

申请硕士学位授权 一级学科点简况表

学位授予单位 (盖章)	名称：四川理工学院
	代码：10622
申请一级学科	名称：食品科学与工程
	代码：0832
本一级学科 学位授权类别	<input type="checkbox"/> 博士二级
	<input type="checkbox"/> 硕士一级 <input checked="" type="checkbox"/> 硕士二级
	<input type="checkbox"/> 硕士特需项目
	<input type="checkbox"/> 无硕士点

国务院学位委员会办公室制表

说 明

一、单位代码按照国务院学位委员会办公室编、北京大学出版社2004年3月出版的《高等学校和科研机构学位与研究生教育管理信息标准》中的代码填写。

二、学科门类名称、一级学科名称及其代码、专业学位类别名称及其代码按照国务院学位委员会、教育部2011年颁布的《学位授予和人才培养学科目录》填写。

三、除另有说明外，本表填写中涉及的人员均指人事关系隶属本单位的在编人员以及与本单位签署全职工作合同（截至2016年12月31日合同尚在有效期内）的专任教师（含外籍教师），兼职人员不计在内；表中涉及的成果（论文、专著、专利、科研奖项、教学成果等）均指署名第一单位获得的成果。

四、本表中的学科方向参考《学位授予和人才培养一级学科简介》中本学科的学科方向填写，填写数量根据本一级学科点申请基本条件所要求的学科方向数量确定。

五、除另有说明外，所填报各项与时间相关的内容均截至2016年12月31日，“近五年”的统计时间为2012年1月1日至2016年12月31日。

六、本表中的科研经费应是本学科实际获得并计入本单位财务账目的经费。

七、本表不能填写任何涉密内容。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。

八、本表请用A4纸双面打印，左侧装订，页码依次顺序编排。封面及填表说明不编页码。本表复制时，必须保持原格式不变。本表封面之上，不得另加其他封面。

九、本学科获得学位授权后，本表格将做为学位授权点专项评估的材料之一。

I 学科简介与学科方向

I-1 学科简介

(1) 特色与优势

本学科包括酿酒工程、农产品加工与贮藏工程、食品科学、食品安全四个方向，学科发展与川南地区支柱产业紧密结合，在白酒酿造、果蔬加工等方面特色明显，经过30多年的发展，建成了“固态酿造国家工程实践教育中心”等3个国家级平台和“酿酒生物技术及应用四川省重点实验室”等9个省部级平台。现有专任教师30余人，其中45岁以下教师和博士学位教师占比均为59%。近5年，承担各级科研课题200余项（其中国家级2项，省部级30余项，企业横向课题60余项），经费2000余万元，发表论文500余篇，申报发明专利70余项，授权20余项，10项成果获省部级奖励，多项成果已在企业推广应用，经济和社会效应显著。

(2) 社会需求

《四川省工业“7+3”产业发展规划》的提出，急需大批食品科学与工程学科高层次人才。在白酒领域，以宜宾、泸州、邛崃为代表酿酒产业集群的形成和快速发展，对现代生物技术在白酒生产中的应用提出了新要求，高层次人才严重缺乏。川南地区食品以麻辣鲜香为特色，在调味方面独具一格，也缺乏高层次人才。据调研，四川每年对白酒与食品产业高层次人才需求达数百人，设立服务于白酒和川南食品的硕士点，迫在眉睫。

(3) 申请的必要性

食品产业在经济和社会发展中发挥着举足轻重的作用。随着《国民经济和社会发展规划第十三个五年规划纲要》、《中国制造2025》和《轻工业发展规划（2016-2020年）》等国家战略、政策法规的出台，国家实施了增品种、提品质、创品牌的“三品”战略，“大力发展生物发酵过程优化控制技术，食品安全可追溯体系，重点在食品、酒类生产领域大力推进产业结构调整”，急需培养大批服务白酒和食品产业的高层次人才，在四川大学、四川农业大学、西华大学等高校设有本学科硕士授权点，各具特色，但尚无服务于白酒与川南特色食品的硕士学位授权点，因此很有必要设立以白酒和川南食品为特色的食品科学与工程一级学科硕士学位授权点。

(4) 人才培养及思想政治教育状况

本学科注重培养政治过硬、技术可靠的专业人才，通过“产学研联合办学”方式，长期与周边相关企业合作，培养了5000余名本科生，200余名研究生，研究生报考人数超过招生数50%以上，本科和研究生就业率均稳定在95%以上，主要分布在全国食品、酿酒、制药等领域，涌现出了大批的优秀人才，在四川省各名优酒类企业中，30%以上技术和管理骨干为本学科毕业生，其中有4名中国酿酒大师，12名国家级白酒评委，50余名省级白酒评委，我校被誉为“中国白酒人才培养的摇篮”。

I-2 学科方向与特色	
学科方向名称	主要研究领域、特色与优势（限200字）
酿酒工程	主要从事白酒生产领域研究工作，重点开展酿酒微生物生态分析、白酒智能化生产、白酒清洁生产与节能减排、白酒新品种开发等研究。拥有“酿酒生物技术及应用四川省重点实验室”等10余个省级以上科研教学平台。近五年承担项目100余项，经费1200余万元，发表论文200余篇，获省部级奖励7项，市级奖励7项，授权发明专利10余项。毕业生中涌现中国酿酒大师4名，12名国家级白酒评委，50余名省级白酒评委，被誉为“中国白酒人才培养的摇篮”。
农产品加工及贮藏工程	主要从事果蔬加工与应用、畜禽产品精深加工及贮藏、调味品加工及代谢控制等领域研究工作，重点开展酱腌菜发酵技术、水果深加工综合利用、盐都特色风味旅游肉制品加工技术、蛋制品加工关键技术及安全控制、调味品生产技术等研究。本方向坚持与区域经济相结合，近五年承担项目60余项，经费400余万元，发表论文180余篇，获省部级奖励3项，市级奖励3项，授权发明专利8项，实用新型1项，为川南食品产业发展起到了促进作用。
食品科学	主要从事食品原料、酒类酿造、废水处理等领域研究工作，重点开展食品原料抗病机理、酒类风味物质形成机制、白酒酿造机理、白酒老熟机理、发酵微生物分离与选育、食品生物技术、生物絮凝剂作用机理及其在废水处理中的应用等研究。近五年承担各类科研项目40余项（包括国家自然科学基金1项），到位经费200余万元，发表学术论文50余篇，获省部级奖励1项，为食品产业的发展提供可靠的研究基础。
食品安全	主要从事肉制品、酒类和调味品的安全控制及检测等领域研究工作，重点开展食品安全相关有害物质的控制及检测，肉类、酒类和调味品的贮藏性能、风险调控和风险评估，食品添加剂开发及应用，酒对人体健康影响机理，酒类风味与标准化，白酒安全生产控制体系等研究。拥有食品安全司法鉴定专家3人，外审员1人，内审员3人。近五年，承担科研项目30余项，到位经费200余万元，发表学术论文80余篇，为川南食品产业健康发展提供了支持。

注：学科方向按照各学科申请基本条件的要求填写。

I-3 支撑学科情况			
I-3-1 本一级学科现有学位点情况			
学位点名称	授权层次类别	学位点名称	授权层次类别
I-3-2 与本学科相关的学位点情况 (含专业学位类别)			
学位点名称	授权层次类别	学位点名称	授权层次类别
082203-发酵工程	硕士二级	0852-工程	硕士专业
I-3-3 与本学科相关的本科专业情况 (限填2个)			
序号	本科专业名称		
1	082701-食品科学与工程 本科专业		
2	082705-酿酒工程 本科专业		

II 师资队伍

II-1 专任教师基本情况											
专业技术职务	人数合计	35岁及以下	36至40岁	41至45岁	46至50岁	50至55岁	56至60岁	61岁及以上	博士学位教师	海外经历教师	外籍教师
正高级	12	0	1	1	3	6	1	0	4	1	0
副高级	16	4	9	0	2	1	0	0	11	5	0
中级	4	4	0	0	0	0	0	0	4	1	0
其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总计	32	8	10	1	5	7	1	0	19	7	0
最高学位非本单位人数（比例）						导师人数（比例）					
30 人 （ 93.75 % ）						16 人 （ 50.00 % ）					

注：1. “海外经历”是指在境外高校/研究机构获得学位，或在境外高校/研究机构从事教学、科研工作时间3个月以上。
2. “导师人数”仅统计具有导师资格，且2016年12月31日仍在指导研究生的导师，含在外单位兼职担任导师人员。

