

附件 1

批准立项年份	2009
通过验收年份	2013

国家级实验教学示范中心年度报告

(2018 年 1 月——2018 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

2019 年 1 月 7 日填报

第一部分 年度报告编写提纲（限 5000 字以内）

2018 年，“中心”认真学习习近平总书记在全国教育大会的讲话精神“在党的坚强领导下，全面贯彻党的教育方针，坚持马克思主义指导地位，坚持中国特色社会主义教育发展道路，坚持社会主义办学方向，立足基本国情，遵循教育规律，坚持改革创新，以凝聚人心、完善人格、开发人力、培育人才、造福人民为工作目标，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，加快推进教育现代化、建设教育强国、办好人民满意的教育”。以及学习教育部部长陈宝生在新时代全国高等学校本科教育工作会议上“坚持以本为本，推进四个回归，建设中国特色、世界水平的一流本科教育”材料，结合本“中心”的情况，继续完成“中心十三五规划”提出的“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”为目标的任务。2018 年重点在“面向新工科的一体化工程实践教学体系构建”方面不断深化教学改革，升级创新培养模式，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。

一、人才培养工作和成效

“中心”秉承学校的教育思想，依托本校食品学科优势，以实践与创新能力培养为目标，以工程训练为重点，以学生为主体、教师为主导，使实验教学示范中心成为学生掌握理论与学科前沿知识、提高实践能力和从事创新活动的主要平台。

（一）人才培养基本情况。

食品学院现有学生 2092 人，其中本科生 1336 人，研究生 756 人。“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，以及生物工程学院的生物工程和药物工程两个专业 150 余人的实验和实践教学任务。

2018 届本科毕业生共有 346 人，其中共有 67 人通过保送、考试获得了硕士研究生入学资格，读研率为 19.36%，较往年有较大提升。由于“中心”为学生提供了优质的实验资源和培养，2018 届考（保）研究生中共有 19 人考（保）入外校，包括天津大学、武汉大学、江南大学、兰州大学、西北农林科技大学、华中农业大学、华南农业大学、西北大学等知名院校，学生普遍反映在面试和动手实验测试时，由于训练有素，都能很快上手完成测试内容；“中心”为同学们提供了高质量的实践实习资源，在创新平台完成各种创新活动，这也为同学们申请国外升学创造了条件，同学的成果发表成学术论文和申请专利，2018 届有 14 名同学获得国外学校接收函，其中包括哥伦比亚大学、昆士兰大学、莫纳什大学、伊利诺伊理工大学、北海道大学、筑波大学等国外著名高校。

（二）人才培养成效评价等。

1. 打造“引海外-传帮带-重交流”的多维度师资培养体系

人才培养的关键在于高水平师资队伍的建设。学院鼓励教师进行海外研修，截止 2018 年底学院具有一年以上海外学习经历的教学科

研人员比例达到 80%以上，2018 年，学院为加强师资力量，先后从美国克莱姆森大学、加拿大圭尔夫大学、中国农业大学、浙江大学等国内外知名高校引进年轻教师 5 人，也作为兼职教师充实到“中心”工作；为学习海外的实验室管理经验，2018 年派遣“中心”青年教师耿伟涛赴美国圣路易斯华盛顿大学学习，进行科学研究外，还学习微生物实验室的风险预警系统和智能化管理经验。为帮助青年教师成长，推动教学与科研经验“传帮带”，为每位新引进的年轻教师配备了教学指导导师，并建立教学督导制度，该政策使年轻教师成长迅速，截止 2018 年，学院 35 岁以下教师中获得过国家自然科学基金的教师比例高达 90%以上，几乎 100%的青年教师曾经指导本科生获得过各种创新创业大赛的奖项。

2. 打造“全程导师-校外基地-国家平台”阶梯式实践创新平台体系

现代教育不是封闭式教育，要提高教学质量，培养创新人才。本科生从入校开始实施本科生全程导师指导制度，以导师为中心为学生构建实践创新第一平台，让学生初步体验理论与实践相结合的乐趣。积极发展校外实习基地，目前“中心”已设立 20 余家校外实践基地，2018 年新增中科智测、天津昌和生物医药和中海油配餐服务研发中心三家校外实习基地，校外基地为学生深入企业车间，全面提升实践创新能力，提供了优越的平台基地。同时学校“食品营养与安全国家重点实验室”为学生创新实践，提供了更高层次的实践平台，2018 年

本科生发表学术论文 14 篇，获得专利 6 项。

3. 构建“（启蒙-参与-训练-实战）+引领”层递式创新意识培养模式

创新意识、创新精神和创新能力的培养有赖于环境的熏陶与潜移默化的感受。“中心”通过全程导师对学生进行创新意识和创新方法启蒙，利用学生自主管理的“创新工坊”，鼓励学生进行创新项目体验，并作为更高级项目的培育，在此基础上鼓励学生申报各种创新创业项目，作为进一步提升学生创新意识的训练。

2018 年，“中心”创建“五维一体”的创新创业特色基地顺利通过学校验收。开展了创青春、杜邦营养与健康两岸学生创新竞赛等多项活动，并取得优异成绩。2018 年“创青春”天津市大学生创业大赛荣获金奖、银奖、铜奖各 1 项；2018 FBIF 新生代饮料创新设计大赛获得一等奖 1 项；2018 年全国“食品、保健食品欺诈与虚假宣传科普动画创作竞赛”获得二等奖 1 项；capinno 创+全球食饮创新商业大赛获得优秀奖 1 项；2018 年度恒顺香醋杯学生创新大赛获得三等奖 1 项；2018 年全国大学生食品安全科普创新竞赛获得三等奖 2 项；第五届杜邦营养与健康两岸学生创新竞赛获得全国三等奖 1 项；第一届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛获得最佳创意奖 1 项；2018 年燕京杯京津冀大学生创新创意大赛获得二等奖 1 项，以及其它各级各类创新创业竞赛奖项多个。在教育部、天津市教委举办的第四届中国“互联网+”大学生创新创业大赛总决赛获全国铜奖、天津市一等奖各一

项。陈野、李书红老师被天津市教委授予竞赛优秀指导教师称号。本科生参与竞赛人数逐年增长，2018 年超过 60%的 2~3 年级学生参加了各类科技项目或竞赛，学生主动实践意识显著增强。

4. 构建“课程企业场景实习+企业实地驻场实习”的实践培养模式

食品专业具有很强的应用性，与实际结合颇为紧密。2018 年从两方面入手，一方面将集中参观实习改为课程企业场景实习，对于食品工艺学、食品工厂设计、食品机械与设备等与实际结合紧密的课程安排参观实践学时，实习安排在校内实习基地食品工程中心内，参观实践内容再现企业实际生产场景，与课堂讲授内容结合，使教学过程切实做到理论联系实际；另一方面切实落实学生驻厂实习，100%的 4 年级学生完成不低于 30 天的驻厂实习，实习报告除撰写实习内容，心得，还增加了车间平面布置图的 CAD 制图内容，显著增强了实习效果，也大大提高了学生的实践能力。

二、教学改革与科学研究

“中心”重视实验教学研究教学改革，实验教师和实验技术人员在完成教学工作前提下，积极参与各项教改与创新工作，2018 年重点在“面向新工科的一体化工程实践教学体系构建”方面不断深化教学改革，针对新的时代背景下和食品产业界的需要的人才特征进行研究，包括学生主动实践能力、工程设计能力、国际化视野、多学科知识基础、团队合作能力、跨文化交流能力等，以国际 IFT 认证和中国

工程认证标准（食品学科）为抓手，进行“中心”运行的改革与实践，取得了较好的成绩。

（一）教学改革立项、进展、完成等情况。

1. 教学改革立项情况：

2018年，“中心”参与的教改项目“面向新工科的一体化工程实践教学教育体系构建”（焦志勇教授主持）获教育部首批“新工科”研究与实践项目立项。“国家级食品科学实验教学示范中心建设模式、开放运行机制与管理体制创新研究与实践”，以及“工程教育认证背景下应用型创新人才培养模式学分制改革的研究与实践”获2018年天津科技大学教改项目立项。

