

附件 1

批准立项年份	2009 年
通过验收年份	2013 年

国家级实验教学示范中心年度报告

(2017 年 1 月——2017 年 12 月)

实验教学中心名称: 食品科学国家级实验教学示范中心(天津科技大学)

实验教学中心主任: 陈野

实验教学中心联系人/联系电话: 王利国/18322597172

实验教学中心联系人电子邮箱: wangliguo@tust.edu.cn

所在学校名称: 天津科技大学

所在学校联系人/联系电话: 孟少英/022-60600370

2017 年 12 月 23 日填报

第一部分 年度报告编写提纲（限 5000 字以内）

党的十九大报告对加快一流大学和一流学科建设，实现高等教育内涵式发展提出明确要求。2017 年，“中心”以“双一流”建设为契机，坚持和拓展轻工特色，把“培养德智体美全面发展，具有科学素质和人文修养、具有国际化视野、具有创新精神和实践能力的高素质应用型人才”作为本科生的培养目标，在人才培养、教学改革和科学研究、人才队伍建设等方面取得了一定的成绩。特别是“中心”根据党中央提出“加快建设创新型国家的步伐”，充分利用学院资源优势，提出“以培养学生创新创业意识为核心，以提升学生创新能力、创业能力、就业能力”为目标，以“强基础，重研究，出成果”为工作思路，不断深化教学改革，升级创新培养模式，开展各类创新创业活动，取得了丰硕成果。

一、人才培养工作和成效

（一）人才培养基本情况

“中心”承担了食品学院的食物科学与工程、生物技术和食品质量与安全三个专业、生物工程学院的生物工程和药物工程两个专业实验和实践教学任务，“中心”教师克服了各种困难，加班加点，顺利完成了各门实验课程的教学任务。此外，还承担食品学院三个本科专业的课程设计、毕业设计（论文）、国家级和校级大学生创新创业训练计划项目、“挑战杯”、“中国食品科学技术学会杯”等大赛的实验和实践任务。

2017 年度“中心”承担并完成实验教学及科学实践内容包括：（1）

开设实验项目 149 项；（2）年度独立设课的实验课程 17 门，新开“药物分析”实验课；（3）完成“创新工坊”的提升改造工程，完成 300 多名本科生科研创新和创业实践训练；（4）承担 1 名流动人员的培训任务。全年实验教学 58220 人时数。实验开出率 100%，全年新开实验或更新实验项目 29 项，比率占 19.5%，教师教学质量优良，教学效果显著，学生受益面广。

（二）人才培养成效评价等。

1. 人才培养效果显著

2017 年“中心”以“强基础，重研究，出成果”为工作思路的三层次实战训练体系，特别是指导学生独立管理的“创新工坊”开展和组织各类创新活动近 10 次，1500 余人次参赛，提交论文、产品报告书 300 余份，字数达 100 余万字。一年来本科生参与发表论文 13 篇，参与申请专利 5 项。

2017 年食品“创新工坊”荣获天津市“创新创业创优先进集体”称号；获得挑战杯市级三等奖 2 项，校级特等奖 1 项，一等奖 3 项，二等奖 8 项，三等奖 13 项；2017 年天津科技大学“大创计划”立项国家级 5 项，市级 3 项，校级 5 项；2017 年度食品安全科普创新竞赛中食品学院获得本次大赛最佳组织奖，胡煜老师获得优秀指导老师奖，创新工坊获得最佳社团奖；天津市第五届大学生生命科学基本实验技能竞赛获得一等奖 1 项，二等奖 3 项，三等奖 6 项，食品学院获优秀组织奖；第四届杜邦两岸学生创新竞赛获全国最佳创意奖 1 项；2017 年康师傅校园创意大赛获全国最佳创意奖 2 项；FBIF2017“新生代”饮料创新设计大赛获全国三等奖 2 项；2017 年“正大杯”全国

高校学生畜禽产品加工创意大赛获得全国优胜奖 1 项；2017 年兄弟伊兰开放式创新竞赛获一等奖 1 项，二等奖 2 项，三等奖 3 项，最佳创意奖 4 项。

2. 学生就业广受欢迎

“中心”所在食品工程与生物技术学院 2017 毕业本科生 346 人，通过创新创业实践锻炼，增强了学生时间能力，创业能力和创新意识，为毕业生就业打下了坚实基础，毕业生深受企事业单位的欢迎。有中粮集团、益海嘉里集团、伊利集团、嘉吉集团等超过 40 家大中型企业、以及食品药品监督管理部门、质量技术监督部门、教育、医疗和卫生事业单位提供 600 多个就业岗位。根据统计，2017 年，本科生就业率达 99%。

二、教学改革与科学研究

（一）教学改革立项、进展、完成等情况。

1. 教学改革立项情况：

2017 年度，由陈野教授主编教材《食品包装原理与技术》和吕晓玲教授主编教材《食品生物化学》获中国轻工业“十三五”规划教材立项；《食品与文化》、《食品生物技术》课程获批天津科技大学在线建设课程；“研究生双创能力培养路径的研究”获批天津科技大学“十三五”研究生教育改革规划项目。“中心”获批中国营养学会注册营养师营养师课程教学基地。

2. 教研教改项目完成及获奖情况：

“中心”教师在承担实验教学任务的同时，不断探索实验教学规

律，积极参与实验教学体系和实验教学方法的改革。“中心”教师出版实验教材 3 部，《食品工艺学实验技术》（赵征、胡爱军、王稳航主编，化学工业出版社，2017 年 5 月出版）、《生物化学实验指导》（姜余梅主编，中国轻工业出版社，2017 年 2 月出版）、《食品卓越工程师工程实践培养手册》（陈野副主编，中国海洋大学出版社，2017 年 7 月出版）。教材《食品技术原理》（赵征、张民主编）和《食品工艺学》（陈野、刘会平主编）分别获中国轻工业优秀教材奖一等奖和三等奖。

（三）科学研究等情况。

2017 年，“中心”教师新增科研项目共计 120 项（纵向 30 项，横向 50 项，实验室开放基金 40 项），其中国家科技重大专项 1 项，省部级纵向项目 8 项，实验室开放基金 40 项（北京高精尖 10 项，新农村 12 项，大学生实验室创新基金 12 项，工程中心 5 项，五粮液 1 项）。授权国际发明专利 1 项，国家发明专利 16 项，授权国家实用新型专利 4 项。公开出版科学专著 5 部（参编）。获省部级及行业协会奖励共计 10 项、局级奖励 1 项，李喜宏教授天津市科技进步一等奖 1 项，李喜宏教授、王艳萍教授分别获得天津市专利优秀奖各 1 项，王丽霞教授、刘霞副教授获中国轻工业联合会科技进步三等奖各 1 项，截至 12 月 13 日，到账科研经费总额 3264.8 万元（纵向到账经费 2615 万元，横向到账经费 649.8 万元）。在国内外期刊上发表学术论文 280 余篇，其中 SCI 收录论文 143 篇（1 区 52 篇，2 区 36 篇），EI 收录 19 篇。

三、人才队伍建设

（一）队伍建设基本情况。

按照“中心”的建设标准，2017年补充了隋文杰、王冬杰等6名教师进入“中心”工作，目前已建设了一支由66名专职人员、20名兼职实验教师组成的高水平实验教学队伍，已具备完整的实验教学体系、软硬件实验教学条件、高水平的实验教学队伍、科学的管理体制和运行机制。

（二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

学校十分重视“中心”人才队伍建设，对于“中心”队伍建设给予特殊政策，国家级示范中心主任聘为二级教授岗位，优先引进人才“中心”所需人才，在学校的政策的支持下，2017年引进了天津市“青年千人计划”人才郭庆彬教授，承担“中心”食品工艺学实验课。

