

# 学位授权点建设年度报告

(2024 年度)

授权学科	名称：食品科学与工程
(类别)	代码：0832

授权级别	<input checked="" type="checkbox"/> 博士
	<input type="checkbox"/> 硕士

2024 年 12 月

## 编写说明

- 一、本报告按自然年编写。
- 二、涉及国家机密的内容一律按国家有关保密规定进行脱密处理后编写。
- 三、本报告正文使用四号宋体，纸张限用 A4。

# 目 录

目 录 .....	3
<b>1 目标与标准 .....</b>	<b>1</b>
1.1 培养目标 .....	1
1.1.1 学位点目标定位、发展历史、建设思路、举措等 .....	1
1.1.2 培养目标与社会需求契合度 .....	1
1.1.3 学位点特色与发展前景 .....	2
1.2 学位标准 .....	2
1.2.1 学位授予的标准制定 .....	2
1.2.2 学位授予标准的执行情况 .....	3
<b>2 基本条件 .....</b>	<b>3</b>
2.1 培养方向与特色 .....	3
2.1.1 培养方向及简介 .....	3
2.1.2 培养方案的制定和执行情况 .....	4
2.1.3 导师及学生对培养方案的了解情况 .....	4
2.2 师资队伍 .....	4
2.2.1 导师队伍的整体情况 .....	4
2.2.2 校内导师与联培导师的比例情况 .....	5
2.3 科学研究 .....	5
2.4 教学科研支撑 .....	7
2.4.1 实验仪器设备 .....	7
2.4.2 图书及电子文献资源 .....	7
学校图书馆有中文藏书 6.87 万册、外文藏书 0.83 万册，中文数据库 23 个、外文数据库 16 个，图书和期刊涵盖了食品科学、食	

品安全、食品加工技术、食品贮藏、营养学等多个研究领域，有助于研究生深入了解国内食品研究的最新进展和前沿技术。 ....	7
2.4.3 教学、科研和实践基地数量及其他科研平台等 .....	7
2.5 奖助体系 .....	8
<b>3 人才培养 .....</b>	<b>10</b>
3.1 招生选拔 .....	10
3.1.1 报考数量、录取人数、录取比例、生源结构情况等 .....	10
3.1.2 招生改革措施 .....	10
3.2 思政教育 .....	10
3.3 课程教学 .....	12
3.3.1 开设核心课程及主讲老师情况 .....	12
3.3.2 特色前沿课程建设情况 .....	12
3.3.3 课程教学改革措施 .....	13
3.4 导师指导 .....	14
3.4.1 导师岗位管理 .....	14
3.4.2 导师遴选及培训 .....	14
3.4.3 导师考核制度 .....	15
3.5 学术训练 .....	15
3.6 学术交流 .....	15
3.7 论文质量 .....	16
3.8 质量保证 .....	16
3.9 学风建设 .....	17
3.9.1 科学道德和学术规范教育开展情况及效果 .....	17
3.9.2 学术不端行为处理情况及效果 .....	17
3.10 管理服务 .....	17

3.11 就业发展 .....	17
<b>4 服务贡献 .....</b>	<b>19</b>

# 1 目标与标准

## 1.1 培养目标

### 1.1.1 学位点目标定位、发展历史、建设思路、举措等

坚持党的基本路线，热爱祖国；品德优良，遵纪守法；学风严谨，具有较强的事业心和献身科学的精神；至少熟练掌握一门外语，具有较好的听、读、说、写能力，能进行国际学术交流；掌握食品科学 坚实的基础理论、系统的专业知识和较强的实验技能，熟练使用食品科学学科领域的研究设备和仪器，了解掌握所从事的研究方向的历史、现状和发展动态，并具有较强的创新意识和创新能力；具有良好的科学文化素养和独立承担科研、设计和教学任务，具备开拓科研方向的基本能力，并在科学或专门技术上取得创造性的成果，成为德、智、体、美全面发展的高层次专门人才。

本学位点依托上海海洋大学食品科学与工程学科前身追溯为吴淞水产学校水产制造科，设立于1912年。本学科于1998年被批准为农业部重点学科，2005年被批准为上海市特色重点学科。1986年获批水产品加工及贮藏工程二级学科硕士学位授权点，2003年获批水产品加工及贮藏工程二级学科博士学位授权点，2005年获批食品科学与工程一级学科硕士学位授权点，2009年建立食品科学与工程博士后科研流动站，并于2010年获批食品科学与工程一级学科博士学位授权点。至此，本学科具备了从本科、硕士到博士完整的高层次人才培养体系，以开拓创新的科学思维和“勤朴忠实”的校训精神培养高层次人才。

