

学位授权点建设年度报告

(2024 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 ☒
	专业学位 ☐

授 权 级 别	☐ 博 士
	☒ 硕 士

2024 年 12 月 31 日

一、学位授权点基本情况

湖南农业大学公共卫生与预防医学一级学科硕士点是湖南省内唯一的一个设在农林院校食品院系的硕士点。湖南农业大学食品科学技术学院于 2006 年获得营养与食品卫生学二级学科硕士学位授予权，2011 年获得公共卫生与预防医学一级学科硕士学位授予权。近 20 年来，本学科坚持秉承学院“交叉融合、突出特色、协同创新、服务社会”的办学理念，注重人才培养、科学研究和社会服务有机结合，为湖南省质监、疾控部门及相关高校培养了大批学术带头人和科研骨干，为湖南公共卫生与食品行业提供了强有力的人才和科技支撑，现为湖南农业大学培育学科。

1 目标与标准

1.1 培养目标

学习和掌握习近平新时代中国特色社会主义思想；爱国敬业，遵纪守法，品德良好；具有严谨求实的科学态度及献身科学、团结合作及开拓创新精神。

具有扎实而宽广的营养与食品卫生的基础理论、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。能够熟悉地运用本学科理论、现代实验技术和先进仪器设备进行科学研究和（或）生产实践。

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。

身心健康。

1.2 学位授予标准

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已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。

二、基本条件

2.1 培养方向

本学位点有三个培养方向，即营养与食品卫生学、流行病与卫生统计学和卫生毒理学。

营养与食品卫生学，营养学是研究食物中的营养素及其他生物活性物质对人体健康的生理作用和有益影响；食品卫生学则是研究食物中可能存在的各种有害因素对人体健康的危害及其预防措施的科学。营养与食品卫生工作是疾病控制与卫生监督工作的重要内容之一，对保证社会人群健康、增强体质、降低慢性病的发病率、死亡率及延长寿命均有重大的意义。该方向结合农林院校食品学院的特点，开展大量农产品、食物的功能性成分、危害分析、质量控制、新资源探索等

方面的研究，以明晰它们对人体健康作用的影响。

流行病与卫生统计学，流行病学是研究人群中疾病与健康的分布及其影响因素，并研究防制疾病及促进健康的策略和措施的科学；卫生统计学是运用概率论和数理统计的原理与方法，研究人群健康状况以及卫生服务领域中数据的搜集、整理分析，并进行统计推断的学科。流行病与卫生统计学不仅是公共卫生与预防医学中的理论与应用性学科，也是现代医学的基础与骨干学科。该方向的导师结合湖南地方特色，在病源微生物危害、槟榔产业适度发展方面做了大量工作。

卫生毒理学是研究外源因素对生物系统的损害作用和毒作用机制，进行安全性评价/风险评估的科学，可为制订卫生标准及防治措施提供理论依据；与食品安全、药品安全、生态环境安全、职业安全等密切相关。该方向导师，根据地方政府相关部门的需求，在食品风险评估、标准制定等方面提供研究支持。

2.2 本年度建设总体情况

2024 年度，本学科招录学生与 2023 年度差别不大。2023 年度招收学生 12 人，2024 年招收 14 人，招生宣传工作还有待加强。2024 年，公共卫生与预防医学研究生报名人数 49 人，录取 14 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，2023年度毕业的研究生中，王远亮教授指导的学生万铮，在2024年度获得湖南省级优秀硕士论文。

学位点师资建设有所推进，2024年，师资总规模目前为36人，其中专任教师为33人，教/科辅专职岗位人员3人。专任教师中具有博士学位的教师占比91%，骨干教师具有博士学位的比例100%；专任教师中有教授职称的11人，副高职称的8人，中级职称的14人。专任教师中有外缘学缘关系的教师为26人，占比78%，具有国外留访学经历的教师有15位，占比45%。从年龄结构上看，本学科的教师年龄在45岁及以下的23人，占比64%，是一支年轻的学术团队，发展后劲强，详细情况如表1、表2所示。

