

广西中医药大学赛恩斯新医药学院 2017 年新设本科专业评估数据表

(食品质量与安全)

1. 专业基本信息表

专业名称	学位门类	所在院系	同院系其他专业	专业教师人数	在校生人数
食品质量与安全	工学	药学系	药学、中药学、药物制剂、市场营销	33	74

注：本表所填专业教师人数是指目前从事专业课（含专业基础课）教学工作的专任教师人数，不包括兼职教师。

2. 在校生情况表

年度	实际招生人数	录取率	报到率	高考录取平均分	转专业人数
2013 年	58	82.8%	100%	378.3	44
2014 年	46	52.1%	80.7%	393.7	29
2015 年	52	59.8%	88.4%	383	27
2016 年	47	58.7%	85.1%	404.2	16

3. 专业教师基本情况表

姓名	性别	年龄	专业技术资格	所属院系	第一学历			最高学位			主要行业经历	主讲专业课程				专职/兼职	近4年间开设的其他专业课程
					专业	学位	学校	专业	学位	学校		2013	2014	2015	2016		
杨秀芬	男	54	教授	药学系	医学	学士	广西医科大学	药理	博士	广西医科大学			食品理学	食品毒理学		专职	基础药理学
冯旭	男	40	教授	药学系	中药	学士	广西中医药大学	中药学	博士	成都中医药大学			分析化学	分析化学		专职	仪器分析
谭敬军	女	49	副教授	药学系	分析化学	学士	中南工业大学	食品科学	博士	英国利兹大学				食品检测与分析	食品生物技术、食品检验	专职	
蒋凌风	男	40	副教授	药学系	化学	学士	广西师范大学	无机化学	博士	同济大学		无机化学				专职	
钟益宁	男	38	副教授	药学系	化学	学士	广西师范学院	中药学	博士	成都中医药大学		有机化学				专职	
封毅	男	49	高级工程师	医学系	食品科学	学士	华中农业大学	医学	博士	广西大学			基础医学		生物化学	专职	

伍冠一	男	36	副教授	医学系	生命科学	学士	广西师范大学	生理学	博士	南京大学				生理学		专职	
卓少元	男	36	副教授	医学系	生物科学	本科	河南师范大学	实验中医	博士	上海中医药大学			生物化学			专职	
程世贤	男	54	副教授	药学系	化学	学士	广西大学	化学	研究生	广西大学			无机化学			专职	物理化学
何翠薇	女	40	副教授	药学系	化学	学士	广西大学	中药学	硕士	广西中医药大学				仪器分析	仪器分析	专职	分析化学
黄宏妙	女	37	副教授	药学系	化学工程与工艺	学士	广西大学	化学工程与工艺	硕士	广西大学					物理化学	专职	
戴航	女	43	副教授	药学系	化学教育	学士	长春师范学院	应用化学	硕士	广西大学		无机化学			无机化学实验	专职	
李培源	女		副教授	药学系	化学工程与工艺	学士	中山大学	材料物理与化学	硕士	中山大学			有机化学			专职	有机合成
韦建华	女	43	副教授	药学系	中药	学士	广西中医药大学	中药	硕士	广西中医药大学			食品化学	食品化学		专职	中药化学
陈睿	男	35	副教授	医学系	生物化学	学士	广西师范大学	生物化学	硕士	广西师范大学					生物化学	专职	

施学丽	女	37	副教授	医学系	中医骨伤	学士	江西中医药大学	中医基础	硕士	广西中医药大学				中医中药基础		专职	
刘雪梅	女	43	副教授	医学系	医学	学士	广西医科大学	生理学	硕士	佳木斯大学			生理学			专职	
杜成智	男	37	副教授	药学系	化学工程与工艺	学士	中南民大	分析化学	硕士	中南民大				仪器分析		专职	新药开发
刘靖	男	42	讲师	医学系	医学	学士	广西医科大学	药理学	硕士	广西中医药大学				生物化学		兼职	
王秋玲	女		讲师	药学系	食品科学与工程	学士	广西大学	食品科学	硕士	广西大学			食品概论	食品概论、食品营养学、食品检验	食品安全、食品原材料	专职	
覃洁	女			医学系	医学	学士			硕士			高等数学	高等数学			专职	
阳春苗	女	32	讲师	药学系	药学	学士	广西医科大学	药物化学	硕士	广西医科大学					有机化学		
柳贤福	男		讲师	药学系	中药	学士	广西中医药大学	药物分析	硕士	广西中医药大学				仪器分析		专职	

范丽丽	女	34	副教授	药学系	中医学	学士	湖北中医药大学	中药学	硕士	广西中医药大学				保健中药与营养	食品包装		
张盛昌	男	39	副教授	医学系	临床医学	学士	临沂医学院	人体解剖	博士	广西医科大学				人体解剖			
廖夏云	女	32	讲师	药学系	食品科学	学士	中国农业大学	食品科学	博士	中国农业大学				食品微生物学	食品标准与法规	专职	
李春玲	女	47	讲师	药学系	化学	学士	广西师范学院	化学	硕士	广西大学					有机化学	专职	有机合成
李恒腾	男	33	讲师	医学系	中医学	学士	山东中医药大学	中医学	硕士	广西中医药大学					中医养生学	专职	中医基础
黄艳红	女	31	讲师	药学系	药学	学士	广西中医药大学	中药学	研究生	广西中医药大学				分析化学	仪器分析	专职	
谢文佩	女	31	讲师	药学系	食品科学	学士	广西大学	食品科学	硕士	广西大学				食品工艺学导论	食品营养学、食品添加剂、食品感官评价	专职	