2. 教研教改项目进展、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。在承担的“面向新工科的一体化工程实践教学教育体系构建”项目中，以达到国际 IFT 认证标准和工程认证标准为基点，梳理了食品科学与工程学科学生应具有的实践能力要求，包括：学生主动实践能力、工程设计能力、国际化视野、多学科知识基础、团队合作能力、跨文化交流能力，相应调整了实验课和实践课的部分授课内容，加入了分析仪器在工艺实验的应用、工艺综合实验的在线检测、部分实验报告的英文图表表示、食品机械拆装实验的多小组协同组装等内容。以上内容的训练已经在2018届的毕业生得到了良好效果，有学生反馈，7月刚入职企业，被

安排检查饮料生产线的均质机运转发出异常响声的原因，由于在学校时食品机械课拆过均质机，了解其内部构造，工作中就很快发现了问题，更换了损坏的零件后设备恢复了正常。

在承担的天津科技大学教改项目“国家级食品科学实验教学示范中心建设模式、开放运行机制与管理体制创新研究与实践”中，收集国内外大学实验教学管理资料，已收集国外日本筑波大学、神戸大学、东京工业大学，韩国釜山大学、美国得克萨斯州农工大学关于食品学科的资料，目前正在翻译整理，今后将汲取国外实验教学管理的先进教学理念和经验，改革现有实验教学管理体制和运行机制，使之有利于学生创新意识和创业能力的培养。此外，探讨了实验室开放过程中，以大学生自主创新实验项目为抓手，增强学生学习兴趣，提高了实验教学的效果，该项成果入选了国家级实验教学示范中心指导委员会的“优秀案例”向全国各示范中心推广。

在承担的天津科技大学教改项目“工程教育认证背景下应用型创新人才培养模式学分制改革的研究与实践”中，按照学分制的要求，结合工程认证的标准，修定了食品科学与工程专业的认识实习、技能实习和食品工程课程设计的课程大纲，使学分制要求得到更加细化，课程运行和评分可操作性强。

此外，2018年出版“食品科学与工程导论”（赵征主编）教材1部；获批“大学生创新创业训练计划”国家级5项、市级2项；获批校级优秀毕业论文6篇，其中推荐申报天津市优秀毕业论文1篇；

“食品技术原理核心课程群教学团队”获批天津市级教学团队、陈野教授获校级教学名师奖；获批校级教学改革项目 2 项；“中心”参与教改项目“注重自主实践能力的普通高校工科创新人才培养模式探索与实践”获天津市教学成果一等奖，“中心”主持教改项目“食品专业实践教学基地建设及实习新模式的改革与实践”获天津市教学成果二等奖、“工程教育背景下提高毕业设计（论文）质量改革的研究与实践”获校级教学成果二等奖；“中心”联合中粮集团、发达面粉集团等粮食加工龙头企业，与欧贝尔公司技术人员共同研发小麦制粉虚拟仿真实验项目“1000 吨/日毛麦清理虚拟仿真实验项目”申报国家级虚拟仿真实验项目，已完成网上评审。

（二）科学研究等情况。

2018 年，“中心”教师获得国家级科研项目 20 项，其中国家科技重大专项 1 项，国家重点研发计划 7 项，国家自然科学基金 11 项，国家特殊支持计划（万人计划）1 项；省部级纵向项目 27 项，其中天津市科技创新体系及条件平台建设计划 2 项，天津市自然基金 10 项，天津市特派员项目 2 项等。获授权国家专利 24 件，其中发明专利 18 件，实用新型专利 6 件。申请专利 93 件，其中发明专利 91 件，实用新型专利 2 件。公开出版专著 1 部。获省部级及行业协会奖励共计 5 项，分别是天津市专利优秀奖 2 项，中国商业联合会科技进步一等奖 1 项、二等奖 2 项。在 SCI 期刊收录论文 161 篇（1 区 60 篇，2 区 46 篇），EI17 篇。科研课题的研究成果部分转化为学生的实验项目，如：

天津市科委项目“白藜芦醇功能性饮品的开发研究”的成果转化成食品工艺实验“饮料制作”的实验项目，开发出“抗氧化功能饮料的制作”实验项目；横向项目开发的“非油炸果蔬脆片技术”的压差式膨化机转化为认识实习的教具，供同学拆卸实习了解设备的罐体结构和管路的布置方式。

三、人才队伍建设

“中心”根据实验室建设并结合学科发展的要求，充分利用学校师资队伍培养的政策，按照“中心”师资队伍“十三五”发展规划，进行了师资队伍建设。

（一）队伍建设基本情况。

目前中心固定人员 66 人，其中高级职称 45 人，占 68.2%；博士 55 人，占 83.3%。师资队伍中拥有天津市级教学名师、万人计划领军人才等省部级以上人才 12 人，知识、年龄、学历及学缘结构合理、力量雄厚。2018 年“中心”人员在天津市优秀课程团队“食品技术原理核心课程群团队”、“生物技术基础和骨干课程教学团队”，以及“食品质量与安全专业教学团队”的培养下，通过教改项目的实施训练以及“传帮带”等措施，使“中心”教师业务能力达到了极大提升。

（二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

根据“中心”实验室工作的特点，按照《天津科技大学教学实验技术岗位职责、年度考核办法》，制定了本“中心”实验人员的具体考核办法，具体内容包括：岗位要求和职责，以及具体的工作

要求；以及不定期抽查实验安全、实验课前准备、实验示教规范性、课堂纪律、实验记录和试卷批改情况等内容，抽查结果与业绩津贴挂钩。此外，还专门组织担任实验教学的教师开展实验教学专项评比活动，设立实验教学个人的专项表彰。在职称评定、评优、选派出国等方面，把教师、实验技术人员的教学情况作为重要的参考条件。陈文、孔宇和王汝华三名老师被评为天津科技大学 2018 年度优秀实验员。

“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，对现有主持国家级项目，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中心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；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。耿伟涛博士赴美国圣路易斯华盛顿大学学习，学习期间认真考察了微生物实验室的安全管理方法，传回的资料为“中心”制定生物安全实验规则的重要依据和参考性文件。此外，杨瑞副教授获批天津市创新人才推进计划青年科技优秀人才，王春玲教授、杜欣军教授被评为天津市青年特聘教授。

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

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。2018年实现了“中心”所有实验分析仪器的网上预约，教师学生均可凭教师号或学生证号预约使用仪器，提高了仪器的使用效率。与中粮集团、发达面粉集团和欧贝尔公司技术人员共同研发“1000吨/日毛麦清理虚拟仿真实验项目”（<http://39.106.61.89>, ilab-Xcom, 实验空间—国家虚拟仿真实验项目共享服务平台），申报国家级虚拟仿真项目。该实验项目等比例模拟真实工厂，清晰直观麦路、粉路、气路和杂质走向，学习者可选择性拆分设备，360°无死角观察，解决因小麦制粉加工规模大、设备投资高且存在粉尘易爆等操作危险性的实训困难。

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，积极参加教育部、轻工业协会等主管部门及行业举办的信息化相关培训，所有教师均能熟练使用信息化设备进行教学活动及资源检索，教师总体信息化能力得到显著提升。

（三）开放运行、安全运行等情况。

1. 开放运行情况

为训练学生的实践动手能力，并提高实验室和仪器设备的利用率，“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及有兴趣在食品科学方面进行研究的校内外本科生；（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，2018年承办14项创新创业大赛活动，学生在工坊内完成“创新创业”、“杜邦杯”、“天博食品杯”、“甜品大赛”等大赛的样品制作。

