2023 年研究生教育发展质量年度报告



2024年3月15日

一、总体概况

(一) 学位授权点基本情况

中国食品发酵工业研究院前身为始建于1955年的第一轻工部发酵工业科学研究所,是新中国第一瓶干红葡萄酒、干白葡萄酒的技术创造者,是我国食品行业历史悠久、优势显著的国家级研究机构。建院以来中国食品院瞄准食品发酵科学前沿,在国家经济建设、社会发展和科技进步中发挥了重要的支撑作用。

在已有的众多国家级科研平台基础上,响应国家号召,积极践行"聚焦发展九大战略性新兴产业,前瞻谋划六大未来产业"国家战略部署,强化战略引领,优化科研布局。突出原创性引领性科技攻关,科技创新不断迈上新台阶。2023年全年共获得省部级科技奖29项,其中特等奖2项、一等奖8项;累计授权国家发明专利19项,牵头或主导制修订并发布国际标准2项、国家标准14项,17项核心技术经鉴定为国际领先技术成果。

中国食品院于1986年7月经国务院学位委员会批准成为第三批硕士学位授予单位,成为二级学科发酵工程硕士学位授予点,并于2011年获得一级学科轻工技术与工程硕士学位授予权。秉承"创新发展、服务行业"的理念,使最前沿的科学研究成果源源不断地为研究生教育提供不竭动力,注重内涵,强化特色,全面培养适合轻工行业的创新型人才。

(二) 学科建设情况

本学位点现有19个国际、国家及省部级创新服务平台,包括全 国食品发酵标准化中心、工业产品质量控制和技术评价实验室、国家 轻工业食品质量监督检测中心、中国工业微生物菌种保藏管理中心、 国家酒类品质与安全国际联合研究中心、功能主食创制与慢病营养干 预北京市重点实验室、北京市蛋白功能肽工程技术研究中心、中国商 业联合会食品功能因子重点实验室、国家市场监管总局重点实验室 (糖尿病特医)、国家新食品资源健康产业技术创新战略联盟、中国 轻工业功能与营养食品重点实验室、中国轻工业酒类品质与安全重点 实验室、血糖生成指数(GI)国际联合研究与测试实验室、中小企业 大健康领域营养干预产业技术服务平台、国家食品生物技术国际合作 示范基地、中東食品工业"一带一路"联合实验室、全国食品与发酵 工业信息中心,分别在食品标准质量与安全保障、食品技术研发与产 品创新、国际交流培训与技术贸易、行业战略研究与信息服务等领域 具有广泛影响力,也为学科建设和研究生培养提供了坚实的基础和有 力的保障。

中国食品院主持参与多项国家重点研发计划、国家科技支撑项目、国家科技基础条件平台项目、科技部政府间交流项目、国际科技合作专项、等国家级、省部级课题等项目,积极推进多项行业公益项目,学术研究具有前沿性和创新性,为人才培养提供了国家级的科研项目支撑。

(三)研究生招生、在读基本状况

本学位点硕士生招生计划为8人,2023年报考一志愿报名考生7名,上线并录取1名;意向调剂系统报名179人,正式调剂系统报名49人,经筛选并同意参加复试30人,实际参加29人,共录取8人,报录比为0.125。录取的硕士生全部为相关专业,其中重点院校5人,较好完成招生计划。因为没有本科生教育,所以在学生中影响力不够,导致一志愿报考人数较少,报录比较低。为了保证硕士生生源质量,积极开展调剂宣传,同时提高研究生待遇、培养质量和就业质量,扩大学术影响。中国食品院在读研究生共24人。

(四) 毕业、学位授予及就业基本状况

本学位点 2023 年 8 位研究生按期毕业,共授予硕士学位 8 人, 2020 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。

2023年8位硕士毕业生中有2人继续深造攻读博士学位;6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2人、国企1人、民营企业3人,其中,留京4人(含深造2人),毕业生全部从事专业相关工作,继续保持较高的就业质量。

(五)研究生导师状况(总体规模、队伍结构)

