

一级学科学位授权点建设年度报告

(2021年)

学位授予单位	名称: 合肥工业大学
	代码: 10359

授权学科	名称: 食品科学与工程
	代码: 0832

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

2021年12月31日

编写说明

一、本报告是一级学科学位授权点编制各年度研究生教育发展情况，其指标体系参考了国务院学位办发布的《学术学位授权点抽评要素》；各学位授权点也可以根据实际建立符合本学科特点、有学校特色的指标体系。

二、同时获得博士、硕士学位授权的学科，只编写一份报告。

三、封面中学术学位授权点的学科名称及代码按照国务院学位委员会和教育部 2011 年印发、2018 年修订的《学位授予和人才培养学科目录》填写；同时获得博士、硕士学位授权的学科，授权级别选“博士”。

四、本报告采取写实性描述，能用数据定量描述的，不得定性描述。定量数据除总量外，尽可能用师均、生均或比例描述。报告中所描述的内容和数据应确属本学位点，必须真实、准确，有据可查。

五、本报告的各项内容须是本学位点年度情况，统计时间为当年 1 月 1 日-12 月 31 日；涉及状态信息的数据（如师资队伍），统计时间点为当年 12 月 31 日。

六、本报告所涉及的师资内容应区分目前人事关系隶属本单位的专职人员和兼职导师（同一人员原则上不得在不同学科重复统计或填写）。

七、本报告中所涉及的成果（论文、专著、专利、科研奖励、教学成果奖励等）应是署名本单位，且同一人员的同一成果不得在不同学科重复统计或填写。引进人员在调入本学位点之前署名其他单位所获得的成果不填写、不统计。

八、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。

九、本报告文字使用四号宋体。

一、本年度学位点建设进展情况

2021年学院围绕“双一流”学科建设目标，着力建设特色鲜明、结构合理、优势突出的学科体系。通过学科资源合理配置、学科平台分类建设、学科团队重新组建等举措，进一步促进学科交叉与融合，不断提高学科整体实力。

根据2021年ESI公布的最新数据中，合肥工业大学以食品科学与工程为主要支撑的“农业科学”学科进入ESI全球排名前0.4%行列。根据2021年5月26日发布的“软科世界一流学科排名”数据。合肥工业大学共有21个学科上榜，其中，食品科学与工程学科名列世界排名51-75名，在我校上榜学科中排名第3位。

2021年学院加强了食品科学与工程领域院士、国家科技奖获得者等人才的柔性引进工作。学院徐宝才研究员获聘教育部“长江学者”特聘教授。学院柔性引进朱蓓薇院士、任发政院士、江连洲教授（国际食品科学院（IAFoST）院士、国家“万人计划”教学名师）来校工作。此外，本年度成功引进青年教师3名（徐斐然、韦玲玲、刘志华）、实验教师1名（李雪影）来院工作。截至目前，学院已引进人才10人，其中院士2人，教授级人才3人、副教授1人。

二、目标与标准

2.1 培养目标

本学科硕士学位获得者应较系统地掌握食品科学与工程学科的基础理论、专业知识和基本实验技能，较深入地了解该学科及其相关

学科的研究现状和发展趋势，熟练掌握有关实验技术和工程实践技能。掌握一门外国语并能比较熟练地阅读本专业的外文资料。能熟练地使用计算机。能运用该学科及相关学科的理论知识开展本学科的新工艺、新理论、新产品研究和工程实践，具备良好的科研、设计、教学和工程实践能力。

本学科博士学位获得者应系统地掌握食品科学与工程学科的理论、专业知识和实验技能，深入地了解该学科及其相关学科的研究现状和发展趋势，熟练掌握有关实验技术和工程实践技能，能熟练地阅读本专业的外文资料。能独立自主开展本学科的新工艺、新理论、新产品研究和工程实践，具备良好的科研、设计、教学和工程实践能力，具备引领学科发展方向、推动学科发展、能组织实施相关重大科技攻关项目和工程项目以及具有国际竞争力潜能的行业领军人才。

2.2 学位标准

本学位授权点遵照《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》，结合我校实际，制定并执行《合肥工业大学授予全日制博士/硕士专业学位工作办法》文件要求。研究生在校期间，应在获取知识能力、科学研究能力、工程实践能力、学术交流能力等方面有较大的提升和突破，获取相应学位标准如下：

硕士学位：完成食品科学与工程硕士培养方案中规定的所有环节，获得培养方案规定的学分，成绩合格，方可申请论文答辩。学位论文正文不少于3万字，撰写格式参考合肥工业大学硕士学位论文相关规定。按时完成开题报告和中期阶段报告。论文评阅、答辩审批、答辩、

学位授予等，均按国家教育部和《合肥工业大学授予硕士学位工作办法》的有关规定执行。

博士学位：完成食品科学与工程博士培养方案/食品科学与工程硕博联读培养方案中规定的所有环节，获得培养方案规定的学分，成绩合格，方可申请论文答辩。学位论文正文不少于5万字，撰写格式参考合肥工业大学硕士学位论文相关规定。按时完成开题报告和中期阶段报告。论文评阅、答辩审批、答辩、学位授予等，均按国家教育部和《合肥工业大学授予博士学位工作办法》的有关规定执行。

三、基本条件

3.1 培养方向

本学位点主要培养在食品行业技术工程领域，营养健康领域，安全检测领域，监督管理领域发挥重要职责与作用的高级复合型工程技术人才。

表 1: 培养方向与特色

学科方向名称	主要研究领域、特色与优势（每个学科方向限 300 字）
食品科学	01. 食品现代加工理论与方法、02. 食品生物技术、03. 食品资源综合利用、04. 食品质量与安全、05. 食品微生物
粮食油脂及植物蛋白工程	01. 粮油资源综合利用、02. 植物蛋白质化学、03. 粮油食品微生物技术、04. 粮油加工工程
农产品加工及贮藏工程	01. 农产品生物化工、02. 生物资源综合利用、03. 生化反应与分离工程、04. 农产品加工生物技术、05. 食品现代加工技术与装备
水产品加工及贮藏工程	01. 水产品的营养分析与评价、02. 水产品活性物质的提取与纯化、03. 水产品质量与安全、04. 水生生物资源利用、05. 水产品加工工程

学科方向名称：参照《授予博士、硕士学位和培养研究生的学科、专业目录》（1997年颁布）、《学位授予和人才培养一级学科简介》、备案的自设二级学科或交叉学科的名称填写。

3.2 师资队伍

食品科学共分食品科学、农产品加工及贮藏工程、水产品加工及

贮藏工程与粮食、油脂及植物蛋白工程 4 个二级学科，现有专职导师 59 人，其中教授 23 人，副教授 22 人，博士生导师 19 人，具有博士学位教师 57 人，占 96.61%。

表 2：专任教师数量及结构

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	最高学位非本单位授予的人数	兼职博导人数	兼职硕导人数
		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	23	0	1	8	11	1	22	1	19	4	14		
副高级	22	0	4	13	5	0	22	0	0	22	15		
中级	14	0	6	4	1	0	13	1	0	14	11		
其他		0	1	1	0	0	0	0	0	0	0		
总计	59	0	12	26	17	1	57	2	19	40	40		