“中心”一方面加大人才引进力度，一方面加大现有人员的培养力度，对现有的主持国家级项目，工程背景扎实，科研及教学业绩突出的教师，积极推荐在食品科学与工程及相关学科领域聘为硕士导师、申报天津市创新创业人才计划项目；对获得国家自然科学基金的青年教师，通过基金项目资助以及食品学院院内的导向性政策和资金支持，实现科研能力和水平的大幅度提升；利用学校“实验室开放基金项目”进行传统经典实验项目的改造，使内容富有时代性，便于学生自主实验和学习；实验室选派有潜力的青年教师到国外高校、科研机构留学或进行合作研究，提高研究起点和人才素质，使其在一些基础研究领域迅速与国外接轨，快速提升科学研究实力和水平。2017

年“中心”教师张民教授获批科技部中青年科技创新领军人才，刘亚青教授获批天津市特聘教授，王书军教授获批天津市创新人才推进计划中青年科技创新领军人才，李风娟副教授获批天津市创新人才推进计划青年科技优秀人才，刘亚青、王稳航、侯丽华、刘霞四人获批中青年骨干创新人才培养计划；郭红莲和李静副教授分别赴美国和法国学习。

四、信息化建设、开放运行和示范辐射

(一) 信息化资源、平台建设，人员信息化能力提升等情况。

1. 信息化资源、平台建设情况

建成网络化管理信息平台

①中心网站

中心网址为：<http://sfzx.tust.edu.cn>。网站包括信息公告系统、快速登录模块、实验体系、实验资源、实验及设备管理、实验室开放、实验预约、大型仪器预约等；“中心”网站还链接了“食品技术原理资源共享课程”等课程的视频素材，丰富了学生自主学习的资源。建立了的电子资料库，包括CAD机械视图图例、CAD食品加工流程图、食品加工机械动画等电子资料，提高了教学效果。

②实验教学管理系统

依托天津科技大学教务系统，建成实验教学网络管理系统（<http://jwxt.tust.edu.cn/>）。该系统包括教学任务、教学安排、成绩录入、网上评教、信息反馈等内容。

③筹建虚拟仿真实验平台

学校已投入 150 万元建设食品虚拟仿真实验平台，目前软件制作招标已经完成。平台先期已在“食品机械与设备”课程中部分应用机械传动仿真动画进行课堂教学，教学效果显著。

2. 人员信息化能力提升等情况

“中心”教师不定期参加学校实验室设备管理处、网络中心举办的信息化能力培训，信息化能力显著提升。

（三）开放运行、安全运行等情况。

1. 开放运行情况

为训练学生的动手能力，培养学生创造能力、科学思维能力和综合运用知识能力，为学生创造个性发挥空间环境，并提高实验室和仪器的利用率，“中心”实行开放式运行模式。

“中心”开放对象包括；（1）本校食品科学类和生物工程类及相关专业学生；（2）食品和生物类企业科研、专业技术人员（培训）；（3）中、小学生以及市民参观和实验。

“中心”开放内容包括：（1）基础性、综合性和研究性实验；（2）学生参与教师的科研课题的实验；（3）学生科研立项的实验；（4）针对企事业单位的基础和专业实验技能培训；

“中心”所属的由学生自主管理和运行的食品“创新工坊”全面向全校学生开放，学生在工坊内完成“挑战杯”、“创新创业”、“康师傅杯”、“耐特杯”等大赛的样品制作。

此外，“中心”为本校学生提供 5.822 万人时数的开放，“中心”的资源不但对全校开放，同时对社会开放，接待国内外院校的来访和

培训，为相关企事业单位提供技术服务。为天津青年政治学院、天津食品药品监督管理局等企事业单位 10 余名专业技术人员进行基础知识和专业实验技能培训，对 600 余名食品检测和管理人员进行了食品安全和法规知识的宣传和普及。

2. 安全运行情况

(1) 制定了“中心”安全运行管理规定，签订了三级安全责任书，建立了安全督查制度和应急预案；

(2) 定期对中心固定人员、外聘人员、学生进行安全教育；

(3) 实现实验室监控覆盖，专业保安人员进行 24 小时不间断安全管理；

(4) “中心”消防设施齐全，定期进行消防训练和演习；

(5) 实验药品分类存放，专人管理。严格有毒有害危险品实际的领取、使用记录，详细登记领用日期、用量、剩余量，并有领用人签字备案。

“中心”全年每月进行安全检查，新生入学全部进行实验室安全教育培训；同时学校投入资金对“中心”的不达标电源、插座等进行了改造、购入危险品柜二十余个为“中心”使用，有效地保证了“中心”的安全运行。

(四) 对外交流合作、发挥示范引领、支持中西部高校实验教学改革等情况。

1. 为兄弟院校学生和教师提供培训

依托“中心”优势资源和社会影响力，“中心”接受国内外高校、

企业及政府部门的专家领导参观和考察，并进行交流学习，先后有澳大利亚悉尼大学、日本筑波大学、美国田纳西大学、江南大学、浙江大学、陕西科技大学、山东高密市科委、陕西曲沃县科技局、中粮集团、内蒙古伊泰集团等 50 多所单位的同行来“中心”参观交流。

2. 为社会培养职业技能人才及开展科普服务工作

“中心”承担了天津市滨海新区质量技术监督局 360 余人的食品加工及食品安全技能培训，接受培训人员普遍反映知识得到了更新，了解了食品安全的国际国内最新动态，受益匪浅；“中心”获批中国营养学会注册营养师课程教学基地，为今后服务于社会创造了条件。作为天津市食品安全科普教育基地，通过科普讲座、实验演示、图片展示、动手操作等途径，为市民提供食品安全知识及法律法规科普教育。“中心”教师王浩副教授受邀参加 2017 全国青少年夏令营（天津站）活动，科普专家以“食品安全和营养”为主题，为来自甘肃、山西、贵州、天津等 8 个省市的 61 名师生开展精彩的科普讲座。

3. 开设“食品创新工坊”微信公众号，扩大了“中心”工作的辐射面和速度

开设“食品创新工坊”微信公众号（微信号：spcxgf），内容每天更新，有“相约名师”、“美食见闻”、“创新竞赛”等栏目，每日进入公众号的数量都在 4 千次以上，被同学们誉为“每天必浏览的科目”，甚至已经毕业赴美国留学同学说“每天浏览工坊公众号已成为习惯”，学生家长也广泛使用这个公众号，说这个公众号好，为我们提供了科学的健康的知识，也知道了孩子学校的动态。公众号的建

立，扩大了“中心”工作的辐射面和速度，也提高了“中心”的知名度。

五、示范中心大事记

(一)有关媒体对示范中心的重要评价，附相应文字和图片资料。

2017年12月11日，天津日报第6版《打造食品安全科普创新平台》一文刊登了2017第三届食品安全科普创新公益大赛基本情况。报道中，“中心”王书军教授对食品安全科普活动提出建议，建议食药监管部门和相关机构充分发挥大学生群体的影响力，更加重视食品安全科普活动的效果评估，总结经验，加大推广力度。同时，不断拓展更新食品安全科普模式，吸引全民参与。

天津日报报道食品学院王书军教授食品安全科普建议

日期：2017-12-12 | 来源：党委宣传部 | 作者： | 阅读次数：62

12月11日，天津日报第6版《打造食品安全科普创新平台（图）》一文刊登了2017第三届食品安全科普创新公益大赛基本情况。

报道中，我校食品学院王书军教授对食品安全科普活动提出建议。他表示，从数据可以看出，本次食品安全知识竞赛活动对于大学生食品安全知识的提升效果明显。建议食药监管部门和相关机构充分发挥大学生群体的影响力，更加重视食品安全科普活动的效果评估，总结经验，加大推广力度。同时，不断拓展更新食品安全科普模式，吸引全民参与。