本学位点积极贯彻落实习近平总书记关于推进新时代科技人才

工作重要指示精神,高度重视人才队伍建设,通过引进与培养并举,形成了一支规模适中,结构合理的师资队伍。 2023 年本学位点共有 29 名导师,导师职称结构情况:现有导师教授级高级工程师 22 人,高级工程师 7人,正高级工程师占比 76 %。导师学历结构情况:现有导师博士学历 16 人,硕士学历 10 人,本科学历 3 人,具有博士学位者占 55 %,具有海外经历者占 10%。导师年龄结构情况:45 岁以下 17人,46 岁 -50 岁 7人,51 岁-55 岁 2人,56 岁及以上 3人,导师平均年龄为 45 岁。导师中,国家级专家(享受国务院政府特贴专家)1人,卫生部涉水产品质量与安全评估专家、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,百名"珠江科技新星"1人,国家科技奖评审专家库专家、腾讯云最具价值专家、国家自然基金、北京市自然基金评审专家1人,泰山产业领军人才1人,新疆高层次人才1人。

二、研究生党建与思想政治教育工作

(一) 思想政治教育队伍建设

本学位点历来重视研究生思想道德素质教育。研究生教育以习近 平新时代中国特色社会主义思想为指导,坚持"四个面向",强化科 技创新支撑引领作用,发挥党员的核心力量、先锋力量和助推力量; 坚持立德树人、以人为本,进一步完善研究生教育管理体系,助力研 究生成长成才。

通过政治理论学习,聚焦初心使命,为科研生涯起步奠定基础。各部门拥有完备的思想政治教育队伍,通过队伍中各成员的一对一监督管理,保证研究生党团员的先进性、理论知识的扎实、思想政治的坚定。具体教育原则和方式如下:一是,以育党性为核心,共读红色经典,交流心得感悟,坚定理想信念;二是,以育德行为基础,了解先进革命烈士的事迹,优良传统;三是,以育创新为动力,将科研与党建相结合,开拓创新思维。

(二) 学术道德和学术规范教育

本学位点高度重视研究生科学道德的培养与学术规范的训练,主要教育形式有入学教育和专题讲座、学术会议,内容包括科学道德和学术规范教育、科技论文写作等。

入学教育:本学位点在新生报到注册后,立即举行新生入学教育,集中学习《中国食品发酵工业研究院研究生培养手册》,学术道德与学术规范等有关内容,让学生对培养过程有较充分理解。组织新生与新员工一起参加与"新羽计划"培训与拓展,通过团建活动,有效帮助培养团队工作能力、增强自身参与团队工作贡献的认知;参观院内各部门和成果展示交流中心,让研究生能够对院内情况和科研平台有迅速和直观的了解,覆盖率100%。

专题教育:本学位点对研究生的学术道德与学术规范教育贯穿研究生培养的全过程,举办"腾飞计划"青年人才科研能力提升培训,

强调科技论文撰写的规范性,提升科研设计和总结研究成果的能力;组织学生参加学术讲座、国际会议等多种形式,以科研促进学风建设,营造诚信严谨的学术氛围。规定研究生应遵守共同的学术道德规范,遵守国家有关的保密法律和规章。要求在学位论文及其他发表的论文中,不允许出现任何捏造数据、歪曲研究结果、或剽窃他人成果的行为。我院从招生伊始到目前均未发现学术不端的情况。

此外,还充分发挥导师在研究生培养中的第一责任人作用,注重通过导师组言传身教方式,对研究生进行思想道德、科学伦理的教育。

(三) 校园文化建设

本学位点积极开展校园文化与学术活动,打造和谐向上的育人环境,积极发挥班集体作用,加强同学之间情感联系,团结凝聚力,并弘扬校园文化。组织研究生参加院工会每年开展的各项文体活动和比赛,院内配有健身房可供同学们课余时间强身健体、劳逸结合,每周两次院里都有预定好的羽毛球场地、每周开放一次舞蹈室,保证大家丰富的业余生活和健康的体魄,身心健康,更好地完成学业和科研工作。

