

学位授权点建设年度报告

(2023 年)

学位授予单位	名称：湖南农业大学
	代码：10537

授权学科 (类别)	名称：公共卫生与预防医学
	代码：1004

授权类型	学术学位 <input checked="" type="checkbox"/>
	专业学位 <input type="checkbox"/>

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

2023 年 12 月 31 日

一、学位授权点基本情况

1.1 建设历程

我校公共卫生与预防医学于 **2006** 年获得二级学科“**营养与食品卫生学**”硕士学位授予权，**2011** 年获“**公共卫生与预防医学**”一级学科硕士学位授予权，**2015** 年被列为湖南农业大学培育学科；**2017** 年进入学科自评估阶段，**2020** 年完成了一轮学科自评估工作。

本学位点于 **2007** 年开始招收第一批**营养与食品卫生学**硕士研究生，先后培养硕士研究生 200 多人。经过 10 多年的发展，已形成了知识结构合理、学术气氛活跃、学风严谨的研究队伍。**学科现有教师 32 人**，在职招生的导师 17 人，其中具有教授职称的教师 10 人，副教授职称教师 5 人，讲师 **2** 人；具有博士学位的教师人数达到 17 人，占学科点在招生教师的 **100%**。导师队伍中，人才济济，其中湖南省学位委员会委员 1 人，湖南省中青年骨干教师 2 人，省级农业产业技术体系岗位专家 2 人，湖南农业大学 1515 学科带头人 1 人，湖南省普通高校教师党支部书记“双带头人”标兵 1 名，湖南农业大学拔尖人才第三层次人才 1 人，还有湖南省芙蓉学者，长江学者，湘西特聘专家各 1 人。从年龄结构上看，学科在职招生教师年龄在 45 岁以下占比 53%（9/17），是一支相对年轻的学术团队，科学发展后劲强。

结合农业大学办学定位和湖南省地方发展特点，我校公共卫生与预防医学一级学科，侧重于农产品质量安全、农产品营养与健康、植物功能化学物、食品加工过程营养与卫生等领域的研究，达到保护和改善人群健康，提高生命质量的目的。学科目前重点关注大农学科领

域中公共卫生、营养健康和生态环境健康问题，主要研究方向有 4 个：即营养代谢与分子营养学、营养与健康、食品质量安全管理与控制和食品生物技术。未来根据学科建设需要和师资力量的配备，还可就目前研究方向进行调整。

1.2 培养目标

学科注重培养学生树立实事求是和勇于创新的科学精神，掌握营养与食品卫生学基本理论、相关的专门知识和学科必要的实验技能。能较好地运用本学科的知识与技术解决食品加工、健康饮食、公共卫生等方面的营养与卫生学问题，具备从事科学研究或独立担负专门技术工作的能力。培养高素质的社会公民和高尚职业道德的高级专门技术人才。

1.3 申请学位标准

研究生在攻读学位期间必须以湖南农业大学为第一署名单位，研究生为第一作者或其导师为第一作者，研究生为第二作者，在 EI、SCIE、CSSCI、CSCD 来源期刊或北大版中文核心期刊及以上期刊发表与学位论文研究内容密切相关的学术研究性论文 1 篇，发表的学术论文应为己正式发表的学术研究性论文。

申请提前毕业的硕士研究生在攻读学位期间至少须在 CSCD 核心库来源期刊及以上期刊发表学术论文 2 篇，其中 1 篇须发表在 SCIE 收录期刊上。若研究生取得特别优秀的科研成果，经个人申请、学院学术委员分会建议、研究生院推荐、校学位评定委员会全体会议批准，可不受上述规定限制。

1.4 学位内涵

公共卫生与预防医学授予医学或理学学术型学位，面向公共卫生、食品科学、生物技术、医药、食品安全、发酵、精细化学品相关行业。

营养与食品卫生学是建立在生物学、基础医学和临床医学等基础之上，从预防医学的角度研究营养和食物（饮食）与人类健康关系的科学，具有很强的科学性、社会性和应用性，与国计民生关系密切。其主要的任务是通过实验研究、人群调查和宏观政策制订等手段，保证人体获得合理营养及卫生质量良好的食品服务，以达到增进健康、增强体质及预防疾病的目的。

本学科，通过推进食品与医药行业之间的有机衔接，依托湖南农业大学，立足湖南农业大省的水域宽广、物产丰富，是我国中部地区重要的粮食和肉类生产基地的省情，主要解决食品与医学中复杂的科学技术问题，解决地方特色物产（如：猕猴桃、槟榔、腌腊肉品、豆制品等）的营养卫生问题，为食品科学的健康长远发展提供强有力的理论支撑体系，培养高质量的医学/理学高端人才。

1.5 主要研究方向

目前，公共卫生与预防医学在湖南农业大学主要设置 4 个稳定的研究方向。

1. 营养代谢与分子营养学：开展食物代谢组学、营养基因组学等方面的研究，以探索营养代谢对健康的调控作用。

2. 营养与健康：主要开展膳食营养调查，动物营养与食品安全、饮食和人体健康方面的研究。

3. 食品质量安全与控制：开展食品加工过程中营养物质的变化、危害因子及其形成机制、食品安全检测与评价研究。

4. 食品生物技术：开展食品微生物资源、食源功能成分的生物转化、微生物与健康以及食品生物危害因子甄别与控制的原理、技术及应用研究。

1.6 本年度建设总体情况

2023 年度，本学科招录学生较 2022 年度有一定的下降。2022 年度招收学生 16 人，2023 年招收 12 人，招生宣传工作还有待加强。2023 年，公共卫生与预防医学研究生报名人数 42 人，录取 12 人；考录比例约为 3.5 : 1。

培养过程规范，课程设置按照“教指委”培养方案要求，开设公共必修课、专业必修课、专业选修课、公共必修课。目前，学位点建成了一批集“教学、培训、科研、生产”四位一体的联合人才培育基地；建立了完善的研究生奖助体系，研究生期间设国家奖学金、学业奖学金、优秀研究生干部奖学金、科研成就奖学金；建立了校、院两级研究生教学质量监控体系。学校和学院确定了专门的研究生教学质量督导员，跟班听课，参与教学各个环节，并将评价结果及时上报学校、学院，反馈给任课教师。

学位论文本年度毕业学生全部合格，无学术诚信问题。同时，2022 年度毕业的研究生中，郭时印教授指导的学生万铮，在 2023 年度获得湖南省级优秀硕士学位论文。

学位点师资建设有所推进，2023 年，李珂和肖愈老师为本学位

点新增导师今年正式开始招生。现有专任教师共 32 人，其中 21 人具有博士学位，博士学位教师占比 65.63%，是一支高学历的人才培养队伍。

学位点研究生教育模式建设有突破，2023 年度获得省级教改项目立项 1 项，即周辉老师主持的“食品类专业学位硕士研究生“三位一体”培养模式研究与实践”，该项目获得省教育厅教改项目立项，不断加强研究生培养模式的探索。