祁静	女	34	讲师	药学系	食品科学	学士	河北科技师范学院	食品科学	博士	江南大学				食品工艺学导论	食品工艺学导论	专职	
李灵	男	52	讲师	药学系	化学	学士	华中师范大学	化学	研究生	广西大学					无机化学	专职	
兰太进	男	32	讲师	医学系	临床医学	学士	广西中医药大学	中药学	硕士	广西中医药大学				微生与免疫		兼职	
李杰	男	36	讲师	药学系	数学	学士	临师范学院	数学	硕士	广西大学		数理统计			高等数学	专职	
罗湘	男	29	助教	药学系	生物工程	学士	华中农业大学	微生物学	硕士	广西大学					食品企业管理	专职	

注：本表所填专业教师是指该专业开设以来，所有从事过专业课（含专业基础课）教学工作的教师（包含专职教师与兼职教师）。
主讲专业课程对应的年份是指学年，例如 2013 是指 2013 年秋季学期—2014 年春季学期。

4. 专业开设以来专业教师主持的教育教学研究和改革项目情况表（不超过 20 项）

序号	课题名称	主持人	项目类别	立项时间	经费(万元)	备注(编号)
1	以学生为主体的分析化学课程教学质量评估及对课程自我完善的研究与实践	冯旭	2013 年度广西高等教育教学改革工程	2013.04	1.5	2013JGZ138
2	独立学院药学类专业《药物分析》课程实验教学内容改革研究	苑敏	2013 年度广西高等教育教学改革工程	2013.04	1.0	2013JGA437

3	WPBL 教学法在中医类独立院校《生物化学》课程中的应用研究	陈睿	2013 年度广西高等教育教学改革工程	2013.04	0.5	2013JGB444
4	食品科学与工程专业网络化实验教学平台构建与实践	范丽丽	2014 年度广西高等教育教学改革工程	2014.04	1.0	2013JGA437
5	构建营养保健特色的食品类专业实习基地的探索与实践研究	易湘茜	2014 年度广西高等教育教学改革工程	2014.04	0.5	2014JGA154
6	PBL 模式下的药理实验教学视频开发研究	霍宇	2014 年度广西高等教育教学改革工程	2014.04	0.5	2014JGB412
7	三明治教学法在局部解剖学课程中的应用探索	张胜昌	2015 年度广西高等教育教学改革工程	2015.04	1.0	2015JGB403
8	关于独立学院食品质量与安全专业课程体系 and 实习实践基地建设的研究	王秋玲	2015 年度广西高等教育教学改革工程	2015.04	0.5	2015JGA495
9	微课在《仪器分析》实验教学中的应用研究	柳贤福	2015 年度广西高等教育教学改革工程	2015.04	0.5	2015JGA422
10	基于中医药独立学院应用型人才培养的有机化学教学改革探索与实践	阳春苗	2015 年度广西高等教育教学改革工程	2015.04	0.5	2015JGB496
11	医学类专业认证背景下生物化学实践教学的改革与探索	卓少元	2016 广西高等教育本科教学改革工程	2016.04	1.0	2015JGA438
12	应用型本科院校大学生创新创业训练计划管理模式的构建与实践	叶绘晟	2016 广西高等教育本科教学改革工程	2016.04	1.5	2016JGZ187
13	多种教学模式优化整合探索有机化学的课堂教学改革	钟益宁	2013 广西中医药大学教改项目	2013.09	0.5	2013D08
14	基于 Web 的食品科学与工程实验教学管理系统的设计与实现	范丽丽	2014 广西中医药大学教改项目	2013.09	0.3	2014C06
15	食品科学与工程类专业课程 PBL(Problem-Based Learning) 教学模式的构建与实践	廖夏云	2014 广西中医药大学教改项目	2014.09	0.3	2014C08

16	食品科学与工程专业创新型活动教学体系的构建与实践	谢文佩	2014 广西中医药大学教改项目	2014.09	0.3	2014D13
17	高等中医药院校食品化学课程教学体系探索	韦建华	2014 广西中医药大学教改项目	2014.09	0.3	2014D18
18	以实验技能竞赛为载体, 推动无机化学实验教学改革——以广西高校大学生化学实验技能竞赛为例	黄宏妙	2016 广西中医药大学教改重点项	2016.09	0.5	2016B06
19	统计软件 R 融入《数理统计》课程教学的研究与探索	李 杰	2016 广西中医药大学教改项目	2016.09	0.3	2014C18
20	医药院校数学实验室建设研究	覃 洁	2016 广西中医药大学教改项目	2016.09	0.2	2016C11

注：项目类别包括区级/校级教改项目、国家/区级教育科学规划课题、以及其他教学研究项目。

5. 专业开设以来专业教师发表教研论文情况表（不超过 20 篇）

序号	论文名称	第一作者	发表期刊	发表时间	备注
1	食品科学与工程专业《中药保健与营养学》教学思考	范丽丽	中国中医药远程教育	2013 年 7 月	
2	食品科学与工程专业开放式实验教学探讨	谢文佩	轻工科技	2014 年 1 月	
3	食品检验与分析教学改革初探	杜成智	广西中医药大学	2014 年 1 月	
4	强化无机化学实验基本操作规范以提高教学质量	蒋凌峰	轻工科技	2014 年 2 月	
5	关于独立学院食品质量与安全专业存在的问题及其解决方法的研究——以广西中医药大学赛恩斯新医药学院为个案	王秋玲	中外食品	2014 年 3 月	
6	《中医药膳学》开放性教学实验室建设的探索与思考	范丽丽	时珍国医国药	2014 年 5 月	
	中医药院校食品分析与检验实验教学探讨	何翠薇	中国中医药远程教	2014 年 7 月	
8	PBL 教学法在药学类专业仪器分析实验课教学中的应用	冯旭	大学教育	2014 年 9 月	
9	实验中心“以评促建”教学管理机制改革的探索	龚志强	教育观察（上旬刊）	2014 年 10 月	

