

学位授权点建设年度报告 (2021)

学位
授权点

名称：食品科学与工程

代码：0832



名称：吉林大学食品科学与工程学院

代码：406

2021 年 12 月 31 日

一、总体概况

1. 学位授权点基本情况

吉林大学食品科学与工程学科历经 30 多年的发展历程，目前拥有国家一级学科博士学位授权点、国家一级学科硕士学位授权点、全国首批卓越农林人才教育培养计划改革试点，被确定为吉林省重点建设特色专业、吉林省高等学校品牌专业和吉林大学高原学科群；食品科学与工程专业于 2009 年首次通过教育部工程教育类专业认证。本学科拥有省级功能食品工程研究中心、省级食品科学与工程专业实验教学示范中心、省级营养与功能食品重点实验室以及食品基础、食品安全、食品工程、食品工艺等多个专业实验室和中试车间。目前，食品学科师资 90% 以上具有博士学位，累计承担国家级、省部级、校企合作科研课题 200 余项，获国家、省部级等各类奖项百余项；授权国家发明专利 60 余项，专利转化 10 余项。发表 SCI 收录论文 200 余篇，EI 收录论文 100 余篇，出版学术编著 30 余部。

2. 发展沿革

1984 年解放军农牧大学首次招收动物性卫生检验本科专业，1994 年首次招收食品加工专科学员，1995 年开始招收食品科学与工程专业本科生，2004 年开始招收食品质量与安全专业本科生。2000 年被批准为食品科学与工程专业一级学科硕士学位授权点；吉林大学食品科学与工程学科在 2004 年国家一级学科水平评估食品科学与工程专业位列本专业第 10 名；2006 年被评为吉林省高等学校“十一五”重点学科；2007 年被确定为吉林省重点建设特色专业；2009 年通过教育部食品科学与工程专业工程教育认证；2010 年“食品营养学”被批准为国家级精品课程；2010 年获得食品科学与工程专业一级学科博士点；2011 年引进国家级人才 1 人次；2011 年被评为吉林省高等学校“十二五”重点学科；2011 年，被中国人民解放军确定为国防

生培养单位；2012年新增二级学科食品加工与安全农业推广硕士学位和食品工程硕士学位授权点各1个。2015年学科点顺利通过教育部组织的合格水平评估。2019年，获批设立食品科学与工程博士后科研流动站。2021年中国软科学科排名，本学科位列国内10名，世界排名在101-150位。

3.学科优势特色

紧扣食品营养、安全与工程核心。发展食品科学、食品营养、食品安全、农产品加工与贮藏工程4个研究方向。食品科学聚焦成分结构、加工机制与新技术装备。食品营养探究营养作用、因子构效与功能食品评价，以生物活性肽、长白山资源开发等为特色。食品安全涵盖污染物检测、加工控制、微生物防控与评估，特色为生物传感检测、天然化合物应用等。农产品加工与贮藏在肉品技术成果突出，含保鲜评价、检测装置与特色肉制品加工，且在农产品精深加工利用方面，在有效成分提取、可食膜研发及特色资源开发上独具优势，借助东北特色尤其是长白山资源推动理论与实践发展。

二、师资队伍

1.师资队伍规模结构

学科有专任教师49人，教授18人，副教授21人。有博士生导师19名，硕士生导师36名，高级职称教师占79.60%。入选教育部新世纪人才1人，吉林省拔尖创新人才1人，吉林省突出贡献专业技术人才1人，吉林省春苗计划1人，吉林大学培英工程计划1人，吉林大学优秀青年教师培养计划6人。吉林大学师德标兵3人，吉林大学师德先进个人5人，吉林大学“鼎新学者”3人。教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会副主任委员1人，吉林大学创新研究团队1个。

2. 研究生导师情况

本学科研究生导师情况表

专业技术职务	人数合计	年龄分布					学历结构		博士导师人数	硕士导师人数
		25岁及以下	26至35岁	36至45岁	46至59岁	60岁及以上	博士学位教师	硕士学位教师		
正高级	18	0	0	9	8	1	18	0	16	16
副高级	21	0	4	12	5	0	21	0	3	20
中级	10	0	5	4	1	0	6	4	0	0
其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总计	49	0	9	25	14	1	45	4	19	36