学科建设，有成效，2023 年度，4 个研究方向年度新增纵向项目 9 项。其中青年教师肖愈老师“茯砖茶中冠突散囊菌 UDP-糖基转移酶对黄酮的糖基化修饰及其调控和催化机制研究”获得国家自然科学基金青年项目的立项。石星波教授“信号补偿式核酸适体侧流层析试纸条的研究及其食源性致病菌检测应用”获得国家自然科学基金面上项目立项。此外，王远亮和李宗军教授分别获得湖南省现代农业产业技术体系岗位专家项目各 1 项。学科获得其他纵向项目 6 项，新增到账纵向科研经费 102.25 万元。

2023 年新增横向课题 18 项，接近 2021 年新增项目数的 4 倍，接近 2022 年新增项目数的两倍。新增到账横向项目合同经费共计 127 万，较 2021 年的 53.85 万元和 2022 年的 84.7 万元，横向项目到账经费得到大幅度的提升。在国内外公开发表学术论文 98 篇，其中 SCI 等三大检索收录多达 68 篇。新增国家发明专利申请 4 项，新增国家专利授权 9 项，较 2022 年，专利授权数量大幅度增加，此外新增转让专利 2 项，转让数比 2022 年多一项。

二、 基本条件

2.1 特色优势

近年来营养与食品卫生对社会进步和人类健康事业的作用也越来越显著。本学科的目的是针对湖南是全国农业大省、食品加工大省、武陵山脉具有丰富的药用植物资源等区域特点，注重训练学生研发能力和实践能力，完善研究生知识结构，立足食品与医药专业领域，以食品科学、预防医学、化学等学科为基础，以微生物、动物或植物作为研究对象，充分运用现代食品与医学技术的最新成就，较好的满足湖南农业经济建设和社会发展对预防医学专业类研究型人才的需求。

近 5 年，获相关奖励 8 项，其中 4 项科技成果奖，4 项教学相关奖励。近 5 年，学位点新增研究项目 87 项，其中纵向课题 50 项，新增纵向研究经费 928.31 万元；横向项目 37 个，新增横向研究经费 319.49 万元，近 5 年合计新增研究经费 1247.8 万。注重实践教学基地建设，2023 年新增安乡农链公司为研究生教学实习基地。

2.2 师资队伍

本学位授权点自获批以来，始终把师资队伍建设作为重中之重。32 位教师中，2023 年学位点有在招生的专任教师（在编在岗）共计 17 人，其中具有博士学位的 17 人，学位点导师们 100% 具有博士学位，学位点有教授 10 名，科研就学实力雄厚，指导学生经验丰富。同时，学位点导师们年龄结构分布合理，53% 的导师在 45 岁以下，其中 45 岁以下教授有 3 名，80 后年轻教授 2 名，分别是覃思与石星波老师，

学位点导师队伍是一支具有活力和干劲的导师队伍，学位点导师的具体年龄结构分布如表 1 所示。

本专业领域 17 名骨干教师信息见表 2。其中二级教授 2 人，多人获得地方学术头衔。

表 1 2023 年学位点专任教师队伍结构情况表

师资队伍基本情况-专任教师队伍结构									
专业技术职务	合计	35 岁及以下	36 至 45 岁	46 至 55 岁	56 至 60 岁	61 岁及以上	博士学位人数	境外经历数	硕导人数
正高级	10	0	3	5	2	0	10	7	10
副高级	5	0	4	1	0	0	5	3	5
其他	2	2	0	0	0	0	2	1	2
总计	17	2	7	6	2	0	17	11	17

表 2 部分骨干教师情况表

序号	教师姓名	性别	专业技术职务	导师类别	最高学位	最高学位获得单位	学术头衔
1	易有金	女	教授	博导	博士	湖南农业大学	二级教授
2	覃思	男	副教授	博导	博士	鹿儿岛大学	省中青年骨干教师、长沙市高层次人才 C 类省级科

							技领军人才、省 121 创新工程人才第三层次人选、湘西特聘专家
3	周 辉	男	副教授	硕导	博士	中国农业大学	科技副县长、三区人才
4	王远亮	男	教授	博导	博士	中国科学院微生物研究所	湖南生猪产业技术体系采后处理与加工岗位专家、湖南农业大学 1515 学科带头人
5	石星波	男	副教授	博导	博士	湖南大学	长沙市杰出创新青年、湖湘青年英才、湖南农业大学拔尖人才第三层次人才
6	刘 霞	女	教授	博导	博士	吉林大学	芙蓉学者
7	唐忠海	男	教授	硕导	博士	中南大学	三区人才
8	郭时印	男	教授	硕导	博士	中南大学	湖南科技大学副校长
9	李宗军	男	教授	博导	博士	南京农业大学	湖南草食动物产业技术体系建设产品加工与综合利用岗位专家、湖南省中青年骨干教师、湖南省学位委员会委员、二级教授
10	刘素纯	女	教授	博导	博士	湖南农业大学	三区人才
11	李脉泉	女	讲师	硕导	博士	浙江大学	/
12	刘绍	男	副教授	硕导	博士	湖南农业大学	/
13	肖 航	男	教授	博导	博士	威斯康辛大学	长江学者
14	夏秀东	男	副教授	硕导	博士	南京农业大学	/
15	侯爱香	女	副教授	硕导	博士	湖南农业大学	/
16	李珂	男	高级实验师	硕导	博士	湖南农业大学	/
17	肖愈	男	讲师	硕导	博士	南京农业大学	/

2.3 科学研究

2023 年，公共卫生与预防医学学位点师生在国内外公开发表学术论文 87 篇，比起 2022 年的 84 篇，文章发表总数略有上升；2022

年发表 SCI 等三大索引收录 50 篇，较之 2022 年 53 篇略有下降；2023 年国内期刊发表篇数比 2022 年多 6 篇，达到 37 篇。说明学位点导师们在研究和指导学生过程中，贯彻国家精神，破除“唯论文”论。2023 年，新增纵向项目 9 项，新增到帐科研经费 98.25 万元；在研横向课题 18 项，新增到帐合同经费共计 127 万元；新申请国家发明专利 4 项，新增国家专利授权 9 项，新增专利转让 2 项。近 5 年在研项目和经费，每年新增数目差异不大。表 3 列出了部分导师的近 5 年在研项目。

表 3 主要项目及经费情况

序号	项目名称	项目分类	负责人	合同经费 (万元)
1	茯砖茶中冠突散囊菌 UDP-糖基转移酶对黄酮的糖基化修饰及其调控和催化机制研究	国基	肖愈	24
2	食品级纳米脂质转运系统提高营养素吸收利用率的机理研究 (31671858)	国基	肖航	72
3	基于磁分子印迹纳米粒子偶合 SPR 传感器的食品中抗生素实时快速检测研究 (31671931)	国基	刘霞	68
4	可重复利用的“一元响应二元信号”纳米生物传感器的研究及其在兽药残留中检测应用 (31972155)	国基	石星波	58
5	基于大数据的生猪养殖与优质猪肉加工关键技术研发与应用示范 (2017XK2058)	省重点	王远亮	40
6	1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯与肠道微生物体外互作效应及机制研究 (31701606)	国基	侯爱香	28.8
7	嗜热链球菌中转录因子 PerR 在氧化应激反应中的调控机制研究 (31571811)	国基	周辉	25
8	茶黄素的消化吸收机制及高效吸收载体的构建 (32001680)	国基	李脉泉	24
9	基于代谢组学的 5HN 抑制结肠癌干细胞活性代谢产物及其分子机制研究 (2019JJ40114)	省面上	唐忠海	10
10	莲皮低聚原花青素的提取及其营养调控糖脂代谢异常的分子机制研究 (2019JJ40132)	省面上	覃思	10

