

普通高等学校本科专业设置申请表

(备案专业适用)

学校名称(盖章): 亳州学院

学校主管部门: 安徽省教育厅

专业名称: 食品科学与工程

专业代码: 082701

所属学科门类及专业类: 工学/食品科学与工程类

学位授予门类: 工学

修业年限: 四年

申请时间: 2018年7月

专业负责人: 向敏

联系电话: 0558-3030061

教育部制

目 录

1. 普通高等学校增设本科专业基本情况表
2. 学校基本情况表
3. 增设专业的理由和基础
4. 增设专业人才培养方案
5. 专业主要带头人简介
6. 教师基本情况表
7. 主要课程开设情况一览表
8. 其他办学条件情况表
9. 学校近三年新增专业情况表

填 表 说 明

- 1.本表适用于普通高等学校增设《普通高等学校本科专业目录》内专业（国家控制布点的专业除外）。
- 2.申请表限用 A4 纸张打印填报并按专业分别装订成册。
- 3.在学校办学基本类型、已有专业学科门类项目栏中，根据学校实际情况在对应的方框中画√。
- 4.本表由申请学校的校长签字报出。
- 5.申请学校须对本表内容的真实性负责。

1. 普通高等学校增设本科专业基本情况表

专业代码	082701	专业名称	食品科学与工程
修业年限	四年	学位授予门类	工学
学校开始举办本科教育的年份	2015	现有本科专业(个)	15
学校本年度其他拟增设的专业名称	药学 音乐学 环境设计 网络与新媒体 数据科学与大数据技术 体育教育	本校已设的相近本、专科专业及开设年份	食品生物技术, 2016年、2017年 生物工程, 2016年, 酿酒工程, 2017
拟首次招生时间及招生数	2019年 80人	五年内计划发展规模	440人
师范专业标识(师范S、兼有J)		所在院系名称	生物与食品工程系
高等学校专业设置评议专家组织审议意见	(主任签字) 年 月 日	学校审批意见(校长签字)	(盖章) 年 月 日
高等学校主管部门形式审核意见(根据是否具备该专业办学条件、申请材料是否真实等给出是否同意备案的意见)	(盖章) 年 月 日		

2.学校基本情况表

学校名称	亳州学院	学校地址	安徽省亳州市经济开发区汤王大道
邮政编码	236800	校园网址	
学校办学基本类型	<input type="checkbox"/> 部委院校 <input checked="" type="checkbox"/> 地方院校 <input checked="" type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/> 中外合作办学机构		
	<input type="checkbox"/> 大学 <input checked="" type="checkbox"/> 学院 <input type="checkbox"/> 独立学院		
在校本科生总数	480	专业平均年招生规模	100人/年
已有专业学科门类	<input type="checkbox"/> 哲学 <input checked="" type="checkbox"/> 经济学 <input type="checkbox"/> 法学 <input checked="" type="checkbox"/> 教育学 <input checked="" type="checkbox"/> 文学 <input type="checkbox"/> 历史学 <input type="checkbox"/> 理学 <input checked="" type="checkbox"/> 工学 <input type="checkbox"/> 农学 <input type="checkbox"/> 医学 <input checked="" type="checkbox"/> 管理学 <input type="checkbox"/> 艺术学		
专任教师总数(人)	413	专任教师中副教授及以上职称教师所占比例	145人 35.1%
学校简介和历史沿革 (300字以内, 无需加页)	<p style="text-indent: 2em;">学校源于1909年的蒙城师资讲习所，1952年创办蒙城初级师范学校，1956年更名为蒙城师范学校，2002年升格为亳州师范高等专科学校，2016年3月经国家教育部批准，独立升格为亳州学院。百余年的办学历史，已为地方培养了3万多名合格的基础教育师资和生产服务一线高素质应用型人才，成为皖北一所极富发展潜力的本科高校。</p> <p style="text-indent: 2em;">学校占地925亩，建筑面积26万平方米，现有馆藏图书63万册，教学仪器设备总值7400万元。现设11个教学系部：中药学院、中文与传媒系、外语系、美术系、音乐系、教育系、体育系、电子与信息工程系、生物与食品工程系、经济与管理系、马克思主义学院。现有在校生近5900人，专任教师413人，副高以上职称145人，其中正高职称40人，教师中硕士及以上学历占78%。</p>		

注：专业平均年招生规模=学校当年本科招生数÷学校现有本科专业总数

3. 增设专业的理由和基础

(简述学校定位、人才需求、专业筹建等情况) (无需加页)

1. 学校定位

坚持“地方性、应用型、特色化”办学，以本科教育为主，适度保留专科教育；以工学为重点，中药学类、食品科学与工程类、旅游管理类专业为特色，积极发展与地方产业相关的应用型专业；立足亳州，面向皖北，为生产服务一线培养应用型人才，为农村基础教育培养高层次师资。