表1 公共卫生与预防医学教师结构一览表

专任教师 专业技术 职务	专任教师和教辅人员基本情况（人数）									
	人数 合计	35 岁 以下	35-39 岁	40-44 岁	45-49 岁	50-54 岁	55-59 岁	60 岁 以上	博士 学位	境外 经历
教授	11	0	0	2	4	1	3	1	11	9
副教授	8	0	0	5	0	2	1	0	7	1
讲师	14	5	2	5	1	0	1	0	12	4
专任教师 总计	33	5	2	12	5	3	5	1	30	15

教辅人员	3	0	1	2	0	0	0	0	0	0
获外单位学位人数 比例	导师人数		在职招生硕士导 师人数		具有本学科先进 学科背景人数		博士学位 人数	留访学经历 人数		
26（78%）	28（85%）		19（58%）		33（100%）		30（91%）	15（45%）		

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	/

导师队伍中，有湖南省中青年骨干教师 2 人，湖南农业大学“1515”学科带头人 1 人，芙蓉学者 1 人，长江学者 1 人，优秀研究生导师 1 人。近 5 年新增湖南省中青年骨干教师 1 人，省级农业产业技术体系岗位专家 3 人次，湖南省学科评议组成员 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，湘西特聘专家 4 人，新增湖南省优秀研究生导师 1 人和长沙市高层次人才 C 类省级科技领军人才 1 人。

学科建设，有成效，2024 年度，3 个研究方向年度新增纵向项目 9 项。其中青年教师周辉老师获得国家自然科学基金面上项目的立项。此外，王远亮教授和侯爱香副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。

2024 年度本学位点立项合同经费超过 800 万元，新增纵向项目 7 项，新增到账纵向科研经费 101 万元。新增横向课题 16 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。在国内外公开发表学术论文 100 篇，其中 SCI 等三大检索收录多达 70 篇，中科院 1 区 SCI 论文 16 篇。新增国家发明专利申请 3 项，新增国家专利授权 2 项。

2.3 特色优势

本学科定位紧扣国家战略需求，依托湖南省作为全国农业大省、食品加工强省的区域优势，以及武陵山脉丰富的药用植物资源，聚焦食品科学、预防医学、化学等学科交叉融合，构建以“营养与健康”为核心的特色学科体系，致力于解决食品安全、营养干预、慢性病防控等重大民生问题，为健康中国建设提供科技与人才支撑。学位点以微生物资源开发、药食同源产品研发、营养与慢性病防控为三大核心方向，推动多学科交叉融合，以食品科学与预防医学为基础，整合化学、生物学、大数据分析等技术，形成“从农田到餐桌”的全链条研究体系。例如，运用人工智能优化食品加工工艺，开发低盐低糖功能性食品。在食品安全领域，建立快速检测技术平台，针对湖南农产品中重金属污染、农药残留等问题，开发高灵敏度生物传感器，保障“舌尖上的安全”；形成了“基础研究—技术转化—社会服务”三位一体的发展格局。未来将进一步强化与“健康中国 2030”目标的衔接，为培养高层次预防医学与食品科学交叉人才、服务地方经济社会发展贡献核心力量。

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 80 项，其中纵向课题 41 项，新增纵向研究经费 938.35 万元；横向项目 39 个，新增研究经费 1354.83 万。注重实践教学基地建设，2024 年新增湖南安瑜健康科技有限公司为研究生教学实习基地。

2.4 科学研究

2024 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 92 篇，比起 2023 年的 87 篇，文章发表总数略有上升；其中 SCI 一区达到 16 篇，说明学位点导师们在研究和指导学生过程中，论文质量大幅度提升。科研经费和项目也每年有不同程度的新增。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	侯爱香	18
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	18
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
18	植物乳杆菌 β -葡萄糖苷酶介导剁辣椒中结合态多酚释放的作用机制研究	国家面上	周辉	50

2.5 教学科研支撑

2024 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，平台情况如表 4 所示。

表 4 依托平台简况表

平台类别	数量	平台具体名称
省部级教学平台	3	湖南省普通高等学校实践教学示范中心
		中央与地方共建高校特色优势学科实验室
		中央财政支持地方高校发展专项资金资助项目农产品加工与贮藏工程训练中
国家级科研平台	2	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
		柑橘资源综合利用国家地方联合工程实验室
省部级科研平台	11	国家蔬菜加工技术研发分中心
		国家斑点叉尾鮰加工技术研发分中心
		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研究中心
		湖南省菜籽油营养健康与深度开发工程技术研究中心
		湖南省现代食品工程技术与装备创新中心
		湖南省肉类加工工程技术研究中心
		湖南省辣椒精深加工工程技术研究中心
		海南联合槟榔产业工程研究中心
		洞庭实验室（新增）
		湖南农业大学长沙现代食品创新研究院（新增）

