

广东省普通高校申请学士学位授予 专业简况表

学校名称	肇庆学院
学校代码	10580
学科门类	食品科学与工程类
门类代码	0827
专业名称	食品营养与健康
专业代码	082710T
批准时间	2021 年 2 月

广东省学位委员会办公室
2024 年 3 月 22 日填

填 表 说 明

一、表内各项目要求提供原始材料备查。

二、“专任教师”是指具有高等教育教师资格证书、从事教学工作的人员。符合岗位要求是指：主讲教师具有讲师及以上（含讲师）职称或具有硕士及以上学位，通过岗前培训并取得合格证、高等教育教师资格证书的教师（中外合作办学高校聘任的外籍教师应符合《中华人民共和国中外合作办学条例》）。全日制在校生人数=本科生数+专科生数 $\times 0.5$ ；生师比=全日制在校生数/教师总数；专任教师中具有研究生学位的比例=（具有研究生学位专任教师数/专任教师数） $\times 100\%$ ；专任教师中具有高级职称的比例=具有副高级以上职务的专任教师数/专任教师数。

三、设计性实验是指给定实验目的、要求和实验条件，由学生自行设计实验方案并加以实现的实验；综合性实验是指实验内容涉及本课程的综合知识或与本课程相关课程知识的实验。

四、“图书”包括纸质图书与电子图书；业务类期刊杂志，按种类和年度装订成合订本，1本算1册。生均年进书量=当年新增图书量/全日制在校生数

五、设计性实验是指给定实验目的、要求和实验条件，由学生自行设计实验方案并加以实现的实验；综合性实验是指实验内容涉及本课程的综合知识或与本课程相关课程知识的实验。

六、表格中涉及到的教学研究项目、获奖、科研项目、专利等均指以学校的名义获得的项目，如果项目负责人以其他单位名义获得，但经费已转入该校的可计入该校科研项目。

七、“近3年”统计时间为填表当年往前推算3年为起始时间，如2023年3月填表，则填写2020年3月至2023年2月的情况。“3年内”统计时间为填表当年往后推算3年为起始时间，如2023年3月填表，则填写2023年3月至2026年2月的情况。

八、本表填写的数据不得超过限报数额，不得随意增加内容。文字原则上使用小四或五号宋体。复制（复印）时，必须保持原格式不变，纸张限用A4，双面印刷，装订要整齐。

I 定位、目标与方案（专业定位及培养目标不超过 1000 字，人才培养方案请另附）

食品营养与健康专业是一个涉及食品科学、营养学、健康管理和医学等多个领域的交叉学科。该专业是依据《健康中国 2030 规划纲要》的建设要求，遵循《新农科人才培养引导性专业指南》的指导思想，致力于培养学生具备扎实的食品营养知识、健康促进技能和公共卫生意识，以应对现代社会对食品营养与健康方面专业人才的需求。

一、专业定位

本专业坚持学校建设特色鲜明的高水平应用型大学的办学定位，立足肇庆，面向粤港澳大湾区食品产业，着力服务食品行业转型升级与国民营养健康水平提高的需要，掌握食品营养与健康的知识和技能，培养基础扎实、应用能力强、敢于创新的高素质应用型人才。旨在建设具有地方特色的食品营养与健康专业，达到广东省内同类高校先进水平，服务粤港澳大湾区大健康产业。

二、培养目标

本专业培养具备食品营养与健康领域的基本知识和基本技能，掌握化学、工程学和营养健康科学的基础知识和技能，具有食品营养科学研究、健康管理和功能食品生产与开发的技术能力，能在食品加工与流通领域，从事与营养健康相关的科学研究、教育教学、功能食品开发、政策咨询、食品生产及技术管理等方面工作的应用型高级专业人才。本科生毕业后 5 年预期能够达到如下培养目标：

培养目标 1：具备良好的社会责任感和健康身心，理解并坚守职业道德规范，综合考虑法律、环境与可持续性发展等因素影响，在工作实践中能坚持公众利益优先。

培养目标 2：掌握食品营养与健康专业的基本知识和理论，具备食品与人类营养科学创新能力，能够运用现代工具从事食品营养与健康领域的产品设计、开发和生产。

培养目标 3：能够适应现代食品工业和大健康产业发展需求，并融会贯通食品营养与健康的专业知识和技能，提出人体健康效应评价与饮食健康管理的系统解决方案。

培养目标 4：具有一定的国际化视野，拥有良好的团队精神、有效的协调沟通能力，并能够不断学习、更新知识，实现专业能力和技术水平的提升。

本 专 业 学 生 情 况

类 别	在校生人数	当年招生人数
本 科	120	60
专 科	0	0

II 师资队伍						
II-1-1 专业负责人						
姓 名	性 别	出生年月	职 称 (取得时间)	所在院系	是否 兼职	
刘永	男	1977.08	副教授/2014.03	食品与制药工程 学院	否	
最高学位或最后学历 (毕业专业、时间、学校、系 科)		博士/研究生, 2010 年 7 月毕业于西北工业大学材料学专业				
国内外主要学术兼职 (最多填两项)		广东省食品协会会员				
本人近 3 年 科 研 工 作 情 况						
总 体 情 况	在国内外重要学术刊物上发表论文共 8 篇; 出版专著 0 部。					
	获奖成果共 0 项; 其中: 国家级 0 项; 省部级 0 项; 市厅级 0 项, 其他 0 项。					
	目前承担项目共 0 项; 其中: 国家级 0 项; 省部级 1 项; 市厅级 1 项, 其他 1 项。					
	近 3 年支配科研经费共 10 万元, 年均科研经费 3.3 万元。					
有 代 表 性 的 成 果	序号	成果名称(获奖项目、论文、专 著、发明专利等, 限 5 项)	获奖等级及证书号、刊物名称 出版单位、专利授权号		时间	署名 次序
	1	Effect of gelatin nano-coating containing Gardenia pigment on the preservation of pork slices	Food Science and Biotechnology		2022	1
	2	Preparation and properties of antioxidant peptides from wampee seed protein	Journal of Food Measurement and Characterization		2022	1
	3	Preparation, characterization, and properties of wampee seed antioxidant peptides-iron chelate	Journal of Food Processing and Preservation		2022	1
	4	Optimization of preparation and properties of Gardenia yellow pigment-loaded alginate beads	Korean Journal of Chemical Engineering		2021	1
	5	Effect of grain/bran crude extract from Fagopyrum tataricum on hypoglycemic activity of type 2 diabetes mice and study on molecular mechanism of treatment	Cogent Food & Agriculture		2023	4
目 前 承 担 的 教 学	序号	名 称(限 5 项)	来 源	起止时间	经费 (万元)	本人承 担任务
	1	基于工程教育认证的食品专业人 才培养模式的研究与实践	广东省教育厅高 等教学改革项目	2018-2021	6	主持
	2	食品科学与工程	肇庆学院质量工 程项目	2020-2023.	4	主持
	3	南非叶多酚对 α -淀粉酶和 α -葡 萄糖苷酶的抑制作用研究	肇庆市科技创新 指导类项目	2023-2025	0	主持

主讲本专业课程	序号	课程名称	学时	授课主要对象	性质（必修/选修）
	1	食品工程原理	48	食品科学与工程专业 食品营养与健康专业	必修
	2	食品工程原理实验	32	食品科学与工程专业 食品营养与健康专业	必修
	3	食品工程原理课程设计	32	食品科学与工程专业 食品营养与健康专业	必修

本人指导（或兼职指导、联合培养）研究生情况：

仲恺农业工程学院硕士研究生校外指导教师，兼职指导 2022 级食品加工与安全专业硕士研究生冯浩森。

广东工业大学化学工程专业兼职硕士研究生指导教师。

II-1-2 专业教师队伍

II-1-2-1 整体情况

具有博士学位者比例			72%		具有硕士及以上学位者比例			96%	
职称	比例	人数合计	35 岁及以下	36 至 40 岁	41 至 45 岁	46 至 50 岁	51 至 55 岁	56 至 60 岁	61 岁及以上
正高级	12%	3	0	0	0	2	1	0	0
副高级	72%	18	7	2	2	5	2	0	0
中级	4%	1	1	0	0	0	0	0	0
其他	12%	3	3	0	0	0	0	0	0
总计	100%	25	11	2	2	7	3	0	0

