## **渤海大学食品科学与工程学院2023年硕士研究生预调剂公告**

**以下专业预计接受调剂考生，具体缺额和报考条件将在研招网调剂系统开通之前通过我校研究生院官网发布：**

**学术型硕士：**

**1、食品科学（083201）**

联系人：崔老师，cfc1031@163.com

**2、粮食、油脂及植物蛋白工程（083202）**

联系人：张老师，137787525@qq.com

**3、农产品加工及贮藏工程（083203）**

肉品方向联系人：

张老师，8278518@163.com

果蔬方向联系人：

陈老师，chenjingxin180302@163.com

**4、水产品加工及贮藏工程（083204）**

联系人：徐老师，xuyx1009@126.com

**专业型硕士：**

**食品加工与安全（095135）**

联系人：赵老师，bhufood2022@126.com

**相关信息与咨询：**

1、学院办公室：0416-3400870

2、学院网站 ：http://spxy.bhu.edu.cn

3、导师简介

http://spxy.bhu.edu.cn/page/depart/spyjs/spxy/Html/?16.html

4、渤海大学研究生招生信息网（重点关注）

[https://yjszsxxw.bhu.edu.cn](https://yjszsxxw.bhu.edu.cn/)

### 

**预报名方式：**

扫描二维码填写申请表，并加入QQ群（**141604063**）。



**渤海大学食品科学与工程学院简介**

渤海大学食品科学与工程学院现有4个本科专业：食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康、食品科学与工程（中外合作办学项目），1个一级学科硕士点（食品科学与工程）和1个专业学位硕士点（食品加工与安全）。其中，食品科学与工程专业和食品质量与安全专业均入选国家级一流本科专业建设点。食品科学与工程学科入选辽宁省一流学科（A类）、辽宁省王牌学科、ESI全球前1%学科、软科世界一流学科近150强。学科（专业）始建于1952年，已有70余年办学历史，培养了大批食品专业技术人才，享有较高的社会声誉。

现有教职工80余人，其中专任教师60余人。专任教师中有高级职称40余人，博士学位教师占比90%，海外经历教师占比40%；有国家级百千万人才、国家万人计划青年拔尖人才、辽宁省攀登学者、辽宁省学术头雁、辽宁省兴辽英才等国家级和省部级人才20余人。学科带头人由国家科技进步奖获得者励建荣教授担任。学院注重加强有组织科研，建有5个科研团队：食品安全与营养（带头人：励建荣教授/副校长）、粮油科学与技术（带头人：刘贺教授/副校长）、大宗水产品贮藏加工（带头人：李学鹏教授/院长）、肉品科学与技术（带头人：刘登勇教授/副院长）、果蔬贮藏加工（带头人：朱丹实教授）。团队先后入选辽宁省黄大年式教师团队、辽宁省高等学校创新团队、辽宁省农业科技创新团队。

学院建有生鲜农产品贮藏加工及安全控制技术国家地方联合工程研究中心、国家鱼糜及鱼糜制品加工技术研发分中心（锦州）、中国轻工业海水鱼加工重点实验室、教育部海洋食品精深加工关键技术省部共建协同创新中心（渤海大学）、辽宁省高校重大科技平台、辽宁省食品安全重点实验室、辽宁省粮谷类食品生物高效转化工程研究中心等国家级、省部级科研平台近20个。拥有科研用房面积约1万平米，仪器设备总值约7000余万元，已建成国内先进、省内一流的教学科研实验室。

近年来，学院教师承担各类科研项目400余项，科研经费累计达2亿元。其中，国家重点研发计划、国家科技支撑计划、国家自然科学基金（含重点项目）等国家级项目60余项，省部级项目200余项，横向项目100余项（其中，1000万元以上重大横向项目1项、500-1000万元重大横向项目3项）。申请发明专利400余件，授权150余件；年均发表SCI、EI收录论文200余篇；主持获得国家科技进步二等奖、辽宁省科技进步一等奖、全国商业科技进步特等奖等国家级、省部级奖励10余项。在食品/农产品贮藏保鲜、精深加工与质量安全控制等方面具有鲜明的特色和优势。

学院现有在读研究生526人，其中学硕225人、专硕301人。研究生在校期间，有100%的机会参与国家级、省部级等各类科研项目；人均发表论文2篇以上，部分学生三年累计发表SCI论文5篇以上；80%以上研究生可获得国家奖学金、学业奖学金、校长奖学金，或者省级/校级优秀毕业生、优秀学位论文、学术之星等荣誉；年均考取名校博士15人以上，毕业生分布在全国各地，很多已经成长为名企高管或技术骨干。