10	医学院校有机化学实验教学改革探索	钟益宁	广西中医药大学学报	2015年1月	
11	独立学院青年师资岗前培训的重要性	黄艳红	科学导报教育论坛	2015年3月	
12	分析化学课程教学质量评价研究	冯旭	中国民族民间医药	2015年5月	
13	pbl教学法在中医类院校生物化学教学中的探索	陈睿	人力资源开发	2015年8月	
14	高职药学类学生《分析化学》实验课教学初探	杜成智	中国民族民间医药	2015年9月	
15	wpbl教学法在中医类院校生物化学教学中的课程设计	陈睿	亚太教育	2015年9月	
16	深化形成性评价在局部解剖学教学中的应用	张胜昌	广西中医药大学学报	2015年12月	
20	PBL在药理实验教学中的探索与实践	霍宇	医学理论与实践	2016年7月	
18	以社会需求为导向的创新独立学院应用型专业人才培养模式研究——以广西中医药大学赛恩斯新医药学院为例	黄红泓	亚太传统医药	2016年7月	
19	基于CDIO和LBL相结合的中医基础理论课程教学模式研究与实践	施学丽	中国中医药远程教育	2016年12月	
20	三明治教学法在局部解剖学课程中的应用探索	张胜昌	广西中医药大学学报	2016年12月	

注：教研论文指该专业教师以第一署名单位发表的与本专业教学研究相关的论文，非学术论文。

6. 专业开设以来专业教师主持科研课题情况表（不超过20项）

序号	课题名称	主持人	项目类别	立项时间	立项编号	备注
1	肉桂非挥发部分的活性成分筛选分离及其综合开发利用研究	钟益宁	广西科技攻关项目	2013	1346008-4	
2	香茅草化学成分及抗氧化延缓皮肤衰老实验研究	龚志强	广西教育厅项目	2013	2013LX064	
3	广西藿香蓟抗菌抗氧化性能研究及其有效活性部位提取工艺优化	黄宏妙	广西教育厅项目	2013	2013YB129	
4	对药酸枣仁-合欢花抗抑郁作用的临床研究	施学丽	广西中医药管理局	2013	GZPT13-01	
5	Pirt 调节组胺 H4 受体介导的痒觉机理研究	伍冠一	国家自然科学基金	2014	31400950	
6	熟地黄、肉桂药对配伍的降血糖作用研究	钟益宁	广西自然基金	2014	2014GXNSFAA118 271	

7	藿香蓟抗炎作用物质基础研究	黄宏妙	广西自然科学基金	2014	2014GXNSFBA118181	
6	基于组胺依赖痒觉通路调节的蛇床子素 (osthole)止痒分子机制研究	伍冠一	广西自然科学基金	2014	2015GXNSFBA139138	
8	健脾益气法下调波形蛋白表达对肝癌细胞凋亡的影响	卓少元	广西自然科学基金	2014	2014GXNSFBA118145	
9	钛种植体基台表面新型功能性抗菌涂层的构建及性能研究	李培源	广西自然科学基金	2014	2014GXNSFBA118243	
10	壮药三角泡抗 2 型糖尿病有效物质辨识及机制研究	韦建华	广西自然科学基金	2014	2014GXNSFAA118213	
11	基于组胺依赖痒觉通路调节的蛇床子素 (osthole)止痒分子机制研究	伍冠一	广西自然科学基金	2014	2015GXNSFBA139138	
13	桂郁金提取物对大鼠体内止血和凝血系统影响的物质基础及机制研究	杨秀芬	广西自然科学基金	2015	2015GXNSFDA139023	
14	水溶性卟啉锌配合物在微接触印刷领域的应用研究	李培源	广西教育厅	2015	KY2015ZL124	
15	改善花蛇解痒提取物防潮性的辅料应用研究	刘雪梅	广西教育厅	2015	KY2015WZ010	
16	基于波形蛋白介导的 NLRP3/Caspase-1 炎症信号通路研究健脾益气方防治肝癌的机理	卓少元	国家自然科学基金	2016	81660775	
17	基于内质网应激的对药酸枣仁-合欢花抗抑郁作用机制研究	施学丽	广西自然科学基金	2016	2016JJA140739	
18	基于 TNF- α 靶点的两粤黄檀抗 AR 有效成分研究	陈睿	广西教育厅	2016	KY2016YB830	
19	壮药白苞蒿抗炎、止咳作用谱-效关系研究	柳贤福	广西教育厅	2016	KY2016YB831	
20	桃莲绞复方提高化疗患者免疫功能及生活质量的临床观察	兰太进	广西中医药管理局	2016	GZLC16-26	

注：科研课题是指本专业教师以第一立项单位主持完成（或在研）的科研项目。

项目类别包括国家级、省部级、市厅级，具体标准参见自治区专业技术资格评审条件中的相关解释。

7. 专业开设以来专业教师获得省部级以上科研奖励情况表（不超过 20 项）

序号	成果名称	获奖人	完成单位排名	获奖人排名	获奖类别	获奖等级	获奖时间	获奖证书编号	备注
1	广西壮药白鹤灵芝的系统研究与示范应用	龚志强	1	4	广西科技进步奖	三等奖	2014	2014-J-3-062-04	