II-1-2-2 专业核心课程、专业课程教师一览表（公共课教师不填，本表可另附页续）

姓 名	性别	出生年月	职 称	最高学位	授学位单位名称	获最高学位的专业名称	是否兼职
汪洪武	男	1972.03	教授	博士	北京理工大学	应用化学	否
李妍	女	1978.11	教授	博士	华南理工大学	食品科学	否
张帅	男	1978.06	教授	博士	华南农业大学	食品科学	否
刘永	男	1977.08	副教授	博士	西北工业大学	材料学	否
马金魁	男	1981.09	副教授	博士	日本秋田县大学	生物资源科学	否

张素斌	女	1972.04	副教授	硕士	北京师范大学	分析化学	否
陈慧英	女	1976.09	副教授	博士	浙江大学	生物化工	否
石文	男	1989.12	讲师	博士	华中农业大学	食品科学	否
何文成	男	1989.11	聘副教授	博士	华南农业大学	预防兽医学	否
林奇琦	女	1996.05	聘副教授	博士	华南农业大学	微生物学	否
廖凤婷	女	1998.03	聘副教授	博士	英国贝尔法斯特女王大学	药学	否
张敏修	男	1982.08	聘副教授	博士	台湾中兴大学	食品暨应用生物科技	否
罗宇昌	男	1977.02	聘副教授	博士	台湾中兴大学	食品暨应用生物科技	否
吴秀兰	女	1978.09	副教授	博士	华南农业大学	果树学	否
黄晓辰	女	1988.07	副教授	博士	西北农林科技大学	食品科学	否
钟颖颖	女	1995.07	聘副教授	博士	广东工业大学	化学工程与技术	否
刘严璐	女	1994.10	聘副教授	博士	广州中医药大学	中药学	否
李燕	女	1994.04	聘副教授	博士	埃尔朗根-纽伦堡大学	食品化学	否
梁瑜	女	1990.03	聘副教授	博士	中山大学	基础医学	否
司新新	女	1993.09	助教	硕士	哈尔滨工业大学	化学工程	否
II-1-2-3 实验课程教师							
姓 名	性别	出生年月	职 称	最高学位	授学位单位名称	获最高学位的专业名称	是否兼职
刘钊	男	1984.11	高级实验师	硕士	华南农业大学	食品工程	否
赵建芬	女	1974.09	高级实验师	硕士	华南理工大学	食品科学	否
董基	女	1973.01	高级实验师	学士	肇庆学院	食品工程	否
陈琳	女	1993.03	助理实验师	硕士	昆明理工大学	药物化学	否
皮思萌	女	1997.03	助理实验师	硕士	新加坡国立大学	食品科学与人类营养	是
II-2-1 教学管理规章制度清单一览表（包括师德师风、教学管理、质量监督、校风学风等）							
序号	名 称					实施时间	

1	《教师职业道德教育方案》	2016
2	《肇庆学院教师职业行为负面清单及师德失范行为处理办法（试行）》	2019
3	《肇庆学院师德师风考核暂行办法》	2022
4	《肇庆学院教学工作规程》	2003
5	《肇庆学院教学督导工作条例》	2013
6	《肇庆学院学生评教管理办法》	2014
7	《肇庆学院教学工作评价实施办法》	2010
8	《肇庆学院教学事故认定与处理办法》	2002
9	《肇庆学院教学工作评价实施办法》	2014
10	《肇庆学院关于学分制改革的实施意见》	2019
11	《肇庆学院推进学分制改革工作方案》	2019
12	《肇庆学院课程修读管理办法（试行）》	2019
13	《肇庆学院本科生导师管理办法（2020年修订）》	2020
14	《肇庆学院学生选课管理办法（试行）》	2019
15	《肇庆学院本科生学业预警管理办法（试行）》	2019
16	《肇庆学院教师调停课管理规定（试行）》	2019
17	《肇庆学院大类招生与培养管理办法（试行）》	2019
18	《肇庆学院专业分流指导意见（试行）》	2019
19	《肇庆学院本科生导师管理办法（2020年修订）》	2020
20	《肇庆学院全日制本科生学分制学籍管理办法（试行）》	2021
21	《肇庆学院全日制本科生学士学位授予与管理工作细则（试行）》	2021
22	《肇庆学院本科生提前毕业和延长（试行）》	2021
23	《肇庆学院全日制本科生课程替换及学分认定暂行管理办法（试行）》	2021
24	《肇庆学院全日制在校本科生学籍信息变更管理办法（试行）》	2021

25	《肇庆学院课程考核与成绩评定管理规定（2022 年修订）》	2022
26	《肇庆学院本科生修读辅修专业、辅修学士学位管理办法（试行）》	2021
27	《肇庆学院教材管理规定（2018 年修订）》	2018
28	《肇庆学院本科生劳动教育实施方案（试行）》	2021
29	《食品与制药工程学院教学管理实施细则》	2018
30	《食品与制药工程学院专业课程考试实施管理细则》	2018
31	《食品与制药工程学院专业课程成绩评定实施办法》	2018
32	《食品与制药工程学院本科毕业论文（设计）工作管理细则》	2018
33	《肇庆学院关于进一步加强学风建设的实施意见》	2014
34	《在校生请人代替上课行为处理暂行办法》	2015

II -2-2 科学研究

II -2-2-1 本专业教师近 3 年科研工作总体情况

教师参加科研比例		80.77%			
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）
101.2	1	75	0	1	6

II -2-2-2 本专业教师近 3 年主要科研（含鉴定）成果（限 10 项）

序号	成 果 名 称	姓 名	署名 次序	转化或应用情况
1	无			

II -2-2-3 本专业教师近 3 年有代表性的转化或被采用的科研成果（限 10 项）

序号	成 果 名 称	姓 名	署名 次序	获奖名称、等级或鉴定单位、时间
1	食品中化学污染物残留的精准识别与高灵敏检测关键技术及应用	汪洪武	1	2022 年度发明创业奖成果奖二等奖，中国发明协会，2022.10
2				

II-2-2-4 本专业教师近3年发表的学术文章(含出版专著、教材)(限10项)					
序号	名 称	姓 名 (注次序)	时间	刊物、会议名称或 出版单位	备注
1	In-situ electrochemical co-deposition of bimetallic CuCo nanoparticles on cubic mesoporous carbon for ultrasensitive electrochemical sensing of cyadox	汪洪武 (通讯作者)	2021	Electrochimica Acta	
2	Rapid Fabrication of Partially Exfoliated Graphite Foil with 3D Hierarchical Structure and Its Application in Electrochemical Detection of Olaquinox	汪洪武 (通讯作者)	2021	Electrochimica Acta	
3	枪头式羧基化多壁碳纳米管固相萃取/高效液相色谱测定饮用水中双酚类化合物	汪洪武 (通讯作者)	2021	分析测试学报	
4	一种无容器超微量化学反应观察装置	汪洪武 (排名第三)	2021	国家知识产权局	
5	一种石墨箔电极的制备方法及其在电化学传感中的应用	汪洪武 (排名第三)	2021	国家知识产权局	
6	一种 CoCu@立方 Ia3d 结构介孔碳电化学传感器及其在检测痕量喹赛多的应用	汪洪武 (排名第二)	2021	国家知识产权局	
7	一种单壁碳纳米角时至基化多壁碳纳米管电化学传感器及其在检测烯啶虫胺的应用	汪洪武 (排名第二)	2021	国家知识产权局	
8	Phosphatidylethanolamine functionalized biomimetic monolith for immobilized artificial membrane chromatography	汪洪武 (通讯作者)	2021	Journal of Pharmaceutical Analysis	
9	一种检测二氢黄酮苷的方法	汪洪武 (第一作者)	2022	国家知识产权局	
10	A High Voltage Sonoelectrochemical Route for Preparation of Highly Oxidized Carbon Nanosheets with Excellent Electrocatalytic Property	汪洪武 (通讯作者)	2022	Journal of The Electrochemical Society	
11	一种石墨化羟基多壁碳纳米管@立方 Ia3d 结构介孔碳电化学传感器在检测噻虫嗪的应用	汪洪武 (第一作者)	2022	国家知识产权局	
12	超声辅助碱法提取五花茶渣中水不溶性膳食纤维	李妍 (第一作者)	2021	现代食品	
13	A microporous 2D cobalt-based MOF with pyridyl sites and open metal sites for selective adsorption of CO ₂	李妍 (排名第二)	2022	Microporous and Mesoporous Materials	

