

学位授权点建设年度报告

(2020 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

2021 年 3 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

1 目标与标准	1
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
2 基本条件	3
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.....	3
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.....	4
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
2.4.3 教学、科研和实践基地数量及其他科研平台等.....	8
2.5 奖助体系.....	8

3 人才培养	9
3.1 招生选拔.....	9
3.1.1 报考数量、录取人数、录取比例、生源结构情况等.....	9
3.1.2 招生改革措施.....	9
3.2 思政教育.....	10
3.3 课程教学.....	11
3.3.1 开设核心课程及主讲老师情况.....	11
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.....	12
3.4 导师指导.....	13
3.4.1 导师岗位管理.....	13
3.4.2 导师遴选及培训.....	14
3.4.3 导师考核制度.....	14
3.5 学术训练.....	15
3.6 学术交流.....	15
3.7 论文质量.....	15
3.8 质量保证.....	15
3.9 学风建设.....	16
3.9.1 科学道德和学术规范教育开展情况及效果.....	16
3.9.2 学术不端行为处理情况及效果.....	16
3.10 管理服务.....	16
4 服务贡献	16

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，在水产品高质化利用、食品安全、食品冷链物流、食品营养与健康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》。

1.2.2 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：水产品高值化加工利用、食品质量安全风险评估、食品冷链物流品质控制、食品加工工程新技术、食品营养健康功能评价等，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，聘请在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。

本学位点现有 69 名专任教师，其中博士学位 63 名。导师 58 人，其中教授 25 名，副教授 35 名，博士研究生指导教师 14 人。导师队伍整体学历层次高、年龄和知识结构合理、学术思想活跃，教师队伍中，拥有国家百千万人才工程 1 人，科技部中青年创新领军人才 1 人，上海市浦江人才计划 2 人，上海市曙光学者 3 人，以及其他上海市人才称号十余人。

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

现有校内导师 58 人，学院联培导师主要来自产学研合作单位，目前学院联培导师 134 人，校内导师与学院联培导师的比例约为 1:2.31。

2.3 科学研究

本年度本学位点项目总到账经费 2747.95 万元，其中纵向总经费达 2522.15 万元，横向经费 225.80 万元。以下为代表性项目。

表 1 代表性项目清单

项目名称	来源	本单位本学科到账经费（万元）
水产品陆海联动保鲜保活与冷链物流技术，课题 4“水产品陆海联动冻藏冷链物流贮运与品质监控关键技术及装备研发”	国家“十三五”重点研发项目	336
加工研究室保鲜与贮运岗位，谢晶岗位科学家	农业部海水鱼产业体系	43.75
鲜活水产品物流过程中品质监控和违法添加物快速检测技术研究	2019 年上海市科技兴农重点攻关项目	73.83
预制调理食品制造关键技术与新产品研究及新型速冻技术装备开发，课题“预制调理食品低能耗智能化速冻技术及装备开发”任务：速冻装备内部气流组织优化	国家“十三五”重点研发项目	13.3
生鲜食用农产品物流环境实应性及品质控制机制研究，课题 6“蓄冷传热机制及其与农产品品质控制的耦合效应”之任务“蓄冷传热对水产品水分迁移规律和贮藏物流品质的耦合作用研究”	国家“十三五”重点研发项目	18.5
渔获物船上保鲜与配套冷链物流建设调查	农业农村部渔业渔政管理局	20
2020 年上海绿叶菜产业技术体系建设（采后保鲜组）	2020 年上海绿叶菜产业技术体系建设（采后保鲜组）	33.6
现代冷库节能和安全运行规范验证分析	上海市质量监督检验技术研究院联合实施	7
鲜活水产品冷链物流中的微生物控制技术及装备研发	2016 年上海市科技兴农重点攻关项目	11.88
上海市绿叶蔬菜产业技术体系	上海市农科院	33.6
静压箱鼓风机式快速冻结装置传热研究	南通四方冷链装备股份有限公司	10
食品工程化和智能化加工新技术装备开发研究，课题 3“食品高效传质传热技术与装备开发”	国家科技部	11.9
海上丝绸之路及国门输入重要传染病军民融合防控技术研究	国家卫生健康委员会	46.31