2. 安全运行情况

（1）2018年，根据学校对于实验室安全运行规定，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，特别是对新生入学实验室安全教育全覆盖，学生只有考试合格才能进入实验室进行实验；

（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。设计和悬挂了设备操作运行指示牌。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”实行安全员日记录、实验室周检查、中心月巡查、学校重要节点不定期抽查。同时学校投入资金再一次对“中心”的有老化倾向的电源、插座等进行了改造，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. 交流学习，扩大影响力

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、日本神户大学、江南大学、浙江大学、中国农业大学、宁夏科委、中粮集团、嘉吉集团等 30 多所单位的同行来“中心”参观交流。2018 年中心“主办”1 次国内会议“低场核磁共振技术在食品中、材料领域技术交流会”，来自国内大学和企业的 80 余人参加；邀请了国内外 30 余位专家来“中心”进行了学术讲座、交流洽谈与合作。举办第四届食品安全科普创新公益大赛暨“创意方案征集赛”华北区决赛，比赛为同学们提供了一个与专业学者、企业行业专家面对面交流的机会，为同学们的如何进行产品创意指明了方向；此

外，教师积极外出参加会议，并作大会报告，累计 10 人次，陈野教授参加 2018 国家级示范中心联席会年会做“以食品创新工坊为载体开展课外实践活动的探索”报告，其中的“食品工坊的创新引领”实例被国家级示范中心指导委员会选入“示范中心建设优秀案例”在全国高校实验教学中推广。

2. 培养职业技能人才及开展科普服务工作

“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。2018 年 10 月举办一期“一带一路国家食品培训班干酪实习”，来自 5 个国家的共 23 人参加，学员们不但学会了如何制作干酪，还喜欢上了科大的校园；“中心”主办低场核磁共振技术在食品中、材料领域技术交流会，来自国内大学和企业的 80 余人参加，通过学习和交流不但提高了“中心”教师的实验技能，也宣传了“中心”，提高了知名度；为山东理工大学、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，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；为天津市经贸学校 5 名教师进行了仪器分析、食品安全以及法规知识的培训。接受天津第四中学、天津人民广播电台“美食大世界”节目组织消费者、举办科大家属夏令营，小朋友来“中心”参观实践，亲自制作蛋糕、冰淇淋等，为市民普及宣传食品的科学知识。

3. 改版“食品创新工坊”微信公众号，扩大了“中心”工作的辐射面

开设“食品创新工坊”微信公众号（微信号：spcxgf），内容每天更新，在以前“相约名师”、“美食见闻”、“创新竞赛”等栏目的基础上，增加“工坊秘闻”、“话题热议”和“好书推荐”栏目，每日进入公众号的人数超过1千人次以上，被同学们誉为“每天必浏览的科目”。很多已经毕业的校友反馈说“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。

.由中国经济网、中国食品科学技术学会、中国食品安全论坛主办的第四届食品安全科普创新公益大赛“我和食品安全创意方案”征集赛华北区冠军争霸赛于2018年11月14日下午2:00在食品工程与生物技术学院（“中心”）举行。来自华北地区各高校社团的同学各抒己见，在各位评委面前展现自己的创想。本次比赛为同学们提供了一个与专业学者、企业行业专家面对面交流的机会，为同学们的创意方案完善指明了方向，同学们也对评委们表示了真诚的感谢，同时大会组委会也对“中心”提供场地以及优秀的组织工作表示感谢。

食品学院举办第四届食品安全科普创新公益大赛暨“创意方案征集赛”华北区决赛

日期：2018-11-17 | 来源：食品学院 | 作者：韩宇辰 | 阅读次数：28

在走过沈阳、西安、成都、武汉、杭州、广州6城，决出6大区域冠军之后，由中国新闻网、中国食品科学技术学会、中国食品安全30人论坛主办的第四届食品安全科普创新公益大赛我和食品安全创意方案征集赛华北区冠军争霸赛于2018年11月14日下午2:00在我校食品工程与生物技术学院举行。

中国经济网食品频道主编王城、天津科技大学食品工程与生物技术学院党委书记杨树峰、食品营养与安全国家重点实验室常务副主任王书军、中国食品报天津站长王光怀、康师傅控股华北区董事武惠梅、康师傅控股华北区饮品事业部主管吴强、康师傅控股华北区公关经理谭露等出席了本次食安科普“创意方案征集赛”并担任现场评审，聆听大学生的创意智慧并给予点评指导。



(二) 省部级以上领导同志视察示范中心的图片及说明等。

2018年没有省部级以上领导到“中心”视察。

(三) 其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

2018年9月20日，天津科技大学60年校庆之际，在泰达校区逸夫楼453室召开了“中心”指导委员会会议。参加代表陈野（天津科技大学食品科学实验中心主任）、张坤生（天津商业大学食品学院原院长）、陈树生（天津市食品研究所，总工程师），关文强（天津

商业大学，示范中心主任）、张伟玉（天津农学院，农业电气化与自动化实验教学示范中心主任），以及王志伟（天津科技大学食品科学实验中心副主任），委员李有起（天津市食品集团，集团战略部部长）请假，中国农业大学孙君社教授也参加了会议讨论。会议代表肯定了“中心”的运行机制和实验教学体系，对实验教学学时的合理分配，校内实习的大纲过于简单，没有校外实习的标准适应学分制如何评分等提出了意见，讨论了具体的解决方案。

为深入贯彻落实学校全面深化教育教学改革工作会议精神，提高教师教学水平和工程能力，食品工程与生物技术学院按照《天津科技大学本科教育教学思想大讨论实施方案》，于11月8日在图书馆第六机房开展工程能力提升培训讲座。“中心”陈野教授作为主讲人，学院全体任课教师参加了讲座。讲座分别从如何进行课程设计、横向项目如何转化为毕设选题、AUTOCAD制图软件操作方法三方面进行了讲解。讲座后的反响很好，特别是青年教师掌握了如何将科研课题转化为自己的教学内容的素材的方法。



食品学院开展工程能力提升培训讲座

日期: 2018-11-08 | 来源: | 作者: | 阅读次数: 58

为深入贯彻落实学校全面深化教育教学改革工作会议精神,提高教师教学水平和工程能力,食品工程与生物技术学院按照《天津科技大学本科教育教学思想大讨论实施方案》,开展工程能力提升培训讲座。此次讲座于11月8日在图书馆第六机房进行,由党委书记杨树峰主持,邀请陈野教授作为主讲人,学院全体任课教师参加了讲座。



六、示范中心存在的主要问题

随着实验室建设及学科的发展,新的仪器设备进入实验室,新的科技产品逐渐应用到原有及新增实验项目中;实验技术人员对新仪器设备的使用和常规保养维护技术不够,不利于实践教学开展;应组织

相关技术人员进行各种技术、技能以及管理培训，以及到相关兄弟院校参观学习等，以便实验室专职人员能够提高自身的专业技术、技能和管理水平，更好地为实验教学服务。

“中心”面临着专职人员短缺以及如何稳定青年教师的问题，接下来三年里有 2 位专职人员将退休，目前青年实验教师为合同制教师，常有“下个聘期还会续签合同吗”的担忧，因此，学校学院应考虑及时招录具有较高专业水平的专职人员在保证工作的正常开展基础上也实现人员整体素质的提高。

希望各级领导积极支持实验教学示范中心的工作，继续加大投入力度，保证实验教学运行的先进性和示范性。

七、所在学校与学校上级主管部门的支持

为了保证“中心”在行业内的领先地位，不断扩大“中心”在地区和行业内影响力，突出其示范作用，近年来，学校学院通过各种渠道，积极筹措资金用于“中心”的发展与建设。同时为了加速创新性人才的培养，在实验室条件改善修购计划、实验实践教学设备采购计划中，把国家级实验教学示范中心作为重中之重项目进行建设，2018 年度中心共计完成建设资金 360 万元。