14	Two transition metal-organic frameworks based on 5-phenyl-isophthalate and N-donor mixed ligands: Structure, magnetic, drug delivery and catalytic properties	李妍（排名第二）	2022	Journal of Solid State Chemistry	
15	A 2D Porous Zinc-Organic Framework Platform for Loading of 5-Fluorouracil	李妍（排名第三）	2022	Inorganics	
16	溶菌酶与乳铁蛋白协同抑菌及其对牛乳保鲜研究	张帅（通讯作者）	2023	乳品与人类	
17	大蒜素-半胱氨酸-乳酸链球菌素对真姬菇涂膜保鲜的研究	张帅（第一作者）	2023	药食同源与大健康学术研讨会暨 2023 年广东省食品学会年会论文集	
18	黑曲霉固态发酵餐厨垃圾生产酸性蛋白酶	张帅（第一作者）	2023	食品工程	
19	超声波辅助酶法提取香蕉皮多酚	张帅（通讯作者）	2022	食品工程	
20	固态发酵葛根渣制备葛根素	张帅（第一作者）	2022	食品研究与开发	
21	微生物对糖滤泥发酵效果的影响	张帅（第一作者）	2022	食品工程	
22	Colorimetric method for clenbuterol detection based on the enzyme-like activity of magnetic Fe ₃ O ₄ @mSiO ₂ @MMT-SDS nanoparticles	张帅（通讯作者）	2023	Arabian Journal of Chemistry	
23	Absorption of oenothien B nanoparticles constructed using casein phosphopeptide and chitosan	张帅（通讯作者）	2023	Arabian Journal of Chemistry	
24	Effect of grain/bran crude extract from Fagopyrum tataricum on hypoglycemic activity of type 2 diabetes mice and study on molecular mechanism of treatment	张帅（排名第三）	2023.12	Cogent Food & Agriculture	
25	Effect of gelatin nano-coating containing Gardenia pigment on the preservation of pork slices	刘永（第一作者）	2022	Food Science and Biotechnology	
26	Preparation and properties of antioxidant peptides from wampee seed protein	刘永（第一作者）	2022	Journal of Food Measurement and Characterization	
27	Preparation, characterization, and properties of wampee seed antioxidant peptides-iron chelate	刘永（第一作者）	2022	Journal of Food Processing and Preservation	
28	Extraction optimization and antioxidant activity of Phyllanthus urinaria polysaccharides	刘永（第一作者）	2020	Food Science and Technology	
29	Optimization of preparation and properties of Gardenia yellow pigment-loaded alginate beads	刘永（第一作者）	2021	Korean J. Chem. Eng	
30	肉桂醛/聚乙烯醇膜的制备及对黄瓜酸保鲜研究	刘永（第一作者）	2021	包装与食品机械	
31	杨梅果核壳多酚超声辅助提取工艺优化及抗氧化活性	刘永（第一作者）	2021	包装与食品机械	

32	Levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in edible and fried vegetable oil: a health risk assessment study	马金魁 (第一作者)	202	Environmental Science and Pollution Research	
33	A novel enrichment and sensitive method for simultaneous determination of 15 phthalate esters in milk powder samples	马金魁 (第一作者)	2022	LWT - Food Science and Technology	
34	The formation mechanisms of key flavor substances in stinky tofu brine based on metabolism of aromatic amino acids	马金魁 (通讯作者)	2022	Food Chemistry	
35	Squab and quail meats: microbial status and prevalence of multidrug-resistant Shiga toxin-producing E. coli.	马金魁 (第一作者)	2023	Slovenian Veterinary Research	
36	黑曲霉发酵法制备柚子皮可溶性膳食纤维的研究	张素斌 (通讯作者)	2021	轻工科技	
37	Sequencing and Comparative Genomic Analysis of a Highly Metal-Tolerant <i>Penicillium janthinellum</i> P1 Provide Insights Into Its Metal Tolerance	陈慧英 (通讯作者)	2021	Frontiers in Microbiology	
38	Synthesis of L-asparagine Catalyzed by a Novel Asparagine Synthase Coupled With an ATP Regeneration System	陈慧英 (排名第三)	2021	Frontiers in Bioengineering and Biotechnology,	
39	Physicochemical characterization and the hypoglycemia effects of polysaccharide isolated from <i>Passiflora edulis</i> Sims peel	陈慧英 (排名第三)	2021	Food&Function,	
40	Exploration of anti-chromium mechanism of marine <i>Penicillium janthinellum</i> P1 through combinatorial transcriptomic analysis and WGCNA	陈慧英 (通讯作者)	2022	Ecotoxicology and Environmental Safety	
41	Interaction between laccase and diethylstilbestrol based on multispectral and chromatography analyses.	陈慧英 (通讯作者)	2022	Journal of Molecular Recognition	
42	Antioxidative mechanisms and anticolitic potential of <i>Desmodium styracifolium</i> (Osbeck) Merr. in DSS-induced colitic mice	陈慧英 (排名第六)	2022	Journal of Functional Foods	
43	Genome-wide identification and expression analysis of anthocyanin synthesis-related R2R3-MYB gene family in purple passion fruit (<i>Passiflora edulis</i>)	陈慧英 (通讯作者)	2023	Materials Express	
44	Computational simulation, multi-spectroscopic and degradation analysis of the interaction between <i>Trametes versicolor</i> laccase and Bisphenol E	陈慧英 (排名第七)	2023	Journal of Applied Spectroscopy	

45	结合光谱法和计算模拟分析 CYP3A4 酶与己烯雌酚的作用机制	陈慧英 (通讯作者)	2021	环境化学	
46	1 株产果胶酶中度嗜盐菌 (<i>Aspergillus aculeatus</i> GLUT-01) 的鉴定及产酶条件优化	陈慧英 (通讯作者)	2022	江苏农业科学	
47	Degradation by Vc-H ₂ O ₂ , characterization and antioxidant activity of polysaccharides from <i>Passiflora edulis</i> peel	陈慧英 (排名第五)	2021	J Food Process Preserv	
48	tRNA modification enzyme MiaB connects environmental cues to activation of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> type III secretion system,	林奇琦 (第一作者)	2022	PLOS Pathogens	
49	Spermidine Is an Intercellular Signal Modulating T3SS Expression in <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	林奇琦 (第一作者)	2022	Microbiology Spectrum	
50	A Bacterial Isolate Capable of Quenching Both Diffusible Signal Factor- and N-Acylhomoserine Lactone-Family Quorum Sensing Signals Shows Much Enhanced Biocontrol Potencies	林奇琦 (共一作者)	2022	Journal of Agricultural and Food Chemistry	
51	Gram-negative bacteria resist antimicrobial agents by a DzrR-mediated envelope stress response	林奇琦 (共一作者)	2023	BMC Biology	
52	The TwoComponent System FleS/FleR Represses H1-T6SS via Cyclic di-GMP Signaling in <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	林奇琦 (排名第四)	2022	Applied and Environmental Microbiology	
53	Markerless gene deletion in <i>Ralstonia solanacearum</i> based on its natural transformation competence	林奇琦 (排名第六)	2022	Frontiers in Microbiology	
54	A Novel Strategy for the Design of Aurein 1.2 Analogs with Enhanced Bioactivities by Conjunction of Cell-Penetrating Regions	廖凤婷 (第一作者)	2023	Antibiotics (Basel)	
55	无籽沙糖橘泛素结合酶 E2 基因 CrUBC2 的克隆及功能分	吴秀兰 (第一作者)	2023	园艺学报	
56	砂糖橘精氨酸脱羧酶 CrADC 基因的克隆及表达分析	吴秀兰 (第一作者)	2023	果树学报	
57	‘沙糖橘’S 蛋白同源基因 CrSPH 的克隆与表达分析	吴秀兰 (第一作者)	2023	西北植物学报	
58	白菜 PHD-finger 转录因子家族的鉴定及进化分析	吴秀兰 (第一作者)	2023	分子植物	
59	白菜 GRF 转录因子家族全基因组鉴定、进化及表达模式分析	吴秀兰 (第一作	2023	分子植物	