(一) 年龄结构

35岁以下占18.37%；36-45岁占51.02%；46-59岁占28.57%；五年以上教龄占81.63%。

(二) 学历结构

博士学位占91.84%；硕士学位占8.16%。

(三) 职称结构

教授占36.74%；副教授占42.86%；讲师占20.40%。

(四) 学缘结构

毕业于吉林大学 33 人，占总数 67.35%，其他学校：中国农业大学 3 人，中科院长春应用化学研究所 2 人，江南大学 2 人，法国贡比涅技术大学 1 人，吉林工学院 1 人，西北农林科技大学 1 人，吉林农业大学 1 人，日本昭和女子大学 1 人，日本九州大学 1 人，韩国建国大学 1 人，美国马里兰大学 1 人，荷兰格罗宁根大学 1 人。来自本专业占比 51.79%，其他专业占比 48.21%。

3. 学科带头人与学术骨干

食品科学、食品营养、食品安全和农产品加工与贮藏工程的带头人分别是张铁华、刘静波、孙春燕和周亚军教授，每个方向配置不低于 10 人，具体情况见下表。

学科带头人与学术骨干简介表

学科方向名称	项目	姓名	年龄	职称	代表性成果
食品科学	学科带头人	张铁华	51	教授	现任吉林大学食品科学与工程学院院长、吉林大学唐敖庆领军教授。吉林省突出贡献专业技术人才、吉林省农产品加工业发展贡献奖先进个人，兼任中国畜产加工研究会常务理事、中国食品科学技术学会高级会员、吉林省农特产品加工协会副会长等。持续推进一级学科博士后流动站、国家级一流专业和吉林省优势特色一流学科建设。培养和引进优秀教师及国家级人才，提升了学科在服务产业发展的贡献度。近年来，主持国家“十二五”科技支撑计划课题、“十三五”和“十四五”国家重点研发项目任务、国家自然科学基金面上及省部级科研课题 20 多项，累计科研经费 1500 多万元。发表论文 180 余篇，其中 SCI 和 EI 收录论文 130 余篇、高被引论文 5 篇、热点论文 1 篇。授权发明专利 19 件，获得吉林省科学技术进步奖二等奖等各类奖 8 项。兼任食品科学、食品工业科技、eFOOD 等杂志编委。
	中青年学术骨干	庄红	47	教授	研究方向为功能食品。先后主持国家科技部重点研发计划子课题、国家科技支撑项目子课题、吉林省科技厅技术攻关项目等科研项目 10 余项。近五年以第一作者或通讯作者(含共同通讯)身份在 Food Chemistry, Journal of Agricultural and Food Chemistry、Lwt-Food Science and Technology 等 SCI 期刊发表论文 14 篇；获得授权国家发明专利 4 项；成果转让 1 项。任吉林省食品学会常务理事，中国畜产品加工研究会会员。