①内容：统计时间点，专任教师年龄、职称、学历等情况。

②博士生导师人数：最新《招生简章》中公布的博士指导教师数，或通过当年度招生资格审核的导师人数；没有博士点的学科，可以将“博士生导师人数”“兼职博导人数”列删除。

③兼职博导：外单位兼职本校博士生导师的人数。

表 4：外籍专任教师数

年度	总数		语言类外籍专任教师		专业类外籍专任教师	
	数量	正高级职称	数量	正高级职称	数量	正高级职称
2021	1	0			1	0

①内容：全职外籍专任教师指学年度内全职从事教学和科研工作 10 个月及以上的各专业领域外籍教师。

②语言类外籍专任教师：专门从事语言教学的教师。

③专业类外籍专任教师：承担非语言教学的教师。

3.3 科学研究

本年度，本学位点师生在科学研究上取得优异成果，共发表论文 549 篇，其中英文高水平论文 458 篇，中文论文 91 篇，省级科技进步二等奖 2 项，中国粮油学会等组织奖项共 3 项。

表 5：教师获得的国家或省级自然科学奖、技术发明奖、科技进步奖

序号	年度	获奖成果名称	获奖类别	获奖等级	获奖时间	完成单位排名	完成教师姓名(排名)
1	2021	禽蛋绿色高效精深加工关键技术与高值化产品创制	湖北省科技进步奖	二等	2021	第二	第三
2	2021	乳源致病菌风险识别数据库与主要危害因子鉴定关键技术创制及应用	安徽省科技进步奖	二等	2021	第一	叶应旺(第一)、凌娜(第三)、沈益忠(第七)
.....							

①内容：统计时间段内获得的国家或省级自然科学奖、技术发明奖、科学技术进步奖；“获奖时间”应与获奖证书名称或内容的时间表述一致。

②获奖类别：自然科学奖、技术发明奖、科学技术进步奖。

③完成单位：学位授予单位；完成教师：本学位点专任教师。

④获奖等级：特等奖、一等奖、二等奖、其他。

表 6：教师获得的国内外重要奖项

序号	奖项名称	获奖成果名称	获奖等级	组织单位	组织单位类型	获奖时间	获奖教师姓名(排名)
1	中国食品科学技术学会科技创新奖	杰出青年奖	杰出青年奖	中国食品科学技术学会	学会	2021	叶应旺(1)
2	中国粮油学会科学技术奖	粮食柔性包装智能化成套装备研制与产业化应用	一等奖	中国粮油学会	协会	2021	郑磊(1)、刘长虹(5)
3	中国商业联合会科学技术奖	淀粉基系列载体的创制及其在食品中的应用	一等奖	中国商业联合会	学会	2021	章宝(1)
4	安徽省创新争先奖						郑磊(1)

①内容：统计时间段内分年度获得的国内外重要奖项的情况，限填 10 项。

②奖项名称：包括但不限于诺贝尔奖、菲尔兹奖、图灵奖、沃尔夫化学奖、茅盾文学奖、郭沫若史学奖、孙洽方经济学奖、何梁何利奖、吴玉章奖、体育三大赛、表演类国际 A 级奖、教育部高等学校科学研究优秀成果奖等，各类奖项均不包含人才资助项目。

③组织单位类型：政府、学会、协会、其他。

④获奖教师姓名（排名）：获奖教师姓名及在获奖人中的排序，获奖人应为本学位点专任教师。

表 7：专任教师公开出版的专著

序号	专著名称	教师姓名	出版社	出版物号	出版时间	学术贡献及影响力
1						
2						
...						

①内容：统计时间段内专任教师以第一完成人公开出版的具有较高学术水平的学术专著情况。

②专著名称：专著的主副标题，再版以最新版本为准。

③学术贡献及影响力：获奖情况等贡献和影响力说明，50 字以内。

表 8：教师在国内外重要期刊发表的代表性论文

序号	论文标题	作者姓名	作者类型	发表期刊	发表年份及卷（期）数	期刊收录情况
1	A new isoflavone glycoside from flowers of <i>Pueraria Montana</i> var. <i>lobata</i> (Willd.) Sanjappa & Pradeeps	马意龙	通讯作者	NATURAL PRODUCT RESEARCH	2021 , (05)	SCI
2	Activation of palindromes on a degradable modular grafting probe enables ultrasensitive detection of microRNAs	徐建国	通讯作者	CHEMICAL COMMUNICATIONS	2021 , (57) 48	SCI/EI
3	Activity Enhancement of <i>Trametes versicolor</i> Aflatoxin B1-Degrading Enzyme (TV-AFB1D) by Molecular Docking and Site-Directed Mutagenesis Techniques	杨培周	通讯作者	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	2021 (01)	SCI

4	Effect of extruded starches on the structure, farinograph characteristics and baking behavior of wheat dough	陶晗	通讯作者	FOOD CHEMISTRY	2021 , (06) 348	SCI/EI
5	Methods to Assay the Behavior of Drosophila melanogaster for Toxicity Study	肖桂然	通讯作者	Methods in molecular biology	2021 , (02) 2326	
6	Global RNA editing identification and characterization during human pluripotent-to-cardiomyocyte differentiation	陈娟	通讯作者	Molecular Therapy-Nucleic Acids	2021 , (10) 26	SCI
7	Pectin-peptide complexes ameliorated physicochemical stabilities and in vitro digestion abilities of beta-carotene loaded emulsions	罗水忠	通讯作者	FOOD CHEMISTRY	2021 , (03) 340	SCI/EI
8	Periodically programmed building and collapse of DNA networks enables an ultrahigh signal amplification effect for ultrasensitive nucleic acids analysis	徐建国	通讯作者	ANALYTICA CHIMICA ACTA	2021 , (03) 1150	SCI/EI
9	Recombinant Expression of Trametes versicolor Aflatoxin B-1-Degrading Enzyme (TV-AFB(1)D) in Engineering Pichia pastoris GS115 and	杨培周	通讯作者	Toxins	2021 , (13) 5	SCI

	Application in AFB(1) Degradation in AFB(1)-Contaminated Peanuts					
10	Secretion of Bacillus amyloliquefaciens Levansucrase from Bacillus subtilis and Its Application in the Enzymatic Synthesis of Levan	穆冬冬	通讯作者	ACS Food Science & Technology	2021, (1) 2	
11	Structural characterization and anti-inflammatory activity of a polysaccharide from the lignified okra	刘咏	通讯作者	CARBOHYDRATE POLYMERS	2021, (08) 265	SCI/EI
12	The impact of quick-freezing methods on the quality, moisture distribution and microstructure of prepared ground pork during storage duration.	吴泽宇	通讯作者	ULTRASONIC SONOCHEMISTRY	2021, (01) 78	SCI
13	Prolonging the influence of physicochemical parameters on the microbial community and flavor substances of zaopei	李兴江	通讯作者	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	2021, (101) 15	SCI
14	A MYB4-MAN3-Mannose-MNB1 signaling cascade regulates cadmium tolerance in arabidopsis	曹树青	通讯作者	PLoS Genetics	2021, (17) 6	SCI
15	A highly sensitive, dual-readout assay based on self-assembly of two functional nanoparticles for homogeneous detection of protein biomarkers	李超	第一作者	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	2021, (348) 1	SCI