		者)			
60	Study on Changes of Nitrite Content in Two Kings of Foods under Different Storage Conditions	吴秀兰 (第一作者)	2023	Agricultural Biotechnology	
61	果蔬保鲜技术现状及展望	吴秀兰 (第一作者)	2022	山东化工	
62	新冠病毒 Omicron 变异株 S 蛋白变异位点及进化分析	吴秀兰 (第一作者)	2022	计算生物学	
63	发酵食品源功能活性肽及其应用研究进展	黄晓辰 (第一作者)	2021	现代食品科技	
64	Quality characteristics and microbial community dynamics of soy whey fermented by Tibetan kefir grains	黄晓辰 (通讯作者)	2022	Journal of food processing and preservation	
65	Levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in edible and fried vegetable oil a health risk assessment study	黄晓辰 (第一作者)	2021	Environmental Science and Pollution Research	
66	GAA/(Au-Au/IrO ₂)@Cu(PABA) reactor with cascade catalytic activity for α -glucosidase inhibitor screening	钟颖颖 (第一作者)	2024	Anal. Chim. Acta	
67	Antibody conjugated Au/Ir@Cu/Zn-MOF probe for bacterial lateral flow immunoassay and precise synergistic antibacterial treatment	钟颖颖 (第一作者)	2023	Biosens. Bioelectron.	
68	Stimuli-activable metal-based nanomaterials for on-demand and precise antibacterial applications	钟颖颖 (第一作者)	2022	ACS Nano	
69	AuAu/IrO ₂ @Cu(PABA) reactor with tandem enzyme-mimicking catalytic activity for organic dye degradation and antibacterial application	钟颖颖 (第一作者)	2021	ACS Appl. Mater. Interfaces	
70	Carbon dots-doped hydrogel sensor array for multiplexed colorimetric detections of wound healing	钟颖颖 (共同一作)	2023	ACS Appl. Mater. Interfaces	
71	Coptisine protects against hyperuricemic nephropathy through alleviating inflammation, oxidative stress and mitochondrial apoptosis via PI3K/Akt signaling pathway	刘严璐 (第一作者)	2022	Biomedicine & Pharmacotherapy	
72	Identification of colupulone and lupulone as the main contributors to the antibacterial activity of hop extracts using activity-guided fractionation and metabolome	李燕 (第一作者)	2023	Food Research International	

	analysis				
73	The beer component hordenine inhibits alcohol addiction-associated behaviours in mice	李燕（第一作者）	2023	Addiction Biology	
74	Chemical characterization and discovery of novel quality markers in Citrus aurantium L. fruit from traditional cultivation areas in China using GC-MS-based cuticular waxes analysis	李燕（第一作者）	2023	Food Chemistry: X	
75	百香果茶固体饮料的速溶性	刘钊（第一作者）	2021	食品工业	
76	香蕉紫薯雪媚娘制作工艺研究	刘钊（第一作者）	2021	肇庆学院学报	
77	柃叶中醇溶性物质的提取及其抑菌活性的研究	刘钊（第一作者）	2022	肇庆学院学报	
78	半固态发酵型无花果酒的研制	刘钊（第一作者）	2022	肇庆学院学报	
79	配制型罗汉果果冻酒的研制	刘钊（第一作者）	2023	食品工业	
80	加速溶剂萃取结合亲水交互色谱法同时测定油料种子中多种生育酚及生育三烯酚	董基（第一作者）	2021	中国酿造	
81	分散固相萃取检测果蔬中有机氯和菊酯类农药残留	董基（第一作者）	2023	食品科学	
82	溶菌酶与乳铁蛋白协同抑菌及其对牛乳保鲜研究	董基（第一作者）	2023	乳品与人类	

II -2-2-5 本专业教师近 3 年承担的代表性科研项目（限填 10 项）

序号	项 目 名 称	项目来源	起讫时间	经费（万元）	姓名	承担工作
1	铜绿假单胞菌 tRNA 修饰酶 MiaA 调控抗氧化胁迫反应及致病性的机制研究	国家自然科学基金委	2024.1-2026.12	30	林奇琦	主持项目
2	基于多功能纳米材料的食源性致病菌多模态侧流层析生物传感及其作用机制研究	2023 年度广东省基础与应用基础研究基金省市联合基金项目	2023.07-2025.07	10	钟颖颖	主持项目
3	高要佛手种植及加工关键技术示范与推广(2021N023	肇庆市科技局	2021.9-2023.4	30	汪洪武	主持项目
4	除味用植物单宁活性成分提取研究及其产业化应用	广西绿亨科技有限公司	2020.1-2021.12	20	张帅	主持项目
5	α -葡聚糖酶的固定化及固定化酶在蔗制糖工业中的应用(GXTZY202010)	广西糖资源绿色加工重点实验室	2020.1-2021.12	3.0	张帅	主持项目
6	南非叶多酚对 α -淀粉酶和 α -葡萄糖苷酶的抑制作用研究	肇庆市科技创新指导类项目	2023.9-2025.9	0	刘永	主持项目

7	肇庆发酵酸笋关键香气成分检测及其风味促熟机制研究	服务地方经济社会发展类项目	2023.07-2025.07	1	马金魁	主持项目
8	复合杀菌涂膜剂对番木瓜的贮藏保鲜研究	肇庆市科技创新指导类项目	2023.9-2025.9	0	吴秀兰	主持项目
9	半固态发酵/配制型果酒的研制	肇庆学院	2021-6-2023-6	0.6	刘钊	主持项目
10	超声辅助碱法提取菠萝蜜种仁膳食纤维的研究	肇庆市科技局	2022.9-2024.9	0	刘钊	主持项目

III 教育教学管理体系

III-1 课堂教学与课程建设

III-1-1 课程资源建设

III-1-1-1 公共课

课 程 名 称	使 用 教 材				课时
	教 材 名 称	主 编	出 版 单 位	出版年份	
思想道德与法律基础	《思想道德与法治（2021版）》	本书编写组	高等教育出版社	2021	48
中国近现代史纲要	《中国近现代史纲要（2021版）》	本书编写组	高等教育出版社	2021	48
马克思主义基本原理	《马克思主义基本原理（2023版）》	本书编写组	高等教育出版社	2023	32
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（2021版）》	本书编写组	高等教育出版社	2021	64
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（2021版）》	本书编写组	高等教育出版社	2021	48
形势与政策	无				32
思想政治理论课程实践教学	无				32
马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	无				16
国家安全教育	无				16
大学生劳动教育	无				16

大学英语I	《新视野大学英语：读写教程 1》 《新视野大学英语：视听说教程 1》	郑树棠	外语教学与研究出版社	2017 2015	64
大学英语II	《新视野大学英语：读写教程 2》 《新视野大学英语：视听说教程 2》	郑树棠	外语教学与研究出版社	2017 2015	64
大学英语III	《跨文化商务沟通教程：阅读与案例》	庄恩平	上海外语教育出版社	2014	32
大学英语IV	《旅游英语视听说（第二版）》	朱华	北京大学出版社	2020	32
	《基础法律英语教程》	张法连	北京大学出版社	2017	
	《学术英语读写教程》	鲍志坤	外语教学与研究出版社	2017	
计算机应用基础	《计算机应用基础》	李坚 蔡文伟	西安交通大学出版社	2019	32
大学日语I	《新标准日语教程 第一册》	陈爱阳	外语教学与研究出版社	2021	64
大学日语II	《新标准日语教程 第二册》	张元卉	高等教育出版社	2023	64
大学日语III	《新标准日语教程 第三册》	高阳	外语教学与研究出版社	2023	32
大学日语IV	《新标准日语教程 第三册》	高阳	外语教学与研究出版社	2023	32
大学体育I	《大学体育与健康数字化教程》	吴畏 张伟霞	北京体育大学出版社	2019	36
大学体育II	无				36
大学体育III	无				36
大学体育IV	无				36
大学生心理健康教育	《大学生心理健康教育》	邱鸿钟	广东高等教育出版社	2018	32
军事理论	《当代大学生军事教育教程》	曾峥	暨南大学出版社	2021	32
军事技能	无				32