八、下一年发展思路

（一）实验室建设

不断加大软硬件投入，保持相关设备的完好性和先进性，提高实验设备的使用率。“中心”在继续投入硬件建设、环境建设的同时，

进一步完善和提升实验室开放程度、智能程度和社会服务的能力，建设虚拟仿真专用实验室。

（二）实验队伍建设

2019~2020年，实验中心计划引进2名具有相关专业背景（食品科学、食品工程、生物技术、计算机等）和丰富工程实践经验的专职实验人员，以充实优化实验员队伍的学科专业结构。通过有计划、有目的地派出去、请进来的办法，提高教师的学术、教学水平。计划派2名教师到国外大学作访问学者，邀请4名左右的知名学者到“中心”讲学。充分整合社会资源，聘请5~8名资深食品专业人士作为兼职实验教师，参与实验室建设和实验教学。

（三）课程体系建设

进一步优化“基础性实验—综合性实验—创新性实验-实践应用”四个层次的实验教学体系。特别研究在新工科背景下对实践能力的要求，优化实验内容、丰富实验手段。

（四）实验教材建设

组织修订食品工艺学教材，编写配套的食品工艺学实验技术教材，2019年10月交稿（已与中国轻工业出版社协议）。

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		食品科学国家级实验教学示范中心(天津科技大学)			
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	7545.7 万元	设备台数	5466 台
经费投入情况		目前累计投入 6400 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		360 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	2015	215	19950
2	食品质量与安全	2015	68	5900

3	生物技术	2015	56	4550
4	食品科学与工程	2016	214	1240
5	食品质量与安全	2016	62	1320
6	生物技术	2016	48	4200
7	生物工程	2016	173	5300
8	制药工程	2016	125	3950
9	食品科学与工程	2017	224	7300
10	食品质量与安全	2017	63	2850
11	生物技术	2017	58	2550

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	157 个
年度开设实验项目数	151 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	0 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	47 人次
学生发表论文数	14 篇
学生获得专利数	6 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]1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	0.6	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]1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	0.6	a
3	国家级食品科学实验教学示范中心建设模式、开放运行机制与管理体制创新研究与实践	2018JGYB025	陈野	李书红, 王利国, 刘盛斌, 王志伟, 汪建明, 吕晓玲	2018-2020	0.8	a
4	工程教育认证背景下应用型创新人才培养模式学分制改革的研究与实践	2018JGZD011	汪建明	张民, 刘锐, 王利国	2018-2020	1.5	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	酶解发酵法处理豆渣制备豆渣衍生品	18ZXYENC	汪建明	汪建明, 王炳懿	2018-2020	70	a

	的研究应用	0009 0					
2	马奶酒样乳杆菌基因编辑系统的构建及其糖基转移酶基因功能研究	3180 1514	耿伟涛	耿伟涛,王艳萍,王金菊,赵婧琦,王进,王一玮	2018-2021	23	a
3	卵黄高磷蛋白磷酸肽调控生物矿化的功能位点和构效关系研究	3180 1568	张晓维	张晓维,刘会平,张焱,滕安国,孙娜新,刘少娟,刘凯	2018-2021	24	a
4	基于对脑型肌酸激酶的抑制作用研究食源铝致神经元能量代谢障碍的	3180 1453	程代	程代,王俊平,张馨予,于筠,汪雪睿,唐金蕾	2018-2021	22	a
5	生物质汽爆过程水热耦合迁移规律及其协同作用机制的研究	2180 8171	隋文杰	隋文杰,王冠华,霍丹,张颖,胡蕾,周梦佳,肖影	2018-2021	25	a
6	筑波链霉菌产他克莫司的代谢调控机制解析及定向改造	3180 0072	刘欢欢	刘欢欢,李贞景,杨明冠,王昵霏,薛意斌,刘妍,李淑华	2018-2021	25	a
7	多价态人乳寡糖糖簇衍生物对抗生素耐药菌多元靶点抗吸附性抑制的研究	2180 7079	王帅	王帅,刘清岱,杨明,于鹏程,王楠楠,张雪	2018-2021	27.5	a
8	lncRNA AOANCR 在蓝光信号调控红曲霉次级代谢中的作用研究	3180 1519	杨华	杨华,李贞景,杨明冠,徐晗,李淑华	2018-2021	25	a
9	作为营养载体的燕麦蛋白-多糖复合凝胶微球的形成机理及控释机制		杨晨	杨晨,汪建明,王潇,李倩倩	2018-2021	10	a
10	一种新型 Mytichitin-CB 抗菌肽的高效制备及在海水鱼细菌性病害防治中的应用	18JC TPJC 5400 0	孟德梅	孟德梅,胡金城,李文娟,孙雪晴,石林玥	2018-2019	5	a
11	新型糖蛋白复合乳化剂的结构及乳化机理研究	18JC YBJC	郭庆彬	郭庆彬,李贞景,刘欢欢,王昵霏,王绍伟	2018-2021	10	a

		4420 0					
12	泥鳅肌原纤维蛋白的提取及性质与结构研究	18JC TPJC 5670 0	胡爱军	胡爱军, 郑国强, 朱晓芳, 闫海云, 于辉, 王晓艺	2018-2019	5	a
13	天津科技大学低脂营养健康食品中俄联合研究中心建设-1	18PT ZWHZ 0008 0	周中凯	周中凯, 张民, 吴涛, Victor Fersht, Valenti na IVANOVA, 刘锐, 王帅	2018-2021	25	a
14	食品加工过程营养与安全品质控制技术研究与平台建设	18ZY PTJC 0002 0	刘继锋	刘继锋, 王书军, 方国臻, 杜欣军, 刘亚青, 韩爱玲, 郝思佳	2018-2019	200	a
15	天津科技大学低脂营养健康食品中俄联合研究中心建设-2	18PT XWHZ 0008 0	张民		2018-2021	25	a
16	番荔枝贮藏过程中品质营养变化与糖代谢相关性及其调控研究	3187 1791	朱振元	朱振元, 任圆圆, 刘清岱, 高辉, 郑国强, 宋巧英, 潘立超, 刘春宇, 武凌然	2018-2022	60	a
17	MAPK 级联途径元件响应生防酵母/细胞壁组分诱导调控番茄果实抗性反应的机制研究	3180 1602	郭峻	郭峻, 陆旻, 李萍, 胡楠, 李佳祺, 赵润民	2018-2021	24	a
18	应用技术研究 with 开放		张民		2018-2020	30	a
19	工程教育认证背景下应用型创新人才培养模式分学制改革的研究与实践		汪建明		2018-2019	1.5	a
20	麦麸生物加工及食品化利用技术研究与示范		张民		2018-2020	60	a
21	中性人乳寡糖对肠道菌群影响的机制研究	18JC QNJC 1500 0	王帅	王帅, 张民, 刘清岱, 崔婷婷, 于鹏程, 杨明	2018-2021	6	a