2. 人才需求

安徽省食品行业对食品技术人才需求强烈，对专科和本科学历层次人才的年需求量超过 3000 人。皖北地区对食品专业技术人才需求更多，尤其是亳州地区药企。通过对皖北食品行业的人才岗位需求调研，未来 10 年亳州食品产业在食品生产、分析检测、质量控制管理、生产管理、产品开发、工艺和技术开发等岗位对食品工程专业人才需求也将超过 1 万人。2015 年以来，我国食品消费认知已经进入“吃健康”阶段，大健康产业思维也进入到品牌思维阶段，但是目前我国大健康食品品牌受到国外产品的强烈冲击。近年来，亳州药企都在进行产业升级和转型发展，大部分企业朝着养生亳州的目标前进，并开发和生产养生功能食品，然而，制约企业发展的瓶颈是缺乏懂食品专业技术型人才。对亳州近百家中药企业的调查显示，近 60% 的中药企业都拥有或准备开发养生保健功能食品，中药企业对养生食品研发和产品质量检测人才的需求迫切，并在未来 10 年将逐年增加，因此应充分发挥当地高等院校的作用，加大食品行业技术人才培养力度。

3. 专业筹建

3.1 师资队伍

近年来，通过内培外引，本专业共有专兼职教师共计 30 名，其中校内教师 25 名（博士 5 名，副教授 4 名，教授 4 名），兼职教师 5 名，校外兼职 5 名，具有硕士及以上学历教师达 98%。专兼职教师中副高以上职称有 20 名，满足生师比的要求。

3.2 实践教学硬件建设

实验实训室使用面积达 7348m²，仪器设备总值 1400 万元。已建成基础、专业实验实训室和中试生产车间共计 28 个（食品微生物实验室、生化实验室、分子生物学实验室、液态发酵实训室、生物发酵中试生产车间、食品理化分析实验室等）。

3.3 教科研成果

国内外学术刊物上发表论文 70 余篇，其中 SCI 源期刊收录 15 篇，CSCD 收录 12 篇。专利 40 多项，出版专著 2 部，获省科技进步奖 1 项，承担市厅级以上教科研项目 20 项，中央财政支持实训基地建设项目 1 项（食品生物技术方向）、省级校企合作人才实践教育基地 2 个，省、市级工程技术研究中心各 1 个。

3.4 图书资料

校图书馆现有藏书近 63 万册，电子图书 61.83 万册，专业期刊 839 种。其中该专业类图书 2.5 万册，相关专业期刊数 30 种，图书资料齐全。

3.5、实习基地

食品生物技术、药品生物技术专科专业和生物工程、酿酒工程本科专业共建 30 个校外实习实训基地。

以上的师资、教学仪器设备、实践教学条件、图书资料和校企合作办学经验已经完全满足侧重于药食同源特色的食品科学与工程本科专业的办学条件。

4. 增设专业人才培养方案

(包括培养目标、基本要求、修业年限、授予学位、主要课程设置、主要实践性教学环节和主要专业实验、教学计划等内容)(如需要可加页)

食品科学与工程专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：食品科学与工程

专业代码：082701

二、培养目标

本专业以区域药食同源食品产业需求为导向，以产学研合作育人为主要路径，采取工学融通、双创互促人才培养模式，培养德、智、体、美全面发展，适应社会经济发展需要，掌握食品科学与工程领域的基础理论、基本知识和实验技能，具有一定的人文素养，具备产品研发、技术开发、工程设计、生产管理等方面能力，具有创新创业意识、团结协作、吃苦耐劳精神的高素质应用型专门人才。

毕业生可在食品企业、市场管理、教育科研等部门从事有关工程管理、产品研发、质量控制、企业管理及科学研究等方面工作。

三、培养要求

1. 具有良好的工程职业道德、坚定的追求卓越的态度、强烈的爱国敬业精神、社会责任感和丰富的人文科学素养；
2. 具有良好的质量、环境、职业健康、安全和服务意识；
3. 具有从事工程工作所需的数学和其他相关的自然科学知识以及一定的经济管理知识；
4. 掌握扎实的工程基础知识和食品科学与工程专业的基本理论知识，了解食品科学与工程专业的发展现状和趋势；
5. 具有综合运用所学科学理论提出和分析解决问题的方案，并解决食品工程实际问题的能力；
6. 具有较强的创新意识和进行食品开发和设计、技术改造与创新的初步能力；
7. 具有信息获取和职业发展学习的能力；

8. 了解食品科学与工程专业领域技术标准、相关行业的政策、法律和法规；
9. 具有较好的组织管理能力、较强的交流沟通、环境适应和团队合作能力；
10. 具有一定的国际视野和跨文化环境下的交流、竞争与合作的初步能力。