III-1-1-2 专业（专业基础）课					
课 程 名 称	使 用 教 材				课时
	教 材 名 称	主 编	出 版 单 位	出版时间	
基础化学I	无机及分析化学	钟国清	科学出版社	2020 年 10 月	48
基础化学II	有机化学	高占先	高等教育出版社	2018 年 2 月	48
食品生物化学	食品生物化学	周海燕 谢达平	中国农业出版社	2021 年 3 月	48
食品试验优化设计	食品试验优化设计	杜双奎 师俊玲	中国轻工业出版社	2018 年 3 月	16
食品免疫学	食品免疫学	彭晓丽 赵光辉	中国轻工业出版社	2022 年 9 月	32
食品微生物学	食品微生物	樊明涛 赵春燕	郑州大学出版社	2018 年 3 月	48
营养生物化学与分子生物学	食品分子生物学	吕欣	中国农业出版社	2022 年 1 月	32
工程制图	机械制图	何铭新	高等教育出版社	2016 年 2 月	32
AutoCAD	AutoCAD	自编	自编	自编	32
食品分析	食品分析	王永华 戚穗坚	中国轻工业出版社	2023 年 1 月	32
食品化学	食品化学	阚建全	中国农业大学出版社	2021 年 10 月	32
食品工程原理	食品工程原理	李云飞 葛克山	中国农业大学出版社	2018 年 8 月	48
人体解剖与组胚学	人体解剖学与组织胚胎学	闫天杰 史杰孙 秀青	华中科技大学出版社	2018 年 8 月	32
生理学	生理学	欧阳五 庆	中国轻工业出版社	2023 年 1 月	32
食品工艺学	食品工艺学	朱蓓薇	科学出版社	2022 年 8 月	48
病理学	病理学	王连唐	高等教育出版社	2018 年 1 月	32
食品机械与设备	食品机械与设备	殷涌光	化学工业出版社	2006 年 9 月	32
食品营养与健康科学	食品营养与健康科学	刘学波 车会莲	中国农业出版社	2022 年 4 月	32
营养与代谢	临床营养学	于健春	人民卫生出版社	2021 年 5 月	32

功能食品原理与评价	功能性食品学	郑建仙	中国轻工业出版社	2019 年 11 月	32
食品分子营养学	食品营养学	孙远明 柳春红	中国农业大学出版社	2019 年 3 月	32
食品营养与健康科学研究方法	公共营养师（三级）	人力资源 社会保障部 教材办 公室	中国劳动社会保障出版社、中国人事出版社	2020 年 12 月	32
食品仪器分析	仪器分析	胡坪	高等教育出版社	2019 年 5 月	32
文献检索与科技论文写作	文献检索与科技论文写作	黄军左 丁书江	中国石化出版社	2018 年 1 月	24
营养与传统食疗学	营养与食疗学	吴翠珍 张先庚	中国中医药出版社	2018 年 1 月	24
慢性病与营养干预	营养与疾病	马玉霞	科学出版社	2019 年 5 月	24

III-1-1-3 实验课

课 程 名 称	使 用 教 材				课时
	教 材 名 称	主 编	出 版 单 位	出版时间	
基础化学实验 I	基础化学实验(I)-无机及分析化学实验	崔学桂	化学工业出版社	2010 年 11 月	32
基础化学实验 II	有机化学实验	兰州大学	高等教育出版社	2017 年 5 月	32
食品生物化学实验	食品生物化学实验	李玉奇 赵慧君 孙永林	西南交通大学出版社	2018 年 9 月	32
食品试验优化设计	食品试验优化设计	杜双奎 师俊玲	中国轻工业出版社	2018 年 3 月	16
食品微生物学实验	食品微生物学实验	郝林	中国农业大学出版社	2021 年 11 月	32
营养生物化学与分子生物学	食品分子生物学	战宇 郑成 宁正祥	中国轻工业出版社	2005 年 9 月	16
AutoCAD	机械制图习题集	钱可强	高等教育出版社	2015 年 12 月	32
食品分析实验	自编	自编	自编	自编	32
食品化学实验	食品化学实验和习题	徐玮 汪东风	化学工业出版社	2019 年 1 月	32
食品工程原理实验	自编	自编	自编	自编	32

生理学	生理学	欧阳五庆	中国轻工业出版社	2023 版	16
食品工艺学实验	食品工艺学实验	潘思轶	中国农业出版社	2015 年 6 月	32
食品营养与健康科学	食品营养与健康科学	刘学波 车会莲	中国农业出版社	2022 年 4 月	16
食品仪器分析	仪器分析	胡坪	高等教育出版社	2019 年 5 月	16
文献检索与科技论文写作	文献检索与科技论文写作	黄军左 丁书江	中国石化出版社	2018 年 1 月	16
食品工程原理课程设计	食工原理课程设计	张锦胜	中国轻工业出版社	2016 年 3 月	32
专业安全教育	实验室安全手册	李辉	化学工业出版社	2022 年 9 月	16
专业创新综合实验	功能性食品实验教程/食品营养学实验指导	米生权 陈文	中国轻工业出版社/中国轻工业出版社	2023 年/2022 年	16
个性化精准营养健康综合实验	自拟课题内容				32

III-1-1-4 教材建设

使用近 3 年出版的新教材比例		27.6%	使用省部级及以上获奖教材比例		96.6
序号	编写出版或自编教材名称	主编	编写内容字数	出版时间或编写时间	出版或使用情况
1	现代仪器分析实验	汪洪武	24.8 万	2022.07.01 出版	使用中, 效果良好
2	食品分析实验	张素斌	0.76 万	2023.08 最新修编	使用中, 效果良好

III-1-2 实践教学

III-1-2-1 实习实践

校外实习实践教学基地 (含 3 年内拟建, 在名称后标注“▲”)				
序号	单位名称	是否有协议	承担的教学任务	每次接受学生人数
1	广东健微营养科技有限公司▲	是	专业实习	8
2	广东爱塔馨安生物科技有限公司▲	是	专业实习	10-15
3	广东粤微生物科技有限公司▲	是	专业见习	15-30
4	汤臣倍健股份有限公司▲	是	专业见习	30-60
5	佛山市三水区隐雪食品有限公司	是	专业实习	5-20

6	广州顶津食品有限公司	是	专业实习	5-15
7	佛山市加良源食品有限公司	是	专业实习	4-10
8	四会市桔田源生物科技有限公司	是	专业实习	2-10

校内、外实习实践教学具体安排及管理相关情况

本专业实习工作严格按照《肇庆学院毕业实习工作管理办法》与《食品与制药工程学院毕业实习工作实施细则》进行。实习计划定于第7学期，历时12周。在实习前的一学期末，我们将以实习大纲为基础，精心编制实习计划，并呈报学院领导审批。实习单位的筛选，学院会结合学生的专业需求，从众多有意愿的食品企业、检测单位以及已通过国家相关机构资质认定、持有食品检验机构资质认定证书的第三方检测机构中审慎挑选。

实习指导教师由中级职称以上、教学经验丰富的教师担任，他们不仅对本专业的实践教学有深入了解，还具备出色的组织管理能力。指导教师会在实习前精心制定实施计划，并协调实习单位的面试时间，确保符合条件的学生能顺利参与。同时，指导教师会提前前往实习单位了解情况，做好充分的准备工作。

实习前，指导教师会对学生进行动员，强调纪律、安全和保密等方面的要求，以防止意外事故的发生。他们还会协助学生核实三方协议内容，并代表学院与学生、实习单位签订实习协议。在实习期间，指导教师会积极与实习单位合作，解决实习中遇到的问题，并协调学校与实习单位的关系。

此外，指导教师会密切关注学生的实习进展，指导学生编写实习报告和调查报告，解决实习中的困难。他们还会抽查学生的实习日志，确保学生全面完成实习任务。对于违反纪律的学生，指导教师会进行批评教育，并及时向学院汇报。

实习结束时，指导教师将负责填写实习鉴定和指导意见，并进行实习成绩的评定和总结工作。实习成绩将由实习单位初评，学院再组织指导教师和学生代表进行复评，综合考虑实习报告、实习日记、实习表现等多方面因素。学生必须完成全部实习内容，方可参与实习考核并获取实习学分。

III-1-2-2 专业实验室情况

序号	实 验 室 名 称 (含3年内拟建，在名称后标注“▲”)	实验室面积 (M ²)	实 验 室 人员配备 (人)	仪器设备(台、件)		仪器设备 总值 (万元)
				合计	万元以上	
1	光谱分析室(实训中心310)	40	1	3	3	28.1
2	液相色谱室(实训中心311)	40	1	1	1	94.5

