

2025年学位授权点建设年度报告

学位授予单位 名称：中国食品发酵工业研究院
代码：83705



授权学科 名称：轻工技术与工程
(类别) 代码：0822

授权级别 博士
 硕士

2026年2月3日

一、学位授权点基本情况

中国食品发酵工业研究院创建于1955年2月，是我国食品行业历史悠久、规模大、综合实力强的国家级科研机构，致力于为我国食品行业发展提供全产业链的技术支撑和解决方案。始终坚持“高起点规划、高标准建设、高质量推进”的原则，建院以来创造了众多的中国 and 行业第一，真诚践行“健康中国”国家战略和“领创美好生活”初心使命，积极响应国家战略新兴产业和未来健康产业规划，着力构建食品行业技术创新和服务保障基地，努力将核心技术优势转化为行业科技创新及服务保障能力，成为美好生活的领创者。中国食品院发酵工程专业于1986年获得二级学科发酵工程硕士学位授予权，2011年增列为一级学科——轻工技术与工程硕士学位授权点。

中国食品院以厚植科研实力为基石，科学布局、统筹规划，建院以来累计完成科技项目1000余项，荣获省部级以上奖项270余项，累计授权专利263项（其中国际专利17项，国家发明专利222项），获得软著51项，国际领先水平科技成果60项，制定标准800余项。

秉承“赋能产业 致美生活”的发展宗旨，中国食品院在白酒、啤酒等酒种及传统酿造食品关键技术和品质提升、新食品资源和营养功能食品、食品工业微生物利用等领域居国内领先地位，在酿造原料鉴定、传统工艺升级及智能酿造、微生物代谢过程调控、消费者科学

评价等技术领域具有领先优势，在国家食品安全和真实性保障、食品标准制定、食品行业关键技术、产品创制等方面发挥了不可替代的作用。

（一）培养目标

本学位授权点遵循党的教育方针，坚持爱国主义教育，树立科学发展观。秉承“创新发展、服务行业”的理念，注重内涵，强化特色，面向轻工行业对创新应用型人才的需求，培养具有扎实的轻工技术与工程基础理论和宽广的专业知识，了解学科最新科研发展动向，具备熟练的专业实验技能，具有团队协作精神及独立从事轻工技术与工程领域的科学研究和新产品开发的能力，能在本领域从事设计开发、科学研究、教学和管理等工作的高层次人才，成为社会主义事业合格的建设者和可靠的接班人。

（二）学位标准

1. 学习年限

本学科硕士研究生的学制为2.5年，包括课程学习和论文工作。研究生在校学习时间最少为2年，最长不超过3.5年。原则上课程学习时间为半年，论文工作一般为两年，但在安排上鼓励学生把课程学习和论文工作结合起来，在课程学习的同时，要有计划地进行论文的准备工作和参加本专业的各项学术活动。

一般情况下，研究生应在入学后第一学期内完成课程学习，并在导师的指导下在第二学期末确定研究课题，进行文献查阅并写文献综述；第三学期初提交开题报告，总字数一般不少于1万字，内容包括课题来源、项目名称、文献综述、可行性分析和研究计划等内容，经专家论证考核后进行课题研究；第四学期末提交中期检查报告，检查内容包括开题报告工作计划完成情况、论文研究阶段性成果、存在的问题及原因、预期完成时间及成果等；第五学期末完成论文工作，提出答辩申请。学生顺利通过答辩后即毕业离校。

2. 课程学习和学分要求

本学位点研究生基础课安排在天津科技大学学习。研究生需在规定的学位课程和选修课程考试中取得合格成绩，并修满规定的学分。根据天津科技大学最新规定，研究生应修最低总学分为32学分，其中公共学位课不少于5学分，基础理论课3学分，专业学位课不少于6学分，公共选修课不少于4学分（至少选1门素养类学科交叉课程），专业选修课不少于9学分，必修环节3学分。