四、主干学科

食品科学与工程

五、核心课程

生物化学、食品微生物学、食品化学、食品工程原理、食品工艺学、食品机械与设备、食品营养学、食品安全与微生物、食品分析、食品工厂设计与环境保护。

六、主要实践教学环节

专业基础实验；专业实验；金工实习；认知实习；课程设计；毕业实习和毕业论文（设计）等。

七、学制和学分要求

学制：四年。

学分：171.3 学分

专业最低毕业学分：171.3 学分。其中，通识课程 I 42 学分，通识课程 II 8 学分，专业基础课程 31.5 学分，专业核心课程 31.8 学分，专业方向必修课程 14 学分，专业方向选修课程 12 学分；综合实践 32 学分。

八、学位授予

学位授予：工学学士学位。

九、专业指导性教学计划

- （一）教学时间总体分配表（见附表一）
- （二）课程结构及学分、学时分配表（见附表二）
- （三）教学计划进程表（见附表三）

附表:

表一: 教学时间总体分配表

学年	学期	学期周数	教学周数	复习考试	综合实践									其它	寒暑假
					入学教育及军训	得到社会责任感教育(利用寒暑假)	认知实习	金工实习	专业基础综合实验	课程设计	新产品开发训练	毕业实习	毕业论文(设计)		
一	1	20	16	2	2	(1)									1
	2	20	16	2		(1)	2								1
二	3	20	16	2		(1)		2							1
	4	20	16	2		(1)									1
三	5	20	16	2		(1)			2						1
	6	20	16	2		(1)				2					1
四	7	20	16	2							4				
	8	20										10	6		
合计		33				(6)	2	2	4			10	6		

表二：课程结构及学分、学时分配表

课程平台	课程模块	课程性质	学分	学分/总学分	学时	学时/总学
通识教育	通识课程 I	必修	42	24.5%	806	31.7%
	通识课程 II	选修	8	4.7%	144	5.7%
专业教育	专业基础课程	必修	28	16.3%	494	19.4%
		选修	4	2.3%	64	2.5%
	专业核心课程	必修	31.8	18.6%	576	22.7%
	专业方向课程	必修	14	8.1%	248	10.0%
		选修	12	7%	210	8.3%
综合实践	入学教育及军训	必修	2	19.25%	2周	
	大学生社会实践	必修	2		(2周)	
	社会责任感教育	必修	3		(6周)	
	专业认知见习	必修	1		2周	
	金工实习	必修	2		2周	
	专业基础综合实验	必修	2		2周	
	课程设计	必修	2		2周	
	新产品开发训练	必修	4		6周	
	毕业实习	必修	10		10周	
	毕业论文(设计)	必修	6		6周	
合计			171.3	100%	2542	100%