### 1.1.2 培养目标与社会需求契合度

以“利用生物资源、研究开发食品、保障人类健康”作为教育研究主旨，强调专业知识和生产实践相结合，培养具有良好科学文化素养、团队

协作精神，掌握食品科学领域扎实知识，能够独立从事食品领域的基础研究、应用开发和管理工作的高质量创新型专业人才。

### 1.1.3 学位点特色与发展前景

本学位点始终遵循“发挥学科优势，助力食品安全；深耕食品营养，造福人民健康”的理念，以培养服务于食品行业的高层次人才为指导思想，结合我校在水产领域的传统优势，与水产双一流专业密切契合，形成了自身的研究特色。其中，在水产品加工及贮藏工程、食品冷链及品质控制、食品安全、食品营养等领域处于领先地位。并为食品行业培养了大量具备从事教学、科研、生产及经营管理的工作能力，能综合运用现代科技成果，独立从事食品研究、设计和开发，具有较强的创新能力、科研组织能力的高级专门人才。

本学位点的进一步建设，能够更好的服务于国家“健康中国”“舌尖上的安全”“乡村振兴”等战略，支撑上海全球创新基地发展，并可以起到优化学校学科、学位点布局的作用，带动生物与医药等相关学位点的建设。同时，通过产生大量优秀学术成果，支撑学校一流专业建设，进一步提升学校在水产领域的影响力。

## 1.2 学位标准

### 1.2.1 学位授予的标准制定

根据《中华人民共和国学位条例》《中华人民共和国学位条例暂行实施办法》《学位论文作假行为处理办法》，结合我校实际情况，制定《上海海洋大学硕士、博士学位授予工作细则》。学院结合实际，在不低于学校细则要求的基础上，制定了《上海海洋大学食品学院研究生学位授予学术成果要求的规定》。

#### 1.2.1.1 学制

攻读博士学位基本学制为4年，硕士学位基本学制为3年。可根据实际情况允许研究生提前或延期毕业，但博士研究生在校最长学习年限（含休学）不超过6年，硕士不超过5年。

#### 1.2.1.2 学分与培养环节

课程学习实行学分制。博士研究生在学期间需完成10学分的课程学习和文献综述、学术活动（各2学分，合4学分）环节，共计14学分，并通过学位论文开题报告、中期汇报、中期考核、博士研究生外语学位课程考试、学位论文答辩等培养环节后方可毕业。

硕士研究生在学期间需完成24学分的课程学习和实践、文献综述、学术活动（各2学分，合6学分）环节，共计30学分，并通过学位论文开题报告、中期考核、硕士研究生外语学位课程考试、学位论文答辩等培养环节后方可毕业。

#### 1.2.2 学位授予标准的执行情况

研究生申请学位必须符合《上海海洋大学硕士、博士学位授予工作细则》的要求，同时必须达到《上海海洋大学食品学院研究生学位授予学术成果要求的规定》，经学院学位委员会审核、表决，并报送校学位评定委员会审定。

## 2 基本条件

### 2.1 培养方向与特色

#### 2.1.1 培养方向及简介

本学位点主要特色培养方向包括：水产品加工及贮藏工程、食品冷链及品质控制、食品安全、食品营养、食品加工工程新技术等，以培养“食



品科学与工程领域的高级复合型应用人才”为目标方向，培养适合现代科学技术发展和社会需要的德、智、体、美、劳全面发展的专业人才。

### 2.1.2 培养方案的制定和执行情况

根据《中华人民共和国学位条例》和《中华人民共和国学位条例暂行实施办法》以及国家教育部关于研究生培养工作的有关精神，结合我院的实际情况，制定了《食品科学与工程（一级学科）博士研究生培养方案》、《食品科学与工程硕士研究生培养方案》。方案制定后，经院学位评定委员会初审、校外专家评审、报研究生院，经校学位评定委员会审查批准后生效。

本学位点严格执行学校批准的人才培养方案，任何教师、管理人员等不得以任何理由拒绝完成培养方案规定的教学任务、培养环节、学位论文、学位授予要求等。学院根据培养方案的培养方式以及各个阶段培养细则要求在读硕士研究生，使其很好地完成培养方案的各个环节，达到培养的目标。

