食品科学与工程

（一）发展历程

中国农业大学食品科学与工程学科依托学校特色学科群，形成了农学、生物、食品、营养和工程高度融合的学科优势；拥有“农产品加工与贮藏工程”、“食品科学（培育）”2 个原国家二级重点学科，一级学位授予权和博士后流动站，6 个博士学位和7 个硕士学位授予点。

（二）学科方向

食品科学与工程是一级学科博士学位授权点，北京市重点学科，建有博士后流动站。学科下设6个主要学科方向，其中农产品加工与贮藏工程方向是具有传统优势的原国家二级重点学科，食品科学方向是原国家二级重点培育学科；在粮油与植物蛋白、酶工程与生物制造、葡萄与葡萄酒等领域全面发展，基础好，实力强，学科特色鲜明突出。

（三）学术队伍

作为“211”和“985工程”建设的重点学科，拥有101名（45名教授和52名副教授）人才优势明显的学科队伍，其中千人计划1名，长江学者1名，“杰青”2名，“优青”1名，新世纪百千万人才工程1名，“新世纪人才”12名，农业部产业体系首席1名和岗位专家6名，科技部、农业部优秀创新团队3个，科技北京百名领军人才1名，北京市教学名师2名。

（四）科研成果

本学科始终瞄准食品科学前沿，以创新一流科技成果为目标，破解国家产业升级和地方经济发展之困境。在果蔬贮藏与加工、畜产品加工、粮油与植物蛋白、食品生物技术、营养与安全、食品化学与功能食品等领域拥有较强的实力。近年来，主持国家级课题137 项，其中国家自然基金124 项，国家“863计划”、“973计划”、支撑计划、“948”项目和国际合作项目和校企合作课题300多项，到账科研经费4.18 亿元，人均103.5万元/年。发表高水平论文1200多篇，人均3.04篇/年。获国家级科研奖励2项，省部级奖励18项，授权专利184项。

（五）人才培养

本学科拥有完整的人才培养体系。坚持“厚基础、重创新”的理念，构建了“1+2+3+N”（创新能力培养为核心，注重理论与实践结合，建设课程实验、科

研训练、生产实习三个平台，依托国家等各种创新计划和竞赛项目）的培养模式，培养扎实掌握理论知识和专业技能、具有创新精神，能够在本专业领域从事科研、产品开发、品质控制、技术管理等工作的专业人才；立足并坚持中国农业大学农业科学优势与特色，培养具有厚实的科学素养、创新能力强，能够独立从事技术应用与科学研究的领军人才。近年来，本科与研究生招生比例达到了1:1，培养了一批高校相关学科带头人和行业领军人才。

（六）国际交流

主办国际专业学术会议，引领国内学术进步和产业发展。学科结合“十二五”国家重大专项实施，连续主办北京食品非热加工技术国际研讨会，吸引众多来自美、德、日、澳、比利时、西班牙等国的世界顶尖专家学者与会，引领了国内非热加工技术研究队伍的建设，学术水平大幅提高，高水平论文跃居全球前10，进入国际前列。同时，响应国家号召，积极参加“一带一路”和“南南合作”战略，举办发展中国家食品加工技术培训班30 余期，培训学员1000 余人次。

（七）社会服务

本学科在社会服务方面能够立足国家经济和社会发展，为国家建言献策；服务行业和产业发展，为提升我国食品产业竞争力和发展食品经济布局谋篇；顺应食品安全保障的需求，积极参与食品安全标准体系构建；充分发挥人才和科研优势，加强科普教育，以增强人民健康为己任。

备注：数据时间截止至2015年12月31日。