表三：教学进度计划

课程类别	课程名称	课程代码	课程名称	学分	学时	学时分配		开课学期	开课学期及周学时								备注								
						理论	实践		一	二	三	四	五	六	七	八									
																		20	20	20	20	20	20	20	18
																		16	16	16	16	16	16	16	18
通识教育类	I 通识教育类	10301001	思想道德修养与法律基础	3	48	40	8	思政类	思政类	3									思政类课程学分32学时,完成后可获得2学分。						
		10301002	马克思主义基本原理概论	3	48	40	8	思政类	思政类		3														
		10301003	中国近现代史纲要	3	48	40	8	思政类	思政类		3														
		10301004	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(I)	3	48	40	8	思政类	思政类			3													
		10301005	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(II)	2	32	32	0	思政类	思政类				2												
		10301006	形势与政策	2	64	64	0	思政类	思政类	每学期8学时															
		03301001	大学英语(I)	4	64	64	0	外语类	外语类	4															
		03301002	大学英语(II)	4	64	64	0	外语类	外语类		4														
		03301003	大学英语(III)	2	32	32	0	外语类	外语类			2													
		03301004	大学英语(IV)	2	32	32	0	外语类	外语类				2												
		02301001	大学计算机基础	2	64	0	64	计算机类	计算机类	4															
		09301001	大学体育(I)	1	32	2	30	体育类	体育类	2															
		09301002	大学体育(II)	1	32	2	30	体育类	体育类		2														
		09301003	大学体育(III)	1	32	2	30	体育类	体育类			2													
		09301004	大学体育(IV)	1	32	2	30	体育类	体育类				2												
		11301001	军事理论及国防教育	2	32	32	0	军事类	军事类	2															
		05301001	大学生心理健康教育	2	32	32	0	心理类	心理类		2														
		11301002	大学生职业发展与就业指导	2	48	16	32	管理类	管理类	1					2										
		11301003	创新创业教育基础	2	32	16	16	管理类	管理类							2									
11302001	通识教育选修课:人文社科类	8	144	144	0	管理类	课程	在学校开设的网络通识教育选修课中至少选修8学分,其中理工科学生至少选修人文社科类课程2学分,文科类学生至少选修数理科技类课程2学分,所有学生至少选修艺术教育课程2学分(音乐、美术专业学生须跨专业选修)。																	
11302002	通识教育选修课:数理科技类																								
11302003	通识教育选修课:艺术教育类																								
11302004	通识教育选修课:地方文化类																								
小计				50	950	696	264			16	14	7	6	0	4	0	0								
通识教育类	II 选修	在专业必修课程中至少选修8学分,其中理工科学生至少选修人文社科类课程2学分,文科类学生至少选修数理科技类课程2学分,所有学生至少选修艺术教育课程2学分(音乐、美术专业学生须跨专业选修)。																							
		在专业必修课程中至少选修8学分,其中理工科学生至少选修人文社科类课程2学分,文科类学生至少选修数理科技类课程2学分,所有学生至少选修艺术教育课程2学分(音乐、美术专业学生须跨专业选修)。																							
		必修	高等数学(一)	4	64	64	0	数学类	数学类	4															
			高等数学(二)	4	64	64	0	数学类	数学类		4														
			无机及分析化学	4	64	64	0	化学类	化学类	4															
			无机及分析化学实验	1	32	0	32	化学类	化学类	1															
			大学物理及实验	2.5	48	32	16	物理类	物理类		2.5														
			有机化学及实验	3.5	64	48	16	化学类	化学类		3.5														
			电子电工学	2.5	48	32	16	物理类	物理类			2.5													
			物理化学及实验	3.5	64	48	16	化学类	化学类			3.5													
			食品科学与工程专业	1	14	8	6	管理类	生物与食品工程类	1															
			工程制图	1.5	32	16	16	管理类	生物与食品工程类		1.5														
		小计				28	494	376	118			10	12	7	4	0	0	0	0						
		选修	线性代数	2	32	32	0	数学类	数学类			2													
			概率论与数理统计	2	32	32	0	数学类	数学类			2													
			C语言程序设计	2	32	32	0	管理类	数学类				2												
			食品试验设计与统计分析	2	32	32	0	管理类	数学类					2											
		小计				4	64	64	0			0	0	2	0	2	0	0	0						
		必修	生物化学	3	48	48	0	生物类	生物与食品工程类			3													
			食品微生物	4	72	66	16	生物类	生物与食品工程类				4												
食品化学	3		66	40	16	生物类	生物与食品工程类				3														
食品工程原理	3.5		64	48	16	生物类	生物与食品工程类			3.5															
食品工艺学	3.5		64	40	32	生物类	生物与食品工程类					3.5													
食品机械与设备	2.5		48	32	16	生物类	生物与食品工程类					0													
食品营养学	1.5		24	24	0	生物类	生物与食品工程类				1.5														
食品安全与卫生学	3.5		72	48	24	生物类	生物与食品工程类					3.5													
食品分析	3		48	32	32	生物类	生物与食品工程类					3													
现代食品加工技术	2		32	32	0	生物类	生物与食品工程类							2											
食品工厂设计与环境保护	2	32	32	0	生物类	生物与食品工程类								2											
小计				31.8	576	429	152			0	0	3	12	13.3	0	0	0								

课程名称	课程类别	课程性质	学时	学分	考核方式	所属专业	课程考核										备注						
							理论	实验	实践	其他	1	2	3	4	5	6		7	8	9	10		
食品微生物学	必修	专业基础	3.5	64	48	16	考试	生物与食品工程系													3.5		
功能性食品	必修	专业基础	3	48	48	0	考试	生物与食品工程系														2	
保健食品工艺学	必修	专业基础	6	96	64	32	考试	生物与食品工程系														6	
中国保健食品学	必修	专业基础	2.5	40	40	0	考试	生物与食品工程系														2.5	
食品新产品开发	必修	专业基础	2.5	40	40	0	考试	生物与食品工程系														2.5	
小计			14	248	200	48			0	0	0	0	0	4	6	9	0						
食品生物技术	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
仪器分析	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
食品添加剂	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
食品专业英语	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
新资源食品开发与利用	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
发酵食品与酿造工艺学	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
食品质量管理与控制体系	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
食品标准与法规	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
包装设计	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	设计学院														2	
果蔬贮藏与加工	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
食品包装材料	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
文献检索与科技论文写作	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
现代企业管理	选修	公共选修	2	32	32	0	考试	管理学院														2	
食品包装学	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
市场营销学	选修	公共选修	2	32	32	0	考试	管理学院														2	
食品学科前沿专题讲座	选修	专业选修	2	32	32	0	考试	生物与食品工程系														2	
小计			12	210	210	0			0	0	0	0	0	4	4	4							
合计			139	2542	1975	582	0	0	26	25.5	19	22	23.3	14	13								
入学教育及军训	必修	公共必修	2	2周	0	2	考查	各系部	2周														
大学生社会责任感教育	必修	公共必修	3	6周			考查	各系部	6周(每学期寒暑假集中活动各1周,计1.5分,每学期活动次数不少于10次,每学期计1.5学分。)										团委、学生处负责,系(部)组织开展与考核				
专业认知实习	必修	专业必修	1	2周			考查	生物与食品工程系	2周														
金工实习	必修	专业必修	2	2周			考查	电子系		2周													
专业基础综合实验	必修	专业必修	2	2周			考查	生物与食品工程系					2周										
课程设计(食品工程原理、食品工厂设计、食品质量管理与控制体系设计一周)	必修	专业必修	2	2周			考试	生物与食品工程系						2周									
新产品开发训练(参与食品创新大赛进行新产品研发,参加食品大赛可获学分)	必修	专业必修	4	4周			考查	生物与食品工程系													4周		
毕业实习	必修	专业必修	10	10周			考查	生物与食品工程系														10周	
毕业论文(设计)	必修	专业必修	6	6周			考查	生物与食品工程系														6周	
小计			32	32周	0	0			0	2周	2周	2周	2周	2周	2周	4周							
合计			171.3																				