### 2.1.3 导师及学生对培养方案的了解情况

为保证导师及学生更好的了解培养方案，学院不定期组织导师、学生、校外专家听取、讨论对培养细则的看法及意见。同时，通过一系列的组织学习，每个导师及学生对培养方案都有了清晰的认识，并对自己所需要完成的教学任务、培养环节、学位论文、学位授予要求等进行规划。

## 2.2 师资队伍

### 2.2.1 导师队伍的整体情况

根据学位点的培养需求，学院在校内遴选学术水平高、具有食品研究经验的导师，聘请食品行业具有丰富经验的校外专家作为合作指导教师，聘请海内外知名学者和专家开始专业前沿课程，满足了学位点研究生对理论知识、实践应用能力及国际交流能力的多种需求。

共有 61 名专任教师，其中教授 23 名，副教授 34 名，博导 16 人，硕导 42 人。师资队伍整体学历层次高、年龄和知识结构合理、学术思想活跃，拥有教育部长江讲席 2 人、“万人计划”创新领军人才 1 人、国家百千万人才工程 1 人，以及上海市人才称号 20 余人次。

师资队伍中，具有博士学位的教师 59 人，占比为 96.7%，有海外学位或者一年以上海外访学经历的教师 36 人，占比为 59.0%。45 岁以下教师 28 人，占比为 45.9%，结构组成趋于年轻化、合理化。

学位点导师后备力量大多是青年教师，均来自国内外重点院校，学缘结构好，研究基础扎实。

### 2.2.2 校内导师与联培导师的比例情况

联培导师主要来自产学研合作单位，分布在中国水产科学研究院及其下属各研究所（黄海所、东海所、南海所等）、上海市农业科学院、上海市食品研究所、光明食品（集团）有限公司、旺旺集团等单位。目前学院联培导师 28 人，校内导师与学院联培导师的比例约为 2.07:1。

## 2.3 科学研究

本年度本学位点项目总到账经费 1150.76 万元，其中纵向总经费达 925.52 万元，横向经费 225.24 万元。发表 261 篇 SCI 论文，其中 1 区论文 210 篇，主编或参编专著 4 部；授权国际专利 3 项，国家发明专利 16 项，省部级以上科教奖励 4 项。

表 1 代表性项目清单

项目名称	来源
养殖鱼类生态保鲜保活与物流品质监控关键技术研究	国家重点研发计划-课题
甲壳类水产品加工副产物活性物质绿色循环综合利用关键技术研究	科学技术部国家重点研发计划项目-课题
高品质贝类调理食品智能化工厂关键技术集成与示范	国家重点研发计划-课题
养殖鱼类加工与质量安全控制关键技术与	科技部“十四五”重点研发计划子课题

装备	
高品质贝类调理食品工厂域智能管控与产业化示范	国家重点研发计划项目子课题
蟹类水产品自动捆绑技术与装备研究	国家重点研发计划子课题
低温链甲壳类水产品高质冷冻与品质监控关键技术研究	国家重点研发计划-子课题
国家现代农业产业技术体系，海水鱼产业体系，加工研究室保鲜与贮运岗位	农业农村部
乳酸菌对河豚毒素的毒性消减作用机制研究	国家自然科学基金面上项目
基于微生物特征挥发性代谢产物快速智能化检测食源性致病菌的研究	国家自然科学基金面上项目
海洋鱼源角蛋白修复肽的制备、结构及其修复头发的分子机制	国家自然科学基金面上项目
洋山港潜在古菌 RNA 病毒 YSHRV1 探索	国家自然科学基金面上项目
工程化 Bacillus clausii 胞外囊泡口服递送 PD-L1 自阻断质粒协同抗胰腺癌作用研究	国家自然科学基金面上项目
大黄鱼冷藏过程特定腐败菌作用的肌苷酸关联物降解机制	国家自然科学基金青年基金
上海市中华绒螯蟹产业技术体系建设品质安全控制	上海市农村农业委员会
上海市地产鲜食蔬果中有害微生物绿色防控技术研发及应用	上海市农业农村委员会
农产品光动力杀菌保鲜关键技术及示范（拔尖项目）	上海市农委科技人才培育项目（东方英才计划拔尖项目）
果蔬品质快速评价技术一体化智能装备研发	上海市农业农村委员会
上海市绿叶菜产业技术体系-采后处理组岗位科学家	上海市农村农业委员会
CO <sub>2</sub> 对腐败希瓦氏菌细胞膜水通道蛋白的诱导感应机制	上海市科委启明星扬帆专项
预制生鲜净鱼嘌呤消减关键技术研究及应用	上海市农委科技人才培育项目（春蕾项目）
河蟹苦味控制与品质提升关键技术研究及应用	上海市农委科技人才培育项目（春蕾项目）
水产品中微生物耐药性风险评估及多维靶向防控技术体系的构建及应用	上海市农委科技人才培育项目（春蕾项目）
固态复合调味料中鲜美指数预报智慧平台的构建与应用	太太乐有限公司
低成本快速营养解冻技术开发	合肥华凌股份有限公司
香水柠檬气调袋开发	上海天彦食品科技有限公司
水产品物理场新型智能加工装备研发	泉州海洋生物产业研究院
调理包微生物工艺设计的科学指导原则研究及微生物基础研究	上海康识食品科技有限公司