II-2 省部级及以上教学、科研团队（限填5个）					
序号	团队类别	团队名称	带头人姓名	资助时间	所属学科
1	四川省 省级创新团队	白酒风味化学与质量控制	杨建刚	2015-10	0822-轻工技术与工程

注：“资助时间”不限于近5年内，可依据实际资助情况填写历次资助时间。

II-3 各学科方向学术带头人与学术骨干（按各学科申请基本条件要求填写，每个方向不少于3人）										
方向名称		酿酒工程			专任教师数	8	正高职人数	4		
序号	姓名	年龄（岁）	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
1	罗惠波	48	硕士	正高级	四川省学术技术带头人后备人选	四川省食品科学技术学会理事	0	0	10	10
2	黄治国	39	博士	正高级	无	四川省食品科学技术学会理事	0	0	9	4
3	明红梅	46	硕士	正高级	无	无	0	0	1	0
方向名称		农产品加工与贮藏工程			专任教师数	8	正高职人数	3		
序号	姓名	年龄（岁）	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
4	左勇	45	硕士	正高级	四川省学术技术带头人后备人选	四川省食品科学技术学会理事	0	0	8	9
5	黄丹	49	学士	正高级	无	四川省预防医学会微生物生态专业委员会委员	0	0	8	6
6	李东	34	博士	副高级	无	四川省食品科学学会理事	0	0	0	0
方向名称		食品科学			专任教师数	8	正高职人数	2		
序号	姓名	年龄（岁）	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
7	杨建刚	56	博士	正高级	无	无	0	0	9	5
8	赵长青	36	博士	副高级	无	四川省皮革学会理事	0	0	1	0
9	赵兴秀	40	硕士	副高级	无	无	0	0	1	0
方向名称		食品安全			专任教师数	8	正高职人数	3		
序号	姓名	年龄（岁）	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
10	曹新志	52	博士	正高级	无	无	0	0	5	4
11	刘君	39	博士	副高级	无	无	0	0	0	0
12	叶阳	34	博士	副高级	无	无	0	0	0	0

注：1. 请按表I-2所填学科方向名称逐一填写

2. “学术头衔或人才称号”填写“中国科学院院士、中国工程院院士、长江学者特聘教授”等，一人有多项“学术头衔或人才称号”或多项“国内外主要学术兼职”的，最多填写两项。

3. “培养博士生/硕士生”（包括在外单位兼职培养的研究生）均指近五年的招生人数和授予学位人数。

II-4 各学科方向学术带头人与学术骨干简况									
学科方向名称		酿酒工程							
姓名	罗惠波	性别	男	年龄(岁)	48	专业技术职务	正高级	学术头衔	四川省学术和技术带头人后备人选
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		硕士 重庆大学, 生物医学工程, 2012年6月			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介		罗惠波, 硕士, 硕士生导师, 毕业于重庆大学, 从事酿酒工程研究。第九批四川省学术和技术带头人后备人选, 酿酒生物技术及应用四川省重点实验室副主任, 四川省固态酿造院院士(专家)工作站主任, 四川中国白酒金三角首届酿酒大师, 四川省食品科学技术学会常务理事, 四川省酒类包装产品质量监督检验中心技术委员会委员, 四川理工学院“十大优秀科技人才”。发表学术论文100余篇, 其中EI收录15篇, 承担科研项目30多项, 其中省部级10项, 横向项目15项, 科研成果产业化3项, 获得国家发明专利4项, 获四川省科学技术进步奖3项, 省教学成果奖2项, 自贡市科技进步奖8项, 中国食品工业协会科学技术一等奖, 中国酿酒工业协会优秀论文一等奖。							
近五年代表性成果(限3项)		成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)			获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况
		浓香型白酒生产关键技术研究			四川省科学技术进步奖三等奖 证书号: 2013-03-91-R01			2014-06	第一获奖人
		基于微生物群落特征和风味导向的大曲组合技术及应用			四川省科学技术进步奖三等奖 证书号: 2015-J-3-40-R02			2016-07	第二获奖人
		活性优质窖泥关键技术研究与应用			四川省科学技术进步奖三等奖 证书号: 2012-3-02-03			2013-05	第三获奖人
目前主持的主要科研项目(限3项)		项目来源与项目类别			项目名称			起讫时间	到账经费(万元)
		固态酿造关键技术研究四川省院士(专家)工作站 重点项目			基于酒曲害虫治理的制曲关键技术研究及应用			2014-01 - 2017-12	30
		国家固态酿造工程技术研究中心 重点项目			以曲药干燥新工艺为核心的白酒大曲曲虫治理技术集成及应用			2016-01 - 2017-12	20
		四川省教育厅 科技成果转化重大培育项目			桑葚果酒关键技术研究及其产业化			2016-01 - 2018-12	5
近五年主讲课程情况(限3门)		时间			课程名称			学时	主要授课对象
		201109-201412			现代发酵技术			32	硕士研究生
		201109-至今			现代酿酒工程学			32	硕士研究生
		200409-至今			白酒工艺学			48	本科生

学科方向名称		酿酒工程							
姓名	黄治国	性别	男	年龄(岁)	39	专业技术职务	正高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)	博士 南京农业大学, 动物遗传育种与繁殖专业, 2006年6月			所在院系		生物工程学院			
学术带头人(学术骨干)简介	黄治国, 博士, 硕士生导师, 毕业于南京农业大学, 长期致力于酿酒生物技术及应用的科研与教学工作, 在酿酒微生物、分子生物学、新产品开发等研究方面具有一定的专长。现任四川理工学院酿酒生物技术及应用四川省重点实验室办公室主任, 四川省食品科学学会理事, 国家“白酒酿造工”、“果露酒酿造工”、“酿酒师”职业技能高级考评员。近五年来, 发表科技论文40多篇, 其中EI收录8篇, 核心期刊25篇; 参编专著5本; 承担和完成科研项目30多项, 其中省部级18项, 企业横向课题5项, 研究成果产业化3项, 国家发明专利授权4项; 获省科技进步奖3项, 省优秀社科奖1项, 市科技进步奖5项, 省教学成果奖1项。								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	浓香型白酒生产关键技术研究	四川省科学技术进步奖三等奖 证书号: 2013-03-91-R02			2014-06	第二获奖人			
	白酒窖内微生物群落研究及其应用	自贡市科技进步一等奖			2014-06	第一获奖人			
	一种控制白酒固态发酵温度的方法和装置	发明专利, ZL201410024563.4			2016-06	第一专利权人			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	国家固态酿造工程技术研究中心重点项目	浓香型白酒窖池功能性厌氧梭菌筛选及发酵条件优化			2016-01 - 2018-08	15			
	固态发酵资源利用四川省重点实验室 重点项目	基于磷脂脂肪酸(PLFA)分析技术对的窖泥微生物群落研究及菌种选育			2016-01 - 2017-12	4			
	酿酒生物技术及应用四川省重点实验室 重点项目	基于宏基因组学的浓香型白酒窖池优势微生物研究			2014-01 - 2017-06	4			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201301-至今	高级试验设计			32	硕士研究生			
	201209-至今	试验设计与统计分析			30	本科生			

学科方向名称		酿酒工程							
姓名	明红梅	性别	女	年龄(岁)	46	专业技术职务	正高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		硕士 重庆大学, 生物医学工程, 2010年6月			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介		明红梅, 硕士, 硕士生导师, 毕业于重庆大学, 主要从事酿酒功能微生物选育及应用、酒类新产品研发、副产物资源化利用方向的研究。四川有色科技创新服务平台“专家智库”成员, 《现代食品科技》期刊审稿专家。发表学术论文60余篇, 其中核心期刊52篇; 承担科研项目30余项, 其中省部级12项, 地厅级10项, 主持四川省科技厅重点研发项目1项; 获得国家发明专利1项; 完成5项新产品研发并推广应用, 参与3项工程设计项目及4项技术转让项目; 参编专著1部。							
近五年代表性成果(限3项)		成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)			获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况
		浓香型大曲中产香微生物的筛选及鉴定			现代食品科技 2015(4):186-191 EI收录:20152100880341 引用次数: 10			2015-04	第一作者
		中心组合设计优化大曲中地衣芽孢杆菌发酵产香条件			食品工业科技 2015, 36(10):182-186 引用次数: 5			2015-05	第一作者
		中高温浓香型大曲中挥发性香味物质分析			酿酒科技 2015(6):73-79 引用次数: 5			2015-05	第一作者
目前主持的主要科研项目(限3项)		项目来源与项目类别			项目名称			起讫时间	到账经费(万元)
		四川省科技厅 重点项目			基于白酒产业转型升级的关键技术研究集成			2017-01 - 2019-12	600
		泸州老窖股份有限公司 一般项目			浓香型大曲中产香微生物的筛选及应用研究			2013-11 - 2017-12	3
		兴文县大仁和酒业有限公司 横向项目			产香功能大曲制备技术研究			2016-12 - 2018-12	6
近五年主讲课程情况(限3门)		时间			课程名称			学时	主要授课对象
		201209-至今			氨基酸工艺学			22	本科生
		201309-201506			白酒工艺学			22	本科生
		201509-至今			酿酒工程设备课程设计			32	本科生