现将全文转载如下：

食品安全科普创新公益大赛暨高校总动员总结表彰大会举行 打造食品安全科普创新平台（图）

“中心”在食品学院的领导下，协助从本科生中选拔学生，成立“双创”精英班，实行学生指导教师一对一精准培养，2017年12月17日精英班成立并开讲第一课。

【创业最食尚】食品学院“双创”精英班公开课第一讲——职场基本技能的专题讲座

2017-12-19 微食尚



微信扫一扫
关注该公众号

点击蓝字



关注我们

食品学院“双创”精英班公开课第一讲
——职场基本技能的专题讲座



(二) 省部级以上领导同志视察示范中心的图片及说明等。

本年度，没有省部级以上领导同志专程视察中心。

(三) 其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

无

六、示范中心存在的主要问题

1. 学生创新创业训练仍需加强

为激发培养学生课外参与科研的热情、创新创业，提高学生

的科学素养，在学校教务处的资金支持下，“中心”全面改造和提升了“创新工坊”的功能，各专业实验室也为开展学生创新实验的创造基本条件，本年度已经接纳完成了近 20 余名学生的大学生创新实验项目（学校立项）。但参加的人数还不多，最终作品的质量不高，能够转化为商品的产品和技术几乎没有，其原因一是参加创新创业训练的人数基数不高，没有群体效应，所以还要提高宣传力度，让每一位同学都投入到训练中来；二是要加强指导教师队伍建设，在政策上、项目上和经费上向指导学生创新创业训练的教师倾斜，共同加强学生的创新创业训练，力争在 2018 年在各项大赛上取得佳绩。

2. 加强实验教学的信息化建设

以信息化带动的现代化已经深入人们社会生活的每一个角落，已经逐步将偏重加深科学原理理解的验证性实验，转变成数字化的虚拟实验，作为可重复利用的网络电子资源。“中心”要逐步增加可视化的实验教学电子教程，最终覆盖面达到 100%，以加深学生对基本科学原理的理解和掌握。加快虚拟仿真平台的建设，开发生物化学工程典型过程计算机虚拟实验，开发食品加工工程（粮食加工类）的数字化工厂的仿真模拟实验，突破真实工程技术实验受时空限制的因素，加深对极限条件下过程状态的了解，从而可以全面而深刻地理解和掌握食品工程领域的工程技术。以生物信息学、计算流体力学、动画模拟、工艺流程模拟等手段，构建虚拟与现实相结合的工程技术实验教学先进手段，以提高工程实训的教学效果。

七、所在学校与学校上级主管部门的支持

学校为进一步规范和加强实验教学，先后出台了以下政策：

- (1) 《天津科技大学教育教学改革研究“十三五”规划》；
- (2) 《天津科技大学实验教学改革“十三五”规划》；
- (3) 《天津科技大学实验教学管理规范》；
- (4) 《天津科技大学实验室开放管理暂行规定》；
- (5) 《天津科技大学实验室工作委员会章程》；
- (6) 《天津科技大学人事制度改革文件》（2017年）

学校教学方针中明确提出“实验教学是培养学生创新精神和实践能力的重要环节，高水平的实验教学是培养高素质应用型人才的重要保证。”强调“实验教学应与理论教学并重，特别应加强学生创新精神和实践能力的培养”，出台的一系列文件，保证了对“中心”的持续经费投入和运行中的业务指导；同时在教师上岗聘任的人事制度上出台特殊政策，保证了“中心”教师队伍的优秀和稳定。以上文件有效地保证了“中心”本科实验教学质量的提高。

八、下一年发展思路

下一年“中心”将根据学院及学科发展规划，根据现有教学体系和实验室建设现状，整合各种资源，改造、调整和新建实验室模式相结合，完成示范中心的建设。下一年“中心”的建设，以硬件设备建设为辅，重在软件和运行机制的建设。同时继续进行实验教学改革，思路为：

- (1) 教学与科研互动，将最新科研成果融入到实验教学内容中，不断完善和更新实验教学内容，保持实验教学内容的先进性。

(2) 建立食品加工工程实训基地，建立计算机虚拟工程模拟与食品加工工程实训相结合的先进工程教学手段。结合工程实训开设的模拟性、仿真性实验，使学生在课余不受时空限制地了解更多的实验教学项目，对所开设的实验课程进行预习、复习；同时，还可以进行思维训练，提高学生发现问题和解决问题的能力，并完成自测和自评；

(3) 科研成果转化实验教学内容和实验教学装置。积极将科研成果转化实验教学资源，增加自行设计实验装备的研制，如新型生物反应器、生物分离装置和膜分离装置等，使实验教学与科学研究互动，促进实验教学内容不断更新，实验装备水平迈向现代化。

(4) 加强实验教材体系建设，构成以国家“十三五”规划教材为龙头、自编教材为补充，电子教材和网络资源为集中配套的完整实验教材体系；使得实验教学内容和理论教学内容既相互衔接，又具有一定特色和独立性。

最终，“中心”的运行逐步形成经典和现代、虚拟与现实的有机结合，综合性实验和创新性实验相互补充，计算机仿真工程实验与工程实训相互结合，开创教学实验室运行新模式。

注意事项及说明：

1. 文中内容与后面示范中心数据相对应，必须客观真实，避免使用“国内领先”、“国际一流”等词。
2. 文中介绍的成果必须具有示范中心的署名。
3. 年度报告的表格行数可据实调整，不设附件，请做好相关成果支撑材料的存档工作。

第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 1 月 1 日至 12 月 31 日)

一、示范中心基本情况

示范中心名称	食品科学实验中心				
所在学校名称	天津科技大学				
主管部门名称	天津市教育委员会				
示范中心门户网站	http://sfzx.tust.edu.cn				
示范中心详细地址	天津经济技术开发区第 十三大街 29 号逸夫楼	邮政编码	300457		
固定资产情况	仪器设备齐全, 全部面向中心开放				
建筑面积	12000 m ²	设备总值	7282.4 万元	设备台数	5109 台
经费投入情况	目前累计投入 6000 余万元				
主管部门年度经费投入 (直属高校不填)	万元	所在学校年度经费投入	338.5 万元		

注: (1) 表中所有名称都必须填写全称。(2) 主管部门: 所在学校的上级主管部门, 可查询教育部发展规划司全国高等学校名单。

二、人才培养情况

(一) 示范中心实验教学面向所在学校专业及学生情况

序号	面向的专业		学生人数	人时数
	专业名称	年级		
1	食品科学与工程	2014	223	19900
2	食品质量与安全	2014	60	5700

3	生物技术	2014	59	4500
4	食品科学与工程	2015	215	1220
5	食品质量与安全	2015	68	1300
6	生物技术	2015	56	4100
7	生物工程	2015	175	5200
8	制药工程	2015	130	3900
9	食品科学与工程	2016	214	7100
10	食品质量与安全	2016	62	2800
11	生物技术	2016	48	2500

注：面向的本校专业：实验教学内容列入专业人才培养方案的专业。

（二）实验教学资源情况

实验项目资源总数	156 个
年度开设实验项目数	149 个
年度独立设课的实验课程	17 门
实验教材总数	11 种
年度新增实验教材	3 种

注：（1）实验项目：有实验讲义和既往学生实验报告的实验项目。（2）实验教材：由中心固定人员担任主编、正式出版的实验教材。（3）实验课程：在专业培养方案中独立设置学分的实验课程。

（三）学生获奖情况

学生获奖人数	23 人
学生发表论文数	13 篇
学生获得专利数	5 项

注：（1）学生获奖：指导教师必须是中心固定人员，获奖项目必须是相关项目的全国总决赛以上项目。（2）学生发表论文：必须是在正规出版物上发表，通讯作者或指导老师为中心固定人员。（3）学生获得专利：为已批准专利，中心固定人员为专利共同持有人。

三、教学改革与科学研究情况

（一）承担教学改革任务及经费

序号	项目/课题名称	文号	负责人	参加人员	起止时间	经费(万元)	类别
1	以工程教育认证为导向的工科专业建设改革实践与推广	津教科规办函[2016]11号	汪建明	刘雁红、张民、李文钊、任改莲、王琳、谢蕴江、刘胜斌、李书红、王利国、周家萍	2016-2020	0.0	a
2	应用布鲁姆教学目标分类法培养学生解决“复杂工程问题”能力研究	津教科规办函[2016]11号	李红娟	王琳、谢蕴江、刘胜斌、李洪波、李超、李书红、王利国	2016-2020	0.0	a