11	基于天然萜类化合物界面自组装的植物油结构化及其调控机制研究（2021JJ30321）	省面上	郭时印	5
12	预包装猪肉绿色保鲜与冷链储运关键技术研究（2022NK2035）	省重点	王远亮	25
13	金银花及其食品制品中农药残留和重金属、微生物指标检测技术指导（2022xczx-061）	隆回县金银花产品质量监督检验中心	刘霞	30
14	食源性致病真菌/真菌毒素的便携式检测与高效灭活/降解策略研究（2022JJ10028）	湖南省杰青	石星波	50
15	湖南省草食动物产业技术体系建设产品加工与综合利用岗位	湖南省现代农业产业技术体系岗位专家	李宗军	20
16	湖南省生猪产业技术体系加工岗位专家	湖南省现代农业产业技术体系岗位专家	王远亮	20
17	信号补偿式核酸适体侧流层析试纸条的研究及其食源性致病菌检测应用	国家面上	石星波	60

2.4 教学科研支撑

2023年，学位点拥有“国家植物功能成分利用工程技术研究中心功能食品分中心、食品科学与生物技术湖南省重点实验室、湖南省发酵食品工程技术中心、湖南省现代食品工程技术与装备创新中心、湖南省肉品工程技术研究中心”等省部级科研平台，设有湖南省食品科学技术实践教学示范中心教学平台。教学科研仪器设备总值1000余万元、教学科研用房4000平方米。

2.5 奖助体系

学位点奖助工作的开展，主要以鼓励研究生主动参与到自我管理和自我服务中来，充分发挥高校的育人功能，促进学生的能力发展，为社会提供合格的人才，严格执行学校的相关政策和规定。学校先后颁布了《湖南农业大学全日制研究生学费收费政策及奖助体系改革方案（试行）》、《湖南农业大学全日制研究生奖助学金管理办法》、

《湖南农业大学研究生“三助一辅”实施办法》等有关文件。研究生可参评的奖项主要是国家奖学金、国家助学金、学业奖学金、科研成就奖学金、研究生优秀干部奖学金和经济贫困研究生助学金等奖助学金。

本年度，学位点研究生中，有何心和骆丽如 2 位同学获得国家奖学金，其他 9 人获 A 类学业奖学金，23 人获 B 类学业奖学金，6 人获 C 类学业奖学金，1 人获干部奖学金。

2.6 教学教改及成果

学位点在研究生教育培养工作中不断转变教育理念，在人才培养模式、实践教学、课程体系、教学内容、服务社会需求等方面积极稳步地进行改革，学位点研究生教育教学工作取得了良好成效。

2023 年，学位点在本年度获得了湖南省学位与研究生教育改革研究项目 1 项，学位点导师发表教改论文 3 篇。

2.7 项目及经费

2023 年，学位点导师在研纵向项目 26 项，其中国家自然科学基金项目 3 项，其他省部级项目 23 项，合同科研经费 680.25 万元，到账经费 661.5 万元。同年，学位点导师在研横向课题 32 项，合同经费共计 871.86 万元，到账经费 131.67 万元。

三、人才培养

3.1 相关制度及执行情况

学位授权点严格按照《湖南农业大学专业学位博士/硕士研究生培养方案》以及《公共卫生与预防医学学科学术型硕士研究生学位授

予标准》相关规定，对研究生的培养环节进行严格把控，不断提高人才培养质量。

（1）强化思想引领，筑牢科研诚信根基

学位点通过入学教育、导师见面会、学术讲座等多种手段，在研究生中深入开展学术诚信教育；通过开设《科技论文写作》等特色课程，引导学生恪守学术规范，弘扬科学精神。

（2）落实制度保障，夯实人才培养质量

学位点加强研究生培养过程管理，研究生秘书、二级学位授权点领衔人及秘书定期指导、检查、督促研究生按时、有效、安全地按培养计划推进学业；同时，建立并执行导师作为首要责任人的制度，全程负责研究生学位论文的指导与审核把关。学位点有权根据《湖南农业大学研究生学籍管理实施细则》的相关规定，提出暂缓毕业、退学等处理意见或建议。此外，配有专门的研究生辅导员、负责研究生的思想动态、政治立场和日常生活的辅导。

3.2 招生选拔

（1）考录比与生源结构

2023 年，公共卫生与预防医学学位点全日制硕士研究生报名人数 42 人，录取 12 人。报考学生主要来自本校和湖南城市学院、邵阳学院、湖南人文科技学院、湖南科技学院、湖南中医药大学、怀化学院、遵义师范学院、内蒙古农业大学、河南科技学院、河西学院等国内高校。

（2）主要优化措施：

1) 着力生源发动，提升生源质量

针对生源不足与质量不高这两个问题，学位点优先聚焦本校本院生源以及省外生源，发动和鼓励优秀本科生通过“保研”或者“研究生统考”等方式作为学位点研究生的校内优秀生源培育对象。

2) 改革招生方式，优化人才选拔

学位点硕士研究生招生实行“统一考试”，招生过程重点考察学生的逻辑思维、综合素质和对科研的兴趣等。全方位选拔优秀生源，增强人才选拔的科学性和实效性。

3) 强化招生宣传，扩大生源范围

学位点通过研招网、新媒体、学生高密度聚集的文化社区和社交平台打造宣传阵地，以学位点介绍、特色展示等形式，持续宣传学科、导师团队、科研平台、就业前景、奖助政策等考生关切的问题，争取更多省内外优质生源。利用暑假假期，学位点负责人王远亮教授、学位点助手侯爱香副教授与学位点二级教授李宗军赴遵义师范学院、贵阳学院进行招生宣传，如图 1、图 2 和图 3 所示。



图 1 王远亮教授在遵义师范学院进行研究生招生宣传讲座



图 2 王远亮教授一行赴贵阳学院进行招生交流宣传

我院王远亮副院长一行赴贵州高校交流访问

来源：湖南农业大学食品科学技术学院

发布时间：2023-07-09 17:03

点击:376次

字体大小： [A⁺](#) [A](#) [A⁻](#)

(食品科学技术学院 侯爱香) 为进一步扩大对外学术交流，提升学院办学影响力，7月1日-4日，食品科学技术学院副院长王远亮、李宗军教授、侯爱香副教授等一行应邀赴遵义师范学院、贵阳学院进行交流访问。