16	A rapid and non-destructive approach to identify bone fragments embedded in lean pork slices based on multispectral imaging and chemometrics	王武	第一作者	INFRARED PHYSICS & TECHNOLOGY	2021 , (02) 113	SCI/EI
17	Advances in our understanding and distribution of the Cronobacter genus in China	凌娜	第一作者	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2021 , (86) 2	SCI
18	Artificial neural network approach for predicting blood brain barrier permeability based on a group contribution method	吴泽宇	第一作者	COMPUTER METHODS AND PROGRAMS IN BIOMEDICINE	2021 , (03) 220	SCI/EI
19	Comparative analysis of the microbial community and nutritional quality of sufu	李兴江	第一作者	Food Science & Nutrition	2021 , (08) 98	SCI
20	Controlled Release of Flavor Substances from Sesame-Oil-Based Oleogels Prepared Using Biological Waxes or Monoglycerides	庞敏	第一作者	FOODS	2021 , (10) 8	
21	Coupling of an antifouling and reusable nanoplatfrom with catalytic hairpin assembly for highly sensitive detection of nucleic acids using zeta potential as signal readout	李超	第一作者	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	2021 (01)	SCI/EI

2 2	119 Effect of enzymes addition on the fermentation of Chinese rice wine using defined fungal starter	杨柳	第一作者	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021 , (05) 143	SCI/EI
2 3	134 Effects of Low-pH Treatment on the Allergenicity Reduction of Black Turtle Bean (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Lectin and Its Mechanism	何述栋	第一作者	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2021 , (69) 4	SCI/EI
2 4	151 Effects of hydroxyethyl cellulose and sodium alginate edible coating containing asparagus waste extract on postharvest quality of strawberry fruit	刘长虹	第一作者	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021 , (08) 148	SCI/EI
2 5	FeNi ₃ /Ni ₂ P Heterojunction Encapsulated in N-doped Carbon Nanotubes as an Effective Electrocatalyst for Oxygen Evolution Reaction	杨庆华	第一作者	INTERNATIONAL JOURNAL OF HYDROGEN ENERGY	2021 , (46) 80	SCI/EI
2 6	Hemin from porcine blood effectively stabilized color appearance and odor of prepared pork chops upon repeated freeze-thaw cycles	周凯	第一作者	MEAT SCIENCE	2021 , (05) 175	SCI/EI
2 7	Influence of mixture of spices on phospholipid molecules during water-boiled salted duck processing based on shotgun lipidomics	李聪	第一作者	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2021 , (11) 149	SCI/EI
2 8	<i>Laminaria japonica</i> polysaccharide prevents high-fat-diet-induced insulin resistance in mice via regulating gut microbiota	李强明	第一作者	Food & Function	2021 , (12) 12	SCI/EI
2 9	Mictrave pretreatment enhanced the properties of ovalbumin-inulin-oil emulsion gels and improved the storage	李述刚	第一作者	FOOD HYDROCOLLOIDS	2021 (11)	SCI

	stability of pomegranate seed oil					
30	Preparation of Pickering emulsion gels based on kappa-carrageenan and covalent crosslinking with EDC: Gelation mechanism and bioaccessibility of curcumin	章宝	第一作者	FOOD CHEMISTRY	2021 , (09) 357	SCI/EI
31	330 Proteomic analysis of liver tissues in chicken embryo at Day 16 and Day 20 reveals antioxidant mechanisms	杨少华	第一作者	Journal of Proteomics	2021 , (07) 243	SCI
32	Proteomics analysis mediated by quorum sensing luxS involved in oxidative stress in Cronobacter malonicus	凌娜	第一作者	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021 (04)	SCI/EI
33	Quality alert from direct discrimination of polycyclic aromatic hydrocarbons in edible oil by liquid-interfacial surface-enhanced Raman spectroscopy	苏梦可	第一作者	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2021 , (05) 143	SCI/EI
34	Recent advances in nanotechnology for simultaneous detection of multiple pathogenic bacteria	沈益忠	第一作者	Nano Today	2021 , (03) 38	SCI
35	Removing surface proteins promote the retrogradation of wheat starch	陶晗	第一作者	FOOD HYDROCOLLOIDS	2021 , (04) 113	SCI
36	Single-atom nanozyme enabled fast and highly sensitive colorimetric detection of Cr(VI)	毛瑜	第一作者	JOURNAL OF HAZARDOUS MATERIALS	2021 , (04) 408	SCI/EI
37	Small-Molecule Kinase Inhibitors for the Treatment of Nononcologic Diseases	谢周令	第一作者	JOURNAL OF MEDICINAL CHEMISTRY	2021 , (64) 3	SCI
38	The chemical structure and immunomodulatory activity of an exopolysaccharide produced by	李井雷	第一作者	Food & Function	2021 , (12) 19	SCI/EI

	Morchella esculenta under submerged fermentation					
39	Thermochromic Polyvinyl Alcohol-Iodine Hydrogels with Safe Threshold Temperature for Infectious Wound Healing	缪昭华	第一作者	Advanced Healthcare Materials	2021 (10) 18	SCI/EI
40	Tiny 2D silicon quantum sheets: a brain photonic nanoagent for orthotopic glioma theranostics	缪昭华	第一作者	Science Bulletin	2021 (66) 2	SCI/EI
41	UV-C treatment enhances organic acids and GABA accumulation in tomato fruits during storage	颜玲	第一作者	FOOD CHEMISTRY	2021 (02)	SCI
42	Use of a short-term nutritional supplementation for transcriptional profiling of liver tissues in sheep	杨少华	第一作者	SMALL RUMINANT RESEARCH	2021 (01)	SCI
43	Zinc antagonizes iron-regulation of tyrosine hydroxylase activity and dopamine production in Drosophila melanogaster	肖桂然	第一作者	BMC BIOLOGY	2021 (19) 1	SCI
44	An update on the nutritional, functional, sensory characteristics of soy products, and applications of new processing strategies	魏兆军	通讯作者	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	2021 (06) 112	SCI/EI
45	Analysis of the Effect of N555 Mutations on the Product Specificity of Dextranucrase Using Caffeic Acid Phenethyl Ester as an Acceptor Substrate	张洪斌	通讯作者	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2021 (69) 20	SCI/EI
46	Anti-gastric cancer activity of cultivated Dendrobium huoshanense stem polysaccharide in tumor-bearing mice: Effects of molecular weight and O-acetyl	罗建平	通讯作者	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2021 (12) 192	SCI

	group					
47	Antidiabetic effects of fermented milk contained with Gardenia jasminoides water extracts on streptozotocin-induced mice	叶明	通讯作者	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	2021 , (45) 2	SCI
48	Applying low voltage electrostatic field in the freezing process of beef steak reduced the loss of juiciness and textural properties	徐宝才	通讯作者	Innovative Food Science & Emerging Technologies	2021 , (03) 68	SCI/EI
49	Chrysin Stimulates Subcutaneous Fat Thermogenesis in Mice by Regulating PDGFR alpha and MicroRNA Expressions	刘健	通讯作者	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2021 , (69) 21	SCI/EI
50	不同温度对调理鸡排低温贮藏品质特性的影响	周凯	第一作者	食品科学	2021 , (42) 17	