学科方向名称		农产品加工与贮藏工程							
姓名	左勇	性别	男	年龄(岁)	45	专业技术职务	正高级	学术头衔	四川省学术和技术带头人后备人选
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		硕士 重庆大学, 生物医学工程, 2012年6月			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介		左勇, 硕士, 硕士生导师, 毕业于重庆大学, 长期从事农产品加工与贮藏工程的教学和科研工作, 特长发酵生物技术, 四川省学术和技术带头人后备人选, 2012年国家学位评估中心学科评估专家, 四川科技厅项目和科技进步奖评审专家。在国内外发表论文近100余篇, EI收录12篇。近5年承担科研项目近20项, 其中省部级科研项目13项, 到位经费150万元。获省级科研成果4项, 发明专利8项, 授权2项。作为第一完成人, 2013年获四川省科技进步三等奖1项, 2014年获自贡市科技进步一等奖1项, 四川省科技进步二等奖1项。获省级教学成果二等奖1项, 三等奖1项。							
近五年代表性成果(限3项)		成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)			获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况
		特色水果酿酒发酵技术研究与应用			四川省科学技术进步奖二等奖 证书号: 2014-J-2-42-R01			2015-03	第一获奖人
		宜宾芽菜发酵技术研究与应用			四川省科学技术进步奖三等奖 证书号: 2013-03-89-R01			2014-06	第一获奖人
		特色蔬菜腌制加工新技术及其复合牛肉品开发的研究			四川省科学技术进步奖二等奖 证书号: 2015-J-2-17-R04			2016-07	第四获奖人
目前主持的主要科研项目(限3项)		项目来源与项目类别			项目名称			起讫时间	到账经费(万元)
		固态发酵资源利用四川省重点实验室 重点项目			宜宾芽菜工作菌种及发酵技术应用研究			2015-01 - 2017-12	7
		四川省教育厅 重点项目			面酱生产发酵技术研究与应用			2015-01 - 2017-12	5
		肉类加工四川省重点实验室 一般项目			畜禽鲜骨综合利用的研究			2015-01 - 2017-12	2
近五年主讲课程情况(限3门)		时间			课程名称			学时	主要授课对象
		200909-201412			生物制药工艺学			24	本科生
		201401-201512			工业发酵分析			32	本科生
		201401-201612			食品发酵技术			24	本科生

学科方向名称		农产品加工与贮藏工程							
姓名	黄丹	性别	女	年龄(岁)	49	专业技术职务	正高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)	学士 四川轻化工学院, 食品工程, 1989年6月				所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介	黄丹, 硕士生导师, 四川省预防医学会微生态专业委员会委员。承担《微生物学》、《微生物实验技术》、《微生物菌种选育实验》、《食品发酵分析实验》等课程的理论和实践教学工作, 四川理工学院精品课程《微生物学》负责人。主要从事固态酿造微生物方面的科研工作, 开展白酒、食醋、酱类调味品等酿造微生物生态、功能菌的筛选及应用等方面的研究, 近年来发表科研论文60余篇, 三大检索收录4篇, 主持、主研省部级课题7项, 横项课题3项, 出版教材4部, 内部讲义3部。荣获学校教学十佳、优秀教师、师德建设先进个人等各种奖励十余次。								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号				时间	署名情况		
	酱油发酵酱醅中耐盐乳酸菌的分离筛选及产酸特性	食品与生物技术学报 2014, 33(6): 652-656 引用次数: 3				2014-06	第一作者		
	四川传统发酵肉中乳酸菌的分离及发酵特性研究	食品工业科技 2016, 37(3): 149-159 引用次数: 1				2016-03	第一作者		
	酱香型大曲中产淀粉酶菌的分离鉴定及发酵特性研究	中国酿造 2015, 34(12): 24-27 引用次数: 5				2015-12	第一作者		
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称				起讫时间	到账经费(万元)		
	四川省经信委 一般项目	基于护国陈醋风味指纹图谱的微生物强化共培技术及应用				2015-04 - 2017-06	30		
	固态酿造关键技术研究四川省院士(专家)工作站 一般项目	基于风味定向技术的晒制麸醋功能菌的筛选及代谢调控				2016-01 - 2018-12	15		
	酿酒生物技术及应用四川省重点实验室 重点项目	酱香型白酒功能微生物高产四甲基吡嗪代谢控制研究				2014-01 - 2016-12	8		
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称				学时	主要授课对象		
	200209-至今	微生物学				64	本科生		
	200509-至今	工业发酵分析				32	本科生		
	200509-至今	微生物菌种选育实验				64	本科生		

学科方向名称		农产品加工与贮藏工程							
姓名	李东	性别	男	年龄(岁)	34	专业技术职务	副高级	学术头衔	四川省食品科学学会理事
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)	博士 四川农业大学, 生物化学与分子生物学, 2011年06月			所在院系			生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介	李东, 博士, 硕士生导师, 毕业于四川农业大学, 长期致力于农产品加工及贮藏工程领域的科研与教学工作, 在农产品加工方面具有一定的专长。近五年来通过四川省省级鉴定3项, 获2014年四川省科技进步三等奖2项, 2015年自贡市科技进步一等奖1项, 2015年四川省科技进步二等奖1项, 主持省科技厅项目1项(二单位), 教育厅项目1项, 校级项目2项, 发表科研论文20余篇, 其中EI收录论文4篇, 中文核心期刊10余篇, 授权国家发明专利1项, 获四川理工学院教学成果奖2项, 以副主编出版教材1部。								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	特色水果酿酒发酵技术研究与应用	四川省科学技术进步奖二等奖 证书号: 2014-J-2-42-R03			2015-03	第三获奖人			
	宜宾芽菜发酵技术研究与应用	四川省科学技术进步奖三等奖 证书号: 2013-03-89-R03			2014-06	第三获奖人			
	辣椒新品种川椒系列选育及推广应用	四川省科学技术进步奖三等奖 证书号: 2013-03-107-R04			2014-06	第四获奖人			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	四川省科技厅 科技扶贫项目	屏山县现代化富硒红茶产业建设及示范			2017-01 - 2018-12	8			
	四川省教育厅 一般项目	藤椒油生产设备研发与新产品开发			2015-01 - 2017-12	1			
	四川理工学院 人才项目	藤椒油生产设备研发与新产品开发			2014-06 - 2017-06	5			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201509-至今	食品添加剂应用技术			16	硕士研究生			
	201209-至今	功能食品原理			24	本科生			
	201209-至今	食品添加剂			16	本科生			

学科方向名称		食品科学							
姓名	杨建刚	性别	男	年龄(岁)	56	专业技术职务	正高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)	博士 新潟大学, 生物圈科学, 2000年03月			所在院系			生物工程学院		
学术带头人(学术骨干) 简介	杨建刚, 博士, 硕士生导师, 毕业于新潟大学, 长期从事食品科学领域研究工作。先后承担国家“七五”、“八五”攻关等各类科研项目数十项, 公开发表学术论文80余篇, 其中SCI(EI)收录22余篇。申报国家发明专利5项, 授权1项。获省部级科学技术进步三等奖三次; 省级优秀科技论文二等奖一次; 日本全国新酒鉴评会金奖2次; 日本关东、信越地区新酒鉴评会优秀奖1次等。								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Study of Airing Way of Fermented Grain in Brewing of Luzhou-Flavor Liquor	Advance Journal of Food Science and Technology, 2014, 6(11):1190-1193			2014-11	通讯作者			
	Optimization of conditions for glucoamylase, α -amylase and acidic protease production by Aspergillus Oryzae Koji	Journal of Chemical and Pharmaceutical Research, 2014, 6(9):360-364, 引用次数: 1			2014-06	通讯作者			
	Study on the cross-links between wall polysaccharides by dehydromers of hydroxycinnamic acids during the cessation of cell elongation	Journal of Chemical and Pharmaceutical Research., 2014, 6(7):1460-1466			2014-07	通讯作者			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	固态酿造关键技术研究四川省院士(专家)工作站 重点项目	基于泸州老窖大曲酒生产体系的风味物质形成与相关微生物的种群演替			2015-01-2017-12	30			
	酿酒生物技术及应用四川省重点实验室 重点项目	不同窖龄泸型酒风味的组分、特征及其在酿造过程中的形成规律研究			2016-01-2018-12	20			
	四川理工学院 培育项目	川法小曲白酒风味物质形成宏观机制及其调控技术研究			2015-01-2017-12	5			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201209-至今	现代生物分离工程(含实验)			32	硕士研究生			
	201409-至今	酿酒工程专业英语			16	本科生			
	201409-至今	生物工程专业英语			32	本科生			