22	国家特殊支持计划 (万人计划)		张民		2018-2020	80	a
23	果蔬预冷技术规范	1818 2130 1092 3710 16	李喜宏		2018-2019	7	a
24	食品安全快速检测 新方法新平台的构 建与研究	18PT SYJC 0013 0	刘亚青	刘亚青,陶占辉, 李萍,刘冰,林晓 东,王田林,赵旻 阳	2018-2019	250	a
25	阪崎克罗诺杆菌耐 干燥因子的筛选及 耐干燥机制研究	18JC ZDJC 3430 0	杜欣军	杜欣军,李萍,柳 海宾,樊宇飞,黄 亚萍,宋佳蓉	2018-2021	20	a
26	新型防御素 PaDef 的分子改良、抗菌 机制及其在食品防 腐保鲜中的应用研 究		樊振川	樊振川,孟德梅, 刘雁霞,吕玉洁, 石林玥,李文娟, 孙雪晴	2018-2021	20	a
27	多场耦合改性膳食 纤维干预胆碱代谢 的研究	18JC ZDJC 3420 0	张民	张民,吴涛,王 帅,李茜,胡蕾, 苏昊	2018-2021	20	a
28	磁性壳聚糖纳米纤 维诱噬体系构建与 抗菌分子机制	18JC QNJC 1460 0	杨维巧	杨维巧,李喜宏, 蒋佳男	2018-2021	5	a
29	特色杂粮功能食品 加工关键技术及工 业化示范		赵国忠		2018-2020	22.5	a
30	泥鳅深加工及副产 物利用的技术开发 与应用研究	17ZX YENC 0014 0	郑捷		2018-2020	15	a
31	麦芽虫草多糖面粉 制备关键技术集成 及产业化		朱振元		2018-2020	40	a
32	食品霉变环境影响 因素的智能化实时 监测预警技术研究	2017 YFC1 6008 03	方国臻	方国臻,姚云平, 刘雁红,张咚咚, 齐颖,党梦,刘 畅,王小慧,张继	2018-2021	339	a

				翔,林颖雪,田炎炎,刘淼,曹艺川,陈亚立			
33	天津市水稻现代产业技术体系--创新团队	ITTR RS20 1800 8	王芳	王芳,王汝华,王志伟,郑国强,张芹,李肖肖,展兆敏,王喆	2018-2020	20	a
34	现代产业技术体系-林果-果品加工岗位		汪建明	胡云峰,陈君然,汪建明,胡晗艳	2018-2020	40	a
35	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
36	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
37	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,张馨月,杨旭,薛良雨	2017-2018	0.5	a
38	植物源食品真菌病害生物控制研究	1714 A304	路来风	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
39	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
40	腊八蒜高CO ₂ 协同醋酸气体干法加工技术研创	xnc2 0160 1	乔丽萍	李喜宏,刘霞,潘艳芳,席冉	2017-2018	1.5	a
41	小麦麸皮高值化利用技术研究	xnc2 0160 2	吴涛	张民,刘锐,尹晋津,孔宇,李茜,运立媛,郭雪琦	2017-2018	1.5	a
42	鱼鳞中羟基磷灰石提取技术的研究	xnc2 0160 3	刘雁红	邓宇,张玲玲,胡爱军,杨飞,纪书焕	2017-2018	1.5	a

43	黄豆酱发酵过程中生物胺形成的影响因素研究	xnc2 0160 4	侯丽华	张毓秀, 陈凌波,	2017-2018	1.5	a
44	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	xnc2 0160 5	姜余梅	周中凯, 王志伟, 秦丰勇, 杨星月	2017-2018	1.5	a
45	不同蒸煮方式对留胚米的GABA影响及留胚米产品开发	xnc2 0160 6	王芳	张芹, 亓娜, 郭晓娟	2017-2018	1.5	a
46	葡萄果实灰霉病的生物防治机理研究	xnc2 0160 7	郭红莲	邢紫娟, 乔博鑫, 李飞, 余巧银	2017-2018	1.5	a
47	富含多不饱和脂肪酸微胶囊的研发及稳定性研究	xnc2 0160 8	程代	王春玲, 侯丽华, 王绪峰, 张馨予	2017-2018	1.5	a
48	玉米皮膳食纤维的提取、硫酸酯化及生物活性研究	xnc2 0160 9	李静	周中凯, 张芹, 卜丹丹, 李想, 闫伟, 周迅祝	2017-2018	1.5	a
49	灰树花液态发酵技术的研究及抗疲劳饮料的开发	xnc2 0161 0	耿伟涛	李炳功, 刘梦阳, 王金菊, 王艳萍	2017-2018	1.5	a
50	地方高校服务新农村建设的研究	xnc2 0161 1	陈文	王利国, 孔宇, 陈野, 赵江	2017-2018	0.4	a
51	农产品质量安全风险交流模式研究	xnc2 0161 2	黄亚静		2017-2018	0.4	a
52	拮抗微生物抗病因子的研究与应用	xnc2 0161 3	路来风	李贞景, 林琳, 尚云飞, 顾晓月	2017-2018	0.4	a
53	啤酒废酵母中活性寡糖的制备及其降血脂功效评价	SPZX 003- 17	曹汝鸽	赵晓昱, 商文婷, 赵亚丽, 杨星月	2017-2018	1.5	a
54	以黄水为基质的红曲霉与酵母菌共酵生产酯化液的研究	2017 JJ00 6	王昌禄	李贞景, 杨华, 武淑芬, 路来风, 杨帆, 薛意斌	2017-2018	5	b
55	基于zein自组装的纳米营养递送粒	2017 KDYB	李书红	陈野, 高昂, 陈桂芸, 魏瑞	2017-2020	6	a

	子的制备及性能研究	01					
56	红曲源脂肪酶抑制剂靶向制备及抑制机理	2017 KDYB 04	武淑芬	陈勉华, 李凤娟, 彭鑫, 杨明冠, 奚星平, 张琴	2017-2020	6	b
57	植物乳杆菌 BC299 免疫调节活性及其机理研究	2017 KDYB 03	李超	李超, 王艳萍, 梁增澜, 邢竹青, 潘硕, 侯旭彤	2017-2020	6	b
58	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	2017 KDYB 05	李红娟	李洪波, 于景华, 张瑞明, 渠雪娜	2017-2020	6	b
59	黑蒜粉工业化生产及其产品应用技术研究	2017 KDZD 02	吴涛		2017-2020	20	a
60	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 KDZD 01	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
61	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 KDYB 02	杨瑞	刘玉茜, 张玲玲, 马建飞, 马秋琛	2017-2020	6	b
62	耐盐酵母安全生物育种及其酱油产品安全控制	17YF ZCNC 0046 0	侯丽华	吴子健, 周家萍, 石磊, 王芄, 王哲, 孟梦	2017-2020	50	a
63	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
64	植物免疫受体 Lectin 调控果实专性化抗病的机制研究	17JC QNJC 1430 0	路来风	陈勉华, 李贞景, 林琳, 顾晓月, 张亚丽	2017-2020	6	a
65	食品中有害物黄曲霉毒素表面等离子	17JC QNJC	潘明飞	王俊平, 刘冰, 陆旻, 云雅光,	2017-2020	6	a

	体共振免疫增敏传感分析与机理研究	14800		徐龙华, 顾颖, 温文君, 李诗洁			
66	精氨酸酶在 MeJA 调控双孢蘑菇采后品质中的作用解析	17JC QNJC 14400	孟德梅	杨瑞, 张亚璇, 刘庆艳, 刘雁霞	2017-2020	6	a
67	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 04080	胡爱军	郑捷, 郜申红, 李璐, 程雯雯, 杨育迪	2017-2019	20	a
68	食品有害物监控技术公共服务平台	17PT GCCX 00230	王俊平	潘明飞, 李昌模, 张燕, 方国臻, 李诗洁, 温文君, 赵鹏	2017-2020	100	a
69	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 YFD0 400205	王书军	于璟琳, 赵鹏, 李培燕, 郭鹏	2017-2020	330	a
70	果蔬产地商品化处理技术及装备研发示范	2017 YFD0 401305	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
71	小反刍兽疫一次性侵染毒株构建研究	2017 YFD0 500902	孟德梅	刘雁霞, 王华东	2017-2020	30	a
72	黑枸杞等果汁加工关键技术研究	2017 YFD0 400704-3	杜欣军	李文钊, 王冬洁, 阮美娟	2017-2020	48	a
73	天然辛香食材与食品风味品质形成关系及加工适用性	2017 YFD0 400106-02	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
74	中空玉米醇溶蛋白	3170	李书红	陈野, 董爽, 陈	2017-2020	24	a