2.6 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，本年度的发放详情如表 5 所示。

表 5 2024 年度奖助学金发放情况表

序号	项目名称	资助类型	年度	总金额(万元)	资助学生数
1	国家奖学金	奖学金	2024	2	1
2	国家助学金	助学金	2024	24	40
3	A 类学业奖学金	奖学金	2024	5.4	9
4	B 类学业奖学金	奖学金	2024	8.8	22
5	C 类学业奖学金	奖学金	2024	1	5

2.7 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。

2024 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，结题一项，学位点导师发表教改论文 2 篇。

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

2024 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 49 人，录取 14 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。

3.3 党建和思想政治教育

2024 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，即覃思老师参与的《食品类研究生“三位一体、产教融合”创新实践》获得省教育厅立项。

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 2025 年 3 月，公共卫生与预防医学学位点有正式党员 12 人（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；2024 级 5 人，分别是尹文静、李瑶、陈凯莉、辜凯彬、温文静），发展入党积极分子 10 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 2024 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--含思政与学术道德教育》、《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。2024 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 2 本，如表 6 所示。

表 6 2024 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
肖愈	食品微生物学(第四版)	中国农业出版社	“十四五”普通高等教育规划教材	参编	10
李脉泉	功能性食品	中国轻工业出版社	农业农村部“十四五”规划教材	参编	8

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。

（3）学位点案例

2024 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内蒙古牛羊肉副产物附加值不高的问题，充实研究生教学案例做了大量工作。

图 1 为学位点王远亮教授、侯爱香副教授在内蒙古巴彦淖尔市考察牛羊加工产业，并签订了合作协议。图 2 为王远亮、侯爱香研究团队为合作企业开发的真空快速酱卤羊杂产品，羊肝、羊肺和羊心产品，该类产品除了具有酱卤食品应有的风味与特征，营养功能也得到提升。



图 1 王远亮教授、侯爱香副教授赴内蒙古考察并签订合作协议

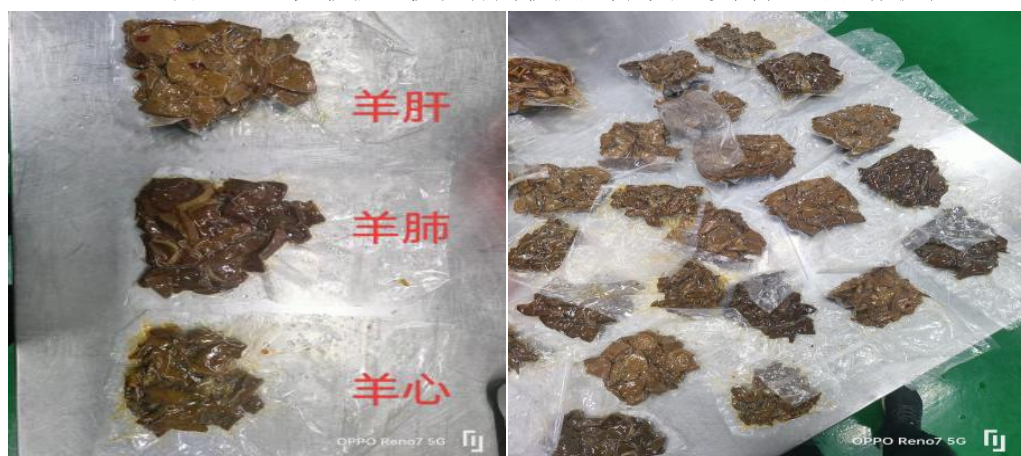


图 2 开发研制的高营养酱卤即食休闲产品

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。

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。2024 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。2024 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 7。

