

附件 2:

# 申请列为学士学位 授予专业评审表

申请单位名称 山东农业工程学院（公章）

申请专业名称 食品质量与安全

专业设置时间 2009 年批准设置专科

2013 年批准设置本科

学 制 四年

申请授予  
学位门类 工学

填表时间 2017 年 4 月 15 日

山东省学位委员会办公室制

## 填表说明

- 1、 请认真阅读本说明，逐项据实填写；
- 2、 内容较多时，请根据实际加行（页）；
- 3、 “师资队伍”一栏，“专职教师”是指与本校签订正式  
工作合同，列入本校教学编制的全日制教师；“兼职教师”  
包含聘请的外单位兼职教师等任课一学期以上的教学人  
员，如果是独立学院，还包括挂靠学校教师。

## 一、专业建设

食品质量与安全本科专业是我校 2013 年改建成本科院校之后首批设立的 5 个本科专业之一，现有在校生 803 人。该专业具有良好的专业建设基础，现有 2 个相关本科专业和 3 个专科专业。2001 年设立食品科学与质量检验专科专业（后改名为食品营养与检测专业），2009 年根据食品行业发展与监管需要设立了食品质量与安全监管专科专业，2011 年开设了中澳合作食品营养与检测专业，2013 年设立食品质量与安全本科专业，2015 年又设立了食品科学与工程专业，各专业建设与发展形势良好，食品营养与检测专业为省级特色专业，食品质量与安全专科专业为校级重点专业。食品质量与安全专业立足我省农业大省和食品工业大省的优势，以提高我省的食品安全水平为己任，培养能下得去、留得住的现代化应用型高级工程技术人才。为了促进本专业的发展，在设立之初便制定了明确的建设规划与措施：

### 1. 课程改革

构建基于工作过程的人才培养模式和突出实践教学的课程体系，建设优质网络教学资源，到 2020 年，50% 以上的专业核心课程要使用校企合作开发的教材或讲义，并与行业、企业合作，正式出版 2-3 种高水平教材。60% 以上的核心专业基础课和专业课，要以学生实践能力培养为目标优化教学内容。

### 2. 教育教学方法改革

改变过去“灌输式”的教学方式，建立“以学生为中心、以教师为主导”的教学模式；依据课程特点，实施任务驱动式教学法、项目式教学法、情境式教学法等先进的教育教学方法，充分调动学生的学习兴趣和培养学生的综合应用能力、团队协作能力和职业适应能力；改变过去一份试卷定成绩的考核评价方式，实施以过程性考核为核心的多元考核评价机制，提高考核评价的针对性和科学性。

### 3. 师资队伍建设

按照“外部引进和内部培养相结合、理论教学与实践教学相结合”的原则，打造结构合理、实践教学技能突出的“双师型”师资队伍。加大高素质人才引进力度，努力打造高水平的教学团队和科研团队。

### 4. 实践教学条件建设目标

扩建化学综合实验中心；新建工程大厦食品工程中心，积极吸纳行业、企业参与，加强

原有的食品安全检测和食品加工 2 个综合实训中心的设备配套，打造实景式、生产型的校内实践教学平台；重点加强同中华全国供销合作总社济南果品研究院、农业部农产品质量监督检验测试中心（济南）2 家单位的合作，打造示范性、满足应用型人才培养需求的校外实训基地。

## 二、师资队伍

本专业拥有一支结构合理、专兼结合的师资队伍。专职教师共 51 人，其中教授 5 人，副教授 8 人，讲师 35 人。具有副高以上职称教师 13 人，占 25.5%。具有硕士以上学历 44 人，其中博士 8 人，占 86.3%。55 岁以上 3 人，35 至 55 岁的中年教师 24 人，35 岁以下的青年教师 24 人，双师型教师 18 人，占 35.3%。现有山东省现代农业产业技术体系蔬菜创新团队贮藏加工岗位专家 1 人，山东省高等学校教学名师 1 人，有 2 位老师具有澳大利亚硕士学位，有 12 人具有企业工作经历。兼职教师共 10 人，均来自生产科研一线，具有高级职称，均为行业专家和技术骨干，实践经验丰富，其中入选“国家级百千万人才工程”1 人，首届山东省本科教育食品科学与工程教学指导委员会委员 1 人，享受政府特殊津贴 2 人。本专业师资队伍知识结构、学历层次、年龄结构、学缘结构合理，能很好的满足教学需要。