5. 专业主要带头人简介(一)

姓名	向敏	性别	男	专业技术职务	教授	第一学历	本科
		出生年月	1965.06	行政职务	系总支书记	最后学历	硕士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		1986.07, 安徽大学, 生化微生物专业 2005.07, 安徽农业大学, 农业推广					
主要从事工作与研究方向		主要从事教学与科研工作 研究方向为功能性食品					
本人近三年的主要成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 8 篇; 出版专著(译著等) 部。							
获教学科研成果奖共 5 项; 其中: 国家级 项, 省部级 2 项。							
目前承担教学科研项目共 3 项; 其中: 国家级项目 项, 省部级项目 2 项。							
近三年拥有教学科研经费共 45 万元, 年均 15 万元。							
近三年给本科生授课(理论教学)共 学时; 指导本科毕业设计共 人次。							
最具代表性的教学科研成果(4项以内)	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	一种富硒锌铁小麦的栽培方法	发明专利, 国家知识产权局, 授权公告日 2016-04-27			第一发明人	
	2	一种富硒锌铁马铃薯的栽培方	发明专利, 国家知识产权局, 授权公告日 2016-04-27			第一发明人	
	3	一种小麦富硒锌铁微生物发酵肥料及其施用方法	发明专利, 国家知识产权局, 授权公告日 2017-08-25			第一发明人	
	4	一种水稻富硒锌铁微生物发酵肥料及其施用方法	发明专利, 国家知识产权局, 授权公告日 2017-12-01			第一发明人	
目前承担的主要教学科研项目(4项以内)	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	小麦精深加工协同创新中心	校企合作技术创新平台	2017.01~2019.12	9 万元	主持人	

	2	保健型啤酒开发关键技术	安徽省高校重点科研项目	2018.01~ 2019.12	6万元	排名第二	
	3	生物工程专业学生创新发展型职业核心能力培养研究与实践	安徽省高校重大教学研究项目	2018.01~ 2019.12	10万元	主持人	
	4	多功效保健型坚果炒货制品研发技术	安徽黑娃食品科技有限公司	2018.05~ 2020.12	待定	主持人	
目前承担的主要教学工作(5门以内)	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	细胞培养工程技术	15 三生物应用技术	30	64	专业课	2015~2016 学年第1学期
	2	保健品生产与管理	15 三生物制药技术	60	64	专业选修课	2015~2016 学年第2学期
	3	生物•必修1	16 五小学教育1~3班	150	96	专业基础课	2016~2017 学年第1学期
	4	生物•必修2	16 五小学教育1~3班	150	96	专业基础课	2016~2017 学年第2学期
	5	生物•必修3	16 五小学教育1~3班	150	96	专业基础课	2017~2018 学年第1学期
教学管理部门审核意见	签章						

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

5. 专业主要带头人简介（二）

姓名	蒲顺昌	性别	男	专业技术 职务	副教授	第一学 历	本科
		出生 年月	1980-09	行政职务	系副主任	最后学 历	博士
第一学历和最 后学历毕业时 间、学校、专业		2004年6月 安徽农业大学 农学专业 学士学位； 2010年12月 安徽农业大学 微生物学专业 博士学位。					
主要从事工作 与研究方向		主要从事教学与科研工作； 研究方向：主要从事酿酒微生物发酵方向研究。					
本人近三年的主要成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 6 篇； 出版专著（译著等） 部。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项， 省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 12 项；其中：国家级项目 项， 省部级项目 3 项。							
近三年拥有教学科研经费共 60 万元， 年均 20 万元。							
近三年给本科生授课（理论教学）共 学时； 指导本科毕业设计共 人次。							
最具代 表性的 教学科 研成果 (4项以 内)	序号	成果名称	等级及签发单位、 时间			本人署名位次	
	1	一种无菌密闭生物培 养和观察仪器装置	国家实用新型专利，2015 年			第一	
	2	一种便于观察的生物 培养实验仪器	国家实用新型专利，2015 年			第一	
	3	马尾松林中球孢白僵 菌寄主转移和专化性 的 SSR 标记分析	CSCD, 菌物学报, 2013 年			第一	
序号	项目名称	项目 来源	起讫时间	经费	本人承担工作		