①内容：统计时间段内专任教师公开发表的代表性论文情况，每年控制在 50 篇以内。

②作者类型：第一作者、通讯作者、其他。

③发表年份及卷（期）数：文章发表时间的标识，填报格式为“出版年，卷号（期）号”，如期刊无卷号，则为“出版年（期）号”。

④期刊收录情况：CSSCI、CSCD、SCI、SSCI、EI、A&HCI、其他。

表 9：国际合作论文数量

年度	项目		数量
	发表论文总数	中文期刊论文总数	91
		外文期刊论文总数	458
	其中：国际合作论文		21

①内容：统计时间段内专任教师与国外学者合作发表的学术论文情况。

②中文期刊论文总数：学位点教师以中文发表的期刊论文总数。

③外文期刊论文总数：学位点教师以中文以外的语言发表的期刊论文总数。

表 10：纵向、横向到校科研项目 and 经费数

	国家级科研项目	其它纵向科研项目	横向科研项目
立项项目数（个）	17	39	92
到校经费	358.6	906.8	1299.2

(万元)			
------	--	--	--

- ①内容：统计时间段内获得的纵向、横向到校科研经费总额。
 ②纵向科研经费：由政府部门下达的，财政资金支持的科研经费。
 ③横向科研经费：本学位点进行技术研发、成果转化、咨询与服务等获得的横向经费。
 ④如果没有“地方政府投入超过 500 万的项目清单”，可以将相关表格删除。

表 11：代表性项目负责人清单

序号	姓名	出生年月	项目名称	项目来源	获批年度	项目起止年月	项目类型	合同经费(万元)
1	王兆明	1990.02	脂质-肌红蛋白共氧化行为介导肌原纤维蛋白氧化机制研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2024.12	基础研究	30
2	李沛军	1984.04	戊糖乳杆菌 R3 降解香肠中 N-亚硝胺机制研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2025.12	基础研究	58
3	瞿昊	1983.05	快速检测乳品痕量重金属的适配体栅控石墨烯场效应传感器研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2025.12	基础研究	58
4	李述刚	1979.04	基于卵粘蛋白“骨架效应”的蛋清热凝胶机理研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2025.12	基础研究	58
5	沈益忠	1986.02	活性硫类小分子污染物触发比率信号放大的纳米聚合荧光传感器研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2025.12	基础研究	60
6	毛瑜	1989.06	靶向 FX1a 环状核酸适配体的体外筛选及其抗血栓活性研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2024.12	基础研究	30
7	陈伟	1982.05	黄曲霉毒素 M1 超敏、多模态识别快速检测方法 & 信号增强机制研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2025.12	基础研究	58
8	凌娜	1990.05	食源性克罗诺杆菌 K 抗原与可拉酸介导的荚膜毒理机制研究	国家自然科学基金	2021	2022.01-2024.12	基础研究	30
9	周凯	1992.04	还原型谷胱甘肽对高温诱导的肌原纤维蛋白凝胶性能劣变的补偿效应及机	国家自然科学基金	2021	2022.01-2024.12	基础研究	30

			理研究					
10								

①内容：本学位点教师统计时间段内获批国家自然科学基金委员会、国家自然科学基金委员会、科技部、教育部等审批立项的重大、重点项目的主持人清单，同一人有多个项目可重复填写。

②仅填报统计时间段内在研的项目，限填 10 项。

③项目类型：国家社科基金重大项目、教育部哲学社会科学研究重大课题攻关项目和重大专项、国家重大专项项目、国家重点研发计划项目、国家自然科学基金委重点重大项目、国防科技重点重大项目、国家艺术基金、国家文化创新工程项目，以及其他国家级项目；或项目经费超过 500 万元的横向项目。

④涉密信息请按国家有关保密规定进行脱密，处理至可以公开后方可填写。

表 12：参与国内外标准制定情况

序号	名称	类型	标准编号	制定时间	参与类型
1	商品土鸡蛋	国内标准：安徽省食品科学技术学会团体标准	T/AHFS001-2021	2021.12.29	参与
2	塑料饮水口杯	国内标准(行业标准)	QB/T 4049-2021	2021.12	参与
3	食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范	国内标准(地方标准)	DBS 34/003-2021	2021.06	参与

①内容：统计时间段内参与制定专业领域相关规则、制定标准项目情况，包含教育教学评估标准、学术标准、商务标准、科技标准等专业领域的标准与规则。

②标准类型：国际标准、国内标准。

③标准编号：包含国际标准编号和我国的国家标准编号。

④参与类型：牵头、参与。

表 13：教师在国内重要学术组织任职主要负责人

序号	教师姓名	学术组织名称	担任职务	任职期限
1	汪惠丽	中国毒理学会神经毒理委员会	副主任委员	2019年9月-2023年9月
2	汪惠丽	中国环境诱变剂学会环境应激与健康损害专业委员会	常务委员	2020年10月-2024年10月

3	汪惠丽	安徽省环境诱变剂学会	副理事长	2017年5月-2022年5月
4	徐宝才	安徽省食品科学技术学会	理事长	2021年4月-2026年4月
5	陈寒青	中国食品科学技术学会植物基食品分会	理事	2021.5-2026.5
6	陈寒青	中国粮油学会食品分会	常务理事	2018.7-2023.7
7	陈寒青	中国粮油学会薯类分会	常务理事	2021.5-2026.5

①内容:统计时间段内专任教师在国内外重要学术组织担任正副负责人和秘书长的情况。

②学术组织:在学术领域或专业领域进行国家间合作而成立的国际性机构,如国际地球化学学会、国际体育舞蹈协会等;我国在民政部注册的和在中国科协注册的国家一级学会。

③任职期限:任职起止年月。

④担任职务:会长、副会长、理事长、副理事长、秘书长、副秘书长等。

表 14: 教师担任国内外重要期刊负责人

序号	教师姓名	任职期刊名称	期刊号		收录情况	任职职位	任职期限
			国际刊号	国内刊号			
1	何述栋	Food Bioscience	2212-4292		SCI	编委	2021-2026
2	何述栋	Journal of Food Quality	0146-9428		SCI	编委	2021-2026
3	叶应旺	Food Research International	0963-9969		SCI	编委	2021-2026
4	叶应旺	Bioengineered	2165-5979		SCI	编委	2021-2026
5	叶应旺	Frontiers in Cellular and Infection Microbiology	2235-2988		SCI	编委	2021-2026
6	李述刚	Journal of Future Foods	2272-5669		SCI	编委	2021-2026
7	徐宝才	食品科学		11-2206/TS	EI	编委	2021-2026
8	汪惠丽	Food Chemistry	0278-6915		SCI	编委	2021-2026

		and Toxicology					
9	陈寒青	Food Science and Human Wellness	ISSN 2213-4530		SCI	编委	2021.5-2025.12
10	陈寒青	Journal of Food and Nutrition Sciences	ISSN 2330-7285		SCI	编委	2021.8-2023.8