图 3 赴贵州交流的新闻稿件

3.3 党建和思想政治教育

2023年，科学构建研究生思想政治工作体系，推动“大思政”理念入脑入心，制定实施学院“三全育人”工作方案，坚持导师面对面、院领导接待日、领导干部“七进”等育人制度，以“五个加强”为抓手，落实立德树人根本任务。加强课程思政改革。将“三全育人”融入教育教学全过程，发扬中华传统食品文化精华，充分挖掘课程自身蕴含的思政元素，借助网络平台，以学生喜闻乐见的方式开展线上思政教育及思政文化作品宣传，着力建设“课程思政”示范课。加强本年度立项省级教改项目1项，即周辉老师主持的“食品类专业学位硕士研究生“三位一体”培养模式研究与实践”获得省教育厅立项。石星波教授获得湖南省普通高校教师党支部“双带头人”标兵、湖南省第三届优秀研究生导师。

学位点结合教师党员和学生党员的优势，组织本学位点学生坚持“三会一课”、“主题党日”等组织生活制度，开展“微党课”、“情景党课”、“党员讲党史”等活动，强化作风建设和纪律建设，使党支部战斗堡垒作用和共产党员先锋模范作用得到有效发挥。

本学位点研究生党组织建设稳步推进，截止2023年12月，本学位点有正式党员10人（2021级3人，分别是蔡雨阳、刘艺丹、易宇航；2022级3人，分别是徐帝，罗雨江，韩冰琦；2023级4人，分别是周权，何芳，文静，罗涵。），学位点预备党员1人（谢文杰），发展入党积极分子15人。同时，在开展学生管理工作时，发挥党员模范带头作用，积极推进本学位学生的学习和生活。

3.4 课程与教材

(1) 课程方面

依据《湖南农业大学专业学位硕士研究生培养总体要求》等文件要求，课程体系应体现先进性、模块化、复合性、工程性和创新性，满足社会多元化需求和学生个性化培养的要求。课程设置应以工程需求为导向，强调专业基础、工程能力和职业发展潜力的综合培养，应注重发挥在线教学、案例教学和实践教学的协同优势。课程学习和专业实践实行学分制，总学分应不少于 33 学分，其中课程学分不少于 27 学分。

公共卫生与预防医学学位点招收 2022 级学术型研究生的课程设置框架和必修环节包括：

1) 公共课程，开设课程有《中国特色社会主义理论与实践》、《自然辩证法》、《基础外语》。

2) 专业必修课程，开设课程有《营养与食品卫生学综合技能课》、《高级生理学》、《环境健康科学（群）——B 食物、营养与健康》、《科技论文写作》、《生物统计学II》。

3) 选修课程，本学位点给研究生开设的选修课程有基础写作相关的课程，有专业领域的前言课程，如开有《专业外语》、《高级食品微生物学》、《食品科学进展》、《营养流行病学》、《现代毒理学》、《分子营养学》、《天然产物化学》、《细胞培养技术与动物试验技术》。

4) 必修环节，包括文献阅读、文献或研究汇报、参与学术活动

和进行专业实践，其中，本学位点研究生参与不少于 8 次的本专业相关学术活动。

(2) 教材方面

为了进一步深化研究生培养机制改革，加强研究生的培养工作，规范研究生教材建设，学位点鼓励高水平教师出精品教材，同时严格对教材选用进行把关，促进研究生教育整体水平的提高。2023 年，学位点研究生必修课程的教材全部选用国家级规划教材。年度内，学位点导师出版教材或专著 3 本，如表 4 所示。

表 4 2023 年度学位点导师出版专著或教材情况

作者	书目	出版社	类型(国家级/省级重点、规划、精品教材)	参编信息(主编、副主编或参编)	排名
刘素纯	发酵食品工艺学	化学工业出版社	“十四五”普通高等教育规划教材	主编	1
李脉泉	现代食品分析实验指导	浙江大学出版社	农业农村部“十四五”规划教材	副主编	1
侯爱香	山羊生态养殖	湖南科技出版社	乡村振兴科技助力系列	副主编	1

同时，李宗军教授、王远亮教授和唐忠海教授策划主编的《食品微生物学原理与应用》、《现代食品生物技术》、《生物工程设备》三本教材均入选刘仲华院士领衔的教育部生物领域“战略性新兴领域‘十四五’高等教育教材体系。易有金教授主编的《食品加工中的安全控制》获得第四届中国轻工业优秀教材二等奖。

学位点在教材或专著建设方面有成效，学位点老师们有教材成果获得奖励，有主编、副主编教材出版，还有教育部规划教材立项。

（3）学位点案例

2023 年疫情封控结束，是开放的一年，学位点研究团队在省委省政府的号召下，团队除热心参加学校学院教学研究任务工作外，时刻牵挂企业生产，为校企合作、提升导师能力做了大量的工作。结合湖南地方产业特色，根据产业发展和地方发展，有针对性的带领团队成员为解决**湖南辣条产业生产存在的营养和食品卫生问题，充实研究生教学案例**做了大量工作。

辣条，在特殊的历史背景下，在上个世纪末，由湖南平江人发明制作出来的新零食，深受广大青少年朋友喜爱，平江也作为辣条发源地被称之为“辣条之乡”，辣条更成为平江经济发展的主打产业。但因前期，其生产操作流程不规范，质量、价格参差不齐，添加剂众多，被许多家庭视为垃圾食品。为提高辣条质量，促进辣条产业健康发展，团队多次赴湖南岳阳平江职校、湖南省玉峰食品实业有限公司、湖南省旺辉食品有限公司、湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司、湖南省翻天娃食品有限公司等职业院校和企业交流生产经验，发挥团队技术优势，既为辣条企业解决生产难题，规范产业生产流程；同时又有利于研究生的培养，促进学科发展。

图 4 为学位点侯爱香副教授作为考核专家在设在湖南平江职院的湖南第一期辣条制作、辣条胚料制作专项能力考核现场。图 5 为学位点李宗军教授、王远亮教授、李珂高级实验师和肖愈博士在湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司，现场指导工作。图 6 为学位点刘素纯老师在湖南省翻天娃食品有限公司现场指导交流。



图 4 侯爱香副教授在辣条制作专项能力考核现场指导



图 5 李宗军、王远亮教授受邀在湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司交流指导



图 6 刘素纯教授在湖南省翻天娃食品有限公司指导交流

学位点与辣条企业服务于合作形式多样，除了现场指导交流，也有为企业进行技术培训，与企业签订技术服务合同，解决技术难题开发新技术，集企业生产资源优势和学校技术人才优势于一体，既解决企业技术所需，也为学位点教师提供了培养研究生的经费；同时，也为社会解决辣条生产和消费的营养与食品卫生问题提供支持，校企联动共同为辣条产业发展发挥作用。