3. 课程设置

本学位点研究生学位课、必修课及选修课按照天津科技大学的要求分为三部分，且课程设置将根据需要随时进行调整。研究生选课根据天津科技大学的有关规定，在导师的指导下进行。

(1) 中国食品研究院研究生的公共课参照天津科技大学的有关规定设置。

(2) 专业基础课至少三门，由导师指导研究生从天津科技大学设置的课程中选定（详见天津科技大学发酵工程专业硕士生课程设置表）。

(3) 研究生总学分未修满32学分或其他课程未修满规定学分者，视为未达到毕业要求，不予毕业。

(4) 研究生的学位课不能通过考试者，按学籍管理办法中的有关规定处理。

我院第一外语为英语，课程考试合格取得规定学分，其他语种按教育部有关规定执行。

4. 学术论文

在行业核心期刊上以中国食品发酵工业研究院为责任作者单位，研究生为第一作者，或导师为第一作者、研究生为第二作者，发表（含接收发表）一篇与学位论文相关的学术论文。

以下情况之一可视为达到发表论文要求：

(1) 有与学位论文相关的已授权的发明专利（前3名）；

(2) 参编与学位论文相关的著作（2万字以上）并已出版；

(3) 作为主要参加者（前3名）完成的与学位论文相关的项目通过省部级鉴定。

5. 学位论文

论文选题应直接来源于生产实践或者具有明确的生产背景和应用价值，可以是一个完整的工程项目策划、工程设计项目或技术改造项目，可以是技术攻关研究专题，可以是新工艺、新设备、新材料、新产品的研制与开发。论文选题应有一定的技术难度、先进性和工作量，能体现作者综合运用科学理论、方法和技术手段解决工程实际问题的能力。论文的选题和所研究的内容应有一定的理论意义或实用价值，并尽可能结合科研任务和生产实际进行。

学位论文应说明课题的意义和本人的创新之处，实验方法和数据处理方法应明确交代。论文的撰写参照《中国食品发酵工业研究院研究生学位论文格式、书写规范》，论文必须实事求是，实验结果应尽可能显示其精度，并根据有关理论进行分析和讨论，推出合理的结论。对获得的研究成果应客观地评价。硕士生在学习期间须在行业核心期刊上以中国食品发酵工业研究院为责任作者单位，研究生为第一作者，或导师为第一作者、研究生为第二作者，发表（含接收发表）一篇与学位论文相关的学术论文或满足可视为达到论文发表要求的条件。本规定中发表的论文是指已正式发表的学术论文，若论文被正式录用但

尚未刊出，须递交该刊物编辑部开具的注明期号的书面证明原件或录用通知和版面费发票原件等。

硕士学位论文答辩及申请硕士学位要求，参见《中国食品发酵工业研究院学位授予工作实施细则》。

（三）培养方向

本学科围绕生物发酵、微生物资源、糖类食品质量与安全与评价等方面的研究与科学实践，紧密切合国家、行业、企业和社会需求，开展基础理论、技术开发和产业化研究工作。目前本学位授权点设立三个研究方向：

发酵工程

依托国家酒类品质与安全国际联合研究中心、工信部工业（食品及酒类）产品质量控制和技术评价北京实验室、北京市蛋白功能肽工程技术研究中心，针对酒类、调味品和糖醇等生物发酵产品，开展酿造原料品种鉴定与性能评价、酿造微生物高通量筛选、酿造过程数字化控制技术、酒类产品风格剖析、饮后舒适度评价、消费者科学、发酵工业数字化与智能制造等方面的研究，重点突破功能菌剂性能强化、功能因子与人体健康间的作用机制、发酵食品情绪调节物质挖掘、年份酒鉴定、新产品创制等关键核心技术，全面提升发酵食品酿造技术与营养健康水平，支撑发酵产业高质量发展。