冰淇淋制品主要原料关键微生物宏模型预测平台及安全防控体系构建	内蒙古国家乳业技术创新中心有限责任公司
基于微生物预测宏模型指导杀菌工艺科学设计的基础研究	上海康识食品科技有限公司
关于欧洲蓝龙虾营养和功能性指标的研发及相关产品研发技术服务	上海蔚道生物科技有限公司

## 2.4 教学科研支撑

### 2.4.1 实验仪器设备

学位点依附学院建有完善的研究实验室，总面积超过八千平方米。具有气相色谱离子迁移谱联用系统、全自动生物分子高精度制备分析检测一体化仪、激光共聚焦、扫描电镜、电子鼻、电子舌、旋转流变仪、全自动比表面吸附仪、流式细胞仪、体外消化模拟系统、全自动蛋白核酸分析仪等大型仪器，实验仪器设备总价值 2 亿多元。

另外，借助上海市高水平地方大学建设、上海市高原学科建设等项目，学科每年投入 800 万左右用于采购新仪器设备。实验条件的不断提升，为学位点教学和科研工作的顺利开展提供了有力保障。

### 2.4.2 图书及电子文献资源

学校图书馆有中文藏书 6.87 万册、外文藏书 0.83 万册，中文数据库 23 个、外文数据库 16 个，图书和期刊涵盖了食品科学、食品安全、食品加工技术、食品贮藏、营养学等多个研究领域，有助于研究生深入了解国内食品研究的最新进展和前沿技术。

### 2.4.3 教学、科研和实践基地数量及其他科研平台等

#### (1) 教学、科研平台

本学位点拥有国家食品科学与工程实验教学示范中心、教育部海洋食品精深加工关键技术省部共建协同创新中心、农业农村部水产品加工副产物综合利用技术集成基地、农业农村部冷库及制冷设备质量监督检验测试

中心、水产品贮藏保鲜质量安全风险评估实验室(上海)、国家淡水水产品加工技术研发分中心(上海)、农业农村部水产品高质化利用与贮运重点实验室（部省共建）、上海水产品加工及贮藏工程技术研究中心、水产品加工及贮藏工程上海高校重点实验室、上海市食品科学与工程实验教学示范中心等国家和省部级科教平台。

同时，引进英国皇家化学学会会士、中国科技部高端外国专家 Andrew Hemmings 教授和上海市海外领军人才、上海市东方学者 Pradeep Malakar 教授，联合国际顶尖科研机构，共同搭建“食品与健康”国际联合研究中心，聚焦食品合成制造与结构解析、食品纳米技术与生物传感、食品安全控制与营养健康、食品人工智能与数学建模 4 个研究方向开展人才培养和科研创新。

## （2）校外实践平台

学位点积极整合开发校外实践教学基地，持续与上海市食品研究所、上海市光明乳业研究院、上海旺旺食品集团有限公司、上海德诺产品检测有限公司等企事业单位、研究所共建校外实践平台，并与康师傅控股有限公司等单位新建研究生实践基地。“学校教学与企业实践、科学研究与社会服务”于一体的校外实践平台，有效支撑了学生工程实践活动，引燃了学生的创新积极性。

## 2.5 奖助体系

为鼓励研究生勤奋学习、全面提高综合素质，学院坚持以制度建设为抓手，公平公正公开推进评优评奖，并探索推进研究生奖助学金学院管理制度。

现研究生奖助体系由研究生奖学金、助学金两部分组成，其中研究生奖学金主要包括国家奖学金、学业奖学金、专项奖学金（朱元鼎奖学金，2000 元/人；侯朝海奖学金，2000 元/人；孟庆闻奖学金 2000 元/人）。另