注：（1）此表填写省部级以上教学改革项目（课题）名称：项目管理部门下达的有正式文号的最小一级子课题名称。（2）文号：项目管理部门下达文件的文号。（3）负责人：必须是中心固定人员。（4）参加人员：所有参加人员，其中研究生、博士后名字后标注*，非本中心人员名字后标注#。（5）经费：指示范中心本年度实际到账的研究经费。（6）类别：分为a、b两类，a类课题指以示范中心为主的课题；b类课题指本示范中心协同其它单位研究的课题。

（二）承担科研任务及经费

序号	项目/课题名称	文号	负责人	参加人员	起止时间	经费(万元)	类别
1	一种二茂铁检测油脂中过氧化值方法的开发	1714 A301	姚云平	孔宇, 齐月, 周马溶, 蔡玉红, 张仕圆, 谢昕樾, 陈世培, 李西西, 孙颖	2017-2018	0.5	a
2	麦胚及麦麸生产小麦油及天然麦香添加剂技术研究	1714 A302	李书红	郭露阳, 张莉, 毕燕, 范俊燕, 刘艳慧, 张馨月	2017-2018	0.5	a
3	红曲霉菌橙、黄色素合成基因的克隆与分析	1714 A303	王玉荣	王陆亚, 李远远, 罗茂, 梁桂瑜, 张馨	2017-2018	0.5	a

				月, 杨旭, 薛良雨			
4	植物源食品真菌病害生物控制研究	1714 A304	路来凤	陈文, 王泽平, 刘婷婷, 李弘轩, 郭凯花, 刘浩然, 贺建霖, 代姝函, 王彦人, 兰林霞, 庞静	2017-2018	0.5	a
5	实验室安全评价指标体系构建的研究--以食品学院为例	1714 B601	王汝华	陆涵, 程屹欣, 李想, 刘美军, 韩瑞, 蔡毅博	2017-2018	0.5	a
6	腊八蒜高 CO ₂ 协同醋酸气体干法加工技术研究	xnc20 1601	乔丽萍	李喜宏, 刘霞, 潘艳芳, 席冉	2017-2018	1.5	a
7	小麦麸皮高值化利用技术研究	xnc20 1602	吴涛	张民, 刘锐, 尹晋津, 孔宇, 李茜, 运立媛, 郭雪琦	2017-2018	1.5	a
8	鱼鳞中羟基磷灰石提取技术的研究	xnc20 1603	刘雁红	邓宇, 张玲玲, 胡爱军, 杨飞, 纪书焕	2017-2018	1.5	a
9	黄豆酱发酵过程中生物胺形成的影响因素研究	xnc20 1604	侯丽华	张毓秀, 陈凌波,	2017-2018	1.5	a
10	不同粉碎粒度的藜麦秸秆对育肥猪颗粒饲料加工质量和肥猪生产性能、屠宰性能和肉质性能的影响	xnc20 1605	姜余梅	周中凯, 王志伟, 秦丰勇, 杨星月	2017-2018	1.5	a
11	不同蒸煮方式对留胚米的 GABA 影响及留胚米产品开发	xnc20 1606	王芳	张芹, 亓娜, 郭晓娟	2017-2018	1.5	a
12	葡萄果实灰霉病的生物防治机理研究	xnc20 1607	郭红莲	邢紫娟, 乔博鑫, 李飞, 余巧银	2017-2018	1.5	a
13	富含多不饱和脂肪	xnc20	程代	王春玲, 侯	2017-2018	1.5	a

	酸微胶囊的研发及稳定性研究	1608		丽华, 王绪峰, 张馨予			
14	玉米皮膳食纤维的提取、硫酸酯化及生物活性研究	xnc201609	李静	周中凯, 张芹, 卜丹丹, 李想, 闫伟, 周迅祝	2017-2018	1.5	a
15	灰树花液态发酵技术的研究及抗疲劳饮料的开发	xnc201610	耿伟涛	李炳功, 刘梦阳, 王金菊, 王艳萍	2017-2018	1.5	a
16	地方高校服务新农村建设的研	xnc201611	陈文	王利国, 孔宇, 陈野, 赵江	2017-2018	0.4	a
17	农产品质量安全风险交流模式研究	xnc201612	黄亚静		2017-2018	0.4	a
18	拮抗微生物抗病因子的研究与应用	xnc201613	路来风	李贞景, 林琳, 尚云飞, 顾晓月	2017-2018	0.4	a
19	啤酒废酵母中活性寡糖的制备及其降血脂功效评价	SPZX003-17	曹汝鸽	赵晓昱, 商文婷, 赵亚丽, 杨星月	2017-2018	1.5	a
20	以黄水为基质的红曲霉与酵母菌共酵生产酯化液的研究	2017J006	王昌禄	李贞景, 杨华, 武淑芬, 路来风, 杨帆, 薛意斌	2017-2018	5	b
21	基于 zein 自组装的纳米营养递送粒子的制备及性能研究	2017KDYB01	李书红	陈野, 高昂, 陈桂芸, 魏瑞	2017-2020	6	a
22	红曲源脂肪酶抑制剂靶向制备及抑制机理	2017KDYB04	武淑芬	陈勉华, 李风娟, 彭鑫, 杨明冠, 奚星平, 张琴	2017-2020	6	b
23	植物乳杆菌 BC299 免疫调节活性及其机理研究	2017KDYB03	李超	李超, 王艳萍, 梁增澜, 邢竹青, 潘硕, 侯旭彤	2017-2020	6	b
24	基于高分子聚合物理论对切达干酪蛋白聚合机制及流变学特性研究	2017KDYB05	李红娟	李洪波, 于景华, 张瑞明, 渠雪娜	2017-2020	6	b
25	黑蒜粉工业化生产	2017	吴涛		2017-2020	20	a

	及其产品应用技术研究	KDZ D02					
26	基于聚酰胺-胺树状分子的增敏仿生及生物传感检测食品中黄曲霉毒素研究	2017 KDZ D01	潘明飞	王俊平, 刘冰, 钱坤, 云雅光, 顾颖, 李诗洁, 温文君, 王亚楠, 杨晶莹	2017-2020	20	a
27	铁蛋白可逆变性-复性效应诱导的蛋白-多酚相互作用及复合物构建机制研究	2017 KDY B02	杨瑞	刘玉茜, 张玲玲, 马建飞, 马秋琛	2017-2020	6	b
28	耐盐酵母安全生物育种及其酱油产品安全控制	17YF ZCN C004 60	侯丽华	吴子健, 周家萍, 石磊, 王芑, 王哲, 孟梦	2017-2020	50	a
29	冷敏果蔬采后温阶介导 ACDH 抑控膜脂相变的分子机理研究	17JC DJC3 4300	刘霞	李喜宏, 任艳萍, 姜云斌, 李利梅, 张彪	2017-2020	20	a
30	植物免疫受体 Lectin 调控果实专性化抗病的机制研究	17JC QNJ C143 00	路来风	陈勉华, 李贞景, 林琳, 顾晓月, 张亚丽	2017-2020	6	a
31	食品中有害物黄曲霉毒素表面等离子体共振免疫增敏传感分析与机理研究	17JC QNJ C148 00	潘明飞	王俊平, 刘冰, 陆旸, 云雅光, 徐龙华, 顾颖, 温文君, 李诗洁	2017-2020	6	a
32	精氨酸酶在 MeJA 调控双孢蘑菇采后品质中的作用解析	17JC QNJ C144 00	孟德梅	杨瑞, 张亚璇, 刘庆艳, 刘雁霞	2017-2020	6	a
33	天津两种优势鱼种中餐工业化调理食品加工关键技术的开发与应用	2017 0408 0	胡爱军	郑捷, 郜申红, 李璐, 程雯雯, 杨育迪	2017-2019	20	a
34	食品有害物监控技术公共服务平台	17PT GCC X002	王俊平	潘明飞, 李昌模, 张燕, 方国	2017-2020	100	a