8. 专业开设以来专业教师发表代表性学术论文情况表（不超过 20 篇）

序号	论文名称	第一作者	发表期刊	发表时间	他引次数	备注
1	活血化瘀类中药及其有效成分对抗氧化酶的影响	杨秀芬	时珍国医国药	2013 年 2 月	7	中文核心
2	倒地铃有效部位化学成分的研究	韦建华	中药材	2013 年 2 月	7	中文核心
3	合欢花治疗抑郁症对认知功能及血浆 5-HT、NE、DA 影响等效性多中心随机平行对照研究	施学丽	实用中医内科杂志	2013 年 3 月	7	中文核心
4	三棱等 20 种活血化瘀中药中 K、Ca、Mg 元素的含量测定	冯旭	中国民族民间医药	2013 年 6 月	106	
5	HPLC 测定倒地铃中金圣草黄素的含量	韦建华	中国实验方剂学杂志	2013 年 12 月	124	中文核心
6	不同产地荆芥挥发油化学成分的 GC-MS 分析	杜成智	湖北农业科学	2014 年 1 月	8	
7	芒果苷金属配合物的体外抑菌作用研究	戴航	广西中医药大学学报	2014 年 1 月	3	
8	广西莪术水提取物对大鼠肝脏浆液抗氧化酶和微粒体药物代谢酶的影响	杨秀芬	中成药	2014.年 2 月	1	中文核心
9	番茄叶中总黄酮提取工艺及含量测定的研究	杜成智	湖北农业科学	2014 年 2 月	116	
10	广西莪术水提取物对大鼠肝脏浆液抗氧化酶和微粒体药物代谢酶的影响	杨秀芬	中成药	2014.年 2 月	1	中文核心

12	正交试验法优选芒果苷锌配合物的合成工艺	戴航	广西中医药大学学报	2014年3月	1	
13	红树白骨壤果实中酚苷类化学成分研究	谢文佩	广西植物	2014.年3月	1	
14	不同方法提取四数九里香挥发油气质联用分析	龚志强	湖南师范大学自然科学学报	2014.年4月	4	中文核心
15	药膳研究的方法学探讨	范丽丽	世界科学技术-中医药现代化	2014.年8月	1	
16	藿香蓟挥发油抗氧化活性研究	黄宏妙	中国实验方剂学	2014.年10月	5	中文核心
17	血府逐瘀汤对大鼠肝脏抗氧化酶及药物代谢酶的影响	杨秀芬	中国中药杂志	2014.年11月	7	中文核心
18	不同品种芒果叶水提物 HPLC 指纹图谱及聚类分析	冯旭	中国医院药学杂志	2015年3月	1	
19	肉桂非挥发部分总黄酮含量测定的研究	钟益宁	时珍国医国药	2016年3月	2	中文核心
20	复方扶芳藤合剂对 D-半乳糖所致衰老小鼠的抗衰老作用	黄宏妙	中成药	2016年8月	1	中文核心

注：学术论文指本专业教师以第一署名单位发表的本专业领域内的学术论文。

国内学术论文“他引次数”以 CNKI（中国知网学术期刊网络总库）CSSCI 与 CSCD 源期刊并集库（含扩展库）中的“他引次数”为准，自引不能计算在内。

国外学术论文以“Web of Science 库（含扩展库）”中的“他引次数”为准。

9. 专业建设经费投入与使用情况表（单位：万元）

经费投入/使用		2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2013-2016年合计
合计		五年制专业填写此列	13.88	13.82	31.95	30.82	90.47
经费来源	学校		13.88	13.82	31.95	30.82	90.47
	各级财政		-	-	-	-	-
	社会		-	-	-	-	-
经费用途	基础建设		0.22	0.15	0.21	4.04	4.62
	教学实验仪器设备		4.51	0.65	1.50	3.63	10.29
	师资队伍		1.41	3.26	3.70	3.20	11.57
	教学运行与改革		7.74	9.76	26.54	19.95	63.99
	其它		0	0	0	0	0

注：本表所填年份为自然年度。合计=各种来源的经费之和=各种用途的经费之和。

10. 图书资料情况表

纸质图书册数（册）	19168	备注	中文及外文藏书
电子图书资料来源个数	4	备注	电子图书及期刊
电子图书资料来源清单			
电子图书资料来源名称	链接地址		备注
1. 超星数字图书馆	http://pds.sslibrary.com/		
2. 中文在线云屏数字借阅机	数字借阅机		
3. 读秀中文学术	http://www.duxiu.com/		电子图书类；在学院 IP 范围内可下载。
4. 中国知网	http://www.cnki.net/		电子期刊类；在学院 IP 范围内可下载。

注：本表所统计图书资料是指本专业的图书资料（含学校与院系），统计时间截止到文件下发之日。

本专业的电子图书资料来源（含学校与系部）是指供本专业教学、科研使用的，由资源提供方完成更新的、可全文下载的电子资源平台/数据库，随书的资料光盘不计在内。

11. 教学实验仪器设备（含软件）情况表

序号	教学实验仪器设备（含软件）	台套数	单价（元）	是否该专业开设以来新增	本专业使用比例	备注
1	LG 冰箱	1	6380	是	100%	
2	超声清洗器	1	25500	是	100%	
3	高速离心机	1	4300	是	100%	
4	旋转蒸发器	1	15900	是	100%	