表 7 部分师生参加代表性学术交流活动情况表

时间	会议名称	参会人 员	报告主题
2024 年 4 月 28	湖南省食品科学技术学会委员会年会	20	米面制品、预制菜、果蔬加工等主题（隆华国际大酒店）
2024 年 12 月 21 日	湖南省食品科学技术学会 2024 年学术年会	40	现代食品加工技术、食品质量控制等（明城国际大酒店）
2024 年 8 月 3-5 日	第五届食品科学与人类健康国际研讨会	师生 3 人	食品科学与人类健康理论研究（湖北武汉）
2024 年 4 月 25 日	2024 年国际食品安全与健康大会	师生 3 人	食品安全、营养与健康（北京）
2024 年 4 月 19-21 日	2024 年畜产品加工与引压管产业发展论坛	师生 10 人	食品营养与人类健康（陕西西安）
2024 年 4 月 19 日	“南茶北引”传承创新大会暨第十二届茶学青年科学家论坛	师生 5 人	茶业科学研究前沿 （山东省日照）
2024 年 3 月 20 日	FIC（中国国际食品添加剂和配料展览会）	师生 3 人	食品添加剂和配料先进产品

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。2024 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一，2024 年，学位点师生发表的部分中科院 1 区的科研论文如下表 8：

表 8 学位点师生发表的部分论文

序号	论文题目	作者	发表时间	发表期刊
1	Physiological biochemistry and multi-omics reveal the underlying mechanism of citral in controlling <i>Colletotrichum scovillei</i> in postharvest chili	易有金	2024/11/30	LWT
2	Effect of inoculation with different <i>Eurotium cristatum</i> strains on the microbial communities and volatile organic compounds of Fu brick tea	肖愈	2024/12/1	Food Research International
3	Biotransformation of chloramphenicol by enriched bacterial consortia and the newly isolated bacterial strain <i>Bordetella</i> sp. C3: Detoxifying biotransformation pathway and its potential application in agriculture	王远亮	2024/10/24	BIORESOURCE TECHNOLOGY
4	Enhanced bioaccessibility of interfacial delivered oleanolic acid through self-constructed Pickering emulsion: Effects of oil types	覃思	2024/11/1	Food Research International
5	Stability and gastrointestinal digestion behaviour of theaflavins encapsulated in W/O Pickering emulsions	覃思	2024/8/22	LWT
6	A smartphone-integrated colorimetric sensor for sensitive detection of organophosphorus pesticides based on large-scale synthesized Fe-N/C single-atom nanozymes	石星波	2024/1/24	Sensors and Actuators: B. Chemical
7	A novel "mix-response" biosensor for colorimetric and photothermal dual-mode detection of sulfide ions in food based on silver-doping Prussian blue nanoparticle	石星波	2024/7/27	talanta
8	Dual modal improved enzyme-linked immunosorbent assay for aflatoxin B1 detection inspired by the interaction of amines with Prussian blue nanoparticles	石星波	2024/4/21	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES
9	6-benzylaminopurine highly sensitive analysis by SPR sensor with bifunctional magnetic molecularly imprinted polymers nanoparticles	刘霞	2024/11/1	Food Chemistry
10	Advances in metabolism pathways of theaflavins: digestion, absorption, distribution and degradation	李脉泉	2024/8/2	Critical Reviews in Food Science and Nutrition
11	Potential anti-hyperglycemic activity of black tea theaflavins through inhibiting α -amylase	李脉泉	2024/3/16	Food Chemistry: X
12	Discrimination and characterization of volatile organic compounds and nutritional values of three varieties of chopped pepper seeds	陈玉连	2024/1/24	Food Chemistry: X

13	Effect of stigmasterol and polyglycerol polyricinoleate concentrations on the preparation and properties of rapeseed oil-based gel emulsions	唐忠海	2024/10/30	FOOD CHEMISTRY-X
14	Preparation, characterization, and digestibility of a Yakuchinone B-loaded nanoemulsion system stabilized by soybean lecithin	唐忠海	2024/9/15	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
15	Microbial community succession and changes of volatile compounds in the fermentation process of bamboo shoots	李宗军	2024/8/1	Food Microbiology