此外学校大力实施青年教师能力提升计划，鼓励支持青年教师以多种方式提高业务水平和学历层次，选派骨干教师到全国重点高校访学研修，有 1 人考取了山东师范大学的博士，3 人参加了 2016 年度和 2017 年度的博士入学考试，支持教学研究立项，有 3 人到济南果品研究院参加工程实践；加大了博士和具有高级职称的高素质人才引进力度，本专业设立后共计引入博士 3 人，硕士 2 人，采取以老带新等措施帮助提高教师的科研能力、教研能力和工程实践能力。2016 年有 10 人获得了澳大利亚 TAE 四级培训并通过资格认定。

表 1 教师职称结构

职称	教授	副教授	讲师	助教及未定级
人数	5	8	35	3
比例	9.8%	15.7%	68.6%	5.9%

表 2 教师学位结构

学位	博士学位	硕士学位	学士学位
人数	8	36	7
比例	15.7%	70.6%	13.7%

表 3 教师年龄结构

年龄	≥55 岁	35-55 岁	<35 岁
人数	3	24	24
比例	5.9%	47.1%	47.1%

### 三、教学条件及教学情况

#### 1. 实践教学条件建设

自 2001 年以来，经不断建设完善，本专业已建设有 1 个食品安全检测中心和 1 个食品加工综合实训中心，建有 1 个食品研究所，总建筑面积 2002.45 平方米，设备总值 803.75 万元，保证了实验开出率 100%。食品安全检测中心包括分析化学实验室、有机化学实验室、无机化学实验室、生物化学实验室、食品化学实验室、食品微生物实验室、食品营养分析室、食品限量成分检测室、食品毒理实验室、食品感官检验室、动物性食品检验检疫室、食品检测仿真室共 12 个实验室。食品加工实训车间包括果蔬加工实训区、粮油加工实训区、畜产加工实训区、发酵工艺实训区、酥饼生产实训区、食品科研中试区共 6 个实训区；今后将进一步完善实验条件，壮大实验实训教师队伍，不断提高实验开出的数量和质量，切实提高学生的实践操作技能。2017 年我校启动工程大厦建设，预计 2019 年投入使用，届时本学科将建设食品工程中心，新增实验室面积 1200 平方米以上。

本专业在山东省农业科学院中心实验室（农业部食品监督检验测试中心）、中华全国供销合作总社济南果品研究院、山东省农科院畜牧所畜产品加工厂（山东兴牛乳业有限公司）、青岛波尼亚食品有限公司、雨润集团济南万润肉类加工有限公司、济南康发食品有限公司等共计 13 家单位建立校外实习实训基地，并与中华全国供销合作总社济南果品研究院签订了全面合作框架协议，在人才联合培养、科研合作、技能培训和社会服务等领域建立了全方位的合作关系，探讨校企联合培养的新机制；与济南康发食品有限公司、济南公众营养科学研究院合作建立了“济南市餐饮营养服务实训基地”。

图书馆现有馆舍面积 18828 平方米，共设有 7 个借书室，7 个阅览室，有近 1688 个阅览座位，并建有 2 个电子阅览室，可通过网络查阅本馆及互联网络的文献信息。目前图书馆藏纸质食品类专业图书 4.495 万册，食品类纸质期刊 22 种；另外还有万方知网、超星数字图书馆、维普期刊整合服务平台等共计 12 个网络电子资源，图书资料齐全，完全能满足学生学习需要。

#### 2. 教学情况

##### （1）人才培养方案完善

本专业在设立时即广泛开展了人才需求状况调查，了解行业、社会对学校人才培养的意

见和建议，广泛吸纳不同类型用人单位参与，按照“以就业为导向、兼顾未来发展”的基本原则，以突出实践技能和创新能力的培养为主线，确立了培养应用型工程技术人才的培养目标，制定了科学的人才培养方案。从2017年2月份开始，学校又启动了学分制改革，对人才培养方案进行了较大修订，目前已完成，将从2017年秋季开始实施。

## (2) 改革教学模式，优化课程体系

本专业以突出实践环节教学为重点，积极探索基于工作过程导向、基于任务驱动的实践教学模式改革，先后申请“课题式教学法在《食品感官检验》课程实践教学中的应用

(14XJZ05)”、“任务驱动教学法和多维考评体系在食品微生物检验课程教学改革中的应用研究(13XJZ01)”、“基于项目教学法的果蔬贮藏与加工实践教学模式的研究(14XJY02)”等9项教学研究课题，并在教学过程中进行了应用，有效提高了教学效果；参考专业建设标准与社会对人才素质与能力的要求，优化课程体系；加大了实践课时的比例，达到31.95%，突出应用型人才培养的特色。