	1	生物技术人才实践教育中心	安徽省教育厅	2013-2018	25 万元	主持	
	2	安徽古井酒厂浓香型白酒窖泥微生物群落分析及对白酒质量影响研究	安徽省教育厅	2016-2019	12 万元	主持	
	3	亳芍产芍药苷的内生真菌筛选与鉴定	安徽省教育厅	2014-2017	18 万元	第二	
目前承担的主要教学工作(5门以内)	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	微生物学及免疫学	16级食品生物技术	43	108	专业基础课程	2016年
	2	发酵技术	15级生物制药技术	54	108	专业核心课程	2016年
	3	微生物学	13级生物技术应用	24	108	专业基础课程	2014年
教学管理部门审核意见		签章					

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

5. 专业主要带头人简介（三）

姓名	张胜利	性别	男	专业技术职务	副教授	第一学历	本科
		出生年月	1984.11	行政职务	教研室主任	最后学历	博士
第一学历和最后学历 毕业时间、学校、专业		2007.06 安徽农业大学 植物保护专业 本科 农学学士		2008.06 安徽农业大学 森林保护专业 博士			
主要从事工作与 研究方向		昆虫真菌学、分子系统学及分子生态学					
本人近三年的主要成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 5 篇； 出版专著（译著等） 0 部。							
获教学科研成果奖共 项； 其中：国家级 项， 省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 4 项； 其中：国家级项目 项， 省部级项目 3 项。							
近三年拥有教学科研经费共 22 万元， 年均 7 万元。							
近三年给本科生授课（理论教学）共 269 学时； 指导本科毕业设计共 15 人次。							
最具代表性的 教学科研成果(4 项以 内)	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1						
	2						
目前承担的 主要教学科研 项目(4 项以 内)	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	基于线粒体基因组的 白僵菌系统生物学研 究 2020/	省青年基 金自然科 学研究基	2018-2020		主持	
	2	安徽省名贵中药材蝉 花种质资源调查及其	省高校自 然科学基	2016-2018		主持	
	3	药用菌生产创客实验 室建设	省质量工 程	2017-2019		主持	
	4						
目前承担的 主要教学工 作(5 门以 内)	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性 质	授课时间
	1	天然药物药物化学	14 生物制 药技术	53	36	必修课	2014.9-12
	2	生物制药设备	15 生物制 药技术	43	72	必修课	2016.3-7
	3	现代生物制药工艺学	16 药品生 产技术	30	72	必修课	2018.3-7
	4	生物制药设备	16 药品生 产技术	44	72	必修课	2018.3-7
教学管理部门审 核意见		签章					

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

5. 专业主要带头人简介（四）

姓名	王玉民	性别	男	专业技术 职务	副教授	第一学历	学士
		出生 年月	1968.06	行政职务	教研室主任	最后学历	硕士
第一学历和最后 学历毕业时间、学 校、专业		1991.07, 安徽农学院, 果树专业; 2006.06, 安徽农业大学, 农业推广。					
主要从事工作与 研究方向		主要从事教学与科研工作; 研究方向为果蔬生态栽培及加工。					
本人近三年的主要成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 5 篇; 出版专著(译著等) 1 部。							
获教学科研成果奖共 2 项; 其中: 国家级 项, 省部级 1 项。							
目前承担教学科研项目共 7 项; 其中: 国家级项目 1 项, 省部级项目 5 项。							
近三年拥有教学科研经费共 60 万元, 年均 20 万元。							
近三年给本科生授课(理论教学)共 学时; 指导本科毕业设计共 人次。							
最具代 表性的 教学科 研成果 (4 项 以内)	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名 位次	
	1	省级技能大赛“植物 组织培养”项目	团体三等奖, 安徽省教育厅、财 政厅、经信委、人社厅, 2016 年			第二	
	2	一种食用菌栽培棚 室增温调湿自动控 制装置等 4 个实用新	实用新型专利证书, 国家知识产 权局, 2015 年			第一	
	3	西甜瓜工厂化嫁接 育苗关键技术研究 与示范	安徽省人民政府三等奖, 2010 年			第六	
	4						

目前承担的主要教学科研项目(4项以内)	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	安徽省泓森槐工程技术研究中心	安徽省科技厅	2014-2016	20万元	主持人	
	2	生物技术及应用专业综合改革试点	安徽教育厅	2015-2017	18万元	主持人	
	3	高职院校农科类专业实践教学体系及基地建设的研究	安徽教育厅	2014-2015	1万	主持人	
	4	皖北葡萄循环经济型栽培模式研究	安徽省教育厅	2009-2010	1万	主持人	
目前承担的主要教学工作(5门以内)	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	植物生理学	2015级生物技术及应用	32	72	专业基础课程	2016年
	2	真菌生产及加工	2015级生物技术及应用	32	48	专业选修课程	2016年
	3	果蔬贮藏及加工	2016级食品技术	33	72	专业核心课程	2017年
教学管理部门审核意见		签章					