		卢静	45	教授	研究方向为食品安全与人体健康，探讨食品成分（包括长白山特色资源食品）对机体脂质代谢和免疫功能的影响和机制。吉林省食品学会常务理事、中国畜牧兽医学会药理毒理学会理事、中国毒理学会终身会员。近年来主持或参予多项国家级和省级科研课题，以第一作者或通讯作者发表高水平 SCI 论文 40 余篇。
		王虹苏	43	教授	主要从事食品的抑菌保鲜；生物传感器的制备及对食品中有害物质的检测。先后主持国家自然科学基金、国家科技支撑计划 863 项目子课题、吉林省科技厅重点研发项目、教育部博士点基金、中国博士后面面上及特别资助等项目。指导本科生获全国大学生“挑战杯”课外学术作品大赛特等奖，全国首批大学生“小平科技创新团队”等荣誉。目前，在国内外学术期刊上发表 SCI 收录论文 80 余篇，获授权专利 7 项，其中 1 项已成功转化。
	学科带头人	刘静波	59	教授	吉林大学唐敖庆特聘教授，博士生导师，国务院政府特殊津贴获得者。担任教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会副主任、中国工程教育专业认证协会认证结论审议委员会委员、食品类专业认证委员会成员、亚洲蛋品协会副会长等职务。研究方向：营养与功能食品、蛋品精深加工与副产物综合利用。主持多项国家级、省部级科研项目。发表学术论文 200 余篇，获授权发明专利 39 件，被认定吉林省科学技术成果 6 项。以第一完成人获吉林省自然科学奖二等奖、吉林省自然科学学术成果一等奖。荣获“中国蛋品加工业十大杰出人物”、中国食品科学技术学会突出贡献奖等。共指导硕士、博士研究生 100 余人。
食品营养		张婷	33	教授	吉林大学“唐敖庆学者”卓越教授，博士生导师，国家高层次人才特殊支持计划青年拔尖人、中国蛋品加工业十大杰出青年英才，入选中国科协青年人才托举工程。担任中国食品科学技术学会青年工作委员会委员及医学食品分会委员、中国畜产品加工研究会常务理事兼青年工作委员会委员、《Food Science of Animal Products》、《肉类工业》编委等职务。研究方向：食源性生物活性肽创新开发、蛋品精深加工与副产物综合利用。主持省部级以上纵向项目 10 余项。以第一或通讯作者发表 SCI 论文 51 篇，申请国家发明专利 11 件，以第一完成人获吉林省科学技术进步奖二等奖 1 项。共指导硕士、博士研究生 29 人。
	中青年学术骨干	于亚莉	46	教授	致力于天然产物有效成分提取、功能特性的研究及人类代谢失调的分子调节方面的研究，主要研究方向为功能食品。先后主持并参与国家科技支撑计划、国家自然科学基金、吉林省科技厅、长春市科技局、吉林大学博士基金、吉林大学青年基金等多项重大、重点科研项目。以第一作者/通讯作者在国内外学术期刊上发表 SCI 检索论文 30 余篇，出版著作，副主编 6 部，参编 12 部，总计 38 万字。以第一发明人身份申报国家发明专利 12 件，其中授权 4 件。获得科研奖励 4 项。吉林省食品学会理事，教育部学位中心学位论文评议专家。
		潘风光	48	教授	吉林省食品学会常务理事。长期面向营养健康领域，深耕农产品精深加工与副产物高值化利用研究，主持国家自然科学基金等课题 10 余项，创新构建绿色加工技术体系，突破营养组分高效提取与稳态化调控关键技术，副主编教材 9 部，相关成果获国家发明专利 6 项，发表学术论文 50 余篇，培养的研究生中 10 余人任职食品头部企业研发部门，6 人成长为政府部门食品监管领域业务骨干。

