继续坚持“培养”和“引进”相结合、鼓励和支持教职工参加教学科研进修、培训。根据实际制定了《食品学院教职工外出学习、学术交流管理办法》，在已有的基础上，将继续扩大对外交流的途径和影响，积极鼓励学院教师、研究生参与国内和国际交流，参加有一定影响力的学术会议，提高学院的知名度和影响力。

(4) 进一步提高人才培养能力，提升培养质量。全面修订研究生人才培养方案，深入推进研究生思政课程改革和课程思政建设，积极构建“三全育人”和“五育并举”人才培养体系，争取每年增加省级精品资源课程 1-2 门。加大对学位论文的核查和督查力度，加强学位论文写作的培训，严把学位论文质量关。

(5) 逐步改善办学条件，增加办学经费。以新校区建设为契机，扩大研究生培养实验室的面积，为研究生提供高质量的科研环境。