外，还有企业奖学金，如爱普等专项奖学金（一等 5000 元/人；二等 2000 元/人；三等 1000 元/人）、保正奖学金（5000 元/人）、梅里埃营养科学食品安全精英奖学金（5000 元/人）、田野希望奖学金（2500 元/人）等。研究生助学金主要包括国家助学金和三助岗位助学金。

表 2. 学位点奖学金一览表

奖助学金名称		奖励标准	申请对象
国家奖学金		30000 元/年	全日制博士，覆盖率 3%
		20000 元/年	全日制硕士，覆盖率 2%
国家助学金		15000 元/年	全日制博士，覆盖率 100%
		6000 元/年	全日制硕士，覆盖率 100%
学业奖学金		博士：一等 18000 元/年，二等 15000 元/年，三等 10000 元/年，四等 8000 元/年； 硕士：一等 12000 元/年，二等 8000 元/年，三等 6000 元/年，四等 4000 元/年；	全日制博士、硕士，覆盖率 100%；一等占比 5%，二等占比 25%，三等占比 45%，四等占比 25%
专项奖学金		2000 元/项	全日制博士、硕士
三助 助学金	助教	200 元/月/人	全日制博士、硕士
	助管	200 元/月/人	
	助研	导师根据实际发放	

## 3 人才培养

### 3.1 招生选拔

#### 3.1.1 报考数量、录取人数、录取比例、生源结构情况等

随着研究生招生规模的发展，2024 年本学位点共招收博士生 25 名、硕士研究生 183 名。其中，一志愿上线率为 100%。

生源本科院校、专业背景，初试成绩等均比往年有所提升。

#### 3.1.2 招生改革措施

首先加大招生宣传，充分应用网络等多媒体手段加大招生宣传力度，每年参加全国研究生招生宣传工作，同时，举办全国优秀本科生夏令营活动，吸引更多优秀生源报考本学位点。

其次，严格招生过程中的面试环节的标准和规范，强化复试过程的管理和监控力度，建立科学的复试考核体系，强化对学生专业素质、发展潜力、创新精神和创新能力的考察。复试过程重点考核未来从事科学研究、应用技术创新能力、潜力。

复试环节保证过程公开，加强复试监督；申诉渠道畅通，广泛接受考生和社会的监督；实行复议制度，对投诉和申诉问题组织复议；加大责任追究力度，对违纪、违规人员严肃查处、追究责任。

### 3.2 思政教育

(1) 强化课程思政，推进课程育人。精心打造以大国工匠精神为核心的课程思政教育，培养基础扎实、德艺双馨的工匠能力，锻造孜孜不倦、永不放弃的工匠精神，树立信念追求、家国情怀的工匠风范，形成食品卓越人才培养的特色之路，提高以国际视野、职业道德、敬业精神、团队合作为核心的学生综合素质。

(2) 加强政产学研合作，深化实践育人。根据现代食品产业对学生综合素质和职业能力的需要，强化第二课堂的实践教育。一是在服务国家战略中培养学生的家国情怀，通过组织学生参与科技下乡、食品安全科普宣传等活动，增强新时代大学生的历史责任感和使命感；二是在对接政府需求中锻炼学生适应社会的能力，通过食品安全每日舆情和上海中小学餐饮供应监督管理等政府项目，提升学生服务社会的意识和能力，项目成果受到政府部门高度评价；三是通过加强校企合作，聘请行业专家作指导，把实训基地设在企业里、把课堂建在生产线上，丰富学生对食品工艺和前沿技术的认知，提高专业兴趣，增强致力于食品产业的信心。

(3) 筑牢意识形态阵地，推进以文化人。强化阵地意识、坚持党性原则，遵循正面教育为主的方针，建好阵地、用好阵地，严格落实各项管理制度，加强意识形态分析研判，完善防范措施和应急预案，确保意识形态阵地可管可控，坚持“学术研究无禁区、课堂讲授有纪律、公开言论守规则”，为教书育人提供坚强的思想政治保证。传承弘扬海大精神，打造“品读海大”、食品科技文化节等品牌活动，深化师生对创校使命、校训精神、办学传统的价值认同与文化传承。

(4) 加强党建引领，夯实组织育人。优化党支部设置，与学科专业同步布局、有机融合。通过师生支部结对共建，促进党建带团建，服务于师生的成长成才；开展食品质量安全监管志愿服务、科技博士团下乡等活动，实现党建区域、领域融合，为“三全育人”提供组织保证。

(5) 加强队伍建设，提升育人能力。通过教育思想大讨论凝聚共识，加强以辅导员、课程导师、专任教师为核心的思政工作队伍建设，着力打造合力育人新格局。依托课程思政工作室、辅导员理论修养与工作能力提升专题沙龙、素质拓展等培训研讨活动，提升育德意识和育德能力