工业微生物资源

依托国家工业微生物资源平台和中国工业微生物菌种保藏管理中心，围绕工业微生物菌种资源的培养、保藏、挖掘、评价与应用展开研究。主要研究方向包括：工业微生物资源培养、安全保藏与标准化整合；传统发酵食品微生物菌种资源挖掘与特征评价；微生物精准鉴定与精确定量；工业微生物靶向育种；微生物标准样品创制。

制糖工程

依托全国食品发酵标准化中心及所属国内国际标准化技术委员会，功能主食创制与慢病营养干预北京市重点实验室，围绕糖类食品及其原料的质量、安全、功能评价及标准化展开研究。主要研究方向包括：围绕天然来源多糖的提取方法、序列结构、功能方向开展研究；开展功能性糖结构解析、健康功效及与肠道微生态调节的构效关系及作用机制；不同结构组成和加工方式的糖类食品评价、代谢吸收机制与人体健康研究；分析多糖与肠道微生态调节的构效关系及作用机制，并探索功能多糖的生物合成制备；糖类食品及其原料标准的制修订工作及标准化研究。

根据中国食品发酵工业研究院学科、专业的学术优势和特色设置培养方向，在这些培养方向上，我院均有坚实的研究基础和稳定的研究范围，且已经完成若干重要课题的研究。

二、基本条件

（一）师资队伍

截至2025年底，本学位点轻工技术与工程一级学科共有39名导师，其中35周岁（含）以下的导师1名，占2.6%；36-45周岁以下的导师24名，占61.5%；46周岁（含）以上的导师14名，占35.9%；拥有正高级职称导师27人，副高级职称导师12名。

中国食品院研究生导师队伍中，2人享受国务院政府特殊津贴专家，国际乳品联合会（IDF）乳品微生物分析方法委员会主席、国际乳品联合会中国国家委员会 CNCIDF副主席、中国微生物学会工业微生物专业委员会主任委员、中国科协科技人才奖项评审专家1人，泰山产业领军人才 1人，宁夏回族自治区特聘专家1人，北京市自然科学基金评审专家、国家食品药品监督管理总局餐饮安全监督委员会专家1人，全国工业发酵分委会秘书长、ISO国际微生物生物技术专家、市场总局产业计量专家库专家、中国食品添加剂和配料协会法规委专家1人，全国标准物质委员会审评专家组专家、SAC TC 305 WG4技术专家、CNAS实验室认可和RMP认可评审员1人，近半数导师均在相关行业协会兼任重要职务。

表1. 研究生指导教师统计表

学科点	专业技术职务	人数合计	35岁以下	36至45岁	46岁以上	具有博士学位人数	具有硕士学位人数
轻工技术与工程	教授 (或相当专业技术职务者)	27	0	13	14	16	9
	副教授 (或相当专业技术职务者)	12	1	11	0	7	5

(二) 科学研究

2025年，中国食品院持续聚焦国家战略，全年获批纵向科研项目23项，其中国家项目6项、省部级项目7项，获批专项经费3325万元；共获得16项省部级科技奖项，其中特等奖1项、一等奖1项；完成科技成果科技鉴定6项，其中国际领先6项；国家发明专利申请45项、获得授权12项；全年发布标准73项，其中国际标准4项、国家标准45项、行业标准22项；发表核心及以上期刊论文75篇，其中SCI 9篇，EI 12篇。

(三) 教学科研支撑

科研平台是组织科学研究、聚集和培育科学技术人才，开展学术交流的重要基地，在本学位点的学科建设、科研活动中起到支撑作用。2025年，学位点依托中国食品院10个研发与业务部门，在平台建设上成绩斐然。同时通过与众多国际研究机构合作，加强学术交流与合作，