食品安全	学科带头人	孙春燕	44	教授	吉林省 D 类人才，吉林大学“唐敖庆学者”英才教授岗位，兼任吉林省食品安全工程研究中心负责人。主持国家自然科学基金、吉林省国际科技合作、吉林省自然科学基金等科研项目 10 余项；以第一/通讯作者发表 SCI 论文 65 篇（其中中科院 1 区论文 34 篇，ESI 高被引论文 2 篇），获授权国家发明专利 4 件，以第一完成人获吉林省科学技术奖二等奖等学术奖励 4 项；累计指导博士生 5 人、硕士生 33 人，指导 3 名研究生获吉林省优秀硕士学位论文，1 名获校优秀硕士学位论文，指导研究生完成吉林大学研究生创新研究计划项目 9 项。
		袁媛	43	教授	现任吉林省食品学会常务理事、吉林省微量元素学会常务理事。长期聚焦我国热加工食品安全性，对食品加工过程中的伴生危害物，如丙烯酰胺、呋喃、亚硝胺、缩节胺、氯丙醇酯、反式脂肪酸等食品加工过程中潜在危害物的形成机理、控制技术及其毒作用机制进行了系统研究。连续主持“国家科技支撑”、“国家十三五”等重大项目课题及任务 4 项，主持国家自然科学基金项目 6 项，主持省部级项目 12 项；发表 SCI 论文 80 余篇，受到了国内外学者的广泛关注。
	中青年学术骨干	郭娜	41	教授	吉林省微生物学会常务理事。主要从事食源性致病菌致病机制、食品微生物污染及防控研究、微生物资源开发与利用。在 <i>Emerging Microbes & Infections</i> 、 <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> 和 <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 等期刊发表 SCI 论文 60 余篇，获得吉林省科学技术二等奖、三等奖各 1 项。制定吉林省地方标准 5 项。曾获得“教育部新世纪优秀人才支持计划”、“吉林省高校优秀青年科研人才春苗培育计划”和“吉林大学优秀青年教师培养计划”。主持多项国家自然科学基金及省部级科研项目。
		关爽	48	教授	研究方向为食品营养与安全，主要从事植物小分子食品营养功能研究、食品污染物毒理机制研究及安全评价研究、长白山特色资源综合开发研究。中国毒理学会终身会员、吉林省食品学会理事、吉林省林蛙学会理事。近年来主持或参加多项国家级科研课题及企业课题，以第一作者或通讯作者发表高水平 SCI 论文 50 多篇；参编著作 2 部，授权专利 2 项。
农产品加工与贮藏工程	学科带头人	周亚军	55	教授	吉林省优秀科技特派专家，吉林大学课程质量奖卓越奖获得者，吉林大学十佳班级班主任。工作期间三次公派到日本的大学和研究所从事肉制品加工领域合作研究。研究方向为肉品科学与加工技术、食品高压脉冲电场加工技术和长白山野生资源综合加工利用技术。多年来主持承担国家或省部级研究课题 27 项，发表学术论文 128 篇，其中 SCI 和 EI 检索论文 75 篇，申请国家发明专利 54 件，授权发明专利 10 件。从 2000 年至今共培养近 80 名研究生毕业。任吉林省食品学会常务理事、中国畜产品加工研究会理事、国家肉类加工产业科技创新联盟常务理事和吉林省营养师协会副会长。

中青年学术骨干	王笑丹	43	副教授	《食品机械与设备》国家一流本科课程负责人,《食品机械与设备》国家级教材主编,第二届吉林大学孙正聿教育教学改革奖获得者,先后六届荣获全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛总决赛一等奖或特等奖指导教师。先后主持国家自然科学基金项目青年基金一项,吉林省科技发展计划项目重点研发项目两项,吉林省科技发展计划项目自然科学基金项目一项,吉林省教育厅项目一项,横向课题三项,发表高水平学术论文30余篇,授权国家发明专利三项。培养硕士研究生19名,1名研究生获吉林省优秀毕业论文。
	董周永	39	教授	近年来主持或参加省部级科研课题10余项,发表学术论文30余篇,获授权国家发明专利4项。主讲《食品工艺学》、《食品物性学》、《农产品加工副产物综合利用》、《食品工艺新进展》等本科生与研究生课程。主要从事农产品精深加工及副产物高值化利用、功能性食品基料开发等研究。
	王璐	32	教授	吉林省E类人才,教育部学位论文评审专家。主要研究方向为人工智能传感快速检测,仿生纳米新兴材料,农产品高附加值加工及利用。发表SCI学术论文50+篇,总被引用600+次,其中以第一作者或通讯作者发表30+篇,中科院一区TOP20+篇;授权发明专利4项,申请发明专利10+项;先后主持并参与10+项国家和部省级项目;参加大型国际会议报告10+次;国家级省级精品课程主要授课教师;指导的研究生获国家奖学金1人次,学业一等奖学金10人次,学术业绩奖学金3人次,优秀硕士6人次。指导大学生创新实验和本科生科研项目10+项。

三、人才培养

1.培养目标

全面落实立德树人根本任务,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。培养具有家国情怀和知识创新能力的高层次人才。

热爱祖国,拥护中国共产党的领导,拥护社会主义制度,学习和掌握马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的基本理论。