项目名称	来源	本单位本学科到账经费（万元）
水产品过敏原鉴别风险溯源即消减脱除关键技术研究	上海市农委	8.54
河豚毒素的控制与消减技术研究	上海市科委	12
重要动物源耐药病原菌的快速筛查及风险防控研究	市农委	100
上海市水产养殖环节中抗生素的风险摸底排查与产品质量安全性评估	市农委	30
对虾 AHPND 致病性弧菌毒力基因 pirAB 及其载体质粒的水平传播机制与进化关系研究	国家自然科学基金	52.7
贝类中致病微生物富集过程及控制技术	科技部	55.3
基于类胡萝卜素向虾蟹传递规律的海洋微藻高值化转化科学基础	国家自然科学基金	8
框架核酸在微流控芯片内构建的纳微界面调控及其在病原微生物检测、药敏试验方面的应用研究	上海自然科学基金	20
基于细胞膜脂肪酸代谢通路解析水产品腐败希瓦氏菌适冷机制	国家自然科学基金	31
蔬菜中农药残留快速检测技术与智能化装备的研究与集成	上海市农委	24
上海市人才发展基金	上海市人力资源和社会保障	30
水产品中副溶血性弧菌耐药膜脂蛋白转运系统 Lol 关键结构解析及其风险评估	国家自然科学基金	29
食品加工条件对食品中外源安全危害物的影响与作用机理（课题 5：光动力杀菌关键技术与装备开发及应用）	科技部	183
典型食品加工条件下特征动物生物活性物质多尺度结构变化与功能调控机制	科技部	10
大洋秋刀鱼和头足类高效光诱技术与捕捞装备研发	科技部	15
低值虾类及副产物制备活性肽关键技术研发与新产品创制	科技部	40
亲水胶体对肉制品中有害杂环胺类化合物形成的抑制作用及机制	国家自然科学基金	18
浅海智能生态增养殖全过程信息化平台构建	国家重点研发计划	10
药剂学市级重点课程	上海市教委	3.5
青年东方学者资助科研经费	上海市教委	20
上海市高校青年教师资助计划	上海市教委	2
鱼类加工副产物蛋白改性和风味改良技术研发与新产品创制	科技部	10
水产加工品贮运流通过程中营养品质的变化规律与调控机制	国家科技部	190.3

项目名称	来源	本单位本学科到账经费（万元）
鲜味剂甜味剂和配料绿色制造关键技术研究	国家科技部	10.5
水产品干腌制过程中风味形成的分子机制研究	科技部	18.6
低值水产品蛋白改性和风味改良技术研发与新产品创制	科技部	409
鱼类加工副产物蛋白改性和风味改良技术研发与新产品创制	科技部	10
“海上丝绸之路及国门输入重要传染病军民融合防控技术研究”子课题“基于磁纳米探针和分子光谱的高致病性病原体的快速甄别、筛查和检测”	国家卫生健康委员会	20
鱼类加工副产物蛋白改性和风味改良技术研发与新产品创制	科技部	88.88
定制食品接触用样品		1.2
酱卤肉制品绿色制造关键技术与装备研发	科技部	11.37
青年 DF 学者栾东磊资助科研经费	上海市教委	10
微波杀菌技术在高品质便捷食品研发中的工业化优化	上海市科委	12
微波杀菌处理对软包装秋刀鱼脂质组分的影响机制研究	上海市自然科学基金	20
水产养殖中重要痕量化学污染物的检测和风险评估	上海市农业委员会	10

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。具有高效液相色谱、气相色谱、电子鼻、电子舌、ICP-MS、流式细胞仪、体外消化模拟系统、激光共聚焦、扫描电镜等大型仪器，实验仪器设备总价值近一亿元。这些培养条件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

校院两级现有图书有 4 万多册，期刊种类多达近 20 种。另外购买了全系列的国内外硕士、博士学位论文库，以及中国知网、维普、ScienceDirect、Springer 等全系列的期刊和会议论文数据库 33 种。

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)、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。

2) 校外实践平台

学位点积极整合开发校外实践教学基地，与海市食品研究所、上海市光明乳业研究院、上海旺旺食品集团有限公司等一批企事业单位、研究所，建设了一批融“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；爱普等专项奖学金）；研究生助学金主要包括国家助学金和三助岗位助学金。完善的奖助体系不仅保障了研究生的正常生活所需，而且激发了研究生的科研热情，很好的起到了助学、促学的效果。