学科方向名称		食品科学							
姓名	赵长青	性别	女	年龄(岁)	36	专业技术职务	副高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 四川大学, 发酵工程, 2010年6月			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介		赵长青, 博士, 硕士生导师, 毕业于四川大学, 从事发酵制品的研究。四川理工学院“优秀教师”。发表学术论文40余篇, 其中SCI收录10篇, 承担科研项目7项, 其中省部级2项, 获国家发明专利1项, 获自贡市科技进步奖1项, 作为指导老师指导学生获“四川省食品产业青年人才产学研创新设计大赛”团体奖1项。							
近五年代表性成果(限3项)		成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)			获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号		时间	署名情况	
		Production of fermented pork jerky using Lactobacillus bulgaricus			LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2016 ,72 :377-382		2016-12	第一作者	
		Screening of Bacillus Strains from Sun Vinegar for Efficient Production of Flavonoid and Phenol			Indian Journal of Microbiology, 2016 ,56 (4) :1-6		2016-12	第一作者	
		一种制取猪肉干的方法			发明专利 ZL201110389063.7		2013-04	第一专利权人	
目前主持的主要科研项目(限3项)		项目来源与项目类别			项目名称		起讫时间	到账经费(万元)	
		酿酒生物技术及应用四川省重点实验室 一般项目			白酒酿造中“上头“成分低产菌株的筛选及发酵工艺研究		2015-01 - 2017-12	3	
		肉类加工四川省重点实验室项目 一般项目			乳酸菌发酵猪肉干的关键技术研究		2015-01 - 2017-12	1	
		四川理工学院 培育项目			浓香型白酒酿造中功能芽孢杆菌的筛选		2015-01 - 2017-12	2	
近五年主讲课程情况(限3门)		时间			课程名称		学时	主要授课对象	
		201509-至今			环境生物工程		32	硕士研究生	
		201209-至今			环境工程导论		22	本科生	
		201309-至今			霉菌的固态培养		16	本科生	

学科方向名称		食品科学							
姓名	赵兴秀	性别	女	年龄(岁)	40	专业技术职务	副高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		硕士 四川大学, 生物化学与分子生物学, 2008年6月			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介		赵兴秀, 硕士, 硕士生导师, 毕业于四川大学, 2009年和2010年获得四川理工学院青年教师课堂竞赛三等奖及优秀教师称号, 2015年获得四川理工学院教师课堂竞赛二等奖及优秀教师称号。主要从事天然产物提取、白酒改良、食品开发及微生物分离筛选方面研究。发表SCI和EI收录论文7篇, 中文核心期刊论文30多篇。近年来, 主持四川省教育厅科研项目3项, 酿酒生物及应用四川省重点实验室项目1项, 泸州老窖科研项目2项, 自贡市科技局项目2项, 主研国家自然科学基金1项, 四川省科技厅项目1项, 四川省教育厅科研项目5项, 绿色催化四川省重点实验室项目2项及其他省部级项目11项, 获四川省教学成果三等奖1项, 自贡市科技进步三等奖1项, 申请发明专利3项。							
近五年代表性成果(限3项)		成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)			获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况
		Research on Pork Jerky Obtained Through Fermentation with <i>Pediococcus acidilactici</i>			Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 2016 ,66 (1) :25-30, 引用次数: 1			2016-01	第一作者
		SPME-GC-MS联用检测东坡肘子中挥发性风味成分			食品工业科技, 2016, 37 (15):276-282.			2016-08	通讯作者
		7种市售甜面酱香味成分分析研究			中国调味品 2014(3):107-111 引用次数: 1			2014-03	第一作者
目前主持的主要科研项目(限3项)		项目来源与项目类别			项目名称		起讫时间	到账经费(万元)	
		自贡市科技局 一般项目			微生物法降低强碱性抗生素废水pH工艺研究		2016-01 - 2017-06	3	
		酿酒生物技术及应用四川省重点实验室 重点项目			酱香型白酒功能菌选育及复合功能菌发酵剂研究		2017-07 - 2020-06	6	
		烹饪科学四川省高等学校重点实验室 一般项目			冷吃兔的开发及加工工艺研究		2016-01 - 2018-12	1.5	
近五年主讲课程情况(限3门)		时间			课程名称		学时	主要授课对象	
		200809-至今			生物化学		75	本科生	
		201209-至今			天然产物分离制备技术		40	本科生	
		201209-至今			发酵工程综合实验		40	本科生	

学科方向名称		食品安全							
姓名	曹新志	性别	男	年龄(岁)	52	专业技术职务	正高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 江南大学, 食品科学, 2005年4月			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干)简介		曹新志, 博士, 硕士生导师, 长期从事食品安全, 发酵工程, 生物技术的科研和教学工作, 具有较高的科研学术水平, 发表科研论文130多篇, 其中在国外发表文章十多篇, SCI 2篇, EI 4篇, ISTP 1篇。完成及在研项目共20项。是SCI《STARCH》,《African Journal of Pharmacy and Pharmacology》,《Journal of the Institute of Brewing》, 核心期刊《食品科学》,《现代食品科技》,《食品机械》等杂志的审稿专家。主持编写了《食品微生物原理及应用研究》, 多次参加省市创新基金的评审工作, 申请发明专利12项。近年来, 担任承担了《生化分离工程》、《农产品加工》、《食品添加剂》、《酶学》、《酶工程》和《食品机械与设备》等几门课程的教学任务。在人才培养、学科建设等方面做了大量工作。							
近五年代表性成果(限3项)		成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)			获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况
		一种油脂用抗氧化保鲜剂及其制备方法			发明专利 ZL201310519953.4			2014-12	第一作者
		一种柚子饮料的制作方法			发明专利 ZL201110115918.7			2012-05	第一作者
		食品微生物原理及应用研究			吉林大学出版社 1000册			2013-11	第一作者
目前主持的主要科研项目(限3项)		项目来源与项目类别			项目名称			起讫时间	到账经费(万元)
		四川省科技厅 重点项目			自贡特色火边子牛肉工业化生产加工共性关键技术研究开发与示范			2016-10 - 2018-11	40
		四川省教育厅 重点项目			丝素肽制备方法的优化及功能性研究			2014-09 - 2017-10	2
		烹饪科学四川省高等学校重点实验室 一般项目			烹饪和贮存对山茶油品质和挥发性物质的影响			2013-10 - 2016-11	0.5
近五年主讲课程情况(限3门)		时间			课程名称			学时	主要授课对象
		200509-201306			酶学			36	硕士研究生
		200509-至今			酶工程			32	本科生
		200806-201206			生化分离工程			32	本科生

学科方向名称		食品安全							
姓名	刘君	性别	男	年龄(岁)	39	专业技术职务	副高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 德国汉堡大学, 生化与分子生物学, 2014年04月			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干) 简介		刘君, 博士, 硕士生导师, 毕业于德国汉堡大学, 跟随世界著名结构生物学家Prof. Dr. Dr. Christian Betzel, 在欧洲顶尖研究所DESY (汇聚马普所 - Max Planck Institute、欧洲分子生物学实验室 - European Molecular Biology Laboratory、亥姆霍兹国家研究中心- Helmholtz等先进研究机构) 进行科研学习。发表科研论文近十余篇, 其中SCI收录论文6篇, 中文核心期刊8篇, 主持各类科研项目7项 (省部级2项, 厅级2项, 校级1项, 横向2项), 参与4项。							
近五年代表性成果 (限3项)		成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)			获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况
		基于H00F-Prints技术的布鲁菌疫苗株基因序列遗传变异分析			中国预防兽医学报, 2015, 37 (11):891-893			2015-11	第一作者
		Analysis of Selfassembly of Slayer protein slp-B53 from Lysinibacillus sphaericus.			European Biophysics Journal 2017, 46(1):77-89 引用次数: 1			2016-06	第一作者
		SRAP分子标记分析辣椒种质资源遗传多样性研究			中国调味品 2015(12):48-51			2015-12	第一作者
目前主持的主要科研项目 (限3项)		项目来源与项目类别			项目名称			起讫时间	到账经费 (万元)
		四川省科技厅 重点项目			复合型合生元微生态制剂的研发及其应用生态示范养殖基地的建立			2017-01 - 2019-02	30
		国家人社部 留学回国人员科技活动择优资助项目			酿酒功能微生物及复合功能曲的研发			2015-06 - 2018-05	3
		四川自贡驰宇盐品有限公司 横向项目			盐品开发与营销市场规划分析			2015-01 - 2019-12	15
近五年主讲课程情况 (限3门)		时间			课程名称			学时	主要授课对象
		201409-至今			食品工艺学			48	本科生
		201409-至今			专业外语			22	硕士研究生
		201409-至今			专业外语			16	本科生