图 7 是刘素纯教授受邀为湖南省翻天娃食品有限公司技术人员授课。图 8 为学位点易有金教授与湖南省翻天娃食品有限公司签订的科技服务合同。



图 7 刘素纯教授为湖南省翻天娃食品有限公司技术人员培训

技术服务合同

项目名称：湖南省翻天娃食品有限公司休闲食品特色基地建设

委托方（甲方）：湖南省翻天娃食品有限公司

受托方（乙方）：湖南农业大学

签订时间：2023年9月16

图 8 易有金教授与湖南省翻天娃食品有限公司签订技术服务合同

3.5 导师指导（含立德树人、导师培训等）

针对导师管理文件，学校多次修订，目前研究生指导教师管理办法是按照《湖南农业大学研究生指导教师管理办法》要求执行。重点选拔政治素质过硬，师德师风高尚，热爱研究生教育事业；业务素质精湛，具有较高的学术造诣，能完成相应的教学科研任务的教师。

2023 年，李珂和肖愈博士两位新增导师可以正式在学位点招收研究生。学位点要求新增的导师必须参加湖南农业大学导师培训班及湖南省研究生导师高级研讨培训班，内容包括学位与研究生教育政策解读、师德师风及学术道德建设、研究生分类指导方法、科研方法论、研究生教育教学模式改革创新等。同时，学院定期开展我与导师面对面等活动，参与导师与学生组合乒乓球或羽毛球赛。2023 年硕士研究生导师年度考核均合格，

3.6 学术训练（实践教学）

（1）学术训练

学位点严格按照研究生培养方案执行。研究生在读期间应掌握公共卫生与预防医学相关工程领域的基础理论、技术与学科发展前沿。学位获得者应掌握的专业知识主要包括公共专业知识与各主要领域的专业知识。其中，公共专业知识主要包括食品与医学技术进展、分析与检测技术进展、生产质量管理规范、食品营养与健康、食品质量与安全等。

此外，学位获得者应掌握相关的人文社科及工程管理知识，应较为熟练地掌握一门外语，能够阅读本领域的外文资料。此外，学位获

得者还应掌握公共卫生与预防医学相关工程领域的基本知识。

学术活动须贯穿于研究生培养全过程，硕士研究生在学期间应参加各种学术交流活动，主要形式包括听学术讲座、作学术报告、参加学术会议等；且在学期间至少主讲 2 次学术报告，累计参加学术交流活动不少于 8 次。

（2）专业实践

专业实践是研究生获得实验经验，提高实践能力的重要环节。通过实践环节应达到：基本熟悉本行业工作流程和相关职业及技术规范，培养工程实践及技术研发与创新能力。本学位点专业实践要求所有研究生都跟随导师为本科生主讲理论或实验指导课程 2 个学时，导师现场指导。此外实践环节还包括企业实践、横向课题研究等形式。

3.7 学术交流（含竞赛等）

学位点始终将学术交流作为推动师生科研能力的重要抓手、提升研究生培养质量的重要手段。学位点明确将研究生开展学术报告、参加国内外学术会议作为培养指标进行考核，鼓励师生积极开展研究生学术活动节，参加高水平学术会议，在大会进行主题发言，扩大学位点影响力。

同时，引导师生参与国内外科技创新赛事，鼓励研究生参加有影响力的比赛或竞赛，充分锻炼科研能力，提高学术水平。2023 年，师生们和往年一样，继续积极参与学术交流活动，学位点师生参与部分学术交流活动的情况见表 5。

表5 部分师生参加代表性学术交流活动情况表

学术交流					
序号	时间	会议名称	参会人员	报告主题	备注
1	2023年4月6日	湘食论坛第三期	师生共20余人	花青素基涂膜的分子相互作用和性能表征及其在水产品保鲜中的应用（胡亚芹）	主办
2	2023年5月16日	湘食论坛第七期	师生28人	(Disease-preventing Effects of Edible Mushrooms and Their Functional Components: A Case Study of Pleurotus eryngii)（肖航教授学术报告）	主办
3	2023年8月6-7日	第十一届食品科学国际年会	师生2人	食品加工新技术、食品营养与安全等各种主题学术报告	参与
4	2023年8月10-11日	中国食品安全检测与分析技术交流会	师生3人	食品安全检测与分析技术系列学术报告（贵阳）	参与
5	2023年9月20-22	湖南省标准化培训	5人	湖南省农业地方标准结构与规程、标准编写软件实用教学、案例等	参与
6	2023年9月24-25	第四届全国食品生物技术大会	师生3人	“食以生强、生以食特”系列学术报告（无锡）	
7	2023年10月7日	修业讲坛	师生29人	功能食品与营养健康	主办
8	2023年10月23-24	中国食品科学技术学会第二十届年会	师生共40人	特殊食品与医学营养融合创新、休闲食品营养健康化雨智能制造等（北辰国际会议中心）	主办
9	2022年12月6-7日	湖南省医学教育科技学会生物安全专业委员会2023年度生物安全学术交流会议	师生共2人	公共卫生微生物疾病类型与预防管理（长沙西雅三和达酒店）	参与
10	2023年12月8日	湘食论坛十一期	师生共20人	国家自然科学基金申报分享与交流（方亚鹏、14-501）	主办
11	2023年12月13日	湘食论坛十二期	师生36人	食品风险因子的“识别-检测-控制-评价”新策略研究	主办
12	2023年12月15	湘食论坛（十三期）	师生30人	纳米孔单分子检测装备研发及食品安全监测应用（李国梁，14-501）	主办
13	2023年12月22日	第五届湖南省卓越教师发展年会暨高校教师数智胜任力研讨会	师生共5人	国家一流课程申报的经验与探讨（长沙金源阳光大酒店）	参会

3.8 学风建设（含道德规范等）

学校制定了《湖南农业大学研究生学术道德规范及违规处理实施意见》，对违反学术道德规范的研究生严肃处理，并通报全校。学校实行研究生学术道德导师负责制。在研究生中期考核、论文中期检查、毕业论文答辩以及科研项目的实施过程中，导师都对学生进行科学道德和学术规范教育。此外，研究生在入学之初均进行了为期一周的入校教育，其中包括科学道德和学术规范教育。2023年，本学位点招收的在读研究生没有发生违反学术道德的行为。

3.9 培养成效（论文、获奖）

科研论文是检验培养效果的重要指标之一，2023年，学位点师生发表的部分科研论文如下表6：

表6 学位点师生发表的部分论文

文章标题	期刊名称	发表日期	文章级别	作者
Metabolite profiling, antioxidant and anti-aging activities of <i>Siraitia grosvenorii</i> pomace processed by solid-state fermentation with <i>Eurotium cristatum</i>	Process Biochemistry	2023/10/26	SCI	刘素纯等
<i>Akkermansia muciniphila</i> Cell-Free Supernatant Improves Glucose and Lipid Metabolisms in <i>Caenorhabditis elegans</i>	Nutrients	2023/4/1	SCI	李宗军等
<i>Limosilactobacillus reuteri</i> Regulating Intestinal Function: A Review	Fermentation	2023/11/1	SCI	李宗军等
Discrimination and characterization of the volatile profiles of five Fu brick teas from different manufacturing regions by using HS-SPME/GC-MS and HS-GC-IMS	Current Research in Food Science	2023/9/25	SCI	王远亮等
Unveiling the duality of <i>Pantoea dispersa</i> : A mini review	Science of The Total Environment	2023/4/15	SCI	易有金等
发酵辣椒中的微生物及其风味物质研究进展	现代食品科技	2023/4/10	核心	易有金等
Study on Process Optimization and Antioxidant Activity of Polysaccharide from <i>Bletilla striata</i> Extracted via Deep Eutectic Solvents	molecules	2023/7/20	SCI	郭时印等
Pharmacological and Pathological Effects of Mulberry Leaf Extract on the Treatment of Type 1 Diabetes Mellitus Mice	Current Issues in Molecular Biology	2023/6/29	SCI	唐忠海等