### 3.3 课程教学

#### 3.3.1 开设核心课程及主讲老师情况

学位点十分重视核心课程的设置、任课教师准入制度，要求任课教师受教育经历或研究方向、工作经历与所承担的课程内容匹配度高；同时要求课程教学要件完备，每学期在课程结束后，对教师授课质量进行跟踪。

表 3 主要核心课程教师配置情况

课程名称	主讲教师		
	姓名	职称	专业背景/研究领域
水产品加工及贮藏工程专题	施文正	教授	水产品加工与贮藏
食品安全专题	赵勇	教授	食品微生物学
食品科学与工程专题	谢晶	教授	食品科学与工程
现代食品微生物学	赵勇	教授	食品微生物学
食品生物技术进展	赵勇	教授	食品微生物学
高级食品化学	陶宁萍、宋益善	教授、副教授	食品化学
现代食品营养学	赵月亮	副教授	食品营养学
现代食品工程学	焦阳、栾东磊	副教授、副教授	食品工程学
高级食品微生物学	宁喜斌	教授	食品微生物学
高级食品微生物学实验	欧杰	教授	食品微生物学

#### 3.3.2 特色前沿课程建设情况

特色前沿课程采用课程主讲和领域专家报告相结合的方式，课程主讲老师相对稳定、主题报告专家均具有相关领域、行业较高水平的研究成绩。

表 4 特色前沿课程建设情况表

课程名称	近年主要邀请专家单位
食品工程新技术（基）	旺旺集团、中国海洋大学
食品科学进展（基）	新西兰恒天然乳业有限公司
食品研究方法论（基）	德国夏洛特医学院

食品新产品开发（基）	丘比株式会社、旺旺集团
食品生物技术进展（基）	联合利华

### 3.3.3 课程教学改革措施

以上海市一流研究生引领计划为载体，不断加强教育教学体系改革，提升学生培养质量。

#### （1）以学科和产业发展引领教学改革

优化课程内容，开阔学生国际视野。强化专业课程与学科前沿探索、产业重大需求相结合的培养方式。邀请国外学者、企业专家开设前沿课程；强化以导师研究方向和研究生课题进展为主的研讨课程；开设全英文课程，全方位、多途径丰富学生的知识结构，拓展学生的国际视野。

打造实践育人平台，注重学生动手能力培养。一是走出去，把食品新产品开发等课程的实践教学放在旺旺等企业的车间和生产线上，增强学生了解产业需求、适应市场的能力；二是请进来，通过与企业共建“海大-丘比”实验室等，在解决企业需要中提升学生解决实际问题的能力。

强化科研反哺教学，提升学生科技探究能力。通过参与海水鱼冷链物流、电解水冰保鲜等国家重大科技项目，为学生的成长搭建学术研究平台，以基于学科方向团队的教学科研一体化组织形式，实现了在科技创新主战场上的科研育人。

强化师德师风建设，落实立德树人第一责任。充分发挥研究生导师第一培养责任人和思想政治教育首要责任人作用，制定上海海洋大学全面落实研究生导师立德树人职责实施细则、上海海洋大学优秀研究生导师评选办法，开展优秀研究生导师先进事迹系列报道，引领和带动导师队伍整体水平提高。

#### （2）以严格监管和机制创新保障质量

建立覆盖课程学习、选题、开题、中期检查、论文答辩全过程质量控制体系，及导师与指导小组为主的质量监督机制；以督导打分结合研究生评教模式，对课程授课效果进行评估，及时提出改进措施，督促和追踪教师整改工作，实现在严格监督下的质量管理。

注重引导研究生主动提升知识获取能力、学术鉴别能力、独立研究能力和解决实际问题能力，确保培养质量。

## **3.4 导师指导**

### **3.4.1 导师岗位管理**

为适应研究生教育改革的新形势，培养满足经济社会发展不断变化需求的高层次人才，不断完善导师队伍建设的激励和培训机制，建设一支年龄结构合理、造诣精深的导师队伍，全面提高研究生培养质量。强化导师责任意识，实行培养质量责任追究制度。对于指导研究生在论文评阅、答辩和延期毕业研究生数异常，以及学位抽检中存在学位论文质量问题的，追究导师责任；出现学位论文作假等的导师须承担相应责任。建立优秀导师激励机制，激发其指导研究生工作的积极性。