学科方向名称		食品安全							
姓名	叶阳	性别	女	年龄(岁)	34	专业技术职务	副高级	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 华中农业大学, 食品科学, 2011-06			所在院系		生物工程学院		
学术带头人(学术骨干) 简介		叶阳, 博士, 副教授, 硕士生导师, 担任生物工程学院食品工程系主任, 2011年6月毕业于华中农业大学食品科学专业, 从事农畜产品精深加工研究。发表学术论文20余篇, 其中SCI收录4篇, EI收录1篇; 主持各类科研项目10余项, 其中省部级2项, 市厅级3项; 申请国家发明专利20项, 授权5项; 作为副主编出版《营养与健康》专著1部(化学工业出版社), 获四川省食品营养产业青年人才产学研创新设计大赛三等奖1项。							
近五年代表性成果(限3项)		成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号				时间	署名情况	
		一种低糖红枣米酒的酿造工艺	发明专利 ZL201410293202.X				2016-04	第一专利权人	
		咸鲜皮蛋风味凉糕(翡翠皮蛋凉糕)	四川省食品营养产业青年人才产学研创新设计大赛, 三等奖				2016-05	第一获奖教师	
		Spectra analysis of coating antigen: a possible explanation for difference in anti-AFB1 polyclonal antibody sensitivity	Journal of Molecular Structure, 2016, 1121: 74-79, 引用次数: 1				2016-10	第一作者	
目前主持的主要科研项目(限3项)		项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)		
		自贡市科技局 重点项目	盐帮年代休闲肉制品保藏技术综合开发研究			2016-06 - 2018-06	5		
		四川省教育厅 一般项目	新型皮蛋肠的开发及关键技术研究			2014-06 - 2016-12	1		
		酿酒生物技术及应用四川省重点实验室 一般项目	红枣糯米复合酿酒的关键技术研究			2012-12 - 2015-12	2		
近五年主讲课程情况(限3门)		时间	课程名称			学时	主要授课对象		
		201509-至今	高级食品化学			24	硕士研究生		
		201109-至今	食品化学			32	本科生		
		201209-至今	专业实验			64	本科生		

注: 1. 本表填写表II-3中所列人员的相关情况, 每人限填一份, 人员顺序与表II-3一致。本表可复制。

2. “近五年代表性成果” 仅限填写本人是第一作者(第一专利权人等)或通讯作者的情况, 成果署名单位不限。

III 人才培养

III-1 招生与学位授予情况											
III-1-1 博士研究生招生与学位授予情况 (■本学科 □相近学科 □联合培养)											
人数	年度	2012年		2013年		2014年		2015年		2016年	
	招生人数	0	0	0	0	0	0	0	0		
授予学位人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
III-1-2 硕士研究生招生与学位授予情况 (□本学科 ■相近学科 □联合培养)											
人数	年度	2012年		2013年		2014年		2015年		2016年	
	招生人数	28	30	8	15	21					
授予学位人数	19	25	29	27	30						
III-1-3 与本学科点相关的本科生招生与学位授予情况											
本科专业名称	2012年		2013年		2014年		2015年		2016年		
	招生人数	授予学位人数									
082705-酿酒工程 本科专业	72	0	69	0	89	0	63	62	89	107	
082701-食品科学与工程 本科专业	76	58	79	56	68	59	88	61	100	60	
082702-食品质量与安全 本科专业	76	67	78	68	70	65	94	67	95	64	
083001-生物工程 本科专业	116	150	114	161	101	194	141	170	130	138	
071002-生物技术 本科专业	75	69	78	69	72	64	97	30	112	55	

注：1. 有本学科授权并招生的，填本学科情况；本学科无学位授权的，填写相近学科情况；前两项都没有的，可填联合培养情况；三类中只能选填一类。

2. “招生人数”填写纳入全国研究生招生计划招生、录取的全日制研究生人数，专业学位授权点还应统计全国GCT考试录取的在职攻读硕士专业学位研究生。“授予学位人数”填写在本单位授予学位的各类研究生数（含全日制、非全日制研究生及留学研究生）。

III-2 课程与教学							
III-2-1 目前开设的硕士研究生主要课程（不含全校公共课）							
序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/学分	授课语言
			姓名	专业技术职务	所在院系		
1	现代生化技术（含实验）	专业必修课	张静	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
2	高级微生物学	专业必修课	黄丹	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
3	现代发酵技术	专业必修课	邹伟	中级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
4	现代工业发酵调控学	专业必修课	刘军	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
5	基因工程原理	专业必修课	潘明	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
6	发酵动力学及生物反应器	专业必修课	宗绪岩	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
7	专业英语	专业选修课	刘君	副高级	本校 生物工程学院	16 /1	英文
8	高级试验设计	专业选修课	黄治国	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
9	发酵工业分析测试技术	专业选修课	宗绪岩	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
10	环境生物工程	专业选修课	赵长青	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
11	现代生物分离工程（含实验）	专业选修课	杨建刚， 潘训海	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
12	发酵工业科学与技术专题	专业选修课	叶光斌	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
13	现代酿酒工程学	专业选修课	罗惠波	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
14	食品生物技术	专业选修课	李丽，左 勇	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
15	酒体设计实验	专业选修课	赵金松	副高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
16	固态酿造工业废水处理	专业选修课	赵长青	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
III-2-2 拟开设的硕士研究生主要课程（不含全校公共课）							
序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/学分	授课语言
			姓名	专业技术职务	所在院系		
1	高级食品化学	专业必修课	叶阳	副高级	本校 生物工程学院	24 /1.5	中文
2	食品科学进展	专业必修课	刘清斌	正高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
3	食品工程高新技术与装备	专业必修课	李丽	副高级	本校 生物工程学院	24 /1.5	中文
4	现代生化技术（含实验）	专业必修课	王川	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
5	高级试验设计	专业必修课	黄治国	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
6	高级微生物学	专业必修课	黄丹	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文

7	专业Seminar	专业选修课	明红梅	正高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
8	现代生物分离工程 (含实验)	专业选修课	杨建刚	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
9	现代发酵技术	专业选修课	张静	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
10	发酵动力学及生物反应器	专业选修课	宗绪岩	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
11	食品加工过程控制与优化	专业选修课	林海波	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
12	食品生物技术	专业选修课	潘明	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
13	现代农产品加工专题	专业选修课	左勇	正高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
14	食品安全专题	专业选修课	袁先铃	副高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
15	食品风味专题	专业选修课	边名鸿	副高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
16	食品添加剂专题	专业选修课	李东	副高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
17	食品物性专题	专业选修课	王凌云	中级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
18	食品功能微生物选育 专题	专业选修课	赵长青	副高级	本校 生物工程学院	32 /2	中文
19	现代酿酒工程	专业选修课	罗惠波	正高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
20	酒体设计专题	专业选修课	赵金松	副高级	本校 生物工程学院	16 /1	中文
21	食品工程经典文献研 读	专业选修课	刘君	副高级	本校 生物工程学院	16 /1	英文

注：1. “课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。一门课程若由多名教师授课，可多填；授课教师为外单位人员的，在“所在院系”栏中填写其单位名称，并在单位名称前标注“▲”。

2. 在本学科无硕士学位授权点的，填写相关学科课程开设情况。

III-2-3 近五年获得的省部级及以上教学成果奖					
序号	获奖类别	获奖等级	获奖成果名称	主要完成人	获奖年度
1	四川省 省级教学成果奖	三等奖	面向行业，培养“快适应，可持续”一流过控技术人才的探索与实践	刘康、曾涛、黄文权、王维慧、林海波	2013