Acteoside palliates D-galactose induced cognitive impairment by regulating intestinal homeostasis	Food Chemistry	2023/3/21	SCI	李脉泉等
基于色谱-质谱联用技术的食品中农药残留高通量非靶向检测技术研究进展	食品科学	2023/3/10	EI	刘霞等
Colorimetric Chemosensor Based on Fe ₃ O ₄ Magnetic Molecularly Imprinted Nanoparticles for Highly Selective and Sensitive Detection of Norfloxacin in Milk	Foods	2023/1/7	SCI	李脉泉等
Extraction of Lycium barbarum polysaccharides using temperature-switchable deep eutectic solvents: A sustainable methodology for recycling and reuse of the extractant	Journal of Molecular Liquids	2023/5/6	SCI	唐忠海等
基于熊果酸的 W/O/W 型 Pickering 乳液制备方法	食品与机械	2023/9/2	SCI	周辉等
Partial Purification, Characterization, and Application of Exopolysaccharides Produced by <i>Lactobacillus plantarum</i> NS1905E in Yogurt	Journal of Food Biochemistry	2023/8/10	SCI	周辉等
Capture, sterilization and determination platform of foodborne pathogen based on Halbach ring-mediated magnetic filter	Sensors and Actuators: B. Chemical	2023/4/19	SCI	石星波等
A ratiometric fluorescence-based colorimetric sensor for the portable analysis of antioxidants via smartphone	Microchemical Journal	2023/3/13	EI	石星波等
DNA-Dependent Prussian Blue Nanoflowers for Biosensing, Catalysis and Imaging	Advanced functional materials	2023/1/10	SCI	石星波等
Polysaccharide extract from <i>Rosa laevigata</i> fruit attenuates inflammatory obesity by targeting redox balance and gut interface in high-fat diet-fed rats	Food Science and Human Wellness	2023/3/1	SCI	覃思等
Multi-Index Comprehensive Assessment Optimized Critical Flavonoids Extraction from Semen <i>Hoveniae</i> and Their In Vitro Digestive Behavior Evaluation	Foods	2023/2/10	SCI	覃思等
The Regulatory Effect of Phytochemicals on Chronic Diseases by Targeting Nrf2-ARE Signaling Pathway	Antioxidants	2023/1/20	SCI	覃思等
Association between Western Dietary Patterns, Typical Food Groups, and Behavioral Health Disorders: An Updated Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies	Nutrients	2023/12/30	SCI	李脉泉等
Citrus Peel Extracts: Effective Inhibitors of Heterocyclic Amines and Advanced Glycation End Products in Grilled Pork Meat Patties	Foods	2023/12/28	SCI	李脉泉等
Solid-state fermentation with <i>Rhizopus oryzae</i> HC-1 improves the metabolites profiling, antioxidant activity and gut microbiota modulation effect of soybeans	LWT-Food Science and Technology	2023/9/11	SCI	肖愈等
Metabolite profiling, antioxidant and anti-aging activities of <i>Siraitia grosvenorii</i> pomace processed by solid-state fermentation with <i>Eurotium cristatum</i>	Process Biochemistry	2023/8/25	SCI	肖愈等
Effects of solid-state fermentation with <i>Bacillus subtilis</i> LK-1 on the volatile profile, catechins composition and antioxidant activity of dark teas	Food Chemistry: X	2023/7/28	SCI	肖愈等
蕨菜提取液活性物质和抗氧化特性研究	中国食物与营养	2023/6/28	中文	侯爱香等
A Study on the Formation of Flavor Substances by Bacterial Diversity in the Fermentation Process of Canned Bamboo Shoots in Clear Water	FOODS	2023/9/1	SCI	李珂等

优秀个人	派出单位
王远亮	湖南农业大学
魏宝阳	湖南农业大学
唐启源	湖南农业大学
周 辉	湖南农业大学
邓放明	湖南农业大学
艾 辛	湖南农业大学
谢红旗	湖南农业大学
曾宁波	湖南农业大学
蒋 隽	湖南农业大学
肖深根	湖南农业大学
黄建安	湖南农业大学
刘 雯	湖南农业大学
郑亚杰	湖南农业大学
胡进波	中南林业科技大学
廖有为	中南林业科技大学
王利宝	中南林业科技大学
李凤娜	中国科学院亚热带农业生态研究所
倪姮佳	中国科学院亚热带农业生态研究所
尹春梅	中国科学院亚热带农业生态研究所
陈永忠	湖南省林业科学院
王 勇	湖南省林业科学院
胡 伟	湖南省林业科学院