5	吸尘器	1	1620	是	100%	
6	宽 PH 色谱柱	1	3000	是	100%	
7	色谱柱	1	2920	是	100%	
8	保护柱套装	1	1200	是	100%	
9	色谱柱	1	2500	是	100%	
10	色谱柱	1	2920	是	100%	
11	微量分析天平	1	41000	是	100%	
12	电子天平	1	800	是	100%	
13	数显单列六孔水浴锅	1	1200	是	100%	
14	生化仪专用纯水机	1	35500	是	100%	
15	超声波清洗器	1	10000	是	100%	
16	氮吹仪	1	4500	是	100%	
17	水流抽气泵	1	5500	是	100%	
18	旋转蒸发仪	1	17800	是	100%	
19	冷却循环水	1	17500	是	100%	
20	喷雾干燥机	1	84000	否	25%	
21	喷雾干燥剂	1	89000	否	25%	
22	融变时限测定仪	1	31600	否	25%	
23	颗粒机	1	7200	否	25%	

24	混合机	1	7200	否	25%	
25	多功能提取浓缩机组	1	66600	否	25%	
26	高效液相色谱仪	1	580000	否	25%	
27	紫外可见分光光度计	1	77930	否	25%	
28	山特 UPS（1 套）	1	19100	否	25%	
29	悬臂式搅拌机	1	5500	否	25%	
30	玻璃仪器烘干机	1	1400	否	25%	
31	蒸发光散射检测器	1	158000	否	25%	
合计	31		1327570 元			

注：教学实验仪器设备（含软件）指单价 800 元以上的设备。

本专业使用比例是指一个设备如果多个专业共享，其中用于本专业教学的比例。

现有设备统计时间截止为文件下发之日。

12. 校内外实验实训实习实践中心/基地情况表

序号	中心/基地名称	校内/外	依托单位	实验、实训、实习学生人次				备注
				2013/2014 学年	2014/2015 学年	2015/2016 学年	2016/2017 学年	
1	化学分析实验室	校内		56	68	76	48	
2	精密仪器室	校内		14	17	19		
3	食品检验与分析实验室	校内		28	34			
4	广西泰格瑞农业科技有限公司	校外		6				2015、2016 级学生 暂未实训 或毕业实习
5	广西分析测试研究中心	校外		28				
6	广西食品药品检验所	校外			34			

注：校外实习实践基地指有协议的实习实践基地。实习学生人次统计时间按学年计算，1 人次指 1 名学生完成教学计划中的一个完整实习环节。

13. 开设以来的专业培养方案中各课群（或模块）的学时比例汇总表

年度	课群（或模块）名称	学时比例	备注
2013—2014 学年	公共课	22.48%	
	食品基础及专业课	70.23%	
	医学基础及专业课	7.29%	
2014—2015 学年	公共课	18.66%	
	食品基础及专业课	72.05%	
	医药基础及专业课	9.29%	
2015—2016 学年	公共课	17.39%	
	食品基础及专业课	74.30%	
	医药基础及专业课	8.31%	

2016—2017 学年	公共课	19.60%	
	食品基础及专业课	71.04%	
	医药基础及专业课	9.36%	

注：年度是指培养方案开始实施的学年度，例如 2013/2014 学年开始实施的培养方案当中包括 A 课群、B 课群、C 课群……，如学校在 2015 年度对人才培养方案进行了修订，则填写 2015/2016 学年开始实施的培养方案当中所包括的课群。

14. 开设以来的专业培养方案中理论课学时与实践学时比例汇总表

年度	类别	学时数	占总学时的比例	备注
2013	理论学时	1991	59.13%	
	实践学时	1376	40.87%	
	计划总学时	3367	100%	
2014	理论学时	1842	45.01%	
	实践学时	2250	54.99%	
	计划总学时	4092	100%	
2015	理论学时	1832	45.62%	
	实践学时	2184	54.38%	
	计划总学时	4016	100%	
2016	理论学时	1818	46.28%	
	实践学时	2110	53.72%	
	计划总学时	3928	100%	

注：理论学时是指各课程的课堂教学学时，实践学时包括课程的实验学时、实践环节课程学时以及毕业设计（论文）的学时。本表按学年度填写。

15. 开设以来的专业培养方案中课程的各种类型实验学时比例汇总表

年度	类型	学时数	占实验总学时的比例	备注
2013	验证型实验	34	100%	理工科
	设计型实验	0		
	综合型实验	0		
	创新型实验	0		
2014	验证型实验	162	93.10%	
	设计型实验	0		
	综合型实验	12	6.90%	
	创新型实验	0		
2015	验证型实验	411	67.71%	
	设计型实验	8	1.32%	
	综合型实验	160	26.36%	
	创新型实验	8	1.32%	
2016	验证型实验	443	45.62%	
	设计型实验	12	1.24%	
	综合型实验	480	49.43%	
	创新型实验	36	3.71%	

注：年度是指培养方案开始实施的学年度，理解同表 13.

16. 主要课程情况表

课程名称	教学方法、手段	理论学时	实践学时	实验学时				总学时	主讲教师			考核方法	通过率	授课学期	课程类别
				验证型实验	设计型实验	综合型实验	创新型实验		姓名	职称	学历				
	讲授法、案	40	40	40		20		80	谭敬军	副教授	博士	试	100%	5	专业课