注：同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

III-3 近五年在校生代表性成果（限填10项）					
序号	成果名称（获奖、论文名称、专著、专利、赛事名称、展演、创作设计等）	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，参赛项目及名次，创作设计获奖	时间	学生姓名	学位类别（录取类型/入学年月/学科专业）
1	特色水果酿酒发酵技术研究与应用	2014年度四川省科学技术进步奖二等奖 证书号：2014-J-2-42-R02	2015-03	刘利平	硕士 全日制 2011-09 082203-发酵工程 二级学科
2	青稞格瓦斯的研制	2016年四川省食品产业青年人才产学研 创新设计大赛 三等奖	2016-05	李玉斌	硕士 全日制 2014-09 082203-发酵工程 二级学科
3	一种白酒粳米散曲的制备方法	发明专利，专利号：ZL201410241275.4	2015-09	赵中开	硕士 全日制 2011-09 082203-发酵工程 二级学科
4	一种牛肉制品及制备方法	发明专利，专利号：ZL201410101894.3	2015-09	张晶	硕士 全日制 2015-09 082203-发酵工程 二级学科
5	一种无花果果酒酿制方法	发明专利，专利号：ZL201410001959.7	2016-02	张晶	硕士 全日制 2015-09 082203-发酵工程 二级学科
6	一种新的芽菜生产工艺	发明专利，专利号：ZL201310130475.8	2014-06	鞠帅	硕士 全日制 2009-09 082203-发酵工程 二级学科
7	一种桑椹果酒酿制方法	发明专利，专利号：ZL201310614262.2	2015-02	祁峰	硕士 全日制 2011-09 082203-发酵工程 二级学科
8	Microbial Diversity in Daqu during Production of Luzhou-flavored Liquor	Journal of the American Society of Brewing Chemists, 2017, 75 (2) :136-144	2017-02	窦晓	硕士 全日制 2014-09 082203-发酵工程 二级学科
9	不同种类大头菜的理化性质与感官评价关系分析	中国调味品, 2015(9):4-7 引用次数 : 1	2015-09	李玉斌	硕士 全日制 2014-09 082203-发酵工程 二级学科
10	中高温大曲中一株耐热地衣芽孢杆菌耐受性及产酶特性的初步研究	食品科技, 2016(11):14-20	2016-11	周平	硕士 全日制 2014-09 082203-发酵工程 二级学科

注：1. 限填写除导师外本人是第一作者（第一专利权人等）或通讯作者的成果。

2. “学位类别”填“博士、硕士、学士”，“录取类型”填“全日制、非全日制”。

3. 在本学科无学位授权点的，可填写相关学位点在校生成果。

IV 科学研究

IV-1 科研项目数及经费情况											
类别	计数	2012年		2013年		2014年		2015年		2016年	
		项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)
国家级项目		0	0	0	0	0	0	0	0	2	44.28
其他政府项目		36	130.15	36	117.65	24	97.5	57	441.15	31	714.8
非政府项目 (横向项目)		6	21.8	16	70.075	11	50.6	22	107.75	28	207.4
合计		42	151.95	52	187.725	35	147.1	79	548.9	59	966.48
目前承担科研项目						近五年纵向科研项目					
总数(项)		总经费数(万元)				总数(项)		总经费数(万元)			
138		1515.38				186		1545.53			
近五年国家级科研项目						近五年省部级科研项目数					
总数(项)		总经费数(万元)				总数(项)		总经费数(万元)			
2		44.28				35		756.15			
年师均科研项目数(项)	1.68	年师均科研经费总数(万元)				12.51	年师均纵向科研经费数(万元)				9.66
省部级及以上科研获奖数						10					
出版专著数		2				师均出版专著数		0.05			
近五年公开发表学术论文总篇数		511				师均公开发表学术论文篇数		9.70			
<p>本学科拥有专任教师32名，其中45岁以下老师和具有博士学位老师比例达到59%；近5年承担科研项目总经费2000余万元，年师均科研经费12.51万元；获省部级奖励10项，其中科技进步奖9项，社会科学优秀成果奖1项；主持国家自然科学基金项目2项，主持省部级以上科研项目30余项；各课题组均建立了结构合理的研究团队，积极推动研究生和本科生参与科学研究，通过科学研究锻炼学生创新实践能力，所有项目均有研究生和本科生参与，研究生参与科研率100%；发表论文500余篇，其中中文核心期刊以上论文300余篇，SCI收录论文12篇，EI收录论文40余篇；申请专利70余项，获国家授权专利20余项；教师积极参与服务地方经济相关工作，参与了10余项咨询报告、技术规范、行业标准的起草制定工作。</p>											

注：本表仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-2 近五年获得的省部级及以上代表性科研奖励（限填5项）					
序号	奖励类别	获奖等级	获奖项目名称	获奖人	获奖年度
1	四川省 科学技术进步奖 省级科研获奖	二等	特色水果酿酒发酵技术研究与应用	左勇、平东、刘利、李惠、波、罗、李、波、峰、李、扬、王、国友	2015
2	四川省 科学技术进步奖 省级科研获奖	二等	酱香型郎酒生产工艺技术创新研究	罗惠波、边名、赵、鸿、寿、邓、荣、勇、先、远、吴、代、锐、杨、秀、其	2014
3	四川省 科学技术进步奖 省级科研获奖	三等	基于微生物群落特征和风味导向的大曲组合技术及应用	赵金松、罗惠、波、沈、才、洪、捷、才、郎、蒋、英、丽、敖、宗、华	2016
4	四川省 科学技术进步奖 省级科研获奖	三等	宜宾芽菜发酵技术研究与应用	左勇、秀、刘、川、东、李、开、王、颜、鞠、帅	2014
5	四川省 科学技术进步奖 省级科研获奖	三等	浓香型白酒生产关键技术研究	罗惠波、黄治、国、苏、长、明、张、宿、义、卫、春、会	2014

注：同一项目获得多项奖励的，不重复填写。

IV-3 近五年发表的代表性学术论文、专著（限填20项）					
序号	名称	作者	时间	发表刊物/出版社	备注（限100字）
1	Potential hepatoprotective effects of fullereneol nanoparticles on alcohol-induced oxidative stress by ROS	叶新	2016-03	Rsc Advances	SCI收录论文，二区，影响因子：3.108。本研究发 现纳米富勒醇在400 umol/L浓度时，能有效减少酒精所造成的对肝组织的氧化损伤和抑制促肿瘤坏死因子的表达和释放，对预防过量饮酒有积极意义。

2	Production of fermented pork jerky using <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	赵长青	2016-12	LEBENSMITTEL- WISSENSCHAFT UND- TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	SCI收录论文，二区，影响因子：2.329。本研究发现，猪肉干经发酵后降低了pH，增加了1-辛烯-3-醇、苯甲醛、戊醛、辛醛、壬醛、2-戊基呋喃等重要风味成分；不仅增强了肉的质地，改善了肉的口感，更有利于消化和吸收。
3	Qualitative analysis of components of bioflocculant prepared with <i>Bacillus fusiformis</i> for the treatment of tannery wastewater	赵长青	2016-03	Clean Technologies and Environmental Policy	SCI收录论文，四区，影响因子：3.331。本研究从 <i>Bacillus fusiformis</i> 菌株中制备出了生物絮凝剂，发现该絮凝剂含有糖类、蛋白质、糖蛋白、糖胺和脂肪；本研究对用该生物絮凝剂今后进一步处理制革及食品废水中污染物的应用有帮助。
4	Screening of <i>Bacillus</i> Strains from Sun Vinegar for Efficient Production of Flavonoid and Phenol	赵长青	2016-12	Indian Journal of Microbiology	SCI收录论文，四区，影响因子：1.29。从四川晒醋醋醅中分离筛选出了一株能够产生较多黄酮类和酚类物质的芽孢杆菌。经鉴定，该菌株为 <i>Bacillus toyonensis</i> ；可应用至晒醋传统酿造工艺，丰富酿造食醋发酵微生物的资源。
5	Investigation of Diantipyrylmethane as Corrosion Inhibitor for Mild Steel in Sulfuric Acid Solution	龚利娟	2016-11	Int. J. Electrochem. Sci.	SCI收录论文，四区，影响因子：1.469。本研究得出一种食品金属含量检测剂可有效抑制金属表面的酸性腐蚀；此种检测剂可用于抑制食品行业中金属设备管道的酸性清洗腐蚀，特别是制盐工业的金属酸洗腐蚀抑制。
6	Enhancement of Pork Jerky Using Co-cultures of <i>Lactobacillus bulgaricus</i> and Angel Yeast	赵长青	2016-10	Indian Journal of Microbiology	SCI收录论文，四区，影响因子：1.29。本论文通过发酵，得到了复合菌株发酵猪肉干的最优条件，在该优化条件下，发酵猪肉干的质地和口感较好；本研究采用复合菌株可用于发酵猪肉，制作出质地和口感较好的发酵猪肉干。
7	Dynamics Research of Nitrogen Treatment in Tannery Wastewater by One Bioflocculant	赵长青	2016-08	Journal of Society of Leather Technologists and Chemists	SCI收录论文，四区，影响因子：0.351。本研究用生物絮凝剂处理废水中的氮，得到了总氮、氨氮、凯氏氮、硝酸盐氮及亚硝酸盐氮的去除动力学方程；可用于制革和食品行业，预测生物絮凝剂对不同形态氮的去除能力。
8	Development of the <i>Rhodiola rosea</i> Fuqu and <i>Rhodiola rosea</i> soy sauce, and the determination of their functional properties	李丽	2016-05	Journal of the Institute of Brewing	SCI收录论文，四区，影响因子：1.02。论文研究了一种具有高效活力的红景天药曲，能促进微生物的生长，提高药曲的性能；同时酱油中含有红景天苷使得酱油具有较高的抗氧化性，从而使该酱油具有一定的保健功效。