表 2 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,2020 年本学位点共招收硕士研究生 172 名。生源本科院校、专业背景,初试成绩等均比往年有所提高。

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、应用技术创新的能力、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	主讲老师
食品工程新技术（基）	行业专家
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
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

本学位点积极主办和承办食品学科相关学术交流活动，2020 年举办 3 次；邀请国内外知名学者和代表性行业专家来校或线上进行讲座与开设专业前沿课程，2020 年 15 人次。

3.6 学术交流

本学位点积极主办和承办食品学科相关学术交流活动，2020 年举办第 5 届食品营养与健康国际会议等 3 次；邀请国内外知名学者和行业专家来校进行讲座与开设专业前沿课程，如新西兰恒天然乳业有限公司马拉卡教授、德国夏洛特医学院樊华教授、上海理工大学陶乐仁、联合利华洪海军总监、上海旺旺食品集团有限公司等 8 人次。

3.7 论文质量

对博士学位论文和硕士学位论文，从选题开始，鼓励研究生灵活运用所学知识，有计划、有步骤地开展研究工作。同时，为保证论文质量，本学位点对所有学位论文采取了预答辩、原创性检查、盲审、答辩等措施，其中博士论文 100%参加盲审。2020 年间本学位点盲审通过率 100%。另外，自 2014 年起，本学位点参加国家博士学位论文抽检和上海市硕士学位论文抽检，抽检结果全部合格。

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。2020年，学院全面开展学风和科研品德教育活动2场。

3.9.2 学术不端行为处理情况及效果

2020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

学校和学院针对研究生培养制定的规章制度覆盖了从研究生招生、培养、毕业论文答辩及学位授予等人才培养的全部环节和学位点建设管理的各个方面，为各项工作的顺利开展提供了遵循的标准和制度保障，保证了人才培养工作的顺利完成。

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，充分发挥学位点在水产品高质化加工利用、

食品冷冻冷藏工程、食品质量安全与风险评估、食品营养健康功能等特色方向上的科研和人才优势，多层次、多维度服务国家战略。

面向世界科技前沿：围绕食品包装、保鲜，揭示新型赋存态电解水冰保鲜机理，研制抗菌、抗氧化及高阻隔/呼吸调控功能包装材料，开发食品冷链物流品质控制设备，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；国际声誉提升，2人担任欧洲卫生设备设计组织认证(EHEDG)中国区主席、国际制冷学会食品科学和工程(C2委员会)专业委员会副主席等重要国际组织职务。

面向经济主战场：对接乡村振兴、精准扶贫，科技服务云南、新疆、广西等地企业20家，施文正老师获上海援疆先进；组建以谢晶、王锡昌等知名教授领衔的科技服务团走进水产食品加工企业，开展科研成果推广、企业技术咨询，提振水产品增质增效、食品冷链物流、食品安全主战场实力；受农业农村部、国家海洋局、上海市相关部门及企业委托，开展水产食品从业/监管人员系列培训20次。

面向国家重大需求：2018-2020连续三年服务于中国国际进口博览会食品安全保障宣传，2020年，2人担任进博会企业商业展食品及农产品展区展品审核专家，出色完成疫情特殊时期的相关工作；对接国家蓝色粮仓构建，2020年获批蓝色粮仓课题1项；承担政府食品领域决策咨询课题3项，其中“疫情后上海食品产业和食品科技发展思考”，写入中国食品科学技术学会承担的科技部《后疫情时期食品科技发展战略研究报告》。

面向人民生命健康：2016-2020连续五年主办《食品与健康国际研讨会》，承办“中国（上海）食品安全科技峰会”，践行线上/线下食品安全营养科普105场次、惠及5万余人次，助力全面建成小康社会；持续开展每日食品药品安全舆情监测信息整理统计，推进食品安全社会共治；以大学生科普志愿者服务社（科学商店）为平台，增强市民对食品安全与营养

重要性的认识和科学性的理解；积极推进“上海市学校食品安全信息管理平台”建设及模式创新，实现“营养菜谱可管理、食源风险可预警、责任主体可追溯、影响范围可排查、食源信息可分享”的上海市中小校园食源追溯全过程信息监管，受到教育部领导充分肯定。