	基础科目	专业知识板块	专业主干科目（理论教学学分）
食 品 质 量 与 安 全 专 业 知 识 体 系	高等数学 无机与分析化学	食品科学	食品化学* 食品工艺学原理* 食品微生物学* 食品工程原理* 食品添加剂
		营养卫生	食品营养与卫生学* 食品毒理学*
	有机化 物理化学 生物化学*	检验科学	食品感官评定* 食品理化分析* 仪器分析* 食品微生物检验学* 动植物食品检疫学*
	外语	管理科学	食品标准与法规* 食品质量管理与控制* 食品安全监督管理*
	计算机		
	人体生理概论	农业科学	植物化学保护 畜禽标准化生产技术

## 四、科学研究

本专业群科研团队一直致力于食品科学研究，积极参与社会服务，承担科研项目18项，其中国家级项目5项、省部级项目7项，近三年累计科研经费324.1万元；申请发明专利9项，已授权8项，发表论文28篇，其中SCI收录4篇、EI收录2篇、中文核心期刊13篇，

制定各级标准及技术规范 2 项。获山东省科学技术发明一等奖 1 项，山东省高校优秀科研成果一等奖 3 项，中国商业联合会全国商业科技进步二等奖 1 项，山东省社会科学界联合会优秀成果二等奖 1 项，济南市第十二届科学技术优秀学术成果奖 2 项。目前已形成了“生物粉体技术”和“蔬菜贮藏加工”2 个科研团队，并吸收大量学生参与教师科研工作，有效促进了师生科研水平和创新能力的提高。

## 五、人才培养和教学管理工作

本专业高度重视人才培养和教学管理工作，立德树人，特色发展，以工程范式为引领，着力培养食品行业应用型工程技术人才。

### 1. 人才培养

在教学过程中，坚持德育为先，全面推进素质教育，树立科学的人才观；不断完善实践教学条件建设，加大实践教学所占比重，实践学时达到总学时的 31.95%；鼓励学生积极参加各类知识竞赛和创新创业大赛，达到以赛促学的目的，不断提升学生的创新意识和创业技能，并取得了优异的成绩，累计获得“三下乡”社会实践活动优秀团队、山东省大学生课外科技作品竞赛一等奖、大学生综合素质大赛二等奖等各级各类赛事奖项 14 项；2015 年申报国家创新训练项目 3 项，调研山东（2014）项目《山东省食品安全现状调查研究报告》，得到了省长的批示，并获得第十四届“挑战杯”山东省大学生课外学术科技作品竞赛一等奖。另外还积极鼓励学生参加职业资格考试，已累计培训食品检验工、公共营养师、FSMS\EMS\QMS 内审员等 844 人。我校亦是山东省就业创业培训省级定点机构。在今年的硕士研究生考试中，本专业报名参加考试 91 人，成功录取 44 人，录取率 48.4%。

### 2. 教学管理

#### （1）学院教学管理体系

本专业设立之初即成立了专业建设指导委员会，由院长担任主任，成员包括学校教务处、科研处主要领导、校外专家和本专业教研室主任及骨干教师组成，宏观上对本专业的发展进行指导；学院成立教学质量督导组，分管本学院的副校长任组长，学院院长任副组长，成员包括教学秘书、各教研室主任，负责对学院的教学情况进行督导、整改和落实。

#### （2）完善教学管理制度

在教学管理方面也取得了跨越式发展。改建为本科院校之后，学校为适应本科教学的需要，以内涵建设为中心，以教学质量监控体系建设为抓手，以管理队伍建设为保障，先后出台了《课程考核管理办法》、《试卷评阅和分析规范》、《学生成绩管理规定》、《本科毕业设计