①内容：统计时间段内专任教师担任主编、副主编、编委的情况。

②期刊名称：期刊的中英文名称。

③期刊号：国际刊号是期刊的 ISSN 号，国内刊号是期刊的 CN 号。

④期刊收录情况：CSSCI、CSCD、SCI、SSCI、EI、A&HCI、其他。

⑤担任职位：主编、副主编、编委。

⑥任职期限：任职起止年月。

表 15： 教师参加本领域重要学术会议并作报告人员

序号	教师姓名	会议名称	报告题目	报告年月	报告地点
1	李述刚	第十六届中国蛋品科技大会暨第三届蛋业博览会	咸蛋品质形成机制及加工关键技术研究	2021.10	中国-合肥
2	李述刚	农产品精深加工国际论坛	坚果高值化利用关键技术	2021.05	中国-银川
3	李述刚	第九届中国食品科学技术学会休闲食品会议	坚果贮藏保鲜与精深加工关键技术	2021.07	中国-杭州
4	李述刚	泛长三角食品科学青年论坛	禽蛋蛋白质高值化利用与产品创制	2021.12	中国-南京
5	徐宝才	第 16 届中国蛋品科技大会暨第三届蛋业博览会	安徽省农产品加工现状及未来工作思考	2021.10	中国-合肥
6	徐宝才	“第 347 场中国工程科	微生物与肉品	2021.12	中国-深圳

		技论坛”--中国食药菌产业发展科技论坛	加工		
7	徐宝才	第三届食品科学与营养健康国际研讨会	肉品微生物控制及利用	2021. 10	中国-大连
8	徐宝才	“一带一路”中欧科技发展国际学术论坛暨第一届国际食品营养健康与风味创新论坛	酱卤肉制品关键加工工序对风味形成的影响研究	2021. 10	中国-北京
9	徐宝才	第九届中国休闲食品科技创新与产业发展大会	休闲肉制品高温杀菌质构劣变机理研究及应用	2021. 7	中国-杭州
10	陈寒青	农产品精深加工与功能食品资源开发国际论坛	大米谷蛋白的改性、热聚集行为及其凝胶特性研究	2021. 05	中国-银川
11	陈寒青	第13届国际功能食品大会	Effects of ionic strengths on rheological, structural and gelation properties of rice glutelin/sugar beet pectin composite gels	2021. 10	中国-南京
12	陈寒青	2021 特医食品与功能食品科技发展论坛	香椿叶多糖的结构表征、理化性质及其对小鼠急性肝损伤的保护作用研究	2021. 07	中国-杭州

13	刘洪林	中国化学会第二十一届全国有机分析及生物分析学术研讨会	单碱基尺度分辨率的表面能量转移纳米尺的构建	2021.10	中国-长沙
14	刘洪林	第三届食品科学与营养健康国际研讨会	Pinpointing Alkane Chain Length, Saturation, Double Bond Regio- and Stereo-Isomers by Liquid Interfacial Plasmonic Enhanced Raman Spectroscopy	2021.10	中国-大连
15	刘洪林	中国化学会第十五届生物无机化学会议暨金属化学生物学学术会议	表面能量转移纳米尺原位测量细胞膜表面分子事件	2021.10	中国-太原
16					

①内容: 统计时间段内专任教师参加本领域国内外重要学术会议并作大会主旨报告的人员情况。每年限填 10 项。

②报告地点: 报告地点填报格式为“国别-城市”, 如“中国-上海”, 或“线上”。

3.4 教学科研支撑

表 18: 仪器设备及实验室情况

仪器设备总值 (万元)	8257
代表性仪器设备名称 (限填 5 项)	分析型液相色谱仪、液相色谱仪、固相反应仪、中高压层析系统、高性能计算集群
实验室总面积 (M ²)	15760

表 19: 科研平台对本学位点人才培养支撑作用情况

平台名称	平台级别	对人才培养支撑作用（限 100 字内）

①内容：统计时间段内科研平台对本学位点人才培养支撑作用情况。

②平台名称：请自主从现有平台中选取支撑人才培养效果较强的平台进行填写，限填 10 项。

3.5 奖助体系

针对研究生培养，学校和学院建立了国家奖学金、学校、社会、企业及导师等奖学金多渠道乃至绿色通道的奖励体系，制定了一系列的奖励制度和评审办法，主要包括《合肥工业大学研究生学业奖学金评审规程》、《合肥工业大学全日制博士研究生基本奖学金管理暂行办法》、《合肥工业大学研究生“三助”工作实施办法》、《合肥工业大学国家助学贷款管理实施办法》、《合肥工业大学研究生国家奖学金评审实施细则》和《研究生奖励项目情况简介》等，所有研究生都能得到相应的奖学金和补助金，有效地保证了在校研究生都能顺利完成学业，以保证研究生培养质量。

表 20：奖助学金情况

项目名称	资助类型	年度	总金额(万元)	资助学生数
学业奖学金	奖学金	2021	315.2	243
国家奖学金	奖学金	2021	26	12
国家助学金	助学金	2021	599.52	686

①内容：统计时间段内，国家助学金、学业奖学金、**奖学金、**企业助学金等分年度情况。

②资助类型：奖学金、助学金。

四、人才培养

4.1 招生选拔

本年度，本学位点共招生硕士研究生 48 人，博士研究生 37 人。

授予硕士学位 38 人，博士学位 16 人。

表 21-1：硕士生招生和学位授予情况

学科方向名称	项目	2021 年
	硕士研究生招生人数	48
	其中：全日制招生人数	48
	非全日制招生人数	0
	招录学生中本科推免生人数	2
	招录学生中普通招考人数	46
	授予学位人数	38
.....		

①内容：统计时间段内，硕士研究生招生和学位授予情况。本表内容不含同等学力人数。

②按学校招生实际情况填报，如按一级学科招生则填报总数，如按二级学科或方向招生，则按二级学科或方向填报。

③招生人数：纳入全国研究生统招计划的招生、录取的研究生人数。

表 21-2：博士生招生选拔情况

学科方向名称	项目	2021 年
	博士研究生招生人数	37
	其中：全日制招生人数	35
	非全日制招生人数	2
	报名申请人数	52
	招录学生中本科直博人数	0
	招录学生中硕博生人数	4
	分流淘汰人数	0
	授予学位人数	16
.....		

①内容：统计时间段内，博士研究生招生和学位授予情况。本表内容不含同等学力人数。

②按学校招生实际情况填报，如按一级学科招生则填报总数，如按二级学科或方向招生，则按二级学科或方向填报。

③招生人数：纳入全国研究生统招计划的招生、录取的研究生人数。

4.2 思政教育

本学位点以“立德树人”为根本，通过建立平台、资源和制度的保障措施，结合本专业实际，以研究生党建为龙头，以扶贫、支教、

社区服务和企业实践等主题活动为抓手，形成了全员、全程和全方位的思想政治教育体系。

注重研究生培养过程的思政教育，从制度上加强研究生思政队伍建设，配齐配强“导师—班主任—辅导员”三级思政工作力量。在课程教学中深入推进课程思政改革，通过抓顶层设计、抓带头示范、抓教研交流、抓评价改革，提升课程育人效果。在日常管理中坚决守好意识形态阵地，旗帜鲜明开展纪律教育与管理。全面优化基层党组织建设，按研究生班级组建党支部，本学位点共有研究生党员 124 名。