3	气相色谱室（实训中心 312）	40	1	2	2	95.28
4	GC-MS、LC-MS、ICP-MS 室（实训中心 314）	60	1	1	1	165.5
5	食品专业基础实验室 1（实训中心 501）	100	1	10	2	21.5695
6	食品专业基础实验室 2（实训中心 502）	100	1	9	1	5.057
7	食品专业基础实验室 3（实训中心 503）	100	1	6	0	2.16
8	普通仪器室（实训中心 505）	50	1	28	13	49.0829
9	食品工艺实验室 1（实训中心 506）	100	1	18	2	10.485
10	食品工艺实验室 2（实训中心 507）	100	1	27	2	14.432
11	食品工程设计实验室（实训中心 510）	80	1	51	10	37.736
12	食品精密仪器室（实训中心 519-1）	35	1	29	10	101.548
13	食品营养基础实验室 1（实训中心 701）▲	100	1	7	3	45.7
14	食品营养基础实验室 2（实训中心 702）▲	100	1	7	3	44.3

III-1-2-3 专业实验室仪器设备一览表（指单价高于 800 元的教学仪器设备，本表可另附页续）

序号	仪器设备名称 (含 3 年内拟购, 在名称后标注“▲”)	品牌及型号、规格	数量	单价 (元)	国别、厂家	出 厂 年 份
1	pH 计	上海雷磁 PHS-3C	6	2170	中国雷磁	2018
2	阿贝折射仪	上海彼爱姆 BM-2WAJ	3	1800	中国彼爱姆	2018
3	冰淇淋机▲	东贝 CKX400PR0-A19	2	15000	中国东贝	2021
4	不锈钢高压灭菌锅▲	上海博迅 BXM-30R	2	5500	中国博迅	2021
5	超纯水机▲	山东博科 SCSJ-II-60L	1	10000	中国博科	2023
6	超高效液相色谱仪▲	安捷伦 1290 Infinity II	1	945000	美国安捷伦	2022
7	超声波清洗机	新芝 SB-5200DT.300W	1	3400	中国新芝	2018
8	超声波细胞粉碎机	上海汗诺 HN-1000Y	1	19800	中国汗诺	2017
9	超微量分光光度计▲	宝予德 Microdrop	1	89000	美国宝予德	2022

10	大型面包烤炉	乐创 YXQ-6	1	9800	中国乐创	2017
11	低速大容量离心机	上海安亭 TDL-40C	1	18000	中国上海安亭	2019
12	低速台式大容量离心机▲	卢湘仪 TD5M	4	8000	中国卢湘仪	2021
13	低速台式离心机	湖南湘立 TD4Z-WS	2	3900	中国湖南湘立	2018
14	电化学工作站▲	上海辰华 CHI760E	1	55000	中国上海辰华	2022
15	电热鼓风干燥箱	北京中器 DHG-9070A	1	3990	中国北京中器	2018
16	电热恒温鼓风干燥箱▲	一恒 DHG-9030A	6	2250	中国一恒	2021
17	电泳槽	君意 JY-SP7	1	1670	中国君意	2018
18	电子分析天平▲	华志 HZY-124/223	10	7500	中国华志	2021
19	电子天平▲	双杰 JJ2000B	20	2500	美国双杰	2021
20	多功能电烤箱▲	旭众 XZD-36N	1	8400	中国旭众	2021
21	多功能果菜榨汁机▲	铂富 BJE430	4	2900	中国铂富	2021
22	分光光度计	上海元析 V-5000	7	3580	中国元析	2018
23	干燥箱▲	珠江 DHG-9240A	1	4500	中国珠江	2021
24	高速分散器	宁波新芝 XHF-DY	2	4800	中国宁波新芝	2018
25	高速分散器均质机▲	宁波新芝 S10	4	7500	中国宁波新芝	2023
26	高速台式离心机	湖南湘立 TG16-WS	2	10200	中国湖南湘立	2018
27	高温烘箱▲	上海和呈 APG-9050AHK	3	9625	中国上海和呈	2021
28	高压均质机▲	上海顺仪 BXT-2000MLH	1	30000	中国上海顺仪	2023
29	恒流蠕动泵▲	保定雷弗 BT100F-1	2	6000	中国保定雷弗	2023
30	恒温箱	东京理化 SLI-400	2	9000	日本东京理化 SLI-400	2015
31	恒温振荡器▲	上海一恒 THZ-98AB	1	9200	中国上海一恒	2021
32	红外快速水分测定仪	普利赛斯 XM50	1	21200	瑞士普利赛斯	2017
33	激光粒度仪	布鲁克 NanoBrook Omni	1	445720	美国布鲁克海文	2018

34	胶体磨▲	华威 JM-F65	2	7000	中国华威	2021
35	绞肉机▲	巧厨娘 YCFG-JQ-32	2	4200	中国巧厨娘	2021
36	搅拌机	旭众 SZM-30L	2	4000	中国旭众	2021
37	搅拌机	乐创 B30-B	1	3350	中国乐创	2017
38	凯氏定氮仪	FOSS-8100	1	148000	丹麦 FOSS	2018
39	可见光分光光度计▲	精科 721N	10	1800	中国上海精科	2021
40	冷冻干燥器	北京博医康 Lab-1A-50E	1	51800	中国北京博医康	2018
41	冷冻高速离心机▲	舜制 TG20KR-D	1	25000	中国舜制	2022
42	冷冻离心机	湖南湘立 TGL-16M	1	34200	中国湖南湘立	2018
43	冷柜▲	海尔 SL-1020C2D2	3	7000	中国海尔	2021
44	马弗炉	喆图 SX2-4-10N	2	3820	中国上海喆图	2018
45	梅特勒快速水分测定仪▲	梅特勒 HE53	4	14500	中国梅特勒	2021
46	酶标仪	伯乐 IMark	1	52000	美国 Bio-Rad	2015
47	美的冰箱▲	美的 BCD-239WTGPM	3	2990	中国美的	2021
48	凝胶成像分析系统▲	北京六一 WD-9413A	1	137000	中国北京六一	2022
49	农药残留快速测试仪	达元绿洲 TL-300	1	3500	中国达元绿洲	2018
50	农药残留快速测试仪	智云达 ZYD-NP12D	1	13500	中国达元绿洲	2017
51	喷雾干燥机	世远 SY-6000	1	67000	中国世远生物	2015
52	气相色谱仪▲	赛默飞 Trace 1600	1	695000	美国赛默飞	2022
53	琼脂糖水平电泳槽▲	北京六一 DYCP-31DN	2	2000	中国北京六一	2023
54	三重四级杆气相色谱质谱连用仪▲	岛津 GCMS-TQ8050NX	1	1655000	日本岛津	2022
55	色差计	美能达 CR-10plus	1	15200	日本美能达	2018
56	商用冰柜▲	广福顺 风冷插盘式冷柜	2	14250	中国广福顺	2021
57	商用中药材粉碎机▲	Auari/奥力 AF-20A	2	3200	中国奥力	2021

58	生化培养箱▲	力辰 SPX-50B	2	2600	中国力辰	2021
59	生物显微镜▲	阿里巴巴 JX-YY-01	15	2000	中国迈时迪	2021
60	实验型均质机▲	顺仪 APV-60	1	39619	中国顺仪	2021
61	食品烘干机▲	心驰 ST-00	2	7800	中国淘浦湾	2021
62	手持式 ATP 荧光检测仪	达元绿洲 DY-6100(S)	3	14700	中国达元绿洲	2018
63	数码生物显微镜	奥特 BK-DM320	1	33600	中国重庆奥特	2014
64	数显粘度计	精科天美 SNB-2	1	8400	中国天美	2018
65	双目显微镜▲	上海蔡康 XSP-12CC	1	16000	中国蔡康	2023
66	台式高速离心机▲	力辰 LC-LX-H1850	1	8750	中国力辰邦西	2021
67	微胶囊造粒仪▲	瑞士步琦 B-390	1	395000	瑞士步琦	2023
68	系统气相色谱仪	岛津 GC-2014C	1	257800	日本岛津	2020
69	小型高速离心喷雾干燥机▲	巴谢特 BXT-2000MLH	1	27000	中国能共	2021
70	旋片式真空泵▲	宵汉 2XZ-1	1	2000	中国宵汉	2021
71	旋转蒸发仪▲	力辰 LC-RE-5299	2	3630	中国力辰邦西	2021
72	荧光定量 PCR 仪▲	杭州博日 FQD-96A	1	260000	中国博日	2023
73	荧光分光光度计▲	上海仪电 970CRT	1	98000	中国上海仪电	2023
74	榨汁机	飞利浦 HR1871	1	1400	中国飞利浦	2012
75	真空包装机▲	安盛科 620C	2	7200	中国安盛科	2021
76	真空泵	威伊 CRVpro 8	1	12760	中国威伊	2018
77	真空干燥箱	北京中器 DZF-6050	1	6190	中国中科环试	2018
78	振荡培养箱	天津欧诺 HNYC-260	1	55000	中国天津欧诺	2018
79	质构仪	博乐飞 CT3	1	281200	美国博乐飞	2018
80	智能电子拉力试验机	兰光机电 XLW(M)	1	57000	中国兰光机电	2017
81	紫外可见分光光度计	北京普析 T6	3	20000	中国北京普析	2018