遵纪守法,品行端正,身心健康。恪守学术道德,崇尚学术诚信,热爱科学研究。

1.1 博士学位层次培养目标

掌握科学研究的先进方法,能熟练地应用至少一门外语进行本专业的学习,具备瞄准国际学术前沿,开展学术研究和学术交流的能力。通过参与科学研究项目,能独立从事创造性的科学研究,主持科研技

术开发项目，探索和解决经济社会发展的基本问题。

具有严谨求实的科学态度及献身科学、团结合作、开拓创新的精神。具有扎实而宽广的本学科的基础理论。专业知识、实验技能及工程化能力。熟悉相关学科方向的现状、发展方向及国际学术研究前沿。能够熟练地运用本学科理论、现代实验技术和先进仪器设备进行食品原材料和食品的物化特性、生物学性质，以及新技术、新产品、新装置和新方法等的开发研究和（或）工程化实践。具有独立从事创新性科学研究工作和（或）工程化的能力。能够独立承担并完成有较大科学价值的科学研究课题。具有较强的信息技术应用能力。至少熟练掌握一门外国语，能熟练地阅读本学科的外文资料，具有良好的写作能力和学术交流能力。能够胜任高等学校、科研院所、大型企业及政府部门等的科学研究、技术开发和管理及行业管理等工作。

1.2 硕士学位层次培养目标

具有严谨求实的科学态度及团队协作精神。应较系统地掌握本学科方向的基础理论、专业知识、实验技能，并具备工程化能力，了解相关学科方向的发展动态、研究方向及部分学术前沿。掌握实验技术、数据处理与分析技能，以及科学研究方法和（或）一些工程化实践。能够较为熟练地运用计算机和先进的仪器设备开展科学技术及其工程化研究工作。初步具有独立从事食品科技领域相关研究方向的科学研究能力。较为熟练地掌握一门外国语，能阅读相关学科的外文资料，具有一定的写作能力和学术交流能力。了解国际学术前沿发展动态，具有较宽的知识面和国际视野。能在高等院校、科研院所、企业及有关政府部门从事教学、科研、工程技术、产品开发或相关管理工作。

2. 培养情况

2.1 招生选拔

在招生工作中，严格执行国家和学校招生管理制度，坚持公平、

公正、公开原则，维护考生权益和学校声誉。

学科以四种方式招收博士生：申请考核制、直博生、硕博连读、本硕博贯通式培养。2021级博士研究生共招录全日制研究生11人，其中申请考核制3人，直博生3人，硕博连读1人，本硕博贯通式培养人数4人。

学科以三种方式招收硕士研究生：统考、推荐免试和专项计划。2021级硕士研究生共招录全日制研究生40人，其中普通招考人数30人，推免生10人。

2.2 学位授予

2021年本学位点授予工学博士学位11人，工学硕士学位23人。

2.3 就业情况

研究生就业情况表

年度	学生类型	毕业生总数	就业情况					就业人数及就业率
			协议和合同就业 (含博士后)	自主创业	灵活就业	升学		
						境内	境外	
2021	硕士	29	17	0	0	10	1	28 (96.5%)
	博士	11	11	0	0			11 (100%)

2021年毕业生共40人，已就业人数39人，就业率达到97.5%。毕业生主要就业去向为升学、企业和党政机关，分别占比28%、25%、

20%。

3.课程教学

学科根据博士、硕士、直博生不同的培养方案以及学院目前的四个学科方向，有针对性的开设了相关课程，课程由具有多年授课经验及研究生指导经历的教授或副教授承担。博士研究生开设课程有10门，其中必修课3门，选修课7门。硕士研究生开设课程有16门，其中必修课7门，选修课9门。直博生开设课程17门，其中必修课12门，选修课5门。在优质课程建设及教学改革探索方面，学院与美国马里兰大学共同开设了《营养与食品化学》国际课程，与美国康涅狄格大学共同开设了《食品科学与产品研发》国际课程；2021年度，吉林大学研究生教育教学改革研究项目结项2项：《食品类科教融合人才培养模式改革研究》、《吉林大学食品学科产教融合人才培养模式的研究》；吉林大学研究生“课程思政示范课”建设项目结项2项：《食品检验专题》、《试验优化设计与分析》。