### **3.4.2 导师遴选及培训**

每学年，学校开展一次导师遴选。满足申请条件的导师提出申请，院学位评定分委员会按照申报的基本条件和根据本学科专业发展的实际情况进行评议和推荐，校学位评定委员会评审、采用无记名投票的方法进行表决，开会出席人数应为委员总数三分之二以上，同意票数超过全体委员半数以上，方可获得硕士生指导教师资格。

研究生院每学年组织一次研究生导师的培训。培训的内容包括研究生教育的各项文件规定、研究生教育总体情况、研究生教育的培养流程、学位授予及学生思政教育等内容。通过培训帮助研究生导师熟悉研究生培

养的流程，明确导师的岗位职责、权利和义务、提高研究生导师的指导能力，增强责任意识 and 育人观念。

### 3.4.3 导师考核制度

为加强导师队伍建设，学校、学院已逐步建立起一套导师岗位培训、动态考察和跟踪评估的管理制度，对促进导师队伍的整体发展起到了积极的推动作用。

制订研究生导师考核办法，基于学院人才培养需求和学科发展现状修订形成，要求导师既要有较高的学术水平，又要遵守学术规范，对导师聘任期间的学术发展以及教书育人进行有效及合理的评价。

(1) 导师的职业素养、学术水平以及其学生培养质量等内容。考核采取指标评价和学生评价两种方法。

(2) 学院根据具体要求，制定导师考核评分细则，按不同导师类别量化考核项目指标，在集中考核年度对学院所有的导师进行考核。

(3) 导师应遵守法律法规和学术道德。

(4) 学院成立导师考核工作组，对各研究生导师考核结果进行审定。

## 3.5 学术训练

为提高研究生科研、实践与创新能力，学位点实施多项激励措施：导师定期举办学术讨论；确保研究生全员参与科研项目；要求在读期间至少参加 5 次学术报告；每年举办研究生论文报告会；实施优秀论文培养计划；鼓励校外实习、实践训练及行业竞赛参与等。这些举措有效激发了研究生的积极性，促进了其全面发展。

## 3.6 学术交流

学位点积极主办及承办食品学科相关学术交流活动，每年达 10 次左右。2024 年举办了食品营养与健康国际研讨会（第九届）、上海市研究生

学术论坛等，紧跟食品领域科研前沿与应用开发动态。通过搭建高规格、广覆盖、深层次的学术交流平台，不仅拓宽了研究生的学术视野，还有效促进了其创新能力的培养。同时，成功邀请近 10 位国际知名专家进行学术交流与合作，超千余名研究生参与各类学术交流活动，成效显著。

### **3.7 论文质量**

对博士学位论文和硕士学位论文，学位点从选题阶段即鼓励研究生灵活运用所学知识，系统性地推进研究工作。为确保论文质量，实施了一系列严格的质量控制措施，包括预答辩、原创性检查、盲审（博士论文 100% 盲审）及正式答辩等。这些措施有效保障了学位论文的学术水平和原创性。

2024 年度，本学位点的学位论文抽检未出现不合格现象，充分证明了其论文质量控制体系的有效性和可靠性。

### **3.8 质量保证**

研究生培养全过程各环节的督导工作,成立督导组进行开展。督导组着重从研究生的课堂、教学、文献综述与选题报告、论文中期检查、学术活动与学术交流、学位论文质量与论文答辩等全方面对研究生、任课教师、导师以及研究生院的工作等进行督导检查,从而有效监控培养环节,切实提高研究生培养质量。

在学位授予工作中，按照《上海海洋大学硕士、博士学位授予工作细则》的要求，对申请学位研究生的课程学习情况、发表文章、科研成果、日常行为规范等进行严格的审查，按照学位授予条件严格把关。经院学位评定分委员会及校学位评定委员会分级审查、审批。

硕士学位论文只有通过预答辩、原创性检查后并通过专家盲审评阅后才能参加硕士论文的答辩。

## 3.9 学风建设

### 3.9.1 科学道德和学术规范教育开展情况及效果

学校、学院制定了一系列相关规定，加强研究生的学术道德教育，严明学术纪律，杜绝各类学术不端现象，积极创造良好的科研和学术氛围。2024年，学位点全面开展学风和科研品德教育活动1场。