82	紫外可见分光光度计▲	上海光谱 SP-756P	5	25000	中国上海光谱	2021
83	紫外可见分光光度计	北京普析 T9	1	137600	中国北京普析	2018
84	自动控温远红外线食品烤炉	康威 YXD50B-24	1	2830	中国康威	2003

III-1-2-4 实验及综合性、设计性实验开设一览表

序号	有实验的课程名称	课程要求		项 目 名 称 (综合性、设计性实验在项目名称后标注“▲”)	学时
		必修	选修		
1	基础化学实验 I	√		无机及分析化学实验的要求、电子分析天平和滴定分析基本操作(观看录像)	3
				常用仪器的洗涤与干燥	3
				电子天平的称量练习	3
				酸碱滴定操作练习	4
				NaOH 和 HCl 标准溶液的配制和标定	3
				醋酸电离常数的测定-PH 法	3
				按严重氮含量的测定-甲醛法	3
				自来水的总硬度的测定▲	4
				邻二氮菲分光光度法测定微量铁	3
				操作考核(电子天平、滴定分析基本操作等)	3
2	基础化学实验II	√		有机化学实验室的一般知识	3
				熔点的测定	3
				蒸馏和沸点的测定	3
				水蒸气蒸馏	3
				萃取	3
				环己烯的制备	4
				甲基橙的制备	4
				醇和酚的性质	3
				醛和酮的性质	3
				菠菜色素的提取与分离▲	6
3	食品生物化学实验	√		总糖含量的测定	4

				脂肪皂化价的测定	4
				蛋白质浓度测定（考马斯亮蓝 G-250 法）	4
				氨基酸纸层析法	4
				血清蛋白的醋酸纤维薄膜电泳	4
				过氧化氢酶活性的测定	4
				酵母 RNA 的提取（浓盐法）	4
				维生素 C 的定量测定（2,6-二氯酚靛酚滴定法）	4
4	食品试验优化设计	√		试验数据的分类与整理	2
				正交表的结构与性质、正交试验设计的基本程序	2
				正交试验结果的极差分析、正交试验结果的方差分析	2
				重复试验和重复取样试验结果方差分析	2
				SPSS 数据文件的建立与操作	2
				SPSS 在试验数据基本统计分析中的应用	2
				SPSS 在方差分析中的应用	2
				SPSS 在正交试验结果分析中的应用	2
5	食品微生物学实验	√		培养基的配置与灭菌	2
				高压蒸汽灭菌	2
				微生物的分离、纯化、接种和培养	4
				普通光学显微镜	2
				细菌的单染色法	2
				革兰氏染色法	2
				酵母菌的形态观察及活细胞鉴别	2
				霉菌的形态观察及类型区分	2
				细菌、酵母菌、霉菌的菌落观察	2
				显微镜直接计数法	2
				食品种菌落总数的测定	2
				大肠杆菌检验	2
				食用菌的原种、生产种育种	3

				灵芝、猴头菇菌栽培▲	3
6	AutoCAD	√		Auto CAD 基础知识及辅助绘图命令	4
				图层、颜色及线型	4
				二维图形的绘制	4
				图形的编辑	4
				文字与图案的填充及尺寸标注	4
				图形块与块的属性	4
				机械制图	4
				综合应用▲	4
7	食品分析实验	√		几种物理检验法测定液态食品相对密度及折射率	3
				乳粉水分含量的测定	3
				面粉总灰分的测定	3
				还原糖的测定	5
				粗蛋白质的测定	6
				亚硝酸盐的测定	6
				综合设计性实验▲	6
8	食品化学实验	√		淀粉含量的测定（碘量法）	4
				柑橘皮天然果胶的制备、测定和应用	4
				方便食品中淀粉化程度的测定	4
				蛋白质的盐析与透析	4
				油脂酸价的测定	4
				食品非酶褐变、褐变程度的测定	4
				多酚类物质总量测定	4
				食品中磷含量的测定——钼蓝比色法▲	4
9	食品工程原理实验	√		雷诺实验	2
				柏努利方程实验	3
				流体阻力测定实验	4
				离心泵性能测定实验	3

				过滤实验	4
				传热实验	4
				精馏实验	4
				吸收实验	4
				干燥实验	4
10	食品工艺学实验	√		课程绪论及实验安全教育	2
				肉松的加工	3
				果冻的加工	3
				冰淇淋的加工	3
				凝固型酸乳的加工	5
				腊肠的加工▲	5
				牛肉干的加工	3
				泡菜的加工▲	5
				烤鸡的制作	3
11	食品营养与健康科学	√		蛋黄总胆固醇的测定（邻苯 2 甲醛法）	4
				茶饮料中茶多酚的测定	4
				膳食调查	4
				食谱编制	4
12	食品仪器分析	√		气相色谱法测定有机磷类农药▲	4
				液相色谱法测定果冻中苹果酸、乳酸和柠檬酸的含量▲	4
				气质联用法测定植物挥发油成分▲	4
				液质联用法检测红曲米中橘青霉素的含量▲	4
13	文献检索与科技论文写作	√		中英文全文数据库的检索	4
				科技论文写作过程常用的软件	4
				专利文献的检索	2
				综述的写作▲	6
14	食品工程原理课程	√		设计内容计算	8

	设计			课程设计指导	10
				口头报告指导	10
				设计书撰写指导▲	4
15	专业安全教育	√		实验室安全知识	2
				危险化学品的安全管理	2
				实验室安全应急处理	12
16	生理学	√		绪论和机能实验学	4
				坐骨神经干动作电位及影响因素分析	4
				肌肉收缩实验	4
				呼吸运动的调节	4
17	营养生物化学与分子生物学	√		质粒 DNA 的提取及浓度检测	4
				PCR 技术扩增目的基因	4
				琼脂糖凝胶电泳检测及目的基因片段回收	4
				重组 DNA 的制备与转化	4
18	专业创新综合实验	√		食品保藏保鲜技术研究▲	32
19	个性化精准营养健康综合实验	√		老年人抗氧化及抗炎药膳开发▲	4
				孕妇的孕期调理汤膳开发▲	4
				肥胖人群果腹能量棒的开发▲	6
				代糖糖果的研制▲	6
				运动员的能量补充膳食研究▲	6
				高血压患者健康饮食研究▲	6
III-2 教育研究					
III-2-1 教学改革与建设研究					
III-2-1-1 本专业教师近 3 年获省部级及以上优秀教学成果、教材奖情况					
序号	获奖类别	获奖等级	获奖成果名称	主要完成人	获奖年度
1	广东省本科高校课程思政优秀案例	省部级二等奖	蛋白质的结构与功能	吴秀兰	2021