进一步提升了科研水平，扩大了影响。同时，充分发挥专业优势和人才优势，积极与企业合作建立技术研发中心，拓展科研平台功能，为研究生开展科研实践工作提供了坚实的基础。

表2. 国际合作平台情况表

序号	平台名称	级别
1	中柬食品工业“一带一路”联合实验室（科技部）	国家级
2	食品生物技术国际科技合作基地（科技部）	省部级
3	酒类品质与安全国际联合研究中心（科技部）	省部级
4	国家引才引智示范基地（人社部）	省部级
5	北京市食品生物技术国际科技合作基地（市科委）	省部级
6	云南省澜湄流域食品质量国际联合实验室	省部级
7	血糖生成指数（GI）国际联合研究与测试实验室	共建
8	中新乳业可持续发展联合研究中心	共建
9	格鲁吉亚/阿塞拜疆葡萄酒推广中心	共建

表3. 科技创新平台情况表

序号	平台名称	级别
1	国家菌种资源库工业菌种资源分库（中国工业微生物菌种保藏管理中心）	国家级
2	中央企业合成生物领域原创技术策源地	省部级
3	中央企业合成生物领域创新联合体	省部级
4	国家市场监督管理总局重点实验室（糖尿病特医食品）	省部级
5	中国轻工业功能与营养食品重点实验室	省部级
6	中国轻工业酒类品质与安全重点实验室	省部级

7	中国商业联合会食品功能因子重点实验室	省部级
8	合成生物制造元件智能创制北京市重点实验室	省部级
9	糖类智造及功能应用北京市重点实验室	省部级
10	植物次生代谢产物高效合成北京市重点实验室	省部级
11	食品生物制造中试验证平台	省部级
12	功能主食创制与慢病营养干预北京市重点实验室	省部级
13	北京市蛋白功能肽工程技术研究中心	省部级
14	北京市未来产业国食合创合成生物育新基地	省部级
15	中小企业大健康领域营养干预产业技术服务平台	省部级
16	国家新食品资源健康产业技术创新战略联盟牵头单位	省部级
17	航天育种产业创新联盟成员单位	省部级

（四）奖助体系

本学位点奖助体系由专项奖学金和津贴构成。遵循覆盖面广、表彰优秀的“点面结合”原则，对于在德、智、体、美等方面全面发展或者在思想品德、学业成绩、科技创新、锻炼身体及社会服务等方面表现突出的研究生，给予表彰和奖励。表彰和奖励包括颁发证书、奖学金等多种形式。

具体设置如下：专项奖学金，研究院设有研究生专项奖学金一、二、三等奖。用于奖励在学术活动、学习成绩、科技成果等方面获得突出成绩的研究生；津贴，执行统一标准，并从2025年5月起调整增

加为：硕士研究生入学每人第一学期均享受不低于800元/月，第二学期起不低于3500元/月。

（五）机制保障

中国食品院非常重视研究生培养工作，积极创造条件，形成了一套完整规范的研究生培养制度体系、覆盖全面的奖励资助体系和科学完善的管理服务体系，研究生培养实行院、业务部门和导师三级教育培养的管理体制。做到了培养过程公平公正、信息公开透明、研究生申诉渠道畅通。2025年，进一步完善压实各相关部门职责，补充研究生培养管理队伍人员，落实三位一体、协同高效的工作机制，确保学习和科研的有序进行。

三、人才培养

（一）招生选拔和学位授予

本学位点计划每年招收全日制学术硕士研究生8人，2025年度实际录取人数与计划招生人数一致，招生计划完成率100%。

2025年8位研究生按期毕业，共授予硕士学位8人。2022级研究生被授予学位率达到100%，如期取得学位率为100%。不存在肄业、退学、撤回学历学位证书等情况。

（二）课程教学

课程学习是研究生培养计划的重要组成部分，是实施培养和进行管理的重要依据，是保障研究生培养质量的必备环节，在研究生成长成才中具有全面、综合和基础性作用。因此研究生研一期间与天津科技大学生物工程学院联合培养，将本学位点研究生的基础课安排在天津科技大学学习。