		30		臻, 李诗洁, 温文君, 赵鹏			
35	食品组分相互作用机制及其对食品品质与营养功能吸收的影响	2017 YFD 0400 205	王书军	于璟琳, 赵鹏, 李培燕, 郭鹏	2017-2020	330	a
36	果蔬产地商品化处理技术及装备研发示范	2017 YFD 0401 305	李喜宏	乔丽萍, 张云川, 李子明, 蔡智勇, 程勤阳, 孙洁, 王希卓, 刘海东, 李托平, 李淑荣, 郝义, 叶先明, 刘斌, 班兆军, 姜含露, 孙静	2017-2020	583	a
37	小反刍兽疫一次性侵染毒株构建研究	2017 YFD 0500 902	孟德梅	刘雁霞, 王华东	2017-2020	30	a
38	黑枸杞等果汁加工关键技术研究	2017 YFD 0400 704-3	杜欣军	李文钊, 王冬洁, 阮美娟	2017-2020	48	a
39	天然辛香食材与食品风味品质形成关系及加工适用性	2017 YFD 0400 106-0 2	张民	刘锐, 吴涛, 刘雁红, 隋文杰, 孙婵婵, 李茜, 运立媛, 崔婷婷, 杨光, 齐翠萍, 杨明	2017-2020	68.49	a
40	中空玉米醇溶蛋白/壳聚糖纳米营养递送体系的构建及体外释放机理研究	3170 1526	李书红	陈野, 董爽, 陈桂芸, 陈玥	2017-2020	24	a
41	基于金属增强荧光原理快速检测食源性致病菌新方法的	2177 5108	刘亚青	陶占辉, 尹晋津, 李萍, 邓健	2017-2021	77.24	a

	研究			康, 林晓东, 高金婷			
42	基于酶促交联与渗透机制的胶原蛋白-纳米纤维素互穿聚合物网络(IPN	3177 1994	王稳航	温洋兵, 滕安国, 郑国强, 吴晓萌, 王晓, 王雅南, 张小微, 高贵贤, 王亚斌	2017-2021	60	a
43	食品热加工过程中 α -二羰基化合物对麦谷蛋白的修饰作用及机理研究	3177 2095	王硕	董璐, 胡楠, 韩中惠, 石磊, 陈珊, 张顺扬, 牛治燕	2017-2021	60	a
44	番茄微小核酸miR156与JAZs耦合抗灰霉病机制研究	3170 1668	路来风	李风娟, 乔丽萍, 张亚丽, 谢彩梅, 赵晓萌	2017-2020	24	a

注：此表填写省部级以上科研项目（课题）。

（三）研究成果

1. 专利情况

序号	专利名称	专利授权号	获准国别	完成人	类型	类别
1	一种应用超声波技术加工复合变性淀粉的方法	ZL 201310165173 .4	中国	胡爱军, 卢静, 郑捷, 孙军燕, 李立, 孟欣, 卢秀丽	发明	独立完成
2	一种吸附蜂王酸的功能材料的制备方法及其应用	ZL201510223 157.5	中国	张燕, 刘冰, 陆旸, 王硕, 卫莎	发明	独立完成
3	超临界水氧化和膜分离协同处理食品工业废水的方法	ZL 201410520315 .9	中国	胡爱军, 焦淑婷, 周忠凯, 郑捷, 樊艳熟, 彭焕芹, 储玉玲, 付水胜, 王德生	发明	独立完成
4	一种利用天然产物提高可食膜机械强度的	ZL201310169 911.2	中国	王稳航, 赵可	发明	独立完成

	方法					
5	一种以谷物原料为壁材的水溶性植物甾醇酯微胶囊粉末的制备方法	ZL201310169884.9	中国	王稳航, 赵可, 苏倩	发明	独立完成
6	一种基于分子印迹-碳点荧光传感材料的制备方法	ZL201510229485.6	中国	王硕, 徐龙华, 方国臻, 刘冰	发明	独立完成
7	一种金属框架温敏性分子印迹聚合物的制备方法	ZL201510266277.3	中国	王硕, 郭婷, 邓启良, 刘冰, 王俊平	发明	独立完成
8	一种包子常温保鲜方法	ZL201410488312.1	中国	李喜宏, 李兵芳, 张志刚, 贾晓昱, 张路	发明	独立完成
9	一种绿茶茶多糖复合型减肥固体饮料和应用	ZL201510208517.4	中国	张民, 吴涛, 徐阎, 刘锐, 陈怡君	发明	独立完成
10	一种纤维素基多酚类天然抗氧化复合物的制备方法	ZL201510330527.5	中国	孙波, 张民, 司传领, 刘锐, 吴涛, 倪永浩	发明	独立完成
11	一种同事检测沙丁胺醇和氯甲唑的免疫层析试纸条及其制备方法	ZL201610257616.3	中国	刘冰, 童贝, 生威, 张燕, 王硕	发明	独立完成
12	一种熟化枸杞及其制备方法与应用	ZL201510524836.6	中国	胡云峰, 朱彦华, 李宁宁, 陈君然	发明	独立完成
13	米类防虫防霉保鲜盒	ZL201610263314.X	中国	刘霞, 李喜宏, 李丽梅, 乔丽萍, 庞玲玲	发明	独立完成
14	MOVABLE SPLICED TUNNEL NEGATIVE-PRESSURE SELF-COLD-S	2017208969008	国际发明专利	刘霞, 李彤彤, 赵家峰, 杨洪源, 周博洋	发明	独立完成

	UCTION MINIATURE GRANARY					
15	一种半自动禽蛋包料泥机	ZL201621264 963.3	中国	刘会平, 孙娜新, 刘旭辉, 邹乾, 刘易坤, 邵萍	实用新型	独立完成
16	一种减压法快速生产泥包或灰包再制蛋的系统	ZL201621260 194.X	中国	刘会平, 邹乾, 孙娜新, 刘易坤, 邵萍, 刘旭辉	实用新型	独立完成
17	一种温度控制法快速制作再制蛋系统	ZL201620888 519.2	中国	刘会平, 高洁, 袁晋芳, 韩智飞, 王宇, 邹乾	实用新型	独立完成

注：(1) 国内外同内容的专利不得重复统计。(2) 专利：批准的发明专利，以证书为准。(3) 完成人：所有完成人，排序以证书为准。(4) 类型：其它等同于发明专利的成果，如新药、软件、标准、规范等，在类型栏中标明。(5) 类别：分四种，独立完成、合作完成—第一人、合作完成—第二人、合作完成—其它。如果成果全部由示范中心固定人员完成的则为独立完成。如果成果由示范中心与其它单位合作完成，第一完成人是示范中心固定人员则为合作完成—第一人；第二完成人是示范中心固定人员则为合作完成—第二人，第三及以后完成人是示范中心固定人员则为合作完成—其它。（以下类同）

2. 发表论文、专著情况

序号	论文或专著名称	作者	刊物、出版社名称	卷、期(或章节)、页	类型	类别
1	《食品工艺学实验技术》	赵征、胡爱军、王稳航（主编）	化学工业出版社	全部	部	教材
2	《生物化学实验指导》	姜余梅（主编）	中国轻工业出版社	全部	部	教材
3	《食品卓越工程师工程实践培养手册》	陈野（副主编）	中国海洋大学出版社	第六章（288-345）	部	教材
4	IFT 食品专业教育标准(2011 版)认证进程解读	汪建明, 周中凯, 王利国	中国轻工教育	2017, 4: 31-36	篇	教改
5	优化“食品加工机械与设备”课堂教学结构提高教学目标达成度	李书红, 陈野	农产品加工	2017, 8: 66-67	篇	教改