	/壳聚糖纳米营养递送体系的构建及体外释放机理研究	1526		桂芸, 陈玥			
75	基于金属增强荧光原理快速检测食源性致病菌新方法的研究	2177 5108	刘亚青	陶占辉, 尹晋津, 李萍, 邓健康, 林晓东, 高金婷	2017-2021	77.24	a
76	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
77	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
78	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	一种秀丽隐杆线虫高尿酸模型的构建方法及应用和该构建方法的筛选方法	ZL 201610318064 .5	中国	李贞景, 王昌禄, 李志, 熊春福, 陈勉华, 李风娟, 武淑芬	发明专利	独立完成
2	一种环保低成本营养黄豆酱的制备方法	ZL 201510355705 .X	中国	侯丽华, 王春玲, 张静, 郭琳	发明专利	独立完成
3	一种利用氮气保藏生乳的方法及系统	ZL2014101681 66.4	中国	刘会平, 张晨萍, 赵范, 杨晓兴, 徐娇娇, 刘晓	发明专利	独立完成

				庆, 王宇		
4	可移动拼接式隧道负压自吸冷微型粮仓	ZL2017208969 00.8	中国	刘霞、李彤彤、赵佳凤、杨宏远、周博阳	实用新型专利	独立完成
5	一种多通道微阵列丝网印刷电化学传感装置	ZL2017213969 37.0	中国	王俊平、顾颖、王硕、潘明飞、刘冰	实用新型专利	独立完成
6	一种硫酸酯化灰树花水不溶性多糖及应用	ZL2015108906 23.5	中国	程代、王春玲、侯丽华、陈媛媛、韩丽荣、孟梦	发明专利	独立完成
7	一种油脂过氧化值检测方法	ZL2015106586 57.1	中国	李昌模、王蕊、王冠华、王硕	发明专利	独立完成
8	一种用于肉和肉制品表面超声雾化喷涂房	ZL2017208811 08.5	中国	王稳航	实用新型专利	独立完成
9	一种黄曲霉毒素分子印迹材料及其制备方法	ZL2015108208 96.2	中国	方国臻、张璐璐、王俊平、王硕	发明专利	独立完成
10	一种新型的促进乳酸菌生长的生物活性肽	ZL2013106989 60.5	中国	王艳萍、肖萍	发明专利	独立完成
11	一种用于检测痕量桔霉素的分子印迹压电传感器及其制备方法	ZL2015108221 78.9	中国	方国臻、刘桂洋、王俊平、王硕	发明专利	独立完成
12	一种青霉噻唑酸免疫亲和凝胶检测装置	ZL2017210078 48.2	中国	陆暘、生威、胡高爽、李晶、王硕	实用新型专利	独立完成
13	一种酱卤肉制品周转箱	ZL2017208811 21.0	中国	王稳航	实用新型专利	独立完成
14	一种复合型脂肪模拟物及其制备方法	ZL2014106353 75.5	国际发明专利	张民、孙婵婵、刘锐、吴涛	发明专利	独立完成
15	一种利用干冰	ZL2017200043	中国	胡云峰、陈	实用新	独立完

的水果蔬菜的气调运输保鲜方法的气调保鲜装置	47.2		君然、魏增宇、崔瀚元、胡晗艳	型专利	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	全日制专业学位研究生创新实践基地建设的研究与思考	王利国	农产品加工	2018/2/28	部	教材
2	全日制专业学位研究生创新实践基地建设的研究与思考	杜欣军	农产品加工	2018/2/28	部	教材
3	浅论导师是研究生思政教育的首要责任人	李雅璐	教育现代化	2018/1/29	部	教材
4	浅论导师是研究生思政教育的首要责任人	胡煜	教育现代化	2018/1/29	篇	教改
5	Fabricating soy protein hydrolysate/xanthan gum as fat replacer in ice cream by combined enzymatic and heat-shearing treatment	刘锐,王利国,刘砚,吴涛,张民	Food Hydrocolloids	2018 : 8: 39-47	篇	SCI
6	Manipulation of the internal structure of high amylose maize starch by high pressure treatment and its diverse influence on digestion	申晓钰,商文婷,Padraig Strappe,陈玲,李晓玺,周中凯,Chris Blanchard	Food Hydrocolloids	2018 : 7: 40-48	篇	SCI
7	Channel directed rutin nano-encapsulation in phytoferritin induced by guanidine hydrochloride	杨瑞,刘玉茜,Chris Blanchard,周中凯	Food Chemistry	2018 : 240: 935-939	篇	SCI
8	Isolation, fine structure	孙明哲,李雨	Carbohydr	2018 : 18:	篇	SCI

	and morphology studies of galactomannan from endosperm of <i>Gleditsia japonica</i> var. <i>delavayi</i>	蒙,王田心,孙艳伟,徐锡媛,张泽生	ate Polymers	127 - 134		
9	Effects of volatile oil from ginger on the murine B16melanoma cells and its mechanism	王丽霞,钱佳,赵丽男,赵韶华	Food and Function	2018 : 9: 1058-1069	篇	SCI
10	Raspberry anthocyanin consumption prevents diet-induced obesity by alleviating oxidative stress and modulating hepatic lipid metabolism	吴涛,杨璐,郭雪琦,张民,刘锐,隋文杰	Food & Function	2018 : 9: 2112-2120	篇	SCI
11	Raspberry anthocyanin consumption prevents diet-induced obesity by alleviating oxidative stress and modulating hepatic lipid metabolism	吴涛,杨璐,郭雪琦,张民,刘锐,隋文杰	Food & Function	2018 : 9: 2112-2120	篇	SCI
12	Effects of nanofiber cellulose on functional properties of heat-induced chicken salt-soluble meat protein gel enhanced with microbial transglutaminase	张小微,王稳航,王雅南,王亚斌,王晓,高贵贤,陈桂芸,刘安军	Food Hydrocolloids	2018 : 8: 1-8	篇	SCI
13	Cross-linking and film-forming properties of transglutaminase-modified collagen fibers tailored by denaturation temperature	程珊,王稳航,李玉,高贵贤,张凯,周敬阳,吴子男	Food Chemistry	2018 : 27: 527-535	篇	SCI
14	On-chip multiplex electrochemical immunosensor based on disposable 24-site fluidic micro-array screen printing analytical device for multi-component quantitative analysis	顾颖,王俊平,潘明飞,云雅光,温文君,方国臻,王硕	Sensors and Actuators B: Chemical	2018 : 260 : 449-507	篇	SCI
15	Aromatic constituents and their changes of <i>Illicium verum</i> processed by	张焱,纪海玉,于娟	Industrial Crops and	2018 : 118 : 362-366	篇	SCI

	different heating methods		Products			
16	The chemical structure and anti-aging bioactivity of an acid polysaccharide obtained from rose buds	唐云,朱振元,刘瑶,孙会轻,宋巧英,张勇民	Food & Function	2018 : 9: 2300-2312	篇	SCI
17	The immunomodulatory activity and mechanism of docosahexenoic acid (DHA) on immunosuppression mice models	韩丽荣,雷焕娜,田子薇,王旭,程代,王春玲	Food & Function	2018 : 9: 3254-3263	篇	SCI
18	Highly bright self-assembled copper nanoclusters: A novel photoluminescent probe for sensitive detection of histamine	韩爱玲,熊林,郝思佳,杨亚瑜,李霞,方国臻,刘继锋,裴勇,王硕	Analytical Chemistry	2018 : 90/1: 9060-9067	篇	SCI
19	Chitosan binding onto the epigallocatechin-loaded ferritin nanocage enhances its transport across Caco-cells	杨瑞,田婧,王德生,Chris Blanchard,周中凯	Food & Function	2018 : 9: 2015-2024	篇	SCI
20	Surface modification via atmospheric cold plasma (ACP): Improved functional properties and characterization of zein film	董爽,高鹏,陈玥,陈桂芸,季慧,叶冉,李书红,陈野	Industrial Crops and Products	2018 : 11: 124-133	篇	SCI
21	In vitro evaluation and physicochemical characteristics of casein phosphopeptides-soluble dietary fibers copolymers as a novel calcium delivery system	高昂,董爽,陈玥,陈桂芸,李书红,陈野	Food Hydrocolloids	2018 : 79 : 482-490	篇	SCI
22	Fabrication of mesoporous La ₃ Ga ₅ GeO ₁₄ : Cr ³⁺ , Zn ²⁺ persistent luminescence nanocarriers with super-long afterglow for bioimaging-guided in vivo drug delivery to gut	张咚咚,刘敬民,宋楠,刘瑶瑶,党梦,方国臻,王硕	Journal of Materials Chemistry B	2018 : 610: 1479-1488	篇	SCI
23	Sensing and intracellular	何兴兴,王小	Sensors	2018 : 27:	篇	SCI