(四)日常管理服务工作

本学位点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。院科技发展部负责研究生培养学术过程管理,负责确定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。

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、提供培养条件和在所期间的教育与管理。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。

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。

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。此外,院领导也十分重视研究生工作,2023年9月我院党委书记兼总经理肖丹、纪委书记孙丹琳同各部门负责人参加研究生座谈、及时沟通和解决学习和生活中存在的问题和实际困难,亲自慰问研究生、发放双节礼包并勉励青年学子树立远大目标,积极投身科研工作,成为科研战线的排头兵,为国家的未来食品事业而奋斗。

三、研究生培养相关制度及执行情况

(一)课程建设与实施情况

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。本学位点基础课教学及考试委托天津科技大学进行。研究生入学后第一年在天津科技大学学习基础课,住在天津科技大学校区,接受天津科技大学的系统管理。

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,根据中国食品发酵工业研究院和天津科技大学的规定,由研究生在导师的指导下自主选定。

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 30 学分,其中学位课至少 18 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理论与实践、生物分离工程、代谢工程、生物反应工程、数理统计、科研伦理与学术规范、英文科技论文写作与学术报告、创业实践案例课程、环境生物工程、发酵工程进展、现代酿酒科学与技术、科技论文写作、微藻培养技术、糖生物学及糖类药物(英文)等。课程依托天津科技大学优质的教学资源和雄厚的师资力量,我院研究生基础课课程教学质量得到了充分保障。

(二)导师选拔培训

根据《中国食品发酵工业研究院研究生导师选聘办法》的要求遴选导师,按需开展硕士生导师的选聘工作。导师选拔培训为评估择优选拔、集中培训,注重导师品德和专业水平。除要求具有在研课题外,还要有一定的学术造诣和良好的学术道德,在本专业学术领域应具有一定的影响力以及团队,具有本专业领域硕士研究生以上学历和高级专业技术职称。鼓励青年学术骨干协助导师指导硕士研究生后申请研究生导师资格。2023年由于原有导师规模远超过招生计划,未进行有关选聘工作。

目前,导师大部分担任部门主任及以上职务,具有较强的领导能力和学术造诣,形成了具有理论功底、专业技能和战略视野的师资队伍。2023年在研究生导师的全力付出下,全体硕士研究生保质保量按期毕业并获得学位。

(三) 师德师风建设情况

研究生导师全面接受师德师风宣传教育,具体要求如下:一是导师要讲政治、讲原则、服从组织领导,严禁搞自由主义;二是导师要严于律己,遵纪守法,作风正派,为人师表;三是导师要崇尚科学,传播先进文化;四是导师要爱岗敬业,关心学生发展,注重安全教育与管理。

研究生导师按要求学习科学道德和学风建设专题材料,并在研究 生日常培养的各个环节有针对性地对研究生进行宣传教育。大部分研 究生导师是中层领导和中共党员,接受学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育读书班专题学习。招生导师接受研究生招生政策培训,坚决维护招生工作公平公正。研究生导师师德师风充分接受各方监督。组织导师自查,并接受课题所在部门领导、学生和院人力资源部三方监督。人力资源部通过开展座谈会及问卷等多种渠道了解考察导师的政治素质和道德品行;同时,我院始终秉持独立开放原则,学生可自由反映导师的相关问题。2023年开展年度在学研究生满意度调查,导师师德师风满意度达100%,非常满意比例达到60%。经多方考察,不存在师德师风负面问题。

(四) 学术训练情况

致力于培养"创新型、复合型、国际化"人才,创建工业微生物技术与实践论坛,邀请国内外知名专家举办学术报告。通过理论学习与研讨、月度学术交流活动、师生周例会等,对学生进行科研创新思维启蒙教育,引导和激发学生的创新思维能力,提高研究生培养质量,进一步带动工业微生物与大健康、大食物观等领域的创新和产业的发展。各课题组每周会召开一次组会并发送工作总结,每一个月汇报一次实验进展保证课题的顺利开展,各实验室均有充分的课题经费支持。通过直接参与导师承担的国家科研项目和企业横向合作项目、协助导师申报项目,以及进行企业短期实习等多种途径对其进行学术思维训练,增强研究生的实践能力以及发现、解决问题的本领,提高综合素质。