- 6 -

图 10 王远亮教授湖南省级优秀科技特派员

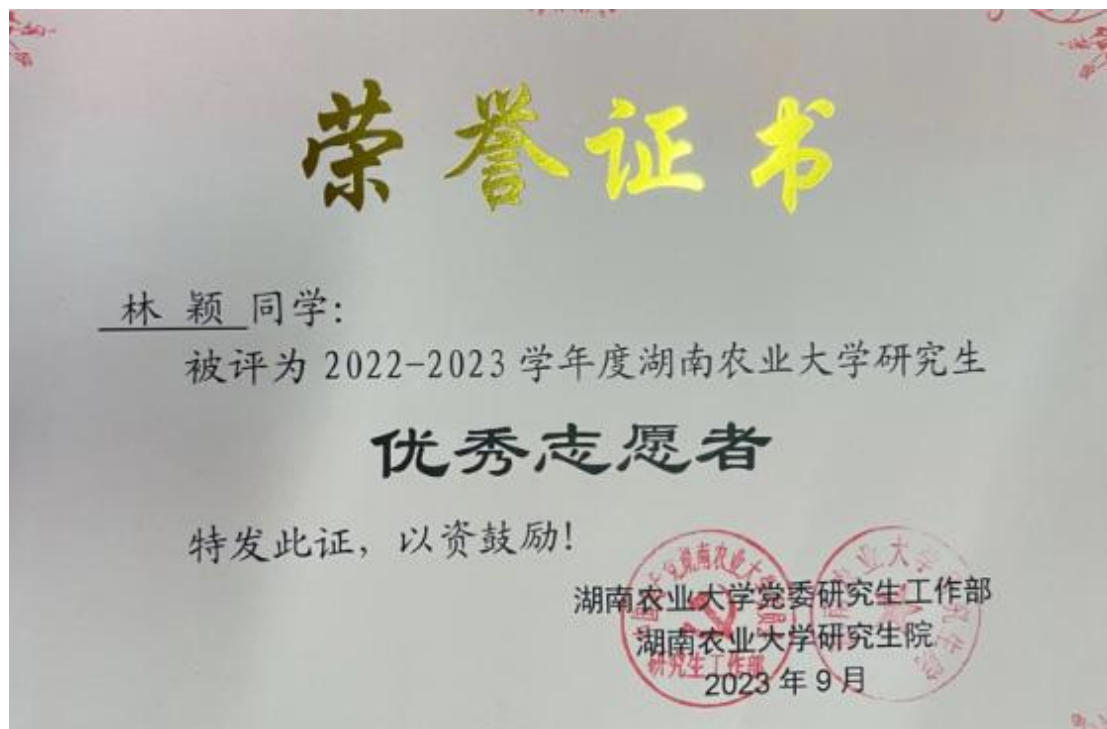


图 11 学生优秀志愿者

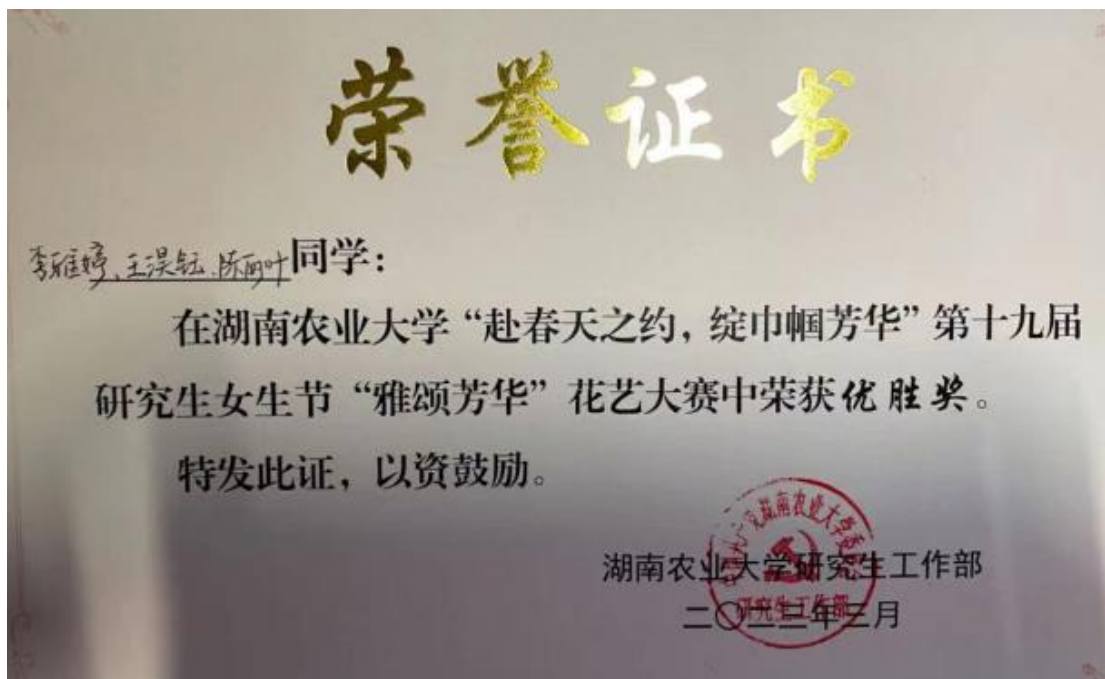


图 12 学生花艺大赛优胜奖

3.10 管理服务

1) 专职管理人员配备情况：2023 年，学科同时配有研究生教务秘书、专职辅导员以及班主任各 1 名。

2) 在学研究生满意度调查情况：本学位点研究生对教师满意度比较高。面向 2023 级公共卫生与预防医学专业学位点营养与食品卫生学领域研究生共开设课程 10 门课，随机抽查学院开设的 4 门专业课程，教师平均分 95.62，如表 8 所示。

3.11 就业发展（就业率、就业类型）

2023 年本学位点共毕业 12 人，就业去向表 7 如下所示。其中正常毕业学生 12 人，11 人全部就业或直博，就业去向有企业、科研单位、医院，还有 1 人，截止 2023 年 12 月还在备考博士和事业编。

表 7 营养与食品卫生学位点 2023 年毕业生就业去向

序号	毕业生	就业形式	就业单位	地区	单位性质	毕业生电话
1	段雨帆	劳动合同就业	湖南正大集团	湖南省宁乡	科研人员	18153723608
2	尹家全	就业协议形式就业	湖南普瑞玛药物研究中心有限公司	湖南省长沙市	其他人员	18874728769
3	董盛叶	就业协议形式就业	湖南中医药高等专科学校	湖南省株洲市	教学人员	18229907664
4	刘梦梦	就业协议形式就业	广东茂名健康职业学院	广东省茂名市	教学人员	18055792538
5	陈中	劳动合同就业	长沙智生源生物科技有限公司	湖南省长沙市	科研人员	18807400533
6	陈垠	求职、考博中	/	/	/	15575550561
7	贺子玉	科研助理合同	中国农业科学院深圳农业基因组研究所	广东省深圳市	其他	18274396647
8	蒋佳彦	科研助理劳动合同	华中农业大学	湖北武汉	科研助理	15197808816
9	唐逸芸	科研助理合同	湖南农业大学	湖南省长沙市	其他	18374969416
10	刘冬雪	其他录用证明就业	苏州市百信环境检测工程技术有限公司	江苏省苏州市	其他专业技术人员	18786859541
11	周千	劳动合同形式就业	武汉商贸职业学院	湖北武汉	教学	18164152650
12	龔蓁婍	直博, 继续深造	湖南农业大学	湖南长沙	学生	15200936409

3.12 教育质量与评估分析

2023 年本学位点在学生评教体系中, 教师得分都在 94 分以上, 部分课程教师评价表, 见表 8。

表 8 部分课程学生评价表

课程编号	课程名称	得分	应参加人数	实际参加人数
S1004F203	食品科学进展	94.88	16	15
S1004F205	现代毒理学	96.13	16	15
S0832F201	现代食品生物技术	95.96	10	9
S1004F202	高级食品微生物学	95.52	20	19

四、服务贡献

本学科坚持以面向三农和服务社会为宗旨, 致力于服务国家和地方经济建设发展的需要, 提高学生服务“三农”的意识和能力; 学科派

遣支持三区科技特派员、湖南省科技特派员专家等 15 人次，全方位多形式开展社会服务工作。如王远亮、李宗军教授**“湖南省传统发酵食品现代化绿色加工与品质提升”高级研修班培训**，为企业技术人员**免费培训**。