4.3 课程教学

本学位点，开设的主要研究生课程包括食品安全进展、高级生物化学、高级食品化学、现代仪器分析、高级微生物学。

表 22：研究生主要课程开设情况

序号	课程名称	课程类型	学分	授课教师	课程简介 (限 100 字)	授课语言	面向学生层次
1	食品营养学进展	必修课	2.0	刘健		英文	博士
2	食品生物技术进展	选修课	2.0	张华、 时杰、 李述刚		中 英 双语	博士
3	食品安全进展	选修课	2.0	陈伟		中 英 双语	博士
4	食品化学进展	必修课	2.0	刘洪林		中文	博士
5	食品科学与工程专题	选修课	2.0	陈寒青		中文	博士
6	现代食品营养学	必修课	2.0	肖桂然		英文	硕士
7	高级生物化学	必修课	2.0	罗建平		中文	硕士

8	高级食品化学	必修课	2.0	周存六		中文	硕士
9	生物实验技术原理	选修课	2.0	杨潇潇		中文	硕士
10	现代分离技术	选修课	2.0	江力		中文	硕士

①内容：统计时间段内，实际开设过或者正在开设的课程，限填 10 项。

②所填课程不含全校公共课。

③课程类型：必修课或选修课。

④面向学生层次：博士、硕士、博硕；只有硕士点的学科，可以只填写硕士层次。

表 23：国家级、省部级教学成果奖

序号	成果名称	奖项类型	奖项等级	成果完成人	单位署名次序	完成人署名次序	获奖时间

①内容：统计时间段内获得教学成果奖的情况。

②奖项类型：国家级研究生教育教学成果奖、国家级高等教育教学成果奖、国家级基础教育教学成果奖、国家级职业教育教学成果奖，及省部级相关奖项。

③奖项等级：国家、省部级特等奖、一等奖、二等奖、三等奖。

④单位署名次序：学位授予单位的署名次序。

⑤完成人署名次序：完成人应为本学位授权点专任教师。

表 24：学生国内外竞赛获奖项目

序号	奖项名称	获奖作品	获奖等级	获奖时间	组织单位名称	组织单位类型	获奖人姓名	
							硕士生	博士生
1	第四届安徽省大学生生命科学竞赛（2021，科学探究类）	黄精抑制阿霉素诱导的小鼠心力衰竭	二等奖	2021/9/13	安徽省教育厅	政府	李浩然、陈思宇、汪雅琪、俞斌年	
2	第四届全国大学生生命科学竞赛（2021，创新创业类）	实验通一虚拟实验平台	二等奖	2021/7/1	教育部高等学校大学生物学课程教学指导委员会、教育部高等学校生物科学类专业教学指导委员会、教育部高等学	政府	郝婉婷、陈熠哲、罗天宇、刘凯旋	

					校生物技术与生物工程类专业教学指导委员会、全国大学生生命科学竞赛委员会			
3	第四届全国大学生生命科学竞赛（2021，创新创业类）	光宇科技一肿瘤热化疗领域的先行者	一等奖	2021/11/17	教育部高等学校大学生物学课程教学指导委员会、教育部高等学校生物学类专业教学指导委员会、教育部高等学校生物技术与生物工程类专业教学指导委员会、全国大学生生命科学竞赛委员会	政府	易子能、袁茹静、鲍同	
4	第四届全国大学生生命科学竞赛（2021，创新创业类）	未铄科技一应用于肿瘤光热治疗的新型金属铈和铈纳米药物	一等奖	2021/11/17	教育部高等学校大学生物学课程教学指导委员会、教育部高等学校生物学类专业教学指导委员会、教育部高等学校生物技术与生物工程类专业教学指导委员会、全国大学生生命科学竞赛委员会	政府	陆静阳、陈浩、邱屿岬、余江飞、张兵	
5	第七届安徽省“互联网+”大学生创新创业大赛	宣晟农创--新农人成长铸金密钥	金奖	2021.7	安徽省教育厅	政府	凌训延、牛延革、熊灿、丁欢欢、李雨昂	
6	第七届安徽省“互联网+”大学生创新创业大赛	食芯科技-面向复杂食品体系的光感检测系统	三等奖	2021.7	安徽省教育厅	政府	葛玲、查靖、韩青莉、白玉荣、丁欢	

							欢、柯菲、聂琦、余霞	
7	第七届安徽省“互联网+”大学生创新创业大赛	秸秸高-秸秆综合利用专家	金奖	2021.7	安徽省教育厅	政府	, 李效文, 彭洪草	
8	2021年iCAN全国大学生创新创业大赛安徽赛区选拔赛	亿创分选一深度学习下的农作物分选设备领跑者	二等奖	2021.10	中国信息协会	协会	蒋昕彤, 张钰婕	
9	2021年安徽省大学生微电影大赛	《〈觉醒年代〉: 由“觉”至“醒”——红色影像魅力及其背后社会现象浅析》	二等奖	2021.09	安徽省教育厅	政府	马岱、蒋昕彤	

①内容：统计时间段内，学生在学期间在国内外各类竞赛中的获奖情况。限填 20 项。

②奖项名称：学生参加的国内外大赛名称的全称。

③获奖作品：选填项，获奖无作品可不填。

④获奖等级：特等奖、一等奖、二等奖、团体奖等（根据实际填写）。

⑤组织单位名称：组织评奖单位的全称。

⑥组织单位类型：政府、学会、协会、其他。

⑦获奖人姓名：在学学生（包含留学生）姓名。

表 25：出版教材情况

序号	教材名称	主要作者/译者	署名情况	出版/再版时间	出版社	版次	教材使用情况（限 100 字）	备注
1	畜产品食品加工学	李述刚		2021 年 2 月	中国农业大学出版社	1	学校	普通高等教育“十四五”规划教材
2	美食鉴赏与食品创新设计	李述刚	副主编	2021 年 7 月	中国轻工业出版社	1	学校	国家一流本科课程配套教材
3								

①内容：统计时间段内，出版或再版的代表性教材（含国外教材译本），仅限“第一作者单位”填写。

- ②若出版“系列教材”中的多个分册，只填写一次（在教材名称中注明分册数）。
- ③“署名情况”填写“主编、系列教材总主编、系列教材分册主编”等。
- ④“教材使用情况”可填写教材使用范围（如学校、院系）、数量（如累计印数、使用人数）等情况。
- ⑤若教材为国家级规划教材或被评为优秀教材等，请在“备注”栏中注明。

4.4 导师指导

内容：导师队伍的选聘、培训、考核情况，导师指导研究生的制度要求和执行情况；有博士点的学科还需要描述博士生导师岗位管理制度建设和落实情况。写一段描述，再填写下面的表格。

表 26：导师培训情况

序号	培训主题	培训地点	培训时间	培训人数	主办单位
1					
2					
...					
其他	（若表格中无法填写，可在本栏填写导师培训情况的文字描述，300 字以内。）				

①**内容：**统计时间段内，开展或参与导师培训的情况，限填 10 项。

②**培训人数：**本学位点导师参加该次培训的人数。

4.5 学术训练

研究生日常学习中要参加各种公共课和专业课的学习，导师积极引导研究生阅读文献、学习学术论文及日常科研实验，还经常参与学术交流活动。学校规定每个研究生必须参加不少于 8 场的学术报告，听完报告必须撰写总结并由学院盖章确认。学院对学术交流给与大力支持，在人力和经费上充分保障。

4.6 学术交流

本学位点要求研究生必须参加与本学科相关的各项学术交流活动，除了日常的专家报告，本年度的研究生学术交流年会，学院还选举了优秀成果和标兵候选人单独做了相关的分会场报告。广大研究生通过日常的学术报告和本年度年会报告，与专家积极现场互动，形成