研究生核心课程简介表

序号	核心课程名称	课程类型	授课教师	课程简介
1	食品科学与工程专题	必修课	张铁华 沈雪 王翠娜 卢丞文 赵昌辉	本课程基于食品科学学科基础与研究进展，以食品发展趋势和需求为核心，主要讲授国内外食品科学与工程的研究进展和动态，包括食品科技创新、未来食品体系、食品工程的创新及中国的食品安全等。
2	论文写作指导	必修课	孙春燕 黄卉 张婷 王翠娜 李红霞	该课程是一门融理论、方法、实践于一体，能激发学生创新意识和培养创新能力的科学方法课。其目的是使学生获得一定的文献信息收集、整理、加工与利用能力，以利其课程论文或毕业论文的顺利完成。
3	功能性食品	必修课	刘静波 张婷 刘博群 刘轩廷 杜志阳	该课程主要讲授功能性食品的基本概念、功能性食品理论基础、功能性食品分类与开发、功能性食品加工技术、功能因子检测及评价技术等。
4	食品化学进展	必修课	庄红 黄卉 牛效迪 王虹苏 沈雪	本课程针对食品专业研究生，主要介绍食品化学专业领域国内外研究动向、最新研究成果及发展趋势。主要包括蛋白质、脂类、碳水化合物、风味成分等。

5	现代食品营养学	选修课	刘静波 张婷 刘博群 刘轩廷 杜志阳	本课程主要是从营养的角度,来研究食物、营养与健康之间的关系,以此用来正确指导人们的合理膳食为发展个性化营养奠定基础。主要讲授食物营养价值与活性成分、公共与临床营养、营养与营养相关疾病等内容。
6	食品安全专题	选修课	孙春燕 袁媛 牛效迪 郭娜 卢静	该课程是一门系统总结世界各国食品安全风险识别评估及管理的模式与方法、专题研讨生物安全性中的真菌、细菌、病毒、寄生虫在食品全产业链的存在状态、毒理因子、互作机制、识别控制等前沿知识与理论的课程。
7	食品微生物学进展	选修课	郭娜 叶海青 张晓光 赵凤 牛效迪 徐艳阳	本课程从食品微生物的基础理论出发,介绍了微生物学的研究历史和学科发展,重点讨论了微生物与食品的腐败变质、微生物与食源性疾病、益生菌分子遗传学与基因工程、益生菌在乳品中的应用以及微生物研究新技术等。
8	粮食、油脂及植物蛋白工程专题	选修课	张铁华 高峰 赵昌辉 沈雪	本课程主要研究粮食、油脂及植物蛋白资源的生化特性、流变学特性、营养活性等和现代加工技术如生化加工、酶法处理、挤压膨化、超微细化、物理和化学变性处理技术,以及深加工产品在食品、医药、能源和其他行业中的应用技术。
9	食品生物技术专题	必修课	张铁华 赵昌辉 叶海青 任丽 卢正文	该课程是一门针对食品专业的研究生课程,主要讲授食品与基因工程、蛋白质工程、食品酶工程、发酵工程与技术、食品安全生物技术检测以及生物技术与食品工业“三废”治理等。
10	农产品加工与贮藏工程专题	必修课	周亚军 任辉 李欣欣 张凌 董周永 王笑丹 王璐	本课程着重介绍农产品品质特征相关基础知识,农产品采后贮藏的生理、生化基础和贮藏特性,农产品加工原理与贮藏方法及加工技术,农产品贮藏与加工研究进展及高新技术和国内外最新研究新动态和学科前沿。
11	现代食品分析技术进展	必修课	袁媛 孙春燕 时晓磊 黄卉 李红霞 王笑丹 王璐	主要以模块形式,探讨食品的样品前处理技术,食品分析的基本理论知识和操作技术、食品中一般成分分析技术的原理及在食品分析中的应用;现代分子生物学技术及组学技术在食品安全检测中的应用等。
12	现代食品微生物学	必修课	郭娜 徐艳阳 赵凤 张晓光 房天琪 闫海洋	本课程主要介绍了食品微生物学的发展及研究内容与任务,重点讨论了微生物的遗传变异与优良菌种的选育与保藏、有益微生物在食品工业中的应用、微生物及其毒素污染食品引起的人和畜禽食物中毒的种类及预防措施等。
13	试验优化设计与分析	必修课	王翠娜 赵昌辉 王璐	该课程旨在使学生了解并掌握科学试验中试验前的试验方案设计以及对试验所获得数据进行分析和处理的基本理论和知识,培养学生独立合理设计并实施食品工程试验,并对试验结果进行科学分析和处理的技能。