此外，学位点导师们注重研究生的社会服务意识培养，先后多次带领研究生参与社会服务，走访企业，解决企业遇到的实际生产问题。如图 13、图 14 和图 15 所示。



图 13 李宗军教授带领研究生到安乡农仓公司指导腊肉生产

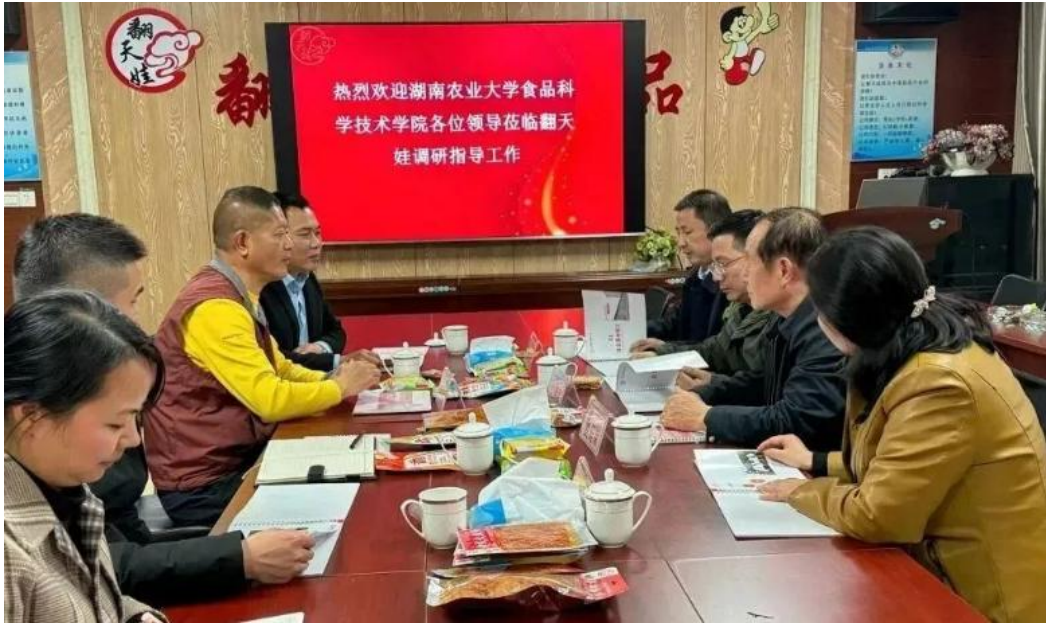


图 14 易有金教授带队在湖南省翻天娃食品有限公司调研指导



图 15 侯爱香副教授赴湖南陶蔬恋农业科技有限公司指导酱菜生产

案例： 发挥人才优势，服务地方经济发展，扩大学科影响力

本学位点李宗军研究团队教授，应湖南省常德市安乡县委县政府的邀请，对接县政府、县科技局和安乡农链投资有限公司，担任技术专家，宗旨是加强校地、校企产学研合作，核心是推动地方自主创新，重点是科技和人才输出和应用，如图 16、图 17 所示。研究团队与安乡农链投资有限公司签订技术服务合同，在团队的协调沟通下，安乡县人民政府与湖南农业大学签订战略合作框架协议。如图 18 和图 19 所示。



图 16 邀请陈光辉副校长授予安乡“湖南农业大学技术转移与知识产权（常德）分中心安乡工作站”



图 17 王远亮教授予安乡“食品科学与生物技术湖南省重点实验室酱卤食品研究开发（安乡）中心”



图 18 邹学校院士与安乡县人民政府签订战略合作框架协议

技术开发（合作）合同

项目名称：安乡酱卤食品产业科技平台建设与加工技术研究

甲 方：安乡县农链投资有限公司

乙 方：湖南农业大学

签订时间：2023年11月1日

签订地点：湖南农业大学

有效期限：2023年11月1日至2026年10月31日

图 19 与安乡农链投资有限公司签订技术服务合同

服务期间，李宗军教授团队不仅完成了学院的教学研究任务，还发挥专家团队作用，调研了海佳有限公司、何鱼婆食品有限公司、王饺儿食品有限公司、香生坊食品有限公司等企业和安乡酱卤产业工业园区，如图 20 所示。



图 20 在安乡酱卤食品产业园区调研

团队走访了该县县委办、县政府办、农业农村局和科技局等机构和单位，与相关领导，针对安乡县农业科技系统工作进行了深入探讨，并赴安乡酱卤不夜城开展了现场技术指导工作。通过调研，掌握酱卤企业在科技创新，技术水平、创新人才等方面的情况及需求，为实施校地、校企产学研合作奠定基础。

服务期间，除了做好酱卤研究院的筹建工作和酱卤产业的技术服务工作，其团队各位专家努力做好人才服务工作，主动向企业宣传人才政策，加强与高层次人才的联系沟通，积极推荐、帮助各类人才申报扶持计划。

五、存在的问题

按照学校相关文件培养学生的同时，对照本年度学位点建设现状，发现学位点存有以下问题：

（1）专任教师队伍结构有待进一步优化

目前，学位点 45 岁及以上专任教师占整体校内专任教师比率较高，结构存在梯度建设有待进一步完善。未来 5 年，多位正高级导师面临退休，同时中青年高级职称导师数量严重不足，这将影响学位点的发展。

（2）生源规模有待进一步扩大

2023 年，学位点在岗校内导师共 17 人，录取全日制研究生 12 人。一方面是学校分配给学位点的生源指标偏少，另一方面是报考人数规模不大，录取人数有限。招生人数过少，在很大程度上限制相关

专任教师的课题实施，也影响学位点长远发展。

（3）培养目标有待进一步完善

本学位点旨在培养具有创新能力和实践能力的公共卫生与预防医学领域高层次研究与管理人才。就学生毕业论文研究的范围来看，本学位点还可以拓宽食品营养、食品卫生和食品安全等方面的研究课题，结合湖南地方经济发展和社会需求培养高质量的人才。

六、下一年度建设计划

6.1 建设思路

坚持以立德树人为根本，培育和践行社会主义核心价值观，在系统掌握专业领域基础理论知识体系的基础上，培养具有创新能力和实践能力的高层次研究与技术人才。

6.2 工作计划与实施措施

（1）加强对校内青年老师的培养。通过整合校内资源，支持学位点举办领域高水平学术会议，鼓励青年教师到高水平大学、科研院所访学，为青年人才培养创造良好的条件。同时，争取学院调整导师或引进高层次人才充实导师队伍。

（2）扩大学位点的办学影响力。加大学位点对外宣传力度。同时，加强与校外学术团体及企业实践基地的建设，打造品牌基地。通过增强学生对实践性专业知识及所涉及的行业的认知，提升研究生解决生产实际问题的能力。

（3）加强对学生的培养与管理。对标研究生培养目标，提升学

生解决实际问题的能力；同时，在课程中融入思政内容，加强学生的科技服务意识，使其具有良好职业素养的高层次应用型专门人才。

(4)加强研究生课程的改革与管理，加强研究生教材建设，鼓励老师们对研究生教育教学进行研究，并形成研究成果并发表。

(5)下一步在专业领域里，根据时代要求围绕大健康、银发健康食品和预防医学与公共卫生领域开阔研究方向，为社会培养更多的专业人才。