食品检验与分析	例分								王秋玲	讲师	硕士				
	课程主要内容	通过本课程的学习, 可使学生了解现代食品分析科学的现状及发展方向; 掌握食品感官分析和理化分析的一般步骤及方法; 初步掌握现代分析仪器的使用方法和适用范围; 掌握食品理化分析方法中的样品预处理步骤和方法; 掌握各项理化指标的分析数据处理方法及结果的表示技能。													
	选用教材	《食品分析与检验》刘绍主编, 武汉, 华中科技大学出版社, 2013 年													
食品生物技术	讲授法、案例分析法	40	8	8				48	罗湘	助教	硕士	查	100%	4	专业课
	课程主要内容	要求学生掌握本课程中有关食品生物技术研究内容, 包括基因工程与食品业关系、细胞工程与食品产业、蛋白质工程、食品酶工程、转基因工程、食品发酵工程等专业知识与技能。使用学生初步具有食品生物工程的知识范畴及与生物工程的联系应用技能。													
	选用教材	《食品生物技术导论》彭志英主编, 中国轻工业出版社出版 2010 年													
食品化学	讲授法、案例分析法	48	24	24				72	韦建华	副教授	硕士	试	100%	4	专业基础课
	课程主要内容	讲述食品化学的概念和主要内容, 以学习和掌握水在食品中的存在及作用、食品中水与溶质的相互作用、水分活度与吸湿等温曲线、食品中的糖类、蛋白质、脂类化合物、酶、维生素和矿物质、有色物质、风味物质及添加剂等内容。使学生初步掌握食品化学的基本及相关实验与方法, 具备分析和处理食品原料成分提取实验技能。													
	选用教材	《食品化学》冯凤琴主编, 化学工业出版社, 2014 年													
食品微生物	讲授法、启发式、直观法	40	32	32				72	廖夏云	讲师	博士	试	100%	3	专业基础课
	课程主要内容	要求学生掌握有食品微生物的基本理论、基本知识、实验基本技能。包括掌握食品有关的微生物的形态特征、生理生化特性、生长繁殖规律、环境因素对微生物生长的影响、微生物的分类、微生物生态、微生物遗传变异与育种的基本概念和基本理论; 理解食品中各类微生物及其应用。													
	选用教材	《食品微生物学》何国庆主编 2012 年													

食品营养学	启发式、直观法	56					56	王秋玲	讲师	硕士	试	100%	4	专业课
	课程主要内容	主要讲授营养学的基本概念和分支、营养学发展史和研究任务、食物的体内过程、能量与宏量营养素、维生素、矿物质和水、食物中的生物活性成分、各类食物的营养价值、营养强化食品、保健食品与营养标签、特殊人群的营养、营养与慢性病等。												
	选用教材	《食品营养学》孙远明主编，中国农业大学出版社 2011 年												
食品毒理学	讲授法、直观法	36	12	12			48	杨秀芬	教授	博士	试	100%	3	专业基础课
	课程主要内容	通过讲授，使学生掌握食品安全性评价原理的基本概念和食品外源化学物与机体相互作用的一般规律。熟悉食品外源化学物毒理学安全性评价程序和危险度评价的概念和内容，以及食品中各主要外源化学物（天然物、衍生物、污染物、添加剂）在机体的代谢过程中对机体毒性危害及机理。												
	选用教材	《食品毒理学》刘宁主编中国轻工业出版社，2013 年												
食品工艺学	讲授法、直观法	56	48	48			104	祁静	讲师	博士	试	100%	5	专业课
	课程主要内容	主要讲授食品工艺制备中食品保藏原理、研究食品加工工艺、加工对食品质量方面的影响以及保证食品在包装、运输和销售中保持质量所需要的加工条件；开发新型食品的常规方式、食品资源利用，实现食品工业生产合理化的要求等知识与技能。												
	选用教材	《食品工艺学导论》蒲彪主编 科学出版社 2015 年												
食品加工安全控制	启发式、案例教学法	48					48	谢文佩	讲师	硕士	试	100%	6	专业课
	课程主要内容	主要讲授食品原料生产、食品加工、储存、运输、消费过程中的质量安全控制，达到“从农田到餐桌”的全程质量控制目的。掌握食品安全控制的基本原理和控制过程技术。通过各类案例介绍和实验操作，使学生掌握食品安全控制基本原理及相关实验技能。												
	选用教材	《食品加工安全控制》金征宇彭池方主编化学工业出版社 2014 年												
食品标准与法	讲授法、案例分	40					40	廖夏云	讲师	博士	试	100%	7	专业课

律法规	课程主要内容	主要讲授食品与农产品生产加工、贮运、销售和配送等全过程的法律法规、标准和合格评定程序的一门综合性学科。通过本课程的学习使学生掌握食品标准、标准化、法规、认证等的基本概念，制定我国食品标准和法律法规的方法，了解并熟悉我国和发达国家的食品法律法规体系、标准体系，食品质量管理体系、食品认证程序和要求等。													
	选用教材	《食品标准与法规》张水华、余以刚主编，中国轻工业出版社，2010年													
食品企业经营管理学	讲授法、案例分析法	48						48	罗湘	助教	硕士	试	100%	7	专业课
	课程主要内容	主要讲授食品企业的概念和特征、特点及管理工作内涵等知识，学习食品企业经营管理的基本原理和方法，以及食品企业的组织、文化和战略，食品企业生产管理、劳动管理实务，食品企业经原材料设备管理，食品企业科技管理与新产品开发、环境保护与卫生管理、财务管理与成本管理等内容。													
	选用教材	《食品企业经营管理学》张凤宽冯叙桥主编，中国农业出版社 2010年													
食品感官评价	讲授法、	28	12	12				40	谢文佩	讲师	硕士	查	100%	6	专业课
	课程主要内容	食品感官分析术语及其基础（即味觉、嗅觉、视觉、听觉的识别），食品感官鉴评对人员、环境等的要求、鉴评方法在实际生产中应用等知识，其主要目的是为了学生在工作中进行新产品开发、产品质量的提高、市场调查、产品质量评优等方面打基础。													
	选用教材	《食品感官分析与实验》徐树来等主编 化学工业出版社 2010年													
食品安全概论	讲授法、情景教学法	32						32	王秋玲	讲师	硕士	查	100%	1	专业基础课
	课程主要内容	主要讲授食物量安全与营养素安全；天然有毒物质与食物安全性；环境污染与食品安全性；生物性污染与食品安全性，化学性物质与食品安全性、食品加工中的食品安全性问题、食品包装材料与食品安全性及评价等。引导学生具有食品及食品安全质量相关概念与涵义，提高对专业课的兴趣并对该专业知识架构具有感性认识。													
	选用教材	《食品安全概论》陈辉主编，中国轻工业出版社 2011年													
食品包装学	讲授法、情景教学法	32						32	范丽丽	副教授	硕士	查	100%	7	专业课
	课程主要内容	主要讲授食品生产纸、塑料、金属、玻璃等常用食品包装材料及其包装容器的种类，性能特点及适用场合，以及食品用包装材料的卫生安全性、食品包装原理及各类食品包装技术，国内外食品包装技术发展动态及有关国家包装标准法规。													