5. 注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

6. 专业主要带头人简介（五）

姓名	魏磊	性别	男	专业技术职务	教授	第一学历	本科
		出生年月	1969.12	行政职务	校企办副主任	最后学历	博士
第一学历和最后学历 毕业时间、学校、专业		1993.07 河南科技学院 畜牧兽医专业 本科 农学学士 2008.06 安徽师范学 生态学专业 博士 2012.06 中国科学院 生物学专业 博士后					
主要从事工作与 研究方向		动物生态学、分子系统学及功能基因					
本人近三年的主要成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 6 篇； 出版专著（译著等） 1 部。							
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 项， 省部级 1 项。							
目前承担教学科研项目共 3 项；其中：国家级项目 1 项， 省部级项目 2 项。							
近三年拥有教学科研经费共 15 万元， 年均 5 万元。							
近三年给本科生授课（理论教学）共 216 学时；指导本科毕业设计共 人次。							
最具代表性的 教学科研成果（4 项 以内）	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	安徽省科学技术奖	二等奖、安徽省政府、2015.1			第三	
	2						
目前承担的 主要教学科研 项目（4 项 以内）	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	内蒙古布氏田鼠 MHCI	省教育厅 自然科学基金	2014-2016		主持	
	2	《动物防疫与检疫》	省教育厅 自然科学基金	2012-2017		主持	
	3	《维生素 A 鸡蛋标 准化生产技术研究		2012-2014		第二	
	4						
目前承担的 主要教学工作（5 门 以内）	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	中草药鉴定技术		30	72	必修课	2014.2-7
	2	现代生物技术导论		28	72	必修课	2014.9-12
	3	现代生物制药工艺		30	72	必修课	2015.1-7
教学管理部门审 核意见		签章					

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

6. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	第一学历 毕业学校、 专业、学位	最后学历 毕业学校、 专业、学位	现从事 专业	拟任课程	专职 /兼 职
1	向敏	男	53	教授	安徽大学/ 生化微生物专业/学 士	安徽农业大 学/农业推 广/硕士	生物 工程	食品营养学	专职
2	魏磊	男	49	教授	河南科技 学院/农学 /学士	安徽师范学 /生态学专 业/ 博士	生物 工程	食品工程原 理	专职
3	陈庆华	男	53	教授	河南师范 大学/生物 /学士	河南师范大 学/生物 / 硕士	生物 工程	食品科学与 工程导论	专职
4	蒲顺昌	男	38	副教授	安徽农业 大学/农学 /学士	安徽农业大 学/微生物/ 博士	生物 工程	食品微生物	专职
5	王玉民	男	50	教授	安徽农业 大学/园艺 /学士	安徽农业大 学/农业推 广/硕士	生物 工程	食品新产品 开发	专职
6	张良	男	56	教授	安徽教育 学院/物理 /学士	安徽大学/ 电子与通信 /硕士	电子 信息	高等数学 (二)	兼职
7	常雪琴	女	48	副教授	杭州商院/ 经济信息 管理/学士	兰州大学 / 工商管理 /硕士	管理 学	现代企业管 理	兼职
8	喻晓锋	男	38	副教授	淮北师范 大学/计算 机科学与 技术/学士	江西师范大 学/计算机 应用技术/ 硕士	计算 机	工程制图	兼职
9	秦春影	女	37	副教授	淮北师范 大学/计算 机科学与 技术/学士	安徽大学/ 计算机应用 技术/硕士	计算 机	大学计算机 基础	兼职
10	杨景保	男	60	教授	淮北师范 大学/数学 /学士	淮北师范大 学/数学/硕 士	数学	高等数学 (一)、(二)	兼职

11	张胜利	男	34	副教授	安徽农业大学/植物保护/学士	安徽农业大学/森林保护/博士	生物工程	食品化学	专职
12	张宇	女	36	讲师	黑龙江大学/生物技术/学士	中国农业大学/细胞生物学/博士	生物工程	食品专业英语	专职
13	燕敖蕾	女	31	讲师	安徽师范大学/生物科学/学士	安徽师范大学/生态学/硕士	生物工程	仪器分析	专职
14	陈熙	男	28	讲师	南京财经大学/食品科学与工程/学士	江南大学/发酵工程/硕士	生物工程	食品机械与设备	专职
15	程孝中	男	35	讲师	安徽科技学院/生物科学/学士	江南大学/发酵工程/博士在读	生物工程	生物化学	专职
16	刘飞翔	男	30	讲师	黄山学院/生物科学/学士	江南大学/发酵工程/硕士	酿酒工程	保健食品工艺学	专职
17	刘西岭	男	35	讲师	聊城大学/生物科学/学士	青岛农业大学/植物学/硕士	生物工程	现代食品加工技术	专职
18	郭慧	女	31	讲师	安徽师范大学/生物科学/学士	安徽师范大学/细胞生物学/硕士	生物工程	食品质量管理与控制体系	专职
19	徐娟	女	34	讲师	曲阜师范大学/生物科学/学士	安徽农业大学/微生物学/硕士	生物工程	食品分析	专职
20	王小梅	女	27	讲师	阜阳师范学院/生物科学	江南大学/发酵工程/硕士	酿酒工程	食品标准与法规	专职
21	姚洪礼	男	26	讲师	安徽工程大学/食品科学与工程/学士	合肥工业大学/食品科学/硕士	酿酒工程	发酵食品与酿造工艺学	专职