9	Research on Pork Jerky Obtained Through Fermentation with <i>Pediococcus acidilactici</i>	赵兴秀	2016-01	Polish Journal of Food and Nutrition Sciences	SCI收录论文，四区，影响因子：1.276。使用乳酸片球菌发酵的猪肉干，获得了较好的感官评价、较低pH值和更多的游离氨基酸，抑制病原菌的生长，增加了猪肉干的风味，开发出乳酸片球菌发酵猪肉干的制作工艺。
10	Components of a Bioflocculant Prepared with <i>Bacillus Subtilis</i> for the Treatment of TanneryWastewater	赵长青	2015-10	Journal of the society of leather technologists and chemists	SCI收录论文，四区，影响因子：0.351。使用 <i>Bacillus subtilis</i> 菌株制备的生物絮凝剂处理废水，能够成功处理废水中的总氮、化学需氧量（COD）和色度，该絮凝剂不含有核酸；对进一步研究废水处理机理有一定帮助。
11	Study of Airing Way of Fermented Grain in Brewing of Luzhou-Flavor Liquor	杨建刚	2014-11	Advance Journal of Food Science and Technology	EI收录论文，研究了不同摊凉方式对泸型酒酒醅发酵的物理化学指标，均匀性等的影响。机械摊凉不仅有利于泸型酒酒醅的稳定性和均匀性，而且可以提高酒的生产率。为实现泸型白酒机械化生产提供了理论依据。
12	脂肪酸对酿酒酵母酒精耐性的影响	王川	2015-03	食品科学	EI收录论文，研究发现培养基添加不饱和脂肪酸能显著增加酵母在酒精冲击下的存活率，而饱和脂肪酸无贡献。在发酵方面以短链脂肪酸培养的酵母均可达到较高的酒精度，这表明酵母的生长和发酵的酒精耐性机制是不同的。
13	基于免培养法研究泸州地区浓香型白酒窖泥原核微生物群落结构	叶光斌	2013-09	食品科学	EI收录论文，本研究通过ARDRA技术系统研究了泸州老窖百年窖龄优质窖泥内的细菌和古菌群落结构，研究结果表明窖泥内存在较为丰富的厌氧细菌和古菌，主要菌群是梭菌、芽孢杆菌和甲烷菌。
14	酿酒根霉菌研究进展	杨建刚	2013-02	现代食品科技	EI收录论文，本文对中国传统白酒酿酒微生物根霉的研究研究现状进行了总结与展望。为研究传统中国白酒功能微生物及其作用机理奠定了一定的基础。
15	咂酒的氨基酸组成及营养评价	张楷正	2016-03	食品与发酵工业	EI收录论文，研究分析了3种咂酒的氨基酸组成，结果表明咂酒和黄酒均至少含有17种人体所需氨基酸，咂酒中的氨基酸总量稍低于绍兴黄酒，成品咂酒中的氨基酸营养价值最高，其次是传统咂酒和小试咂酒，黄酒居末。

16	浓香型白酒窖泥古菌群落结构研究及其系统发育学分析	黄治国	2014-03	现代食品科技	EI收录论文, 研究得出不同窖龄窖泥的古菌群多样性指数随窖龄的增加而呈现上升趋势; 古菌分属于产甲烷古菌、甲烷袋状菌属、甲烷八叠球菌属、瘤胃古菌属四个类群。本研究对浓香型白酒窖泥古菌群有了一定的认识。
17	浓香型大曲中可培养真菌的分离鉴定与系统发育学分析	罗惠波	2013-09	现代食品科技	EI收录论文, 通过ELASA技术研究了浓香型白酒生产使用的大曲、入窖糟醅、丢糟、黄水、基酒、成品酒样品内赭曲霉毒素的含量, 结果表明, 在白酒生产过程不存在赭曲霉毒素超标现象, 证明了白酒生产的安全性。
18	酶联免疫法检测赭曲霉毒素A在浓香型白酒生产中的变化	叶光斌	2013-05	现代食品科技	EI收录论文, 本研究针对浓香型大曲内分离获得的69株真菌, 通过核糖体ITS区序列确定分类信息。结果表明大曲内存在较为丰富霉菌和酵母类群。本研究极大丰富了人们对浓香型大曲真菌组成的认知。
19	酱油发酵酱醅中耐盐乳酸菌的分离筛选及产酸特性	黄丹	2014-06	食品与生物技术学报	中文核心期刊, 对酱油酱醅中耐盐乳酸菌进行分离鉴定, 并对分离菌株在不同培养条件下产乳酸能力进行研究。分离获得的耐盐乳酸菌菌株为德氏乳杆菌保加利亚亚种 (<i>Lactobacillus bulgaricus</i>), 该菌株在中性及偏碱性条件下均能较好地合成乳酸。
20	复合防腐剂对低硝中式香肠贮藏期品质的影响	叶阳	2016-06	中国食品添加剂	中文核心期刊, 为减少亚硝酸盐在中式香肠中的用量, 开发了复合防腐剂, 采用正交试验设计确定各因素水平的比例, 该复合防腐剂可以部分取代亚硝酸盐, 防腐效果明显优于对照组。该成果可用于肉制品加工中。

注：限填署名为本单位且作者是第一作者或通讯作者的论文、专著。在“备注”栏中，可对相关成果的水平、影响力等进行简要补充说明。

IV-4 近五年代表性成果转化或应用（限填10项）				
序号	成果名称	成果类型	主要完成人	转化或应用情况（限100字）
1	块菌酒生产工艺 ZL200910167688.1	发明专利	罗惠波	2012年2月10日，转让攀枝花东方鸿森酒业有限公司，本发明利用现代生物技术改造块菌酒生产，全面提升块菌酒的品质及科技含量，提升块菌附加值，产生了可观的经济效益，为攀枝花特色林产品加工起到带头示范作用。
2	一种桑椹酒的发酵方法 ZL201310013364.9	发明专利	罗惠波	2013年1月10日，转让四川阆州圣果酒业有限公司，本发明对桑椹果酒生产工艺进行了创新，解决了饭后上头的产品缺陷，提高产品质量，果酒的后处理工艺和稳定性研究等内容填补了果酒生产领域的部分空白。
3	一种面酱生产工艺 ZL201210258107.7	发明专利	左勇	2014年12月25日，转让自贡天味食品有限公司，年增加产值3000万元。本发明用于酱腌菜调味和醃食大葱、面饼等，在确保面酱质量不受影响的前提下，生产周期缩短了生产周期50%，减少到3~4个月。
4	一种桑椹果酒酿制方法 ZL201310614262.2	发明专利	左勇	2015年12月31日，转让四川缔铂酒业有限公司，提高了果酒酒精含量和品质，酿制的桑椹酒呈玫瑰红色，澄清透明，酒体丰满，酸甜适中。通过冷冻保藏，既保证了果酒品质又延长桑椹原料供给时间，克服了生产受季节的限制。
5	一种新的芽菜生产工艺 ZL201310130475.8	发明专利	左勇	本发明筛选出芽菜生产专用的复合菌种，采用该工艺能够缩短发酵时间约2个月，且产生的酯类含量最多，挥发性呈香物质的种类和总含量也最多，可使宜宾芽菜的口感更饱满，香味更浓郁。
6	一种牛肉制品及制备方法 ZL201410101894.3	发明专利	左勇	本发明创新了一种牛肉制品及制备方法，制成的牛肉制品片薄如纸、紫绛泛红、酥香绵长、风味独特；制作方法简单，成本低。在确保产品的质量稳定的基础上，可以根据不同地域，适当调整调料，以不同消费者的需求。
7	一种油脂用抗氧化保鲜剂及其制备方法 ZL201310519953.4	发明专利	曹新志	目前延长油脂保质期的化学添加剂如BHA、BHT对人体可能存在潜在危险性。本发明提供了具有良好的热稳定性，毒性低，安全性好，保存时间长的一种油脂用抗氧化保鲜剂，同时提供了一种油脂用抗氧化保鲜剂制备方法。
8	一种藤椒油复合抗氧化剂 ZL201310519241.2	发明专利	李东	本发明创新了一种藤椒油复合抗氧化剂，能有效控制藤椒油中酸价与过氧化值的升高，降低水对酸价与过氧化值的影响，使得藤椒油延长保质期至两年以上，使用简单，成本低，为藤椒油质量控制提供了经济可行的保藏方法。
9	一种桂花鸭梨果酒的生产工艺 ZL201410013975.8	发明专利	边名鸿	本发明创新了一种桂花鸭梨果酒的生产工艺，采用鸭梨、桂花为主料进行发酵而成，取鸭梨的酸甜果味，桂花的甜香，及二者保健功效，其味纯正、柔美；色泽透明、清澈；其香气浓郁持久，果香浓郁、酒香柔协。
10	一种泡菜发酵菌菌剂及制备方法及应用 ZL201310724574.9	发明专利	潘明	本发明涉及一种泡菜发酵菌菌剂及制备方法及应用。本发明中发酵泡菜成品的亚硝酸盐的含量较低，游离氨基酸的含量较高，保藏期内含有较高的益生菌存活量，从而使泡菜具有一定的保健功能。