2024 年，师生在立德树人、课外活动、创新创业和服务社会领域取得了较好的成绩，一年师生发表论文质量得到较大幅度提升，SCI 一区论文 16 篇，学生参与申请专利 3 项。如学位点学生徐杰筛选到了新菌种，并参与专利申报“一株降氨基甲酸乙酯的卡利比克迈耶氏酵母及其应用”，图 3 所示。



图 3 徐杰同学筛选的菌种及其申请的专利

3.10 管理服务

1) 专职管理人员配备情况：2024 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 2024 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。

3.11 就业发展（就业率、就业类型）

2024 年本学位点共毕业 14 人，就业去向表 9 如下所示。其中正常毕业学生 14 人，14 人全部就业或直博，就业去向有企业、科研单位、医院。

表 9 公共卫生与预防医学学位点 2024 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	骆丽如	其他录用	湖南沁润健康科技集团有限公司	湖南省长沙市岳麓区	科学研究和技术服务业	13786113296
2	邝金艳	签就业协议	湖南麻辣王子食品有限公司	湖南省平江县	批发和零售业	18890577470
3	王婧丽	签劳动合同	湖南青果果食品有限公司	湖南省益阳市资阳区	农、林、牧、渔业	18174614725
4	王丽	签劳动合同	深圳市恒心世纪科技有限公司	广东省深圳市宝安区	信息传输、软件和信息技术服	15285223720
5	王洪钰	签劳动合同	湖南省林业科学院	湖南省长沙市雨花区	农、林、牧、渔业	17673601452
6	刘艺丹	其他录用	长沙市一诺生物科技有限责任公司	湖南省长沙市芙蓉区	科学研究和技术服务业	17873568721
7	林颖	签劳动合同	湖南青果果食品有限公司	湖南省益阳市资阳区	住宿和餐饮业	13786086927
8	谢文杰	其他录用	湖南沁润健康科技集团有限公司	湖南省长沙市岳麓区	科学研究和技术服务业	18973590278
9	邱雪娇	签劳动合同	吉安市青原区指南教育咨询有限公司	江西省吉安市吉州区	教育	13060223148
10	何心	签劳动合同	深圳医学科学院（筹）	广东省深圳市光明区	科学研究和技术服务业	15681914160
11	蔡雨阳	其他录用	完美(中国)有限公司	广东省中山市	制造业	15073015073
12	易宇航	升学	湖南农业大学	湖南省长沙市芙蓉区	教育	18874724089
13	姜好	其他录用形式就业	湖南丰硕仪器有限公司	湖南省长沙市芙蓉区	科学研究和技术服务业	15308417290
14	王云富	签就业协议形式就业	盐津铺子食品股份有限公司	湖南省长沙市	制造业	18229755486

3.12 教育质量与评估分析

2024 年本学位点在学生评教体系中，教师得分都在 97 分以上，部分课程教师评价表，见表 10。

表 10 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	98.12	12	12
S1004F205	现代毒理学	97.8	14	13
S1004F202	高级食品微生物学	97.85	13	13
S1004F102	营养与食品卫生学综合技能课	98.62	13	13

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 16 人次，全方位多形式开展社会服务工作。

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 4 所示。



图 4 王远亮教授、侯爱香副教授带领研究生到湖南瑞生源生物科技有限公司交流指导

案例：发挥人才优势，服务地方经济发展，扩大学科影响力

本学位点导师团队，响应省委省政府的号召，勇扛振兴湘酒的大旗，应湖南屈原酒业的邀请，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。屈原酒业酿酒生态园，是湘北地区规模最大的白酒酿造基地，该

企业是“湖南省农业产业化龙头企业”，并坚持走“产业融合”之路，将“屈原酒”打造成世界华人的“端午酒”，学位点导师积极投入该企业的技术合作，及时交流指导，如图 5 所示。



图 5 赴屈原酒业进行交流指导

同时，学院不仅注意酒企的技术交流与对接，对地方酒业的扶持和教育也很注重。前往湖南临湘，调研指导茶酒生产，并在临湘市职业中专召开酒业发展研讨会，如图 6、图 7 所示。



图 6 在临湘岳阳古瑶龙窖酒业指导工作



图 7 在临湘市职业中专召开酒业发展研讨会

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

2024 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，根据时代要求围绕健康中国、银发群体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。