6	以科研和学科优势促进食品质量与安全专业教学平台建设的新模式	王利国, 程代, 周中凯	食品界	2017, 10: 136-137	篇	教改
7	加强研究生培养过程质量控制,提升食品科学与工程学科水平——以天津科技大学为例	刘胜斌	食品界	2017, 10: 132-133	篇	教改
8	Annealing improves paste viscosity and stability of starch	王书军, 王金荣, 王绍康, 王硕	Food Hydrocolloids	2017, 62: 203-211	篇	SCI
9	Anthocyanins in black rice, soybean and purple corn increase fecal butyric acid and prevent liver inflammation in high fat diet-induced obese mice	吴涛, 郭雪琦, 张民, 杨璐, 刘锐, 尹晋津	Food and Function	2017, 8(9): 3178-3186	篇	SCI
10	Chromatographic analysis and preparation of l-arabinose from corncob by acid hydrolysis	于娜, 朱振元, 刘瑶, 张金豫, 张勇民	AMB Express	2017, 95: 163-169	篇	SCI
11	Combined quantum chemistry and Monte Carlo simulation of competitive adsorption of O ₂ and OH on Pt surfaces	李睿, 李海波, 徐淑玲, 刘继锋	Applied Surface Science	2017, 40: 593-601	篇	SCI
12	Effect of dual modification by annealing and ultrahigh pressure on properties of starches with different polymorphs	王书军, 郭鹏, 项风娟, 王金荣, 于璟琳, 王硕	Carbohydrate Polymers	2017, 174: 549-557	篇	SCI
13	Effects of oligomeric procyanidins on the retrogradation properties of maize	刘锐, 许晨, 丛旭, 吴涛, 宋英石, 张	Food Chemistry	2017, 221: 2010-2017	篇	SCI

	starch with different amylose/amylopectin ratios	民				
14	Electrochemiluminescent graphene quantum dots enhanced by MoS ₂ as sensing platform: a novel molecularly imprinted electrochemiluminescence sensor for 2-methyl-4-chlorophenoxyacetic acid assay	杨钰昆, 方国臻, 王晓敏, 张富源, 刘敬民, 郑文杰, 王硕	Electrochimica Acta	2017, 228: 107-113	篇	SCI
15	Enhanced anti-obesity effects of complex of resistant starch and chitosan in high fat diet fed rats	司旭, Padraig Strappe, Chris Blanchard, 周中凯	Carbohydrate Polymers	2017, 157: 834-841	篇	SCI
16	Insights into molecular structure and digestion rate of oat starch	徐锦川, Qirong Kuang, 王凯, 周素梅, 王硕, 刘兴训, 王书军	Food Chemistry	2017, 220: 25-30	篇	SCI
17	Insights into the formation and structures of starch-protein-lipid complexes	王书军, 郑梦歌, 于璟琳, 王硕	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2017, 65(9): 1960-1966	篇	SCI
18	Isolation, purification, structural analysis and immunostimulatory activity of water-soluble polysaccharides from Grifola Frondosa fruiting body	孟梦, 程代, 韩丽荣, 张媛媛, 王春玲	Carbohydrate Polymers	2017, 157: 1134-1143.	篇	SCI
19	Magnetic	张友娜,	Biosensors and	2017, 87: 537-544	篇	SCI

	bead-liposome hybrids enable sensitive and portable detection of DNA methyltransferase activity using personal glucose meter	薛庆旺, 刘继锋, 王怀生	Bioelectronics			
20	Mechanical properties and solubility in water of corn starch-collagen composite films: effect of starch type and concentrations	王坤, 王稳航, 叶冉, 刘安军, 肖劲东, 刘要卫, 赵亚娜	Food Chemistry	2017, 216: 209-216	篇	SCI
21	Molecular mechanisms and in vitro antioxidant effects of <i>Lactobacillus plantarum</i> MA2	汤伟, 邢竹青, 李超, 王金菊, 王艳萍	Food Chemistry	2017, 221: 1642-1649	篇	SCI
22	Molecularly imprinted electrodeposition o-aminothiophenol sensor for selective and sensitive determination of amantadine in animal-derived foods	云雅光, 潘明飞, 方国臻, 杨钰昆, 郭婷, 邓健康, 刘冰, 王硕	Sensors and Actuators B - Chemical	2017, 238 :32-39	篇	SCI
23	Multiscale structural changes of wheat and yam starches during cooking and their effect on in vitro enzymatic digestibility	王书军, 王绍康, 郭鹏, 刘璐, 王硕	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2017, 65 (1): 156-166	篇	SCI
24	Mung bean (<i>Phaseolus radiatus</i> L.) polyphenol extract attenuates aluminum-induced cardiotoxicity through an	程代, 王汝华, 王春玲, 侯丽华	Food & Function	2017, 8(2): 851-859	篇	SCI

	ROS-triggered Ca ²⁺ /JNK/NF-kappa B signaling pathway in rats.					
25	Nanozyme-based bio-barcode assay for high sensitive and logic-controlled specific detection of multiple DNAs	林晓东, 刘亚青, 陶占辉, 高金婷, 邓健康, 尹晋津, 王硕	Biosensors & Bioelectronics	2017, 94: 471-477	篇	SCI
26	One-step post-imprint modification achieve dual-function of glycoprotein fluorescent sensor by "Click Chemistry"	赵涛, 王俊平, 邓启良, 何建立, 王硕	Biosensors & Bioelectronics	2017, 91: 756-761	篇	SCI
27	Preparation of cucumber seed peptide-calcium chelate by liquid state fermentation and its characterization	汪旭, 高昂, 陈玥, 张晓圆, 李书红, 陈野	Food Chemistry	2017, 229: 487-494	篇	SCI
28	Probing the structure-activity relationship of a novel artificial cellobiose hydrolase	何兴兴, 张福元, 张琳, 张强, 方国臻, 刘继锋, 王硕, 张树秋	Journal of Materials Chemistry B	2017, 5: 5225-5233	篇	SCI
29	Sea Buckthorn Fruit Oil Extract Alleviates Insulin Resistance through the PI3K/Akt Signaling Pathway in Type 2 Diabetes Mellitus Cells and Rats	高山, 郭擎, 秦程广, 商瑞, 张泽生	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2017, 65(7): 1328-1336	篇	SCI
30	Structural orders of wheat starch do not determine the in vitro enzymatic digestibility	王书军, 王绍康, 刘璐, 王硕, Les Copeland	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2017, 65(8): 1697-1706	篇	SCI
31	Urea-driven	杨瑞, 刘	Journal of	2017, 65(7):	篇	SCI

	epigallocatechin gallate (EGCG) permeation into the ferritin cage, an innovative method for fabrication of protein-polyphenol co-assemblies	玉茜, 孟德梅, 陈芷羽, Christopher L. Blanchard, 周中凯	Agricultural and Food Chemistry	1410-1419		
--	---	---	---------------------------------	-----------	--	--

以上为“中心”教师出版实验教材、教改论文及发表 SCI 检索 I 区文章，其余省略。

注：(1) 论文、专著均限于教学研究、学术论文或专著，一般文献综述及一般教材不填报。请将有示范中心署名的论文、专著依次以国外刊物、国内重要刊物，外文专著、中文专著为序分别填报，并在类型栏中标明。单位为篇或册。(2) 国外刊物：指在国外正式期刊发表的原始学术论文，国际会议一般论文集论文不予统计。(3) 国内重要刊物：指中国科学院文献情报中心建立的中国科学引文数据库(简称 CSCD) 核心库来源期刊 (<http://www.las.ac.cn>)，同时可对国内发行的英文版学术期刊论文进行填报，但不得与中文版期刊同内容的论文重复。(4) 外文专著：正式出版的学术著作。(5) 中文专著：正式出版的学术著作，不包括译著、实验室年报、论文集等。(6) 作者：所有作者，以出版物排序为准。