课程计划的制定是以培养目标和学位基本要求为依据，综合考虑研究生已有基础和兴趣志向，重视全面能力培养和长远发展需要。学位课、必修课及选修课按照天津科技大学的要求分为三部分，总学分不少于32学分，其中学位课至少14学分，必修课等3学分，选修课至少9学分。主要培养课程如下：英语、新时代中国特色社会主义思想理论与实践、习近平新时代中国特色社会主义思想方法论研修、代谢工程与合成生物学、发酵设备工程、数理统计、生物分离理论与方法、学术规范与研究生论文写作指导、现代酿酒科学与技术、发酵食品风味化学与品评分析、科研创新中的专利基本知识和技巧、科技论文写作、实验室安全教育与实践、科技论文检索与阅读、实验原理与技术、发酵工程进展等。

依托天津科技大学优质的教学资源和雄厚的师资力量，中国食品学院研究生基础课课程教学质量得到了充分保障。

（三）学术训练

学术训练是学习过程中所必须经历的重要部分，其目的是通过练习来培养学生的思维、技术、行为和社会等方面的能力，促进学生取得未来的学术成就。

针对研究生的培养方案，在研究生于天津科技大学学习专业知识时即开始对于论文阅读、写作能力的锻炼，通过讨论科研方向、拟定科研方向等方式激发和督促学生阅读论文，通过要求在研一期间撰写综述文章，锻炼学生写作能力。

回到食品院进行正式科研后，督促撰写文章提高论文水平。研究生在科研的全过程中，每周召开一次组会研讨并发送工作总结，每月一次做关于实验进展的学术汇报，保证课题的顺利开展，反思学术问题，提高学术研究技能。

（四）学术交流

本学位点积极构建开放融通的学术交流平台，通过邀请国内外知名学者来访交流、主办及承办高层次国际国内学术会议等多种形式，推动学科前沿与产业动态紧密结合。同时，学位点大力支持研究生参与学术交流活动，鼓励其参加国内外重要学术会议、聆听前沿学术报告，以此拓宽学术视野、把握学科发展趋势与研究热点，从而提升其科学问题遴选能力与创新研究能力。

目前，我院硕士研究生学术交流参与率达到100%，形成了全员参与、全程融入的学术成长环境。

表4. 硕士研究生参与国内外学术交流（部分）

序号	名称
1	国际传统发酵食品产业发展大会
2	第七届国际啤酒技术高峰论坛
3	首届中国酱香型白酒高质量发展青州论坛
4	第十三届工业微生物大会
5	第七届中国GI国际会议
6	国际食源性肽学术研讨会
7	首届本草发酵营养高峰论坛
8	酒智能酿造行业标准启动会暨数字化研讨会
9	酒类风味与感官评价技术论坛
10	中外理性饮酒与发展趋势专题学术研讨会

（五）学位论文质量

本学位点要求研究生按照《中国食品发酵工业研究院研究生学位论文撰写规范》规范撰写学位论文。在学位论文质量控制方面，加强全程管理，在开题、中期检查、专业实践、预答辩、学位论文盲审和答辩等环节，均分别按照《中国食品发酵工业研究院攻读硕士学位研究生论文开题报告的要求及考核管理办法》《中国食品发酵工业研究院攻读硕士学位研究生论文中期检查的要求及考核管理办法》《中国

食品发酵工业研究院硕士学位论文文字重复率检测管理办法》《中国食品发酵工业研究院硕士学位授予工作实施细则》规定严格执行，由校内外专家参与相应环节质量把控，严格落实导师负责制，树立导师第一责任人的意识。研究生进行开题、中期检查、预答辩和答辩过程中，答辩委员会享有充分时间根据翔实的答辩内容反馈论文有关意见。