《（论文）工作管理办法（试行）》、《课程考核材料归档管理办法》等一系列规范性文件，建立了校、院、教研室三级管理体系。

### （3）规范教学运行资料

学校统一制定了人才培养方案、课程教学大纲、实验实训教学大纲、教研室活动记录、实验室情况记录、调课记录单等文件的格式，保证了内容的规范与形式的统一。

### （4）规范教学管理关键环节

一是坚持上新课老师的说课制度，每学期开学前一周以说课的形式对新课程进行试讲，检查相应教学资料，提出改进意见；二是严格实施期初、期中教学检查，以学院自查和学校抽查相结合的方式，分别在期初和期中对教学准备情况、教学实施进度、作业批改情况、调停课等事项进行检查，确保教学秩序规范有序进行；三是对教师授课情况进行学生评价，每学期初，组织学生对上一学期各课程任课老师教学情况进行网上评价，并将评价结果及时反馈给教师所在学院及其本人，作为职称评聘的重要依据。

通过上述各环节，初步形成了管理制度健全、质量标准科学、质量监控严密的本科教学管理体系，有效促进了本专业教育教学质量的提高。



II 教学设施情况			
II-1 实验室情况			
专业实验室名称	专业实验室面积 (M <sup>2</sup> )	设备数 (台)	设备价值 (万元)
共 计	2002.45	832	803.75
分析化学实验室	67.89	29	20.74
有机化学实验室	67.89	36	30.95
无机化学实验室	67.89	46	22.44
生物化学实验室	67.89	34	21.45
化学试剂室	67.89	37	15.78
食品微生物实验室	69.00	47	47.94
食品营养分析实验室	70.00	50	38.09
食品化学实验室	100.00	48	26.59
食品微生物实验室	70.00	118	36.38
食品限量成分实验室	70.00	104	301.60
食品加工实训车间	1092.00	177	141.60
食品毒理实验室	66.00	11	2.98
食品感官检验室	66.00	11	2.22
动物性食品检疫实验室	60.00	84	94.99
II-2 实习实践条件			
<p>目前本专业建有 1092 m<sup>2</sup>的食品加工实训车间、910 m<sup>2</sup>的食品安全检测中心、食品研究所等校内实验教学平台，设备数共计 832 台套，价值共计 803.75 万元。食品安全检测中心购置了安捷伦气-质联用分析仪、日立 L-8900 氨基酸自动分析仪、waters 高效液相色谱仪、气相色谱仪，原子吸收分光光度计、原子荧光分光光度计、农残速测仪、微波超声提取仪、酶标仪以及微生物检测等高端分析检测设备，可以依据国家标准对农药残留、重金属、致病菌等项目进行检测，能很好地满足食品理化检验、微生物检验和仪器分析等专业课程的实践教学，同时也为科研工作提供了有力的技术支持；食品加工实训车间建有酥饼生产线、面条生产线、啤酒生产线、灌肠生产线、食品营养含片生产线、纯净水生产线及移动冷库等，装备有振动式超微粉碎机、微波干燥机、挤压膨化机、喷雾干燥机、高压均质机等高新加工技术装备，设施完善、功能齐全，具备了仿真职业环境，为实践环节教学奠定了良好的基础；食品研究所及食品中试试验区为学生提供实习实训指导，并鼓励在校学生参与课题研究，大大提高学生的实践技能和科技创新能力。目前我校正积极筹备工程大厦的建设工作，届时将新建食品工程中心，新增实验室面积将达到 1200 平方米以上，预计 2019 年投入使用。</p> <p>本专业设有包括山东省农业科学院中心实验室（农业部食品监督检验测试中心）、山东省农科院畜牧所畜产品加工厂（山东兴牛乳业有限公司）、青岛波尼亚食品有限公司等 13 家</p>			

单位的校外实习实训基地。与中华全国供销合作总社济南果品研究院签订了合作框架协议，在“人才培养、科研合作、技能培训和社会服务等领域”建立了广泛深入的合作关系；与济南康发食品有限公司、济南公众营养科学研究院合作建立了“济南市餐饮营养服务实训基地”（已被山东省政府办公厅批准）。

### II-3 专业图书资料情况

藏书量（万册）	中文	11.24（其中电子读物 6.74 万册）
	外文	0
拥有期刊数（种）	中文	纸质 22 种
	外文	0（其中电子读物 种）
近 3 年图书文献资料购置经费（万元）	20.99	

### III 师资队伍情况（各类教师都包含相当专业技术职务者）---教师名单见师资、科研附件

专业技术职务	人数合计		35 岁以下		36 至 45 岁		46 至 55 岁		56 至 60 岁		61 岁以上	
	专职	兼职	专职	兼职	专职	兼职	专职	兼职	专职	兼职	专职	兼职
教授	5	7				2	4	3	1	2		
副教授	7	3			3	3	3				1	
讲师	35		20		14		1					
讲师以下	4		4									
合计	51	10	24		17	5	8	3	1	2	1	