3. 仪器设备的研制和改装情况

序号	仪器设备名称	自制或改装	开发的功能和用途 (限 100 字以内)	研究成果 (限 100 字以内)	推广和应用的高校
1	双螺杆挤压机	改装	2005 年购入的双螺杆挤压机，2017 年报废。将该挤压机改装成食品工程技能实习的教具。	学生可以动手进行拆装齿轮箱、主轴、螺旋进料箱、机筒等，可以观察油路运行、电气布置，使学生直观地了解了挤压加工的原理和设备构造。	天津农学院学习了本“中心”利用报废设备改装成拆装实习的方法。

注：(1) 自制：实验室自行研制的仪器设备。(2) 改装：对购置的仪器设备进行改装，赋予其新的功能和用途。(3) 研究成果：用新研制或改装的仪器设备进行研究的创新性成果，列举 1—2 项。

4. 其它成果情况

名称	数量
----	----

国内会议论文数	8 篇
国际会议论文数	6 篇
国内一般刊物发表论文数	76 篇
省部委奖数	7 项
其它奖数	12 项

注：国内一般刊物：除 CSCD 核心库来源期刊以外的其它国内刊物，只填报原始论文。

四、人才队伍基本情况

（一）本年度固定人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	工作性质	学位	备注
1	陈野	男	196809	正高	示范中心主任	教学专职	博士	博导
2	吕晓玲	女	196008	正高	示范中心副主任	教学专职	硕士	博导
3	王志伟	男	197911	副高	示范中心副主任	教学专职	博士	硕导
4	汪建明	女	197211	正高	示范中心副主任	专职教学	博士	博导
5	张民	男	197212	正高	天津科技大学食品学院院长，示范中心主任	教学兼职	博士	博导，天津市“131”创新型人才培养工程第一层人选，天津市中青年科技创新领军人才，科技部中青年科技创新领军人才
6	刘安军	男	196302	正高		教学兼职	博士	博导，新世纪百千万人才工程国家级人选、天津市特聘教授、

								学科领军人才培养
7	刘继锋	男	197102	正高		兼职教学	博士	博导，天津市特聘教授
8	王书军	男	197809	正高		兼职教学	博士	博导，国家“优秀青年科学基金”获得者，天津市青年千人计划，海河学者特聘教授，天津市特聘教授，天津市“三年引进千人”高层次人才
9	周中凯	男	196409	正高	天津科技大学食品学院副院长	兼职教学	博士	博导，天津市千人计划，海河学者特聘教授
10	王艳萍	女	196207	正高	天津科技大学研究生院副院长	兼职教学	博士	博导，海河学者特聘教授
11	李喜宏	男	196006	正高		兼职教学	博士	博导，海河学者特聘教授，科技部“万人计划”中青年科技创新领军人才
12	方国臻	女	196610	正高		兼职教学	博士	博导，海河学者特聘教授
13	王俊平	男	196906	正高		兼职教学	博士	博导，海河学者特聘教授，中青年骨干创新人才培养

14	樊振川	男	197402	正高		兼职教学	博士	博导，天津市“131”创新型人才培养工程第一层次，天津市“三年引进千人”高层次人才，海河学者特聘教授
15	刘亚青	女	197408	正高		兼职教学	博士	博导，海河学者特聘教授
17	张泽生	男	195603	正高		兼职教学	博士	博导
18	王昌禄	男	196012	正高	天津科技大学图书馆馆长	兼职教学	硕士	博导
19	张燕	女	197007	正高		兼职教学	博士	博导，天津市“131”创新型人才培养工程第一层入选
20	朱振元	男	196901	正高		兼职教学	博士	博导，高校骨干教师科技特派员
21	刘会平	男	196412	正高		教学专职	博士	博导，高校骨干教师科技特派员，江苏“双创人才”
22	胡云峰	女	196604	正高		教学专职	硕士	
23	于景华	男	196605	正高		专职教学	博士	
24	陈勉华	女	196804	正高		兼职教学	硕士	
25	王丽霞	女	196612	正高		兼职教学	硕士	高校骨干教师科技特派员
26	赵江	男	196310	正高		教学专职	学士	高校骨干教师科技特派员
27	王春玲	女	197711	正高		兼职教学	博士	博导，高校骨干教师科技特

								派员
28	杜欣军	男	197802	正高	天津科技大学食品学院副院长	兼职教学	博士	
29	胡爱军	男	196809	正高		教学专职	博士	高校骨干教师科技特派员
30	李昌模	男	197104	正高		教学专职	博士	
31	王稳航	男	197701	副高		教学专职	博士	高校骨干教师科技特派员
32	李文钊	女	197007	副高	天津科技大学食品学院副院长	教学兼职	博士	
33	刘常金	男	196908	副高		教学专职	博士	高校骨干教师科技特派员
34	郭红莲	女	197110	副高		教学专职	博士	
35	刘冰	女	197906	副高		教学专职	博士	
36	侯丽华	女	197411	副高		教学专职	博士	
37	王浩	男	197910	副高		教学专职	博士	2013-2014年度天津市教委优秀青年教师项目获得者
38	王芳	女	197510	副高		专职教学	博士	高校骨干教师科技特派员
39	刘清岱	男	197511	副高		专职教学	博士	
40	刘霞	女	197601	副高		专职教学	博士	高校骨干教师科技特派员
41	生威	女	198002	副高		专职教学	博士	
42	李静	女	197503	副高		专职教学	博士	

43	姜余梅	女	197505	副高		专职教学	博士	
44	李风娟	女	198306	副高		专职教学	博士	天津市“131”创新型人才培养工程第二层次人选
45	王玉荣	男	197601	副高		专职教学	硕士	
46	王旭	男	1983.12	副高		专职教学	博士	天津市“131”创新人才工程第二层次人选、天津市创新人才推进计划青年科技优秀人才、天津科技大学海河学者培育计划
47	陆昶	女	198401	中级		专职教学	博士	天津市“131”创新型人才培养工程第三层次
48	张津凤	女	196301	副高		专职技术		
49	姚秀铃	女	196402	副高		专职技术		
50	郑捷	女	197205	副高		专职技术	硕士	
51	张颖	女	197807	副高		专职技术	硕士	
52	高辉	男	196210	副高		专职技术	学士	
53	段振娟	女	197806	副高		专职技术	博士	
54	王金菊	女	198210	副高		专职技术	硕士	
55	张焱	男	197901	中级		专职教学	博士	
56	李贞景	男	198011	中级		专职教学	博士	
57	张芹	女	198112	中级		专职教学	硕士	
58	刘锐	女	198609	中级		专职教学	博士	

59	李萍	女	198509	中级		专 职 教 学	博 士	
60	吴涛	男	198504	中级		专 职 教 学	博 士	天津市“131” 创新型人才培 养工程第三层 入选
61	李超	男	198309	中级		专 职 教 学	博 士	天津市“131” 创新型人才培 养工程第三层 次
62	程代	男	198711	中级		专 职 教 学	博 士	
63	郭峻	男	198312	中级		专 职 教 学	博 士	
64	李红娟	女	198710	中级		专 职 教 学	博 士	
65	孟德梅	女	198708	中级		专 职 教 学	博 士	天津市“131” 创新型人才培 养工程第三层 入选
66	杨瑞	男	198701	中级		专 职 教 学	博 士	天津市“131” 创新型人才培 养工程第三层 入选
67	王田心	男	198511	中级		专 职 教 学	博 士	
68	耿伟涛	男	198508	中级		专 职 教 学	博 士	
69	武淑芬	女	198508	中级		专 职 教 学	博 士	
70	郭庆彬	男	198610	高级		兼 职 教 学	博 士	天津市千人计 划人才
71	潘明飞	男	198401	中级		专 职 教 学	博 士	天津市“131” 创新型人才培 养工程第三层 次
72	李书红	女	198406	中级		专 职 教 学	博 士	
73	李洪波	女	198602	中级		专 职 教 学	博 士	
74	曹汝鸽	女	198706	中级		专 职 教 学	博 士	
75	路来风	男	198804	中		专 职	博	