注：限填近五年完成并转化/应用的成果，包括：发明专利、咨询报告、智库报告、标准制定及其他原创性研究成果等。

IV-5 近五年承担的代表性科研项目（限填10项）						
序号	名称（下达编号）	来源	类别	起讫时间	负责人	本单位到账经费（万元）
1	H ⁺ /Ca ²⁺ 反向转运蛋白CAX1调控植物抗病的机理研究（31600993）	国家自然科学基金	青年基金	2017-01-2019-12	张薇	20.4
2	水稻OsSOQ1和OsSOQ2基因调控光抑制淬灭的机制研究（31601291）	国家自然科学基金	青年基金	2017-01-2019-12	康振辉	23.88
3	基于白酒产业转型升级的关键技术研究（2016SZ0074）	四川省科技厅	重点项目	2016-12-2019-12	明红梅	600
4	猪肉干保藏期延长的关键技术研究（2016RZ0063）	四川省科技厅	苗子工程	2016-03-2018-12	赵长青	10
5	基于系统生物学技术优化米曲霉发酵生产曲酸（2015JY0261）	四川省科技厅	一般项目	2015-01-2016-12	邹伟	10
6	制革废水中总氮处理的关键技术研发（2014JY0011）	四川省科技厅	一般项目	2014-01-2016-12	赵长青	10
7	浓香型大曲微生物生态学研究（NJ2011-05）	酿酒生物技术重点实验室	重点项目	2012-01-2014-12	罗惠波	30
8	以曲药干燥新工艺为核心的白酒大曲曲虫治理技术集成及应用（3）	国家固态酿造工程技术研究中心	重点项目	2016-01-2017-12	罗惠波	20
9	固态酿造过程品质与安全监测关键技术研究（GY2015-01）	固态酿造关键技术研究四川省院士（专家）工作站	重点项目	2015-11-2016-12	边名鸿	30
10	蓝莓果酒生产技术开发（HX2016223）	四川禹禾农业科技有限公司	横向	2016-12-2019-12	李东	15

注：仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-6 近五年代表性艺术创作与展演				
IV-6-1 创意设计获奖（限填5项）				
序号	获奖作品/节目名称	所获奖项与等级	获奖时间	相关说明（限100字）（如：本单位主要获奖人及其贡献等）
IV-6-2 策划、举办或参加重要展演活动（限填5项）				
序号	展演作品/节目名称	展演名称	展演时间与地点	相关说明（限100字）（如：本单位主要参与人及其贡献等）
IV-6-3 其他方面（反映本学科创作、设计与展演水平的其他方面，限300字）				

注：本表仅限申请音乐与舞蹈学、戏剧与影视学、美术学、设计学学位授权点的单位填写。

V 培养环境与条件

V-1 近五年国际国内学术交流情况					
计数	项目	主办、承办国际或全国性学术年会(次)	在国内外重要学术会议上报告(次)	邀请境外专家讲座报告(次)	资助师生参加国际国内学术交流专项经费(万元)
累计		2	6	11	36.9
年均		0.4	1.2	2.2	7.38
V-1-1 近五年举办的主要国际国内学术会议(限填5项)					
会议名称		主办或承办时间		参会人员	
				总人数	境外人员数
“科技创新驱动发展食品产业——从研究到应用”四川省食品科学技术学会		2016-11		120	0
“中国传统酒风味及国际化”论坛暨2016固态酿造中心年会		2016-08		100	0
西部地区制浆造纸行业发展及专业人才培养研讨会		2015-11		40	0
川渝食品工程类高校人才培养研讨会		2015-10		56	0
“食品原料标准化种植”论坛暨2015固态酿造中心年会		2015-07		120	0
V-1-2 近五年在国内外重要学术会议上报告情况(限填10项)					
序号	报告名称	会议名称及地点	报告人	报告类型	报告时间
1	Research on Quality Security Protection Technology of Chinese Liquor	2015 IUAES Inter-Congress at Thammasat University, Bangkok, Thailand	刘君	分会报告	2015-07
2	四川传统麸醋的健康性研究	第九届中日酿造技术及发酵食品交流研讨会, 日本	罗惠波	大会报告	2016-12

注：“报告类型”填“大会报告”和“分会报告”。

V-2 可用于本一级学科点研究生培养的教学/科研支撑						
V-2-1 图书资料情况						
中文藏书(万册)	外文藏书(万册)	订阅国内专业期刊(种)	订阅国外专业期刊(种)	中文数据库数(个)	外文数据库数(个)	电子期刊读物(种)
5.2	0.83	136	48	24	10	12652
V-2-2 代表性重点实验室、基地、中心、重点学科、卓越计划等平台(限填5项)						
序号	类别	名称	批准部门	批准时间		
1	国家工程实践教育中心;	国家工程实践教育中心(固态酿造)	教育部	2012-06		
2	卓越计划;	食品科学与工程	省部级 四川省 教育厅	2011-10		
3	其他省部级与国防重点实验室;	酿酒生物技术及应用四川省重点实验室	省部级 四川省 科技厅	2005-12		
4	省部级重点学科;	发酵工程	省部级 四川省 教育厅	2008-10		
5	其他省部级与国防重点基地;	固态酿造四川省博士后创新实践基地	四川省人力资源和社会保障厅	2012-11		
V-2-3 仪器设备情况						
仪器设备总值(万元)	5247.7	实验室总面积(m ²)	7230	最大实验室面积(m ²)	120	
V-2-4 其他支撑条件简况(按各学科申请基本条件填写,限200字)						
<p>本学科建有用于研究生教学科研的专业平台和实验室,拥有完善的信息网络平台和较充足的国内外图书资料,实验室总面积7230平米,仪器设备总值5247.7万元,即将建成的教学及科研实验室超过2万平米。近5年,开展大学生创新创业类项目50余项,研究生大学生创新创业类项目10余项。硕士研究生奖助体系完善,建立了研究生培养管理制度、研究生培养经费管理及使用办法、研究生及相近学科研究生学风建设规章制度等文件。年生均硕士研究生奖助学金2万余元,年生均培养经费10余万元。</p>						

注:1.同一重点实验室/基地/中心有多种冠名的,不重复填写。

2.“批准部门”应与批文公章一致。

学位授予单位学位评定委员会审核意见：

随着经济全球化和知识经济的蓬勃发展,传统的食品加工工艺和生产技术已不能适应社会生产需求,急需推动传统食品产业转型升级,国家对食品科学与工程领域高层次人才需求巨大。四川理工学院食品科学与工程学科已融合了一支结构合理、政产学研用结合、学术水平与工程实践能力较强的导师组的教学团队,科研和实践平台保障有力。良好的校地合作基础,为培养该领域高层次食品科学与工程人才提供了可靠保证。

经学位评定委员会投票表决,同意食品科学与工程增列为学术学位硕士授权点。

主席： (学位评定委员会章)
年 月 日

学位授予单位承诺：

本单位申报表中提供的材料和数据准确无误、真实可靠,不涉及国家秘密并可公开,同意上报。本单位愿意承担由此材料真实性所带来的一切后果和法律责任。
特此承诺。

法人代表： (单位公章)
年 月 日