了浓郁的交流氛围。标兵候选人还要专门到学院进行答辩，学校择优评选出最终的胜出者。除了日常参加学术报告会，研究生还积极参加各种国内外会议。每年本学位点都有学生积极申报国家留学基金委的联合培养和攻读博士项目，每年度都有 2-3 人进行为期不少于 1 年的出国学习交流。

表 27：来本学位点攻读学位的留学生和交流学者人数

年度	攻读硕士学位		攻读博士学位		交流学者
	当年入学	在校生	当年入学	在校生	
2021	0	4	2	4	0

①内容：本学位点分学年度招收来华攻读硕士、博士学位的国际学生数和来本学位点交流学者人数；没有博士点的学科，可以将“攻读博士学位”列删除。

②当年入学：来本学位点攻读学位的留学生人数。

③在校生：学年内攻读学位的在校留学生总人数。

④交流学者：外籍人员在华交流学习的学者人数。

表 28：学生参加本领域国内外重要学术会议情况

序号	年度	学生姓名	学生类别	会议名称	报告题目	报告时间	报告地点
1							
2							
...							

①内容：统计时间段内，学生（含留学生）在学期间参加本领域国内外重要学术会议并作学术报告的人员情况。

②类别：硕士生、博士生。

③报告地点：报告地点填报格式为“国别-城市”，如“中国-上海”，或“线上”。

表 29：国家公派研究生项目人数及国外合作项目选派人数

序号	项目名称	项目类型	硕士生人数	博士生人数
1	高水平大学公派研究生项目	出国留学	1	0
2	高水平大学公派研究生项目	联合培养	0	2

①内容：统计时间段内，国家建设高水平大学公派研究生项目及国外合作项目（研究生类别）选派人数。

②高水平大学公派研究生项目：国家留学基金管理委员会组织实施的选派研究生出国留学或联合培养的项目。

③国外合作项目：与外方机构签署协议并由中外双方联合评审、联合资助的项目。

4.7 论文质量

学位点研究生从论文选题工作开始，有严格的选题与开题报告要求和管理程序，鼓励和激励研究生灵活运用所学知识，创造性地提出问题、解决问题，有计划、有步骤地开展学位论文研究工作。

本学位点博士论文采用100%盲评制度。学位申请者应在通过学位评定分委员会（简称“学位分委员会”）组织的资格审核（课程审核、学位论文查重、《合肥工业大学学风建设实施细则》中要求的相关审查等），达到课程学习要求和学位论文要求后，于答辩前3个月将完稿的学位论文报送有关单位，用于同行评审。学位论文评审采用双盲方式进行，研究生院学位管理办公室（简称“学位办”）委托第三方机构实施，聘请5位同行专家盲审论文。盲审意见中，至少有4位专家给出评审“通过”意见时，论文评审结论为“通过”；若有2位及以上专家给出否定意见，则该论文本次评审结论为“不通过”。学位论文评审结论为“通过”的申请者，应针对专家意见，认真修改论文后，并经学位分委员会同意，方可举行论文答辩；评审结论“不通过”的学位论文，修改期限为1~2年。修改后的论文须重新评审。重审论文仍不通过的，取消该论文作者申请博士学位的资格。

本学位点硕士学位论文采用双盲评阅制度。校学位管理办公室在每年的3月5日公布盲评名单，并将学位论文通过教育部学位中心选送本学科领域的专家进行评阅，按照合肥工业大学的规定对评阅意见进

行严格管理，采取一票否决制，只要有 1 份为“尚未达到”或“基本达到”的评阅意见，答辩时间将被延迟至少半年，只有所有评审意见均为“达到硕士学位论文水平”方能安排学位论文答辩，答辩专家组一般为3-5人，其中校外专家不少于1人，答辩采取导师回避制。未被学校抽到盲评的学位论文，由学院安排盲评，同样采取一票否决制。在研究生论文质量上，相关学位授予标准中有明确要求，应当具有一定的技术难度和工作量，具有先进性与一定的创新性，且从事学位论文研究的时间一般不少于1年。本学科硕士生在学习期间或毕业后1年内，以合肥工业大学为第一作者单位、本人为第一作者（或导师为第一作者，本人为第二作者）发表本学科领域学术论文1篇，或者在上述规定的时间内获得申请发明专利1项（至少需要达到公示阶段）。学位论文必须符合合肥工业大学研究生学位论文撰写格式标准。在论文送审之前，所有的学位论文必须经过学术不端论文检测，要求硕士论文重复比不超过20%。近年来本学位点研究生毕业论文检测通过率达100%。

4.8 质量保证

为了保证研究生培养质量，学校和学院制定了一系列文件和政策，主要包括《合肥工业大学考试管理规定》、《合肥工业大学学生管理规定》、《合肥工业大学学生申诉处理办法》、《合肥工业大学学生注册管理暂行办法》、《合肥工业大学研究生学籍管理实施细则》、《合肥工业大学授予全日制硕士专业学位工作方法》和《合肥工业大学学术型研究生授予硕士学位工作办法》等，严格研究生培养过程中

的质量管理，确保研究生培养质量。

本学科制定了严格的中期考核制度，学位论文开题采用集中答辩方式，专家组由本学科点的方向带头人组成，对未通过开题的研究生给予警告，并在学院论文申请送审和答辩过程给予重点关注，保证学位论文的质量。

博士申请论文答辩时，由学校执行，盲审率100%。在申请硕士研究生答辩时，论文评审采用两级制，即学校盲审和学院盲审。学校盲审由校学位管理办公室按照学号随机抽取，剩下的研究生由学院组织专家进行盲审。近5年来，在论文送审方面，专家第一次评阅意见认为“达到硕士学位水平”的达到100%。

在申请学位时，毕业论文通过答辩并完成各项手续的，按期获得毕业证和学位证，否则将进行学位论文重新送审，并重新组织答辩，直到达到毕业要求。

4.9 学风建设

以“立德树人”为根本，通过建立平台、资源和制度的保障措施，结合本专业实际，以研究生党建为龙头，以扶贫、支教、社区服务和企业实践等主题活动为抓手，形成了全员、全程和全方位的思想政治教育体系。在此基础上，充分发挥学生党员的模范带头作用，将入学教育与各培养环节相结合，制定相关制度体系，以培养研究生“报效祖国、学术至上”的良好学风。

入学教育是本学位点研究生的重要培养环节之一，主讲人是院领导和学科方向带头人，从思想、学习、科研、安全等不同层面对研究

生进行学风教育。针对学风问题，学校相应制定了一系列规章制度，主要有《合肥工业大学学术道德规范》、《合肥工业大学学风建设实施细则》、《关于进一步加强学术道德建设的意见》和《合肥工业大学关于学术不端行为的认定及处理办法》。

奖学金是激励研究生刻苦钻研的有效手段之一。为此，学院对各类研究生奖学金的评审细则进行了严格制定，重点突出学术业绩，不同类别学术业绩分均达到70%以上，这在很大程度上激发了我院研究生对科研的奉献精神。学院规定各课题组必须定期开组会，频率不得低于每两周一次，在会上研究生可以通过相互讨论和交流学术问题，激发科学思维。注重学生的全面综合发展，以各种评优评先制度提高大家参与课外活动的积极性。积极组织学生参加学院、学校开展的娱乐活动，如：运动会、各类球赛、辩论赛、演讲比赛等活动。通过这些训练和引导，能够培育出思想素质好、科研素质强、学风优良、适应并能驾驭未来的优秀人才。