### 3.9.2 学术不端行为处理情况及效果

2024年，本学位点导师和研究生学术不端行为案件数量均为0次。

## 3.10 管理服务

学院为学位点配备了完善的管理团队，包括1名研究生教学秘书、3名专职研究生辅导员和1名兼职辅导员，他们全面承担起研究生教学管理、科研服务及生活服务等职责。现已构建起由主管领导-分管研究生工作的副院长-辅导员-研究生秘书-学位点负责人及导师组成的多级管理体系。这一体系不仅关注研究生的思想政治引领，还致力于营造浓厚的学术氛围，强化专业技能培养，从多个维度为学生的全面发展和成长成才提供坚实保障。

## 3.11 就业发展

### 一、就业指导

1、为精准研判就业形势，需确保“五个到位”：政治站位明确，就业形势精准判断，数据分析基于往年签约情况，学科特点与岗位需求深度匹配，学生困难充分了解并服务到位。

2、建立健全“四个保障”，完善就业指导服务体系：

(1) 启动就业工作制度，提前规划，早在2023年10月即启动，明确“先就业，再择业”的就业观，平衡毕业与就业双重任务。

(2) 设立就业工作例会，每两周一次，协调教师、导师与就业困难学生的沟通，实施一对一帮扶。

(3) 建立未就业学生沟通指导机制，每周 1-2 次，结合社会需求提升就业质量，分类指导，优化简历设计，提供面试技巧，同时融入思想政治教育，引导学生正视困难，顺利转型。

(4) 实施“一生一档，一生一策”，针对不同毕业去向（如单位就业、考公务员、考事业编、升学等）开展精准指导，通过多渠道推送招聘信息，促进毕业生满意与高质量就业。这一系列措施旨在全面提升就业指导服务的针对性和有效性，助力学生顺利就业。

## 二、毕业生就业率、就业去向分析、就业与专业契合度调查

### 1、就业率总体情况

2024 年食品科学与工程专业毕业生博士 18 名，就业率 94.0%、硕士 157 名研究生，就业率 89.2%。

### 2、行业分布与满意率

毕业生就业主要流向生物医药行业和食品企业，其中生物医药类公司 67 家，食品企业 72 家，体现了专业对口性强、就业领域广泛的特点。此外，超过 5%的硕士毕业生选择了继续深造，攻读博士学位，彰显了良好的学术追求和发展潜力。

就业满意度调查显示，96%的毕业生对就业情况表示满意或比较满意，反映出学位点在就业指导和服务方面的成效。同时，95%的用人单位对我校毕业研究生给予了较高评价，认为他们具备较强的工作能力和良好的发展潜力，这进一步验证了学位点人才培养质量和社会认可度的高水平。

## 4 服务贡献

本学位点遵循“发挥学科优势，助力食品安全；深耕食品营养，造福人民健康”的服务社会理念，坚持问题导向、需求牵引，前沿科学探索有突破，关键核心技术有创新，多层次、多维度服务国家战略。

科技领域，面向世界科技前沿，充分发挥学位点在水产品高质化加工利用、食品冷链物流工程、食品质量与安全风险评估、食品营养健康功能等特色方向上的科研和人才优势，引领产业技术创新、提升企业核心竞争力、促进区域经济发展。

在乡村振兴方面，学位点与云南、新疆、广西等地的 30 家企业建立了科技合作关系，组织知名教授领衔的科技服务团深入食品企业，推广科研成果，提供技术咨询。此外，还制定了多项国际、地方及团体标准，为食品加工行业提供技术支持。

服务于地方经济方面，作为理事长单位，联合光明食品（集团）有限公司、上海市质量监督检验技术研究院和上海食品科技学校，促进了上海食品行业产教融合共同体成立，为政府、企业、学校、科研机构搭建起一个高效的合作平台，通过整合各方资源，实现优势互补，共同培养适应新时代需求的食品行业高素质人才，提升食品产业的发展。

在学术交流与科普方面，学位点连续九年主办“食品与健康国际研讨会”，并通过大学生科普志愿者服务社平台，广泛开展食品安全与营养的科普活动，受众广泛。

培训方面，受农业农村部、国家海洋局及上海市相关部门委托，开展多项专题培训，本年度培训三百余人次，为提升食品安全管理水平和技术创新能力做出了积极贡献。

在社会服务与兼职领域，两位老师分别担任欧洲卫生设备设计组织认证（EHEDG）中国区的主席以及国际制冷学会食品科学和工程专业委员会



(C2 委员会) 的副主席等重量级国际组织要职。此外, 学位点老师还任上海食品学会理事长等职务, 不仅彰显了老师们在国内外学术界和工业界的广泛认可与影响力, 也为本学位点在国际交流与合作、推动行业进步方面搭建了坚实的桥梁。