### IV 教学情况

#### IV-1 公共课

公共必修课名称	课时	授课教师		公共选修课名称	课时	授课教师	
		姓名	职称			姓名	职称
想道德修养与法律基础	48	段长远	副教授	人力资源管理	32	蔡霞	讲师
中国近现代史纲要	32	董延升	教授	职业生涯规划与设计	32	蔡霞	讲师
马克思主义基本原理	48	贾书明	教授	电影艺术欣赏	16	曹奇	助教
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	48	刘丹丹	讲师	中国音乐艺术	16	崔梦梓	助教
形势与政策	32	段长远	副教授	西方音乐艺术	16	崔梦梓	助教
大学生就业指导	16	许武强	讲师	药物与健康	32	刁有江	副教授
大学英语	256	李存鑫	讲师	国学经典选读	32	刁有江	副教授
大学计算机基础（含 C 语言）	64	丁元吉	讲师	日语入门	32	董传河	教授
		孟琦	讲师	数学建模	32	冯锡刚	教授
				当代文学作品选读	16	高千秋	副教授
				大学生人际交往心理学	16	高千秋	副教授
				环境保护概论		国淑梅	讲师
				生命科学概论	32	国淑梅	讲师

大学体育	128	于浩田	讲师	美学基础	32	霍改华	讲师
				现代礼仪	16	霍改华	讲师
				环境保护概论	16	敬佩	讲师
				团队意识提升与训练	32	李飞	讲师
				环境生态学导论	16	李静	讲师
				环境保护概论		李静	讲师
				生命科学概论	32	李霞	讲师
				互联网营销概论	32	李小璐	讲师
				韩语入门	32	梁薇	讲师
				多媒体技术	32	林立松	副教授
				管理学概论	32	刘春英	副教授
				日语入门	32	刘汉旺	讲师
				幸福经济学	32	刘建廷	教授
				爱情心理学	32	刘妍	副研究员
				爱情心理学	32	刘妍	副研究员
				摄影艺术	32	刘真华	讲师
				插花工艺	16	刘真华	讲师
				音乐基础知识与作品赏析	16	马小红	讲师
				饮食风俗	16	马小红	讲师
				遗传学概论	32	牛贞福	副教授
				科技探索与创新	16	牛贞福	副教授
				当代中国经济问题	32	沙鸣	副教授
				环境保护概论	32	商冉	讲师
				生命科学概论	16	束靖	副教授
				当代中国经济问题	32	孙承运	副教授
				风险投资与风险管理	32	孙承运	副教授
				外国文学选读	16	陶永生	副教授
				当代文学作品选读	32	陶永生	副教授
				外国文学史概论	16	陶永生	副教授
				中国文学史概论	16	陶永生	副教授
				创业学	32	田芸	副教授
				现代礼仪	32	田芸	副教授
				日语入门	32	王芬	讲师
				现代礼仪	16	王慧	讲师
				AUTOCAD 教程高级班	32	王建祥	副教授
				韩语入门	16	王宁	助教
				房地产置业指南	32	王双	讲师
				生命科学概论	32	王羽	讲师
				管理学概论	32	魏丽丽	讲师
				国土资源保护与利用	32	徐海玲	讲师
数学建模	32	闫保英	教授				
美学基础	32	颜亚男	助教				

				摄影艺术	32	杨茂奎	教授
				现代办公设备使用与 维护技术	16 32	杨现德	教授
				电影艺术欣赏	32	于宏文	副教授
				沟通技巧	16	于宏文	副教授
				电影艺术欣赏	32	于宏文	副教授
				化学与现代社会	32	张桂斋	讲师
				环境保护概论	32	张桂斋	讲师
				旅游日语	32	张琳	助教
				日语入门	32	张琳	助教
				管理心理学	32	张秀广	副教授
				真实领导力	32	张兆明	
				职场新人的生存与提 高	32 16	赵毅	助教
				设施园艺种植	32	郑华美	副教授
				环境保护概论	32	周晓艳	讲师
				音乐基础知识与作品 赏析	16	朱蕾蕾	讲师