表 30：科学道德和学术规范教育开展情况

序号	活动名称	活动形式	参加人数	教育内容（限 100 字）
1	研究生新生入学教育——学术道德规范教育	讲座	250 人	邀请叶应旺教授对全体研一、博一学生进行科学道德和学术规范教育
其他	（若表格中无法填写，可在本栏填写本学位点科学道德和学术规范教育开展情况，预防学术不端行为的措施，学术不端行为处理情况的文字描述，限 300 字。）			

①内容：统计时间段内，针对教师和学生开展科学道德和学术规范教育的情况，限填 10 项。

②活动形式：报告会、课程或其他（按实际情况填写）。

4.10 管理服务

我校研究生教学实行校、院两级管理体制。建立了由分管教学副

校长负责、教务部牵头、院系为基础、各职能部门协调配合的本科教学管理队伍，形成了稳定的教学管理组织体系。通过健全管理制度，规范管理过程，建立健全主要教学环节的质量标准，完善教学质量监控体系，提高教学管理的效率，推动教学改革，确保研究生教学质量。

（1）校级教学管理

学校建立了由分管教学的副校长负责、教务部牵头、院系为基础、各职能部门协调配合的研究生教学管理组织体系，形成了稳定的教学组织运行和质量监督并行的教学管理队伍。各级管理部门通过建立的本科教学管理规章制度的实施，对教学全过程实施制度化、规范化的科学管理，有效地保障了教学质量。

（2）院级教学管理

学院研究生培养工作由学院党政一把手领导，院长是学院本科教学第一责任人。分管教学副院长、学生工作副书记明确分工，组成学院教学领导小组，负责全院教学资源的合理调配、质量标准及相关政策的制定与实施、学风建设等；学院教学指导分委员会成员由教学、学术水平高，在教学管理和人才培养方面经验丰富的教师组成，全面负责专业人才培养计划的审定、教研教改项目和教学成果评审、课堂教学与实践教学的质量监控与教学效果评估等工作；学院学位委员会负责审核研究生毕业生的学位授予情况；教学秘书和教务员负责教学文件管理、教学计划执行、学生学籍管理以及教学档案的归档等工作。

学院分管研究生的副院长负责专业教学、组织制定与实施专业教学计划，安排日常教学工作、组织教研活动和教育教学改革等；专业

课程组负责课程的建设；校内外实习实训基地、实验中心和各研究所室等共同承担学生的各类实验和工程实践教学活动；校院两级教学督导组通过听课、巡视、调查、座谈等形式，检查和监督教学质量和教学秩序，督导各教学环节，及时反馈与沟通信息。

4.11 就业发展

2021 年本学位点共有 16 名博士生、38 名硕士生毕业并就业，就业率达 100%。16 名博士毕业生和 4 名硕士毕业生进入高等教育单位等事业单位工作，29 名硕士毕业生进入民营企业工作，5 名硕士生进一步攻读博士学位。

表 31：毕业生签约单位类型分布

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	民营企业	三资企业	部队	自主创业	升学	其他
全日制博士		16											
非全日制博士													
全日制硕士		3				1		29				5	
非全日制硕士													

- ①统计范围不含同等学力研究生、留学生、港澳台生。
 ②毕业后继续攻读博士学位，就业情况按“升学”统计。
 ③只有硕士点的学科，可以将博士点的相关单元格删除。

表 32：毕业生在相关领域突出贡献者

序号	姓名	毕业年份	层次类型	突出贡献项目
1	王军辉	2011.6	全日制博士	合肥工业大学教授，先后主持国家自然科学基金面上项目等科研课题 10 余项，在国内外核心期刊 Food Chemistry 等重要期刊发表论文 30 余篇，获批专利 8 个，作为副主编参与编写国家“十一五”教材一部，参编教材一部。
2	董琪	2014.5	全日制硕士	亳州学院生物与食品工程系，食品生物技术专业教师。
3	崔绍华	2014.6	全日制硕士	现任仙乐健康科技股份有限公司部门主任

4	谢科	2012.5	全日制硕士	就职于卫宁健康科技集团股份有限公司，职位：工程师
5	杨小娇	2012.5	全日制硕士	就职于安徽燕之坊食品有限公司，职位：部门经理
6	许静	2012.5	全日制硕士	就职于安徽华测检测技术有限公司，职位：工程师
7	高潮	2013.5	全日制硕士	就职于上海邦成生物工程有限公司，职位：经理
8	沈国栋	2014.6	全日制硕士	现任中国科学技术大学附属第一医院（安徽省立医院）细胞分子研究室主任
9	高潮	2013.5	全日制硕士	就职于上海邦成生物工程有限公司，职位：经理
10	王开萍	2015.5	全日制硕士	就职于安徽启迪科技城投资发展有限公司，职位：主管
11	孟昌伟	2012.4	全日制硕士	2012届合肥工业大学优秀毕业生和安徽省品学兼优毕业生，现为宿迁市泗洪县陈圩乡副乡长。曾任泗洪现代渔业产业园区管委会综合科科长，并获泗洪县“激情服务之星”以及泗洪县十大杰出青年提名奖等荣誉称号。
...				
...				

①内容：2010年（含）以来的毕业生在相关领域的突出贡献者，填写10人以内。毕业后继续在本学科攻读博士学位的硕士生不计在内。

②层次类型：全日制博士、非全日制博士、全日制硕士、非全日制硕士。

③突出贡献项目：反映毕业生在学科领域作出突出贡献的代表性成果名称，每人填报3项以内。

五、服务贡献

5.1 科技进步

表 33：成果转化和咨询服务到校金额

年度	成果转化和咨询服务到校经费总额（万元）
2021	

①内容：统计时间段内成果转化和咨询服务方面的到校经费总额。

②成果转化和咨询服务：本学位点向企业或其他机构专利授权或专利转让获得的资金以及向其他组织机构提供咨询服务获得的资金。

5.2 经济发展

实现中国梦，基础在教育，关键在人才。高校坚持立德树人根本任务，推动研究生人才培养工作迈上新台阶。在 2021 年本学位点为社会输送了 16 名博士，38 名硕士，研究生培养质量得到社会高度认可，研究生服务社会能力提升。学位点鼓励科研人员针对国家和地方经济建设的重大需求凝练科研方向，刻苦攻关产出并转化优秀成果。强化政府决策咨询、规划等服务功能。学科继续积极开展安徽省食品加工行业发展战略研究，为政府部门、行业协会等提供政策研究、咨询服务等工作。作为牵头单位编制相关食品科技发展状况报告，为政府、行业、企业等提供支撑。同时，积极承担或参与政府、行业、企业的发展规划、行业规划、产品规划等。

5.3 文化建设

学位点积极鼓励教师及研究生投身社会主义文化建设，在 2021 年度组织师生定点帮扶灵璧县农户农产品采购，组织丰富多彩的廉政文化教育，如举行专题讲座、观看廉政纪录片、参观廉政文化长廊，积极开展体育文化活动，如校运动会，院级趣味运动会等。