22	刘开放	男	28	讲师	宿州学院/ 生物技术/ 学士	安徽工业大 学/微生物 学/硕士	酿酒工 程	食品工厂设 计与环境保护	专职
23	刘露	女	27	讲师	安徽师范大 学/生物技 术/学士	上海海洋大 学/食品工 程/硕士	酿酒工 程	食品包装学	专职
24	邢爽	女	27	讲师	南阳理工学 院/生物工 程专业/ 学士	天津科技大 学/发酵工 程专业/ 工学硕士	酿酒工 程	包装设计	专职
25	任辉	男	27	讲师	齐鲁工业大 学/酿酒工 程/学士	齐鲁工业大 学/发酵工 程(现代酿 酒技术)/ 硕士	酿酒工 程	新资源食品 开发与利用	专职

7. 主要课程开设情况一览表

序号	课程名称	总学时	周学时	授课教师	授课学期
1	食品微生物	72	4	蒲顺昌、郭慧	4
2	高等数学	128	4	杨景保、张良	1、2
3	生物化学	48	3	程孝忠、张宇	3
4	工程制图	32	1.5	喻晓锋、刘西岭	2
5	食品化学	56	3	张胜利、徐娟	4
6	食品工程原理	64	3.5	魏磊、刘飞翔	4
7	食品工艺学	64	3.5	陈庆华、王小梅	5
8	食品机械与设备	48	2.5	陈熙、任辉	5
9	食品营养学	24	1.5	向敏、刘开放	4
10	食品安全与卫生学	72	3.8	张宇、邢爽	5
11	食品分析	64	3	徐娟、燕傲蕾	5
12	现代食品加工技术	32	2	刘西岭、刘飞翔	7
13	食品工厂设计与环境保护	32	2	刘开放、魏磊	7
14	食品毒理学	64	3.5	任辉、张胜利	6
15	功能性食品	48	3	姚洪礼、程孝中	6
16	保健食品工艺学	96	5	刘飞翔、徐娟	6
17	中药保健与营养学	40	2.5	燕傲蕾、刘璐	7
18	食品新产品开发	40	2.5	王玉民、陈熙	7

8. 其他办学条件情况表

专业名称	食品科学与工程			开办经费 及来源	市财政拨款		
申报专业副高及以上职称(在岗)人数	11	其中该专业 专职在岗人数	20	其中校内 兼职人数	5	其中校外 兼职人数	0
是否具备开办该专业所必需的图书资料	是	可用于该专业的 教学实验设备 (千元以上)	1000 (台/件)		总价值 (万元)	1160	
序 号	主要教学设备名称(限10项内)			型 号 规 格	台(件)	购 入 时 间	
1	研究级别荧光显微镜			BX53+DP73+荧光+微分干涉	1	2014年	
2	冷冻离心机			FD5-3	1	2014年	
3	中试红酒生产实训设备			200L	1	2015年	
4	测序胶凝胶电泳仪			Sequi-GenGT	1	2014年	
5	气相色谱仪			7890B	1	2014年	
6	荧光定量PCR			LightCycler96	1	2014年	
7	高效液相色谱仪			Alliance e2695	1	2014年	
8	中试发酵罐和小试发酵罐			10-100L、5L、 50-500L	7	2014年	
9	食品理化分析实验室			全套设备	1	2015年	
备注	生产线为全套定制设备,无型号。主要包括各种生产过程中涉及到的设备和下游处理设备。						

注：若为医学类专业应附医疗仪器设备清单。

9. 学校近三年新增专业情况表

学校近三年（不含本年度）增设专业情况				
序号	专业代码	本/专科	专业名称	设置年度
1	120210	本科	文化产业管理	2015
2	040107	本科	小学教育	2015
3	040106	本科	学前教育	2015
4	050501	本科	汉语言文学	2016
5	080701	本科	电子信息工程	2016
6	020307T	本科	经济与金融	2016
7	040206T	本科	运动康复	2016
8	081302	本科	制药工程	2016
9	083001	本科	生物工程	2016
10	100801	本科	中药学	2017
11	120601	本科	物流管理	2017
12	071202	本科	应用统计学	2017
13	120801	本科	电子商务	2017
14	050262	本科	商务英语	2017
15	082705	本科	酿酒工程	2017