	选用教材														
食品原 材料质 量控制 与管理	讲授法、情 景教学法	48						48	王秋玲	讲师	硕士	查	100%	3	专业课
	课程主要内 容	主要讲授各种食品原料的种类、性质、特点和利用方法等进行系统介绍，即粮谷原料、油脂原料、果蔬原料、畜产食品原料、水产食品原料、香辛料与调味料、嗜好品、食品添加剂原料从生产、贸易、消费、基本属性、生物或生化特征、加工利用性质和方法等内容。													
	选用教材	《食品原料学》李里特主编，中国农业出版社 2011 年													
高等数 学	讲授法	80						80	覃洁	讲师	硕士	试	100%	1	专业 基础课
	课程 主要内容	主要讲授函数与极限、一元函数微积分学、向量代数与空间解析几何、多元函数微积分学、无穷级数(包括傅立叶级数)、微分方程等方面的基本概念、基本理论和基本运算技能，为学习后继课程和进一步获取数学知识奠定必要的数学基础。													
	选用教材	《医药高等数学》严云良、郑洁钢主编科学出版社 2015 年													
无机化 学	讲授法、 案例分析法	48		32				80	程世贤 蒋凌风	副教授 副教授	研究生 博士	试	100%	1	专业 基础课
	课程 主要内容	主要讲授无机化合物的组成、性质、结构、反应和应用的科学。其作用是研究作为食品的无机物在生物体内的代谢、生物利用度和药物稳定性等。通过学习使学生为后续的分析化学、有机化学、分析化学专业基础课以及食品化学、食品检验分析等专业课奠定良好的化学理论和实践基础。													
	选用教材	《无机化学》铁步荣主编，中国中医药出版社，2013 年													
有机化 学	讲授法、 启发式、 直观法	80	48					128	钟意宁 阳春苗	副教授 讲师	博士 硕士	试	100%	1、2	专业 基础课
	课程 主要内容	主要讲授各类有机化合物的组成、结构、性质及相互转化的规律。掌握有机化学的基本理论、基本知识和基本技能。了解本学科范围内重大的科学技术新成就，使学生掌握有机化学的基础知识，为后续专业课的学习打下牢固的专业知识基础。													
	选用教材	《有机化学》陆涛主编人民卫生出版社 2012 年													
生理学	讲授法、案	28	12	12				40	伍冠一	副教授	博士	查	100%	2	专业基

	例法														础课
	课程主要内容	主要讲授机体功能的发生机制、条件、机体的内外环境中各种变化对这些功能的影响及其调节机制等知识与技能，通过学习让学生掌握正常功能活动的规律，为进一步学习后继基础医学课和中医专业课及为今后从事传统中医工作、防治疾病、传统保健的食品安全实践奠定基础。													
	选用教材	《中西医结合生理学》赵铁键主编科学出版社. 2013 年													
生物化学	讲授法	40	24	24				64	陈睿 卓少元	副教授 副教授	硕士 博士	试	100%	2	专业基础课
	课程主要内容	主要讲授生物体的化学组成和生物分子的结构与功能、有机物质及能量在体内的代谢与调节、基因信息传递及其调控，以及生物分子及各种物质代谢在生命活动过程中的意义，从而让学生能够在分子水平熟悉生命现象的本质和临床诸多疾病的发病机理。													
	选用教材	《生物化学》金国琴主编，上海科学技术出版社 2011 年													
中医基础理论	讲授法	48						48	施学丽	副教授	硕士	查	100%	1	专业基础课
	课程主要内容	主要讲授中医学的基本概念、基本理论、基本知识和基本思维方法，包括中医学的哲学基础（精气学说、阴阳学说、五行学说）、中医学对人体生理的认识（精气血津液神、藏象、经络、体质）、中医学对疾病及其防治的认识（病因、发病、病机、防治原则）等知识理论。													
	选用教材	《中医基础理论》吴敦序主编上海科学技术出版社 2013 年													
分析化学	讲授法、案例教学法	40	40	20	20			80	冯旭 杜成智	教授 副教授	博士 硕士	试	100%	3	专业基础课
	课程主要内容	主要讲授分析化学概论、误差和分析数据处理各类滴定分析法、重量分析法等，其中定量分析的基本概念和分析方法是重要基础。让学生学会介绍各种分析方法的基本理论、基本知识和计算方法，为食品成分分析测试打下基础													
	选用教材	《分析化学》张凌、李锦主编 人民卫生出版社 2012 年													
仪器分析	讲授法、情景教学法	44	36	36				80	何翠薇 柳贤福	副教授 讲师	硕士 硕士	试	100%	1	专业基础课