4.培养质量

4.1 论文质量

本学科构建了学位论文质量监督体系,配套了撰写规范,论文开

题、中期考核、预答辩、论文送审、答辩等严格按照规定要求落实。

在国家级、省级、学校学位论文抽检中，本学科学位论文质量良好，博士双盲审核结果达到 B 及以上的论文比例达 100%，硕士双盲审核结果达到 B 及以上的论文比例达 100%。入选吉林省优秀学位论文评选有博士 1 篇、硕士 1 篇；入选吉林大学优秀学位论文有博士 1 篇、硕士 2 篇。

4.2 质量保证

遵循学科发展和人才培养规律，根据《一级学科博士硕士学位基本要求》，按照不同学位类别，细化了与办学定位及特色发展相一致的具体培养文件和学位授予质量标准。依托学科学位评定分委员会、研究生教育教学督导委员会、研究生培养指导委员会，确保研究生培养方案、培养计划、课程教学等科学合理和教学评价客观公正。开设了《科学道德与学术规范》、《论文写作指导》等课程。实行研究生培养全过程评价制度，配套了分流退出机制。明确导师为研究生培养第一责任人，对学位论文的质量负有责任，负责把关学位论文研究工作、写作发表、学术水平和学术规范性等。本学科硕士和博士学位论文 100%“双盲”外审，并根据结果做出相应处理。

4.3 学风建设

本学科按照“全覆盖、制度化、重实效”的要求，将研究生科学道德和学风教育贯穿研究生培养始终，关注近年来国内外学术不端的动态，分析其中原因，警示学生勿要触碰底线。组织研究生参与《科学道德和学风教育》课程和《吉林大学研究生学术不端行为处理办法》文件学习，没有学术不端行为。

4.4 管理服务

2021 年，学院配备专职管理人员 3 人，就业辅导员（学生）1 人、朋辈心理辅导员（学生）1 人。

学科思政教育团队全面贯彻党的教育方针，通过入学第一堂课、入学教育系列课程、心理健康引导教育、政治课程（包括习近平新时代中国特色社会主义思想专题和自然辩证法）、就业管理与服务等多元化途径，全方位帮助与指导学生的思想、心理和职业发展，促进学生的全面成长。

四、培养环境与条件

1. 科学研究

1.1 科研经费

2021 年度科研经费情况表

年度	数量（万元）	
	纵向科研经费	横向科研经费
2021	575.7	279.52

1.2 科研项目

2021 年，科研立项 28 项，其中国家级科研项目 3 项、省部级科研项目 16 项，横向科研项目 9 项。纵向经费累计 575.7 万元，人均 116.18 万元；横向经费累计 279.52 万元，人均 5.48 万元。

张铁华教授团队在重大科研立项上取得国家重点研发专项参与项目，合同经费为 83 万元；刘静波教授团队与关爽教授团队获得国家自然科学基金面上项目，合同经费均为 69.6 万元，为学科在基础研究的深度奠定了坚实的基础。省部级科研项目也助力学科发展，并结合地区特色优势，为地方经济发展做出了积极贡献。