#### IV-2 专业课

专业必修课名称	课时	授课教师		专业选修课名称	课时	授课教师	
		姓名	职称			姓名	职称
高等数学	128	沈雷	讲师	粮油加工工艺学	48	于辉	讲师
概率和线性代数	64	闫保英	教授	果蔬加工工艺学	48	岳凤丽	教授
无机及分析化学	80	田莹莹	讲师	畜产水产加工工艺学	48	祝贺	讲师
有机化学	80	张鲲	讲师	食品发酵工艺学	48	井瑞洁	讲师
人体生理概论	32	李淑青	副教授	食品添加剂	32	李丹	讲师
生物化学	64	刘青	讲师	食品原料学	32	赵敏	讲师
食品化学	64	王婷婷	讲师	食品制冷技术	32	姜桂传	教授
食品微生物学	64	毕文慧	讲师	食品包装学	32	邢艳霞	讲师
食品工艺学原理	64	隋园园	讲师	农产品贮藏学	64	陈庆敏	讲师
食品工程原理	64	闫琰	讲师	食品工厂设计	64	薛晓清	讲师
食品营养与卫生学	64	陈宇航	讲师	食品专业英语	32	于克学	副教授
食品毒理学	32	温凯	讲师	食品统计分析与实验 设计	32	邱承军	教授
食品安全学	32	常桂芳	讲师	食品机械与设备	64	王猛	讲师
食品感官评定	32	迟晓君	讲师	食品生物技术	32	王羽	讲师
食品理化分析	64	李淑焕	讲师	食品酶学	32	程媛媛	讲师
仪器分析	64	郝征红	副教授	功能性食品	32	部建雯	讲师
食品微生物检验	48	刘敏	副教授	企业管理	32	魏丽丽	讲师
动植物食品检疫学	32	陶庆树	讲师	市场营销	32	王艳华	讲师
食品标准与法规	32	于梅	讲师	食品流通学	32	任美霞	讲师
食品质量管理与控 制	32	姚文华	副教授	食品新技术概论	16	吴茂玉	研究员

				食品科学专题讲座	16	牛贞福	副教授
				植物保护技术	32	王绍敏	教授
				畜禽标准化生产技术	32	董传河	教授

#### IV-3 实验、实习课

课程名称	课时	授课教师		课程名称	课时	授课教师	
		姓名	职称			姓名	职称
入学教育及国防理论与训练	16	许武强	讲师	食品分析综合实习	16	张桂斋	讲师
思想政治理论实践（社会实践调查，寒暑假完成）	48	姜桂传	教授	食品检验综合实习	16	崔艳平	讲师
分析化学实习	16	李存鑫	助教	食品质量管理综合实习	32	姚文华	副教授
有机化学实习	16	华晓晓	助教	食品安全综合实习	16	崔春红	研究员
食品微生物学实习	16	韩娟	讲师	农产品包装贮藏综合实习	32	宋传升	副研究员
食品营养与卫生学实习	16	孙长兰	讲师	食品加工综合实习	32	邢艳霞	讲师
		王晓丽	助教	毕业实习与毕业论文（设计）	256	陈庆敏	讲师
		陈宇航	讲师			李兆坤	讲师
						全体教师	讲师以上

#### IV-4 毕业论文（或毕业设计）执行情况

2017年，食品质量与安全本科专业共有347名毕业生。食品科学与工程学院领导对首届本科毕业生的毕业设计和毕业论文工作高度重视，充分学习《山东农业工程学院本科毕业设计（论文）工作管理办法（试行）》及其附件、《关于做好2017届本科生毕业实习和毕业设计（论文）工作的通知》等文件。为做好毕业设计指导工作，学院成立了专门的领导小组，并多次召开会议对有关细节问题进行研究，制定了切实可行的工作计划。

具体安排是：

##### 1. 毕业设计工作准备阶段

时间：2016年11月15日-2017年2月27日

主要工作：

- （1）成立毕业设计（论文）工作领导小组，制定相关毕业设计（论文）实施方案；
- （2）各班级召开毕业设计（论文）环节动员会；
- （3）师生双向选择和分配相结合的形式确定指导教师。校外进行毕业设计（论文）的学生除有校内指导教师外，还要有校外协作指导教师，并填写相关表格。
- （4）学生进行选题，题目可由老师拟定，或学生自拟，但须经指导老师和领导小组予以