	课程主要内容	主要讲授常用食品、药品分析仪器的构造原理、分析原理和分析方法，以及仪器分析迅速发展的新技术和新方法。通过本课程的学习，让学生掌握近代的各种常用仪器分离、分析方法的基本理论和实验技能。													
	选用教材	《分析化学》李发美主编 人民卫生出版社 2010 年													
中医养生学	讲授法、案例教学法	48						48	李恒腾	讲师	硕士	查	100%		专业课
	课程主要内容	主要讲授中医理论指导下的人体健康的理论，中国传统的颐养身心、增强体质、预防疾病，延年益寿的方法，人体保健活动的实用学科中医养生的因时施养，因人施养，因地施养等基本原则，以及中医养生学的多元化的文化特征，整体动态的养生理念，和谐适度的养生法则，综合调摄的养生方法基本特点等内容													
	选用教材	《中医养生学》马烈光主编 中国中医药出版社 2012 年													

注：本表所填课程包括基础课和各类专业课，公共基础课无需填写。请对照专业教学计划表认真填写。

选用教材的描述格式：名称、作者、出版社、出版时间。

实践学时是指实验学时之外的为本课程安排的实践内容，如课程设计等。

创新型实验指需要学生自己设计实验方案，并具有一定的探索性。例如，开放型实验或研究型实验。

17. 专业开设以来学生参加创新创业活动及科研项目情况表

参加创新创业活动学生人次		13		参加科研项目学生人次		13	
代表性项目表（不超过 20 项）							
序号	类型	活动名称	项目负责人或指导教师	活动时间	参加的学生名单	备注	
1	国家级大学生创新创业训练计划项目	竹蔗百香果饮料的研制	王秋玲	2016 年-2018 年	江桂炼、黑川敏、陈水燕 张臣权、方宗穆	2014 级、2015 级	
2	自治区级大学生创新创业训练计划项目	低聚果糖复合调味品的工艺研究与开发	罗湘	2017 年-2019 年	罗金星、朱海美、卓小菲	2015 级	

注：本表所填创新创业活动是指国家、自治区、学校三级大学生创新创业训练计划；学生参与的竞赛项目另行统计，不计算在本表内。

本表所填科研项目指学生作为课题组成员参加的各类国家、省部和市级纵向项目以及正式签订合同的包含技术咨询、技术服务、技术开发的立项项目。
类型：创新创业活动/科研项目。

项目负责人或指导教师：对于类型为创新创业活动的，填写活动的指导教师姓名；对于类型为科研项目的，填写科研项目负责人。

18. 专业开设以来学生获区级以上各类竞赛奖励情况表

序号	竞赛名称	获奖人	获奖时间	获奖类别	获奖等级	备注
1	国家励志奖学金	李妙华	2014年	国家级	奖学金	2013级
2	国家励志奖学金	黑川敏	2015年	国家级	奖学金	2014级
3	国家励志奖学金	江桂炼	2015年	国家级	奖学金	2014级
4	国家励志奖学金	陈水燕	2015年	国家级	奖学金	2014级
5	国家励志奖学金	李妙华	2016年	国家级	奖学金	2013级
6	国家励志奖学金	方宗穆	2016年	国家级	奖学金	2015级
7	国家励志奖学金	马小清	2016年	国家级	奖学金	2015级

注：获奖类别是指国家级、区级。

19. 专业开设以来学生发表学术论文/作品情况表

序号	论文/作品名称	发表期刊、出版物、会议	发表时间	学生作者		备注
				第一作者	第二作者	
1	最新食品安全法实施后存在的食品安全问题及对策	食品安全导刊	2017年3月	凌势泉		2013级
	无					

	无					
--	---	--	--	--	--	--

注：本表所统计论文/作品指该专业学生为第一或第二作者的论文/作品。

20. 专业开设以来学生获得专利受理情况表

序号	专利名称	专利号	专利类别	受理时间	发明者	限额内排名	备注
	无						
	无						
	无						

注：该专业学生为专利受理限额内成员。专利类别分为发明、实用新型、外观设计。

21. 专业开设以来学生获得相关行业证书情况表

序号	证书名称	证书类型	证书级别	获得时间	学生姓名	备注
1	公共营养师	行业认证	三级	2014.09.26	刘昕楠	2013级
2	公共营养师	行业认证	三级	2014.09.26	侯 崑	2013级
3	保健按摩师	行业认证	四级	2015.07.08	刘昕楠	2013级
4	保健按摩师	行业认证	四级	2015.07.08	侯 崑	2013级
5	美容师	行业认证	四级	2014.06.27	凌势泉	2013级
6	美容师	行业认证	四级	2014.06.27	劳虹宇	2013级
7	公共营养师	行业认证	三级	2014.09.26	林彬亮	2013级

8	公共营养师	行业认证	三级	2015.09.14	叶倩	2014级
9	公共营养师	行业认证	三级	2015.09.14	陈水燕	2014级
10	公共营养师	行业认证	三级	2015.09.14	黄伟清	2014级
11	公共营养师	行业认证	三级	2015.09.14	黑川敏	2014级
12	公共营养师	行业认证	三级	2015.09.14	刘亦潇	2014级
13	心理咨询师	行业认证	三级	2017.02.20	韦衡荣	2014级
14	心理咨询师	国家认证	三级	2017.02.20	毛楷文	2015级
15	保健按摩师	行业认证	四级	2017.01.06	耿振	2015级
16	保健按摩师	行业认证	四级	2017.01.06	罗金星	2015级

注：证书类型：国家认证、行业认证、企业认证。