本学位点每年接受北京市教育委员会学位论文抽检工作，截至2025年底，学位论文在各类论文抽检和评审中均未发现问题，具体见表5。

表5. 学位论文质量保障措施情况（2025年）

环节	参加人数	通过人数	通过率		
学位论文 开题	8	8	100%		
学位论文 中期考核	8	8	100%		
学位论文 送审	平均每篇论文 聘请专家数	送审方式	送审论文数	允许答辩 论文数	不允许答辩 论文数
	4	食品院送审	8	8	0
学位论文 答辩	论文答辩 方式	预答辩、公开正式答辩			

论文答辩率、 通过率	应答辩人 数	实际答辩 人数	答辩率	通过人数	通过率
	8	8	100%	8	100%

(六) 学风教育

本学位点始终将学术道德与学术规范教育置于人才培养的核心位置，贯穿于研究生培养全过程。为强化学风建设、规范科研行为、提升培养质量，本学位点严格执行《中国食品发酵工业研究院学术道德与学术行为规范》及《中国食品发酵工业研究院关于在学位授予工作中加强学术道德和学术规范建设的实施细则》，构建了覆盖全员、全程的学术诚信教育体系。

自新生入学起，即开展系统化入学教育，引导学生树立正确的世界观、价值观与人生观，组织学习《研究生手册》中学术规范相关内容，明确在学位论文及科研成果中严禁任何数据捏造、结论歪曲、剽窃抄袭等学术不端行为。通过举办学术讲座、支持参与国内外学术会议等形式，鼓励学生在科研实践中自觉践行学术诚信，共同营造严谨、求实的学术氛围。

本学位点高度重视科研诚信教育，引导学生自觉抵制剽窃、伪造、篡改、不当署名、重复发表及违背研究伦理等行为，倡导在科学探索

中恪守道德、尊重知识产权、秉持客观公正，杜绝利用科研活动谋取不当利益。同时，注重发挥导师组的示范与教导作用，通过言传身教强化学生的学术责任感与科学伦理意识。

至今，本学位点自招生以来未发生任何学术不端行为，学术生态持续保持健康有序。

（七）管理服务

1. 管理制度

本学位点高度重视研究生教育保障体系建设，围绕研究生培养与教育管理，已制定并实施一系列规章制度。2025年，本院修订了《中国食品发酵工业研究院研究生学术委员会章程》，并对《中国食品发酵工业研究院优秀奖学金评选办法》《研究生福利待遇管理条例（暂行）》及《研究生学籍管理规定》进行了系统完善。

相关制度的修订进一步明确了培养各环节的责任与义务，为研究生教育工作的规范开展与有序推进提供了有力支撑。

2. 管理体制

本学位点于2025年专门成立了研究生中心，研究生管理按照统一管理、分级保障、责任分担的原则，实行院、研究部门和导师三级教育培养的管理体制。

院人力资源部研究生中心是研究生招生就业及日常生活的管理部门，负责制订招生计划、组织招生、学籍、学历和学位及日常生活管理等；负责研究生培养学术过程管理，审核培养方案及组织研究生开题、中期检查、毕业答辩并统筹各种学术活动；负责导师队伍建设，组织遴选、培训等工作。

研究部门为研究生培养的保障部门，负责提出招生计划申请、制定培养方案、提供培养条件和在院期间的教育与管理。在学生管理与服务方面，各研究部门均设立专职管理人员1—2人，负责研究生的培训、考勤、纪律和生活管理；定期开展实验安全教育和监督，配备实验防护器具，切实保障研究生人身安全；为学生提供包括课程信息、制度信息、重要通知等方面的服务，严格落实食品院研究生管理制度以及课题的统筹推进工作，履职情况良好。

硕士生导师为研究生培养的直接责任人，负责拟定研究生培养计划、指导课程学习、专业实践、项目研究、把关论文研究、写作发表、学术水平和学术规范性等内容和在院期间的具体教育管理工作，参与招生复试、开题评审、论文答辩和毕业鉴定等工作。这一责任清晰、分工明确、相互协作的管理体制为研究生管理工作的有序开展提供了制度保障。