(五)学术交流情况

各研究部门均鼓励并支持研究生参与国际国内学术交流,原则上每位研究生每年至少参加一次国内的学术会议。参加的大型学术研讨会有"国际啤酒高峰技术论坛"、"国际酒与健康高峰论坛"、"国际蒸馏酒高峰技术论坛"、"传统发酵食品产业大会"等,参加国际学术交流会3人次、国内学术交流会5人次,进行学术交流20余人次。拓宽研究生思路,使研究生了解本专业发展趋势及研究热点,促使学生具备重要科学问题的选择能力与创新能力。

(六) 研究生奖助情况

结合教研实际,本学位点研究生全部免交学费,科研期间免交住宿费且享有优惠用餐,并制定了《中国食品发酵工业研究院研究生优秀奖学金评选办法》,用于奖励支持表现良好的研究生更好地完成学业,对学生科研创新能力起到良好激励效果。2023年有8名硕士生获得学业奖学金,学业奖学金的覆盖面为100%,其中获得一等奖学金人数占比12.5%,二等奖学金为25%,三等奖学金为62.5%。

为完善研究生奖助政策体系,提高研究生待遇水平,本学位点还设置了在读研究生助学金资助机制和"助研"岗位津贴,实现面向研究生全覆盖,且研究生助研工作已形成长效机制。助学金发放标准为每人每月800元,助研津贴约为每人每月300-1000元,助研津贴金额由各部门自行确定,由财务部门按月按时统一发放。为激励研究生勤奋学习、潜心科研,保证研究生在读期间的基本生活需要,根据新

制定的《中国食品发酵工业研究院有限公司研究生管理办法》,从2023年9月起,补助费用执行统一标准,调整为第一学年基础课程学习阶段,不低于800元/月;第二学年至毕业离院前论文课题研究阶段,不低于2300元/月。

四、研究生教育改革情况

(一) 人才培养

本学位点在实施硕士生质量工程的过程中,对可能影响硕士生质量的各个环节都进行了一些有益的探索,旨在提高研究生培养质量和培养具备创新能力的高层次人才,推动科技创新和社会发展。最终确定了推进多元化人才培养模式、提升实践能力、营造开放式的科研环境、强化科研伦理和学术规范以及创新评价体系这几个方面的改革。

树立并强化"科教融合"的办学理念,探索多元化的研究生培养模式,如学术研究、产研结合、工程实践等。通过丰富的培养路径和机制,满足不同学生的需求和发展方向。加强实践环节的设置,引入实践教学、实习和项目驱动的学习,使学生能够将所学知识应用于实际问题,培养学生解决实际问题和创新能力。搭建开放的科研环境,促进学生与导师、学者和业界的合作和交流。加强科研团队的建设,鼓励学生参与创新项目和实际应用研究。加强科研伦理和学术规范教育,培养研究生具备严谨的学术道德和正确的科研态度,注重知识的原创性和学术诚信。建立全面、多维度的研究生评价体系,考核学生的学术研究能力、实践成果和综合素质。将学术表现、科研成果、创

新能力等因素纳入评价范畴。

(二)教师队伍建设

中国食品院学术委员会是学生管理工作组织实施的决策机构。充分发挥领导和把关作用,负责审定有关学位工作的规章制度和管理办法、审核批准学生培养方案、审核批准新增学生导师名单。

为提高导师的教研能力,鼓励导师参与培训、出国访学及国内外学术交流,提高应用实践能力。通过项目交流合作与北京林业大学等多所高校开展战略合作,特聘校内专家,参与研究生课题项目开发指导、论文指导、专题讲座等培养过程,积极探索推动以人才培养为基础、科技创新为重点、平台建设为载体的产学研全面合作模式,落实科教兴国战略,促进科技自主创新,推进科研成果转化。