	imaging of Zn ²⁺ based on affinity peptide using an aggregation induced emission fluorescence “switch-on” probe	明,张琳,方国臻,刘继锋,王硕	and Actuators B-Chemical	289-299		
24	A systematical rheological study of polysaccharide from <i>Sophora alopecuroides</i> L. seeds	Wu,Y,Guo,R, Cao,NN,Sun,XJ, Sui,ZQ,郭庆彬	Carbohydrate Polymers	2018 : 180 : 63-71	篇	SCI
25	Immunomodulatory activity of docosahexenoic acid on RAW264. cells activation through GPR120-mediated signaling pathway	韩丽荣,于筠,陈媛媛,程代,王旭,王春玲	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2018 : Apr-6: 926-934	篇	SCI
26	Millet-enriched diets attenuate high salt-induced hypertension and myocardial damage in male rats	魏硕名,程代,于海芬,王旭锋,宋淑敏,王春玲	Journal of Functional Foods	2018 : 4: 304-312	篇	SCI
27	Structural variation and microrheological properties of a homogeneous polysaccharide from wheat germ	运立媛,吴涛,刘锐,李坤,张民	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2018 : Nov-6: 2977-2987	篇	SCI
28	One-step fabrication of phytoferritin-chitosan-epigallocatechin shell-core nanoparticles by thermal treatment	杨瑞,田婧,刘玉茜,孟德梅,Chris Blanchard,周中凯	Food Hydrocolloids	2018 : 80 : 24-32	篇	SCI
29	Gut Microbiome-Induced Shift of Acetate to Butyrate Positively Manages Dysbiosis in High Fat Diet	司旭,商文婷,周中凯,Padraig Strappe,Bing Wang,Anthony Bird,Chris Blanchard	Molecular Nutrition & Food Research	2018 : Mar-6: 1700670	篇	SCI
30	Preparation, characterization and calcium release evaluation in vitro of casein phosphopeptides-soluble	高昂,董爽,汪旭,李书红,陈野	Food Chemistry	2018 : 24: 262-269	篇	SCI

	dietary fibers copolymers as calcium delivery system					
31	High performance extrusion blown starch/polyvinyl alcohol/clay nanocomposite films	Wang, WT (Wang, Wentao), Zhang, H (Zhang, Hui), Jia, R (Jia, Rui), Dai, Y (Dai, Yangyong), Dong, HZ (Dong, Haizhou), Huo, HX (Huo, Hanxue), 郭庆彬	Food Hydrocolloids	2018 : 79 : 534-543	篇	SCI
32	A molecularly imprinted electrochemiluminescence sensor based on upconversion nanoparticles enhanced by electrodeposited rGO for selective and ultrasensitive detection of clenbuterol	晋新翠, 方国臻, 潘明飞, 杨钰昆, 白晓云, 王硕	Biosensors and Bioelectronics	2018 : 10: 357 - 364	篇	SCI
33	Multiple advanced logic gates made of DNA-Ag nanocluster and the application for intelligent detection of pathogenic bacterial genes	林晓东, 刘亚青, 邓健康, 吕彦龙, 钱芃橙, 李云飞, 王硕	Chemical Science	2018 : 97: 1774-1781	篇	SCI
34	Effects of particle size and water content during cooking on the physiochemical properties and in vitro starch digestibility of milled durum wheat grains	于璟琳, 王书军	Food Hydrocolloids	2018 : 7: 445-453	篇	SCI
35	Effects of chain length and degree of unsaturation of fatty acids on structure and in vitro digestibility of starch-protein-fatty acid complexes.	于璟琳, 王书军	Journal of Agricultural & Food Chemistry	2018 : 6: 1872-1880	篇	SCI
36	Mechanisms underlying the	于璟琳, 王书	Journal	2018 : 6:	篇	SCI

	formation of complexes between maize starch and lipids	军	of Agricultural & Food Chemistry	272-278		
37	Engineering a universal and label-free evaluation method for mycotoxins detection based on strand displacement amplification and G-quadruplex signal amplification	尹晋津,刘亚青,王硕,邓健康,林晓东,高金婷	Sensors and Actuators B-Chemical	2018 : 25: 573-579	篇	SCI
38	Target-induced DNA machine amplification strategy for high sensitive and selective detection of biotoxin	郭婷,林晓东,刘亚青,邓健康,钱芃橙,吕彦龙,张子楹,王硕	Sensors and Actuators B-Chemical	2018 : 26: 619-624	篇	SCI
39	Proteinase and glycoside hydrolase production is enhanced in solid-state fermentation by manipulating the carbon and nitrogen fluxes in <i>Aspergillus oryzae</i>	赵国忠,丁莉莉,潘志辉,孔德华,Hadiatullah, Hadiatullah, 樊振川	Food Chemistry	2018 : 27: 606-613	篇	SCI
40	Exopolysaccharide produced by <i>Streptococcus thermophilus</i> S-3: Molecule, partial structural and rheological properties	Xu,ZY,郭庆彬,Zhang,H,Wu,Y,Hang, XM, Ai,LZ	Carbohydrate Polymers	2018 : 19: 132-138	篇	SCI
41	A systematical rheological study of polysaccharide from <i>Sophora alopecuroides</i> L. seeds	Wu,Y,Guo,R,Cao,NN,Sun,XJ,Sui,ZQ,郭庆彬	Carbohydrate Polymers	2018 : 180 : 63-71	篇	SCI
42	A target-induced logically reversible logic gate for intelligent and rapid detection of pathogenic bacterial genes	邓健康,陶占辉,刘亚青,林晓东,钱芃橙,吕彦龙,李云飞,付可靖,王硕	Chemical Communications	2018 : 54/2: 3110-3113	篇	SCI
43	Preventive effect of genistein on AOM/DSS-	程代,宋淑敏,魏硕名,王旭	Journal of	2018 : 4: 237-242	篇	SCI

	induced colonic neoplasm by modulating the PI3K/AKT/FOXO signaling pathway in mice fed a high-fat diet	锋,牛亚冰,慕文涛,王春玲	Functional Foods			
44	Metabolomics assisted metabolic network modeling and network wide analysis of metabolites in microbiology	王军华,王成,刘欢欢,齐海山,陈红,闻建平	Critical Reviews in Biotechnology	2018 : 1-15	篇	SCI
45	Metabolomics assisted metabolic network modeling and network wide analysis of metabolites in microbiology	王军华,王成,刘欢欢,齐海山,陈红,闻建平	Critical Reviews in Biotechnology	2018 : 16-25	篇	SCI
46	Alcalase enzymolysis of red bean (adzuki) ferritin achieves nanoencapsulation of food nutrients in a mild condition	杨瑞,刘玉茜,孟德梅,Christopher L. Blanchard,周中凯	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2018 : Aug-6: 1999-2007	篇	SCI
47	Screening, characteristics and mechanism of Cd-tolerance Cunninghamella bertholletiae	任圆圆,朱振元,董凤英,宋巧英	Journal of Cleaner Production	2018 : 19: 480-489	篇	SCI
48	Preparation, Structure Analysis And ACE Inhibitory Activity Of Konjac Oligosaccharide	朱振元,宋巧英,李婷,薛薇,李楠,陈琳婷,代姝涵	Industrial Crops and Products	2018 : 12: 812-821	篇	SCI
49	Structural characterization and antitumor activity of a novel Se-polysaccharide from selenium-enriched Cordyceps gunnii	朱振元,孙会轻,唐亚丽,任圆圆,宋巧英,唐云,张勇民	Food & Function	2018 : 95: 2744-2754	篇	SCI
50	Impact of oligomeric procyanidins on wheat gluten microstructure and physicochemical properties	刘锐,史春悦,宋英石,吴涛,张民	Food Chemistry	2018 : 260 : 37-43	篇	SCI