3. 安全及健康保障

为确保研究生能够拥有安全、健康的学习与成长环境，本学位点始终将学生身心全面发展置于重要位置，着力构建涵盖生活环境、运动健康、饮食营养与心理支持的综合保障体系。

在生活环境方面，研究生宿舍位于院区内，兼顾学习便利与安全保障。院内设有健身房，配备基础健身器材，并每周固定预订羽毛球场地，引导学生养成规律运动的习惯。餐厅持续优化送餐服务，注重菜品多样性与膳食科学搭配，为培养学生健康的饮食习惯提供支持。

在心理健康支持方面，本学位点系统推进心理健康教育体系建设：计划定期举办专题讲座，内容涵盖情绪管理、压力应对与心理调适等，提升学生心理韧性及自我调节能力；设立心理咨询与辅导空间，持续提供个体与团体辅导，帮助学生缓解压力、增强适应能力；同时加强对教职工的心理危机识别与干预培训，构建起覆盖预防、支持与干预全流程的心理健康工作网络，切实保障研究生心理安全，促进其学术发展与整体幸福感。

通过上述多维度的举措，本学位点致力于为研究生的全面成长与终身发展奠定坚实的身心基础。

（八）就业发展

2025年我院8位硕士毕业生中有3人继续深造攻读博士学位；5人奔赴全国各地开启自己的职业新生涯，就业率达到100%，就业

形势良好。从就业去向来看，事业单位1人、国企2人、民营企业2人，其中，留京2人，5人从事专业相关工作，毕业生继续保持较高的就业质量。

四、持续改进计划

（一）进一步加大宣传力度

为确保生源质量，我院持续加大对高校联合培养学生的投入，积极拓展与相关高校的协作关系，引导更多优秀本科生报考本学位点，目前已取得初步成效。2026年，我院将进一步加强对本学位点科研实力、培养成效与就业质量的系统宣传，不断提升学术影响力与招生吸引力，持续扩大优质硕士生源规模。

（二）进一步深化学科建设

本学位点将聚焦生物育种、人工智能、新材料等核心研究方向，着力推进学科交叉融合，深化与高校、科研院所的协同合作，联合行业龙头企业共建创新联合体，构建覆盖“基础研究—中试孵化—产业应用”的全链条学科生态。通过主动对接国家战略需求与产业高质量发展，持续强化学科内涵建设，为研究生打造兼具针对性、前瞻性的培养平台，助力其成长为具备创新能力的高层次专业人才。同时，持

续巩固学科在优势领域的国际话语权，以学科发展带动研究生深度参与关键核心技术突破与国际学术交流。

（三）进一步完善培养方案及课程建设

本学位点将持续深化与天津科技大学的学术交流与合作，扎实推进思政课程体系建设，优化研究生分类培养课程改革。课程计划的制定严格遵循培养目标与学位基本要求，并充分结合研究生的学业基础、个人兴趣与发展志向，强调全面能力培养与可持续发展需求。课程教学将切实支撑研究生在社会责任、创新思维、专业素养、实践能力与职业品格等方面的综合提升。下一步，本学位点还将系统开展培养方案修订工作，进一步健全与优化人才培养体系。

（四）进一步强化师资队伍建设

导师队伍建设是保障研究生教育质量的核心环节，对研究生培养全过程具有深远影响。2025年，我院因导师离职与转岗情况，导师数量有所减少，且现有队伍中35岁以下青年导师占比偏低。为此，本学位点将着力完善导师评价与激励机制，积极吸纳青年学术骨干及中层管理人才加入导师队伍，持续优化师资结构。同时，进一步加强师德师风建设，强化导师岗位职责意识，通过定期组织专项培训与交流研讨，全面提升导师指导能力。此外，将

全面推行导师团队培养模式，鼓励导师跨方向协作，组建学术共同体，共同参与研究生的指导与培养工作。