审定。选题类型：可以是实验性的，也可以是管理类、调研类或数据分析类等等，不能是综述性的。

(5) 指导学生独立撰写开题报告，包括开题报告或选择设计方案、总体设计、详细设计（或实验、数据整理分析）、撰写说明书或报告（论文）。如有特殊原因需要更改时，须填写《毕业设计（论文）选题变更表》，报学院（部）批准后方可更改；更改后应根据进度重新填写。

(6) 编制毕业设计（论文）情况汇总表。

## 2. 具体进行毕业设计（论文）撰写阶段

时间：2017年2月27-5月22日

主要工作：进行设计（论文）创作，指导教师进行检查指导毕业设计（论文）。

## 3. 毕业设计（论文）答辩阶段

时间：2017年5月22日-6月11日

主要工作：论文评阅、毕业设计答辩资格确定、毕业答辩、毕业设计成绩评定、材料存档、上报等。

## 4. 已完成的工作

目前毕业论文开题报告、任务书、工作进程表均已如期完成，毕业论文的实验阶段已接近尾声，正在进行实验数据的整理与论文的撰写工作。

## V 科学研究

### V-1 近3年教学与科学研究情况

科研经费 (万元)	出版专著 (含教材)部	发表学术 论文(篇)	获奖成果 (项)	鉴定成果 (项)	专利 (项)
324.1	6	27	3	1	6

V-2 目前科研情况				
主要项目名称				科研经费 (万元)
1. 生物粉体技术在食品加工中的应用示范(农业科技成果转化资金项目, 国科发农[2012]821号)				67.5
2. 农产品超细加工关键技术推广应用(国家级星火计划项目, 2010GA740064)				5
3. 毛木耳无公害种植与加工关键技术推广应用(国家级星火计划项目, 2015GA740047)				5
4. 低值无公害毛木耳深加工关键技术研究及应用(山东省科技发展计划项目, 2011GNC11304)				25
5. 生物粉体技术在农产品资源高效加工利用中的应用示范(山东省农业重大应用技术创新项目, 鲁财农指[2013]136号)				35
6. 高抗性淀粉制品加工关键技术研究及应用(济南市科技发展计划项目, 201202057)				25
7. 山东省蔬菜安全状况调查(山东省社科联调研山东 2013)				2
8. 山东省食品安全现状调查研究(山东省社科联调研山东 2014)				2
9. 超微豆渣粉在低血糖生成指数面包研发中的应用研究(山东省高校科技计划项目, J14LE51)				3
10. 核桃及其副产物的精深加工及安全高效利用技术研究(山东省重点研发计划项目 2016GNC113013)				30
11. 核桃氧化酸败过程中脂氧合酶(LOX)基因的功能分析及时空表达(山东省高校科技计划项目 J16LE12)				8
12. 山东省现代农业产业技术体系蔬菜创新团队贮藏加工岗位(山东省农业厅)				125
13. 山东中老年居民健康素养调查研究( )				2
14. 高校贫困生的现状分析及对策研究(山东省高校人文社会科学研究计划项目 J14SW63)				1.6
合 计		14 项		324.1 万元
VI 本专业学生情况				
类 别	在校生人数(本专业)	上年度招生人数(本专业)	应届毕业生人数	上年度毕业人数
普通本科	803	132	347	0
普通专科	396	124	287	196
成人本专科	0	0	0	0
总 计	1199	257	634	196

VII 学校自评意见	
院系意见	<p>我院开设食品质量与安全专业，以培养适应我省农业、食品工业健康发展所需要的应用型工程技术人才为目标，不断调整完善人才培养方案、优化课程体系、改善办学条件、壮大师资队伍，积极探索人才培养模式和教学模式改革，不断深化校企合作，专业建设与人才培养均取得了较为显著的成绩。根据国家学位管理规定和《山东省学士学位及授予专业审批办法》等文件要求，经分析、自评，我们认为食品质量与安全专业已经达到了山东省学士学位授权专业的评审指标，特申请授予食品质量与安全专业学士学位授予权。</p> <p style="text-align: right;">院系负责人（签字）： _____ 年 月 日</p>
校学位评定筹备委员会意见	<p>经我校学位评定筹备委员会严格审查，一致认为，经过长期系统的建设，食品质量与安全专业已经具备获得学士学位授予权的基本条件。申报工作认真，申报材料规范，同意申报。</p> <p style="text-align: right;">校（院）学位评定筹备委员会主任委员（签字）： _____            校长（签字）： _____ 年 月 日</p>