(三)科学研究

作为食品行业中领先的国家级科研机构,中国食品院紧紧围绕国家战略需求和中国食品发酵工业的高质量发展笃行不怠,勇担国家战略科技力量主力军职责,悉心培育创新成果、全力加快成果转化、深入推进科改示范行动、不断提升行业影响力。努力践行"食品安全""生物安全""健康中国"等国家战略,为我国食品行业创新发展提供了全方位的科技服务,涌现出一批高质量的技术成果,已形成具有国际领先水平核心技术成果 27 项。

本学位点从不为已有的成绩沾沾自喜,始终锐意进取,加快关键

核心技术攻关,2023年,组织相关部门申报并获批国家、地方等各类纵向科研项目25项,其中国家课题7项,省部级科技项目13项;获批专项经费2600.725万元。全年共申请专利26项(其中国际专利1项),获得专利授权19项;获得软件著作权17项;完成科技成果鉴定17项,全部达到国际领先水平,省部级科技成果奖励29项(其中特等奖2项、一等奖8项),人才奖3项;共制定标准42项(其中国际标准2项、国家标准14项、行业标准10项、团体标准16项);发表论文91篇,其中SCI论文24篇(最高IF17),EI论文4篇。

厚植基础科研,在科技投入、人才培养、科技成果等方面完善科技创新体系建设,提升科研创新能力,在科研创新平台建设、关键技术突破、拓展合作与交流方面,打造行业一流、国际同步的食品产业创新基地。聚焦国家战略,申报并牵头承担国资委未来健康产业食品合成生物学重点任务,参与战略新兴产业合成生物学重点任务。助力北京国际科技创新中心建设和高精尖产业发展,签约共建北京合成生物技术创新中心,承担合成生物学领域相关课题任务。围绕传统发酵食品产业转型升级重大需求,建立微生物育种技术平台,入选神舟十六号载人飞船传统发酵食品功能微生物菌种搭载实验1项。

(四)传承创新优秀文化

本学位点一直重视传承和发扬老一辈科学家的优秀科研传统。首 先,通过导师团队制度,进行传、帮、带结合。将前辈的科研经验、 学术和职业道德传承给后辈,并帮助他们建立正确的科研价值观和方 法论。其次,开展知识传承和培训活动,包括学术讲座、研讨会、科研能力提升培训等形式。通过分享前辈在科研领域的经验和知识,为研究生提供学习和成长的机会,增长专业知识,提高科研能力和学术水平,以推动科研事业的发展,培养出更多具有优秀文化背景的科研人才。

与此同时,本学位点将创新精神融入自身发展基因。自1999年转制为中央直属12家大型科技型企业开始,2020年入选国资委首批"科改示范企业",2022年获批北京市专精特新"小巨人"企业、国家技术创新示范企业,在2022年国资委"科改行动"专项考核中被评为"标杆"企业,2023年获批国家引才引智示范基地。科学布局、统筹规划,在新食品资源和营养健康、传统发酵、工业微生物资源利用等领域科研成果产出成绩显著;打造了标准菌株、低 GI 健康食品全产业链核心制造和营养功能性食品制造关键技术共3个原创技术"策源地"和"食品行业应用技术研究及服务产业链"链长。与北京市平谷区政府共建北京农业食品合成生物技术创新中心,积极打造"研发-运营-中试-验证"的原创合成生物技术平台,服务国家食品保供能力提升。重视创新型人才梯队建设和培养,通过人才激励机制,形成了务实、创新、开放、协作、担当的良好文化氛围。

(五) 国际合作交流等方面的改革创新情况

本学位点与荷兰皇家工程院、英国伦敦帝国理工大学、剑桥大学、 荷兰瓦赫宁根大学建立联合研究协议,与日本京都大学、美国罗格斯 大学等众多国外知名高校和研究机构开展技术合作,紧密跟踪科技前沿动态,促进前瞻领域技术突破,以国际合作带动科技创新。拥有食品真实性技术国际联合研究中心、国家酒类品质与安全国际联合研究中心、血糖生成指数 (GI) 国际联合研究与测试实验室和国际科技合作基地等国家级国际联合研究平台,并于 2023 年成为国际宿醉研究组织首家中国合作研究授权机构。