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	均质机	改装	2005 年购入的均质机，2017 年报废。将该均质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一二级均质腔等，可以观察均质环的构造，均质间隙调节机构，使学生直观地了解了均质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	7 篇
国际会议论文数	13 篇
国内一般刊物发表论文数	86 篇
省部委奖数	5 项
其它奖数	7 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	19720	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	19780	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	中级		专职教学	博士	
76	乔丽萍	女	198710	中级		专职教学	博士	
77	杨晨	女	198611	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

（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	赵有斌	男	1965	高级工程师	主任委员	中国	中国包装机械总公司	企业专家	1
2	张坤生	男	1957	教授	委员	中国	天津商业大学	外校专家	1
3	张民	男	1972	教授	委员	中国	天津科技大学	校内专家	1
4	陈野	男	1968	教授	委员	中国	天津科技大学	校内专家	1
5	李有起	男	1964	高级工程师	委员	中国	天津市食品集团	企业专家	1
6	刘金福	男	1961	教授	委员	中国	天津农学院	外校专家	1
7	陈树生	男	1952	高级工程师	委员	中国	天津食品研究所有限公司	企业专家	1

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	14321 人次	
信息化资源总量	3208Mb	
信息化资源年度更新量	256Mb	
虚拟仿真实验教学项目	3 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	6 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	食品营养与安全国际研讨会	中国食品学会营养指导委员会, 天津科技大学承办	李润兰	350 人	4 月 20 日	全球性
2	第二届中国香椿产业暨精准扶贫研讨会	天津科技大学共同主办	刘常金	50 人	10 月 12 日	区域性
3	天津市食品行业科技创新研发项目洽谈会	天津科技大学主办	陈娟	150 人	10 月 23 日	区域性
4	第五届淀粉科学会议	天津科技大学承办	顾正彪	160 人	10 月 11 日	全国性
5	低场核磁共振	食品科学实验示	陈野	80 人	12 月	全国

	振技术在食品中、材料领域技术交流会	范中心（天津科技大学）主办			21日	性
5	2018年水稻现代育种技术研讨会	天津科技大学主办	王芳	40人	12月26日	区域性

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	以‘食品创新工坊’为载体开展课外实践创新活动的探索	陈野	2018年国家级实验教学示范中心联席会生物和食品学科研讨会	20180808	徐州
2	香椿风味及生物活性物质研究现状	刘常金	中国经济林协会加工利用分会成立大会暨经济林产品加工利用科技研讨会	20181220-22	北京
3	葡甘聚糖酶生产及其在功能糖制备和食品中的应用	周中凯、王志伟	2018第三届功能发酵制品开发、应用及生产技术交流会	20181220-22	北京
4	印度胶乳化特性构效关系探秘	郭庆彬	天津工业微生物所青年学者论坛	20181106	天津市
5	树状分子增敏型压电晶体及表面等离子体共振免疫传感器构建研究	潘明飞	天津工业微生物所青年学者论坛	20181106	天津市
6	麦麸膳食纤维及发酵面制品制备关键技术研发与示范	刘锐	天津工业微生物所青年学者论坛	20181106	天津市
7	植物铁蛋白-食品营养素纳米递送体系的形成及特性	杨瑞	天津工业微生物所青年学者论坛	20181106	天津市
8	乳酸菌胞外多糖及其特性研究	李超	天津工业微生物所青年学者论坛	20181106	天津市
9	Resistant starch delivering exogenous acetate into the gut attenuated	周中凯	2018美国谷物化学大会	20181021	伦敦

	hyperinsulinism via microbial conversion of acetate to butyrate				
10	抗性淀粉营养学研究的思考	周中凯	第五届淀粉科学会议	20181012	天津市
11	压力技术实现蛋制品快速腌制的技术与装备研究	刘会平	第四节国际蛋品科技研讨会	20180706	东京
12	食品生产企业员工培训新技术应用	李文钊	第九届中国（永城）面粉食品博览会	20181119-20	永城
13	木瓜蛋白酶加工过程及应用	刘冰	食品加工技术研讨会	20180525	太原

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	大学生创新创业训练计划项目	117	闫寒	副教授	2018年5月	10
2	第五届杜邦营养与健康两岸学生创新竞赛	140	闫寒	副教授	2018年4月	5
3	全国大学生生命科学创新实验大赛	26	闫寒	副教授	2018年9月	1
4	2018Capinno商业挑战赛	98	闫寒	副教授	2018年3月	2
5	2018FBIF新生代饮料设计大奖	53	闫寒	副教授	2018年4月	2.5
6	2018年兄弟伊兰开放式创新竞赛	150	闫寒	副教授	2018年1月	1
7	2018天博食品创意大赛	190	闫寒	副教授	2018年9月	1.5
8	2018年度恒顺香醋杯学生创新大赛	147	闫寒	副教授	2018年5月	3

9	第一届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛	154	闫寒	副教授	2018年5月	2
10	2018年燕京杯京津冀大学生创新创业大赛	28	闫寒	副教授	2018年9月	2
11	2018年“创青春”天津市大学生创业大赛	160	闫寒	副教授	2018年1月	1.5
12	2018年“食品、保健食品欺诈与虚假宣传科普动画创作竞赛”	86	闫寒	副教授	2018年11月	1
13	2018年全国大学生食品安全科普创新竞赛	110	闫寒	副教授	2018年10月	1
14	2018年科大美食节甜品大赛	3000	闫寒	副教授	2018年11月	2

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	2018.11.15	200	http://spxy.tust.edu.cn/xyxw/96840.html
2	2018.9.21	150	http://spxy.tust.edu.cn/xyxw/94428.html
3	2018.6.22	150	http://spxy.tust.edu.cn/xyxw/91451.html
4	2018.6.7	100	http://spxy.tust.edu.cn/xyxw/91440.html
5	2018.3.24	150	http://spxy.tust.edu.cn/xyxw/87067.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
----	----	----	----	------	------

--	--	--	--	--	--

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	小麦制粉虚拟仿真软件	150	李昌模	教授	2018.9.8	0.5
2	小麦制粉虚拟仿真软件	180	李文钊	副教授	2018.11.15	0.5
3	低场核磁共振技术在食品中、材料领域技术交流	80	陈野	教授	2018.12.21	1

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		1200 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。)

经核实，2018 年度报告内容属实，数据可靠。

审核人：王宏伟
示范中心主任：王宏伟
食品科学
2019 年 1 月 17 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。)

我校根据《关于提交 2018 年度国家级实验教学示范中心年度考核报告的通知》要求，组织专家组对食品科学国家级实验教学示范中心（天津科技大学）（简称“中心”）进行了年度考核，通过现场答辩、实地考察和材料调阅，对其一年来的运行情况进行了全面考核，考核意见如下：

2018 年度“中心”按要求完成了各项工作，成果突出，通过考核。

下一步我校将继续对“中心”加大投入，在人才、资金、场地等方面对“中心”的发展提供全方位的支持。

所在学校负责人签字：玉韩印金
(单位公章)
2019 年 1 月 17 日