				级		教学	士	
76	乔丽萍	女	198710	中级		专职教学	博士	
77	陈影	女	197411	中级		专职教学	博士	
78	王冬洁	女	197901	中级		专职教学	博士	
79	隋文杰	女	198812	中级		专职教学	博士	
80	郑国强	男	197508	中级		专职技术	博士	
81	滕安国	男	198205	中级		专职技术	硕士	
82	陈文	男	198412	中级		专职技术	硕士	
83	孔宇	男	198612	初级		专职技术	硕士	
84	韩冉	女	198902	初级		专职技术	硕士	
85	王汝华	男	198903	初级		专职技术	硕士	
86	齐颖	男	198803	初级		专职技术	硕士	

注：（1）固定人员：指经过核定的属于示范中心编制的人员。（2）示范中心职务：示范中心主任、副主任。（3）工作性质：教学、技术、管理、其它，从事研究工作的兼职管理人员其工作性质为研究。（4）学位：博士、硕士、学士、其它，一般以学位证书为准。“文革”前毕业的研究生统计为硕士，“文革”前毕业的本科生统计为学士。（5）备注：是否院士、博士生导师、杰出青年基金获得者、长江学者等，获得时间。

（二）本年度流动人员情况

注：（1）流动人员：包括“访问学者和其他”两种类型。（2）工作期限：在示范中心工作的协议起止时间。

序号	姓名	性别	出生年份	职称	国别	工作单位	类型	工作期限
1	张志平	女	1982.08	中级	中国	广东环境保护工程职业学院	访问学者	2016.6-2017.6

（三）本年度教学指导委员会人员情况（2016年12月31日前

没有成立的可以不填)

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	国别	工作单位	类型	参会次数
1									
2									
...									

注：(1) 教学指导委员会类型包括校内专家、外校专家、企业专家和外籍专家。(2) 职务：包括主任委员和委员两类。(3) 参会次数：年度内参加教学指导委员会会议的次数。

五、信息化建设、开放运行和示范辐射情况

(一) 信息化建设情况

中心网址	http://sfzx.tust.edu.cn	
中心网址年度访问总量	18134 人次	
信息化资源总量	2952Mb	
信息化资源年度更新量	368Mb	
虚拟仿真实验教学项目	0 项	
中心信息化工作联系人	姓名	王志伟
	移动电话	15122086188
	电子邮箱	wangzw@tust.edu.cn

(二) 开放运行和示范辐射情况

1. 参加示范中心联席会活动情况

所在示范中心联席会学科组名称	生物与食品学科组
----------------	----------

参加活动的人次数	5 人次
----------	------

2. 承办大型会议情况

序号	会议名称	主办单位名称	会议主席	参加人数	时间	类型
1	京津冀食品行业科技创新协同发展高层论坛会议	天津市食品学会主办，天津科技大学承办	李润兰	180 人	5 月 15 日	区域性
2	天津市细胞生物学会理事会年会	天津科技大学共同主办	周军	50 人	11 月 4 日	区域性
3	2017 香椿产业现状与发展规划研讨会	天津科技大学主办	刘常金	200 人	3 月 12 日	全国性

注：主办或协办由主管部门、一级学会或示范中心联席会批准的会议。请按全球性、区域性、双边性、全国性等排序，并在类型栏中标明。

3. 参加大型会议情况

序号	大会报告名称	报告人	会议名称	时间	地点
1	乳饮料在我国的发展趋势及新技术的应用	刘会平	中国食品添加剂配料博览会 (FIC)	20170312	上海
2	果蔬相温保鲜技术研创与展望	李喜宏	第二届植物开花、衰老与采后生物学学术研讨会	20170408	上海
3	藜麦加工与展望	王志伟	甘肃永昌藜麦产业高端论坛	20170924	甘肃
4	灵武长枣全程冷链产业化技术研发	李喜宏	灵武长枣生态栽培关键技术研究示范	20170513	宁夏灵武市
5	DNA 自组装膜电化学过程	刘继锋	第十三届全国电分析化学学术会议	20170413	南昌
6	电化学分子器件与细胞传感器	刘亚青	第十三届全国电分析化学学术会议	20170413	南昌
7	天津科技大学新农村发展研究院建设工作汇报	李文钊	第三届“现代农业推广与技术转移国际会议”	20170912	陕西杨凌

8	可食膜与涂层技术研究与应	王稳航	第十二届全国农产品贮藏加工科技交流大会	20171215	广州
9	富GABA米糠制备技术及其功能特性研究	周中凯	第十二届全国农产品贮藏加工科技交流大会	20171215	广州
10	脂肪模拟物研究——营养与安全的融合	张民	第十二届全国农产品贮藏加工科技交流大会	20171215	广州
11	鲜面条低温等离子杀菌及脱水一体化技术	陈野	第十二届全国农产品贮藏加工科技交流大会	20171215	广州

注：大会报告：指特邀报告。

4. 承办竞赛情况

序号	竞赛名称	参赛人数	负责人	职称	起止时间	总经费(万元)
1	第三届全国大学生食品安全科普创作竞赛	230	闫寒	副教授	2017.4-2017.11	1.2
2	第三届杜邦营养与健康两岸学生创新竞赛	315	闫寒	副教授	2017.4-2017.10	3
3	2017天博食品创意大赛	278	闫寒	副教授	2017.12-2018.5	1
4	2017年康师傅方便面校园创意吃法大赛	290	闫寒	副教授	2017.9-2017.12	2.7
5	第一届开放式创新大赛竞赛	200	闫寒	副教授	2017.10-2017.12	2.5
6	2017年“品尚杯”天津科技大学甜品大赛	280	闫寒	副教授	2017.11-2017.12	1

注：学科竞赛：按国家级、省级、校级设立排序。

5. 开展科普活动情况

序号	活动开展时间	参加人数	活动报道网址
1	2017.5.15	150	http://spxy.tust.edu.cn/mtjj/76476.html
2	2017.5.19	100	http://spxy.tust.edu.cn/mtjj/76467.html
3	2017.6.22	50	http://spxy.tust.edu.cn/mtjj/77569.html
4	2017.9.13	200	http://spxy.tust.edu.cn/mtjj/80679.html
5	2017.12.12	50	http://spxy.tust.edu.cn/mtjj/82440.html

6. 接受进修人员情况

序号	姓名	性别	职称	单位名称	起止时间
1	张志平	女	中级	广东环境保护工程职业学院	2016.6-2017.6

注：进修人员单位名称填写学校，起止时间以正式文件为准。

7. 承办培训情况

序号	培训项目名称	培训人数	负责人	职称	起止时间	总经费 (万元)
1	核磁共振成像系统分析仪	150	郑国强	实验师	2017.1.8	0.5
2	动态水蒸气吸附仪	120	李静	副研究员	2017.11.15	0.5
3	天津市滨海新区质量技术监督局食品安全培训(网络视频培训)	600	陈野	教授	2017.5.9	0

注：培训项目以正式文件为准，培训人数以签到表为准。

(三) 安全工作情况

安全教育培训情况		1100 人次
是否发生安全责任事故		
伤亡人数(人)		未发生
伤	亡	
0	0	√

注：安全责任事故以所在高校发布的安全责任事故通报文件为准。如未发生安全责任事故，请在其下方表格打钩。如发生安全责任事故，请说明伤亡人数。

六、审核意见

(一) 示范中心负责人意见

(示范中心承诺所填内容属实, 数据准确可靠。)

数据审核人:
示范中心主任:
(单位公章)
年 月 日

(二) 学校评估意见

所在学校年度考核意见:
(需明确是否通过本年度考核, 并明确下一步对示范中心的支持。)

所在学校负责人签字:
(单位公章)
年 月 日