2. 学术训练

本学科培养研究生的学术训练包括基本知识体系构建、文献研读与科研动态追踪、科研实验、学术交流、科研论文的撰写与发表、课

题研究及组会、企业课题攻关等多个方面。

2.1 学生赴境外联合培养

学院与冲绳科学技术大学院大学、麦吉尔大学等国外高校均有合作，2021 年学生联合培养人数为 2 人。

2.2 学术交流

学院 2021 年学生参与国际会议 6 人次。参加大会学术交流或 poster 展示 6 人。

学院本年度邀请国内食品科学领域知名学者来我院开展学术交流共 1 人次。

3. 支撑条件

学科引进液相色谱-质谱联用仪等国际先进科研设备，并通过吉林大学仪器共享服务平台实现 24 小时开放，大幅提升食品营养成分分析及安全检测能力。充足的科研资金为学生提供实践机会，培养实验操作技能和解决问题能力。此外，学院依托吉林省营养与功能食品重点实验室等 11 个科研平台，支持教师科研，促进学科发展，并推动国际合作，有效提升学科的科研水平、教学质量和学术影响力。

科研平台情况表

序号	平台名称	平台级别	对人才培养支撑作用
1	吉林省动物副产物高值化利用工程技术研究中心	省部级	为农产品贮藏与加工方向提供科研与教学支撑
2	吉林省营养与功能食品重点实验室	省部级	为食品营养方向提供科研与教学支撑

3	吉林省功能食品工程研究中心	省部级	为食品科学方向提供科研与教学支撑
4	吉林省食品安全工程研究中心	省部级	为食品安全方向提供科研与教学支撑
5	东北林蛙工程技术研究分中心	省部级	重点突破了产业发展的瓶颈问题和共性问题，强化了技术和成果转化。
6	人参食品自主创新公共服务平台	省部级	培养应用型、复合型、高素质、高层次人才起到良好的支撑作用
7	蛋清肽生产关键技术创新平台	省部级	有力地支撑了地方产业的发展，促进了成果转化，提供了良好的实践平台
8	吉林省食品科学与工程专业实验教学示范中心	省部级	提供了良好的实践平台，培养学生实践技能，团队意识，科学思维和创新精神为目标，不断提高学生的实践创新能力和可持续发展能力。
9	吉林大学佐丹力健康食品研发中心	校级	有力地支撑了健康食品研发，促进了产业深度融合发展
10	吉大小天鹅食品质量安全检测培训中心	校级	为食品安全方向提供科研与教学支撑
11	中-美食品安全研究和培训中心	校级	提升科研和培训工作，加强信息交流、人才培养。

4.奖励体系

国家、学校、学院构建了多层次、多类型的奖助学金体系：

国家级奖助学金共 2 项，总金额达 141.15 万元，覆盖学生 112 人次，包括国家奖学金、国家助学金。其中国家奖学金根据《吉林大

学研究生国家奖学金评审办法》(校发[2018]22号)的要求进行评定,奖励获奖博士研究生每生3万元;获奖硕士研究生每生2万元。

校级奖学金设有1项,总金额72.8万元,覆盖学生81人次,研究生学业奖学金根据《吉林大学研究生学业奖学金评审办法》(校发[2018]23号)的要求进行评定,博士研究生的奖励额度为10000元/人,覆盖率达100%;硕士研究生的奖励额度为8000元/人,覆盖率为40%。1名研究生获得宝钢优秀学生奖学金,奖励金额为1万元。

五、学位授权点评估与质量监测

学科自我评估工作由院长担任工作小组组长,党委书记与主管研究生副院长担任副组长,各系、办公室、中心主任作为工作小组成员开展工作。前期工作包括拟定学位授权点合格评估工作方案,撰写《吉林大学学位授权点自我评估报告》、《参评学位授权点师资队伍基本情况》等材料。开展在学研究生满意度调查、用人单位意见反馈和毕业生发展质量调查等工作。

六、改进措施

1.存在的问题

(1)在高水平科研项目承担、高质量学术论文发表等方面仍需更大突破。

(2)需持续优化凝练学科方向,进一步强化师资队伍建设。

2.改进措施

(1)进一步加大教学及科研一线骨干教师的培养、选拔和资助力度,鼓励老师积极申报高水平科研项目,提升高水平论文发表数量。

(2)推进学科平台建设,提高现有平台水平。强化特色,打造高质量团队;注重创新,产出标志性成果;促进转化,推动高层次应用。联合地方企业共同申报国家级科研平台。