III-2-1-2 本专业教师近 3 年教学改革研究项目						
序号	课题编号	课 题 名 称	来源	启讫时间	负责人	承 担 工 作
1		广东省食品与药品实验教学示范中心	广东省教育厅	2018-2022	汪洪武	主持
2		虚实结合食品工程及制药工程仿真实训管理平台软件建设	教育部 2018 年第二批产学合作协同育人项目	2019.03-2020.12	汪洪武	主持
3	zlgc201722	校级食品与药品实验教学示范中心	肇庆学院质量工程项目	2017.12-2020.12	汪洪武	主持
4		化学与社会	校级	2020.12-2022.12	汪洪武	主持
5	zlgc202269	大健康产业学院	校级	2023.08-2025.08	汪洪武	主持
6	zlgc202268	特色食品产业学院	校级	2023.08-2025.08	汪洪武	主持
7	220603232105107	肇庆学院“课程思政教学研究研究中心”建设	教育部产学合作协同育人项目	2022-2024	李妍	研究中心统筹与建设
8	粤教高函[2018]1号	基于工程教育认证的食品专业人才培养模式的研究与实践	省部级	2018-2021	刘永	主持
9	ZLGC201915	食品科学与工程	校级	2020-2023	刘永	主持
10	sjjx201923	基于工程教育专业认证的食品工艺学实验课程重构与优化	肇庆学院 2019 年实践教学教学改革研究项目	2019.12-2022.12	赵建芬	主持
11	504/2021011511	基于工程教育专业认证的食品工艺学实验课程重构与优化	广东省高等教育教学改革项目	2020.12-2024.2	赵建芬	主持
12	zlgc202236	工程教育认证背景下《食品营养与健康科学》OBE 教学模式的探索与实践	校级	2023 年 7 月-2026 年 6 月	马金魁	主持
13	P21	线上线下混合式一流课程（食品分析）	广东省教育厅	2023-2028	张素斌	主持
14	结项编号 1145，立项编号 116	在线开放课程（食品分析）	广东省教育厅	2019-2023	张素斌	主持
15	立项编号 5	线上线下混合式一流课程（食品分析）	肇庆学院	2023-2026	张素斌	主持
16	立项编号 7	课程思政示范课堂（食品分析）	肇庆学院	2022-2024	张素斌	主持
17	结项编号 34	在线开放课程（食品分析 SPOC）	肇庆学院	2019-2022	张素斌	主持
18	编号：115	食品生物化学 SPOC	广东省本科高校教学质	2019.12-2023.8	吴秀兰	主持

			量与教学改革工程项目			
19	粤教高函[2016]236	大学生实习实训基地规范化建设研究与实践---以广东中食营科实习基地为例	广东省本科高校教学质量与教学改革工程项目	2016.11-2021.6	吴秀兰	主持
20	230801018175127	新工科建设背景下食品质量与安全人才时间能力提升	教育部产学合作协同育人项目	2023.8-2024.7	吴秀兰	主持
21	肇学院(2020)95号	食品生物化学课程思政项目	肇庆学院课程思政建设项目	2020.12-2022.11	吴秀兰	主持
22	肇学院(2022)51号	《食品生物化学》	肇庆学院本科优质课程	2022.7-2025.6	吴秀兰	主持
23	zlgc201707	精品课程(资源共享课)食品生物化学	肇庆学院质量工程及教改项目	2017.9-2021.7	吴秀兰	主持
24	ZLGC201953	大健康产业背景下以应用型人才培养为导向的食品工艺学课程体系改革与实践	肇庆学院	2020.3-2023.2	黄晓辰	讲授理论及实验课程
25	粤教高函[2021]29号	大健康产业背景下“产教研”融合模式在食品工艺学教学中的应用与实践	广东省教育厅	2021.12-2024.12	黄晓辰	讲授理论及实验课程

III-3-1 管理队伍结构

序号	机构名称	专职管理人员数	其中具有中级以上职称或硕士以上学位人数
1	食品营养与健康专业实验管理	1	1
2	教务管理	2	2
3	院办公室	2	2
4	辅导员办公室	5	5
5	实验中心	4	4

IV 教学条件与利用

IV-1 图书资料和校园网建设与利用

3年内本专业图书文献资料购置经费					83231.70元				
馆藏总量(万册)	0.18	中文藏书量(万)	0.18	外文藏书量(万)	0.1	中文期刊(种)	19	外文期刊(种)	1

		册)		册)					
数据库 (种)	17	中文电子 图书(万 册)	0.28	外文电子 图书(万 册)	0.18	中文电子 期刊 (种)	47	外文电子期 刊(种)	2722
订购主要专业期刊、重要图书的名称、刊物主办单位、册数、时间(注明已订购或拟3年内订购)									
期刊名称		刊物主办单位				册数		时间	
健康		北京市疾病预防控制中心				1		全年	
中国酿造		中国调味品协会, 北京食品科学研究院				1		全年	
食品与发酵工业		中国食品发酵工业研究院有限公司, 全国食品与 发酵工业信息中心				1		全年	
食品工业科技		北京一轻研究院有限公司				1		全年	
食品科学		北京食品科学研究院				1		全年	
微生物学报		中国科学院微生物研究所, 中国微生物学会				1		全年	
生理科学进展		北京生理学会, 北京大学				1		全年	
食品科技		北京市粮食科学研究院有限公司				1		全年	
微生物学通报		中国科学院微生物研究所, 中国微生物学会				1		全年	
生理学报		中国科学院上海营养与健康研究所中国生理学会				1		全年	
食品工业		上海市食品工业研究所				1		全年	
健康文摘		天津市卫生健康促进中心				1		全年	
食品研究与开发		天津市食品研究所有限公司				1		全年	
中国调味品		全国调味品科技情报中心站				1		全年	
中国健康心理学杂志		中国心理卫生协会				1		全年	
现代食品科技		华南理工大学				1		全年	
中国食用菌		中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所				1		全年	
中国生物化学与分子生 物学报		中国生物化学与分子生物学会, 北京大学				1		全年	
心理与健康(含2期增 刊)		中国生命关怀协会社会心理服务工作委员会				1		全年	
BioScience.生物科学		美国(Oxford University Press)				1		全年	

订购主要数字资源的时间和名称（含电子图书、期刊、全文数据库、文摘索引数据库等，注明已订购或拟3年内订购）

- 1、中国期刊网络资源总库
- 2、中国博硕士学位论文全文数据库
- 3、中国重要会议论文全文数据库
- 4、CNKI 工具书馆
- 5、中国高等教育期刊文献总库
- 6、中国数字图书馆
- 7、中国重要报纸全文数据库
- 8、中国专利数据库
- 9、国际会议论文数据库
- 10、维普中文期刊
- 11、海外专利数据库
- 12、超星数字图书馆
- 13、EI 数据库
- 14、SpringerLink
- 15、Emerald 期刊回溯库
- 16、中国知网中国重要报纸全文数据库
- 17、Iresearch 爱学术电子书

IV-2 经费投入

3 年内学校年均向本专业拟投入专业建设经费		230 万
序号	主 要 用 途	金 额（万元）
1	2021 年食品营养与健康专业实验室建设专项经费、 教学日常运行支出和教育实践经费	50
2	2022 年食品营养与健康专业实验室建设专项经费、 教学日常运行支出和教育实践经费	80
3	2023 年食品营养与健康专业实验室建设专项经费、 教学日常运行支出和教育实践经费	100
共 计		230

V 审核意见					
专业自评意见	(对照国家要求自评意见，不超过 600 字。) 食品营养与健康专业是依据《健康中国 2030 规划纲要》的建设要求以及遵循《新农科人才培养引导性专业指南》的指导思想而设立的，符合国家战略和食品行业经济社会发展需求和学校发展实际需要。专业定位清晰、人才培养目标明确、专业建设规划科学合理。人才培养方案符合国家标准，课程体系结构合理，课程设置规范合理。专任教师与实验教师中具有博士学位占比 72%，在数量与结构、教育教学水平、科学研究水平都能满足专业办学需要。有完善的教育教学管理文件、教学监控与管理机制，200 平方米的专业专用实验室以及 845 平方米的共用实验室，仪器设备约 700 多万元，能有效保障专业的教学质量。 对照广东省新增学士学位授予专业评审指标体系，食品营养与健康专业已满足新增学士学位授予权的相应要求。 专业负责人（签章）： 年 月 日				
院系审核意见	食品营养与健康专业符合国家战略和食品行业经济社会发展需求，专业定位清晰、人才培养目标明确、人才培养方案合理，师资队伍的数量与结构合理、教育教学和科学研究水平满足要求，教育教学管理体系完善、教学场所与条件充足，能有效保障专业的教学质量。 根据广东省新增学士学位授予专业评审指标体系，该专业已满足授予学士学位的条件。 院系负责人（签章）： 年 月 日				
单位学位评定委员会意见*	单位学位评定委员会主席（签章）： 年 月 日				
申请单位承诺	上述材料真实可靠、准确无误，不涉及国家秘密并可在互联网上公示及公开评审，其一切后果和法律责任由我单位承担。 单位公章 年 月 日				

*申请新增学位授权单位此栏由单位学术评定委员会（主席）签章。