五、教育质量评估与分析

(一) 学科自我评估进展及问题分析

根据《国务院学位委员会教育部关于开展 2020—2025 年学位授权点周期性合格评估工作的通知》(学位〔2020〕26 号),启动并开展周期性合格评估工作。成立合格评估工作领导机构及专项工作小组,明确评估方式、评估程序以及时间进度安排,落实工作职责及工作要求。

存在的问题主要有:

- (1) 报录比较低,需要加大招生宣传,提高影响力和知名度, 吸引优质生源。
- (2) 导师在研究生培养中发挥着举足轻重的作用,对导师的评价和激励措施仍需进一步加大。将已任导师的培训常态化,并加强对新聘任导师的培训。

(二) 学位论文抽检情况及问题分析

本学位点高度重视学位论文抽检工作,加强管理并完善机制,狠抓学位论文质量。研究生管理部门在服务、制度上不断完善,开展学位论文查重、加大论文公开监督力度。2020-2021年度硕士学位论文被抽检1篇,评议结果为合格。2021-2022学年收到抽检通知,但未选中。

六、改进措施

(一) 持续加大官传力度、不断优化生源

计划利用好工程硕博士培养的契机,建立良好口碑;探索通过与相关高校和科研院所的合作、举办宣讲会、微信公众号宣传等多种方式,加大对本学位点科研实力和培养能力的宣传,吸引更多优秀生源来院攻读硕士学位,吸引优秀生源,提高报录比例。

(二) 强化导师责任、深化师资队伍建设

积极将青年学术骨干、青年中层领导干部吸引到教师队伍中,继续严格执行《研究生导师指导行为准则》,规范研究生导师指导行为,全面落实研究生导师立德树人职责。建立科学、公正的导师评价体系,全面评估导师的学术水平、指导质量和对学生的关怀和指导。根据评价结果,为导师提供相应的奖励和支持。鼓励导师之间形成合作与交流的学术团队,共同指导和培养研究生。建立导师之间的协作机制,

促进经验分享和资源共享,提高导师团队的整体水平和学术影响力。

(三)加强管理监督,进一步完善培养方案

进一步完善对研究生研一在天津科技大学期间的管理和监督工作。加强与天津科技大学的学术交流,促进与不同学科之间的研究生进行研究探讨,启迪科学思维,张扬学术个性,拓展创新空间,营造良好的学术氛围,同时也加强了管理和监督。

紧跟国家发展战略,本学位点计划组织开展研究生培养方案修订工作,完善培养方向,并开展研究生教育改革试点和实验,探索研究生培养模式和机制的创新,为我国战略性新兴产业的快速发展和制造业的转型升级提供人才支撑。

(四)加强研究生心理健康教育

加强心理健康教育对于提高研究生的整体素质、促进全面发展至 关重要。本学位点计划不定期开设心理健康讲座,向研究生传授有关 心理健康的知识和技能,包括情绪管理、压力应对、自我调节和心理 问题识别等;讲授压力管理和身心保健的方法和技巧,培养他们的心 理抗逆能力和自我调节能力;教授研究生加强心理危机干预能力,并 培训相关教职员工,提高他们对研究生心理危机的识别和干预能力, 确保有专业的人员能够及时应对任何可能出现的心理危机情况。建立 心理咨询和辅导小屋,定期提供个体和群体的心理咨询和辅导服务, 研究生可以得到情感支持、应对压力和挫折、解决心理问题等方面的 帮助。帮助研究生更好地应对压力、平衡学习和生活,并提高他们的 学术表现和整体幸福感;同时,也有助于提高研究生的适应能力和终身发展能力。

(五) 健全毕业生跟踪机制

本学位点将逐步健全并完善毕业生的长效跟踪机制,提升人才培养质量。建立毕业生就业签约、升学调查及长期的校友职业发展状况调查,并在此基础上,将毕业生就业发展跟踪反馈与招生培养、就业指导等各环节形成闭环联动机制,从而对我院研究生教育教学整体工作起到一定的指导作用。