

# 食品质量与安全专业优秀基层组织自评报告

王海英

食品质量与安全专业获评校级优秀基层教学组织以来，调动教师教育教学的积极性，从规范教学活动，落实教学任务、开展教研活动、推进教学改革等方面进行组织建设，现总结如下：

## 1 教师队伍建设

加强师德师风建设，注重开展教师职业理想、职业道德和学术道德教育。首先加强老师们对目前教育改革问题的认识与学习，紧紧围绕“为谁培养人、培养什么样的人、怎样培养人”这一核心问题，坚持“课堂讲授有纪律，公开言论有规矩”原则。其次加强师资培训，如参加“聚焦金课的一流本科专业建设与申报线上实操训练营”，“混合教学金课设计与教学实践培训班”等培训项目。同时加大引进青年教师的力度，充实教师队伍，2019年青年学者南湖论坛引进刘娇博士，2020年引进预聘师资万佳玮博士，新进博士的国际视野和教学理念也为本基层组织增添了新的活力，实行新进教师导师制与老一中一青传帮带制度，加强教学督导。

本教学组织中所有教授均为本科生授课，且为重要的基础课程和实践课程，如何冬兰老师主讲《微生物学》，王朝元老师主讲《生物化学》，王海英老师一直为工厂实习的负责人。教授为本科生上课达到100%。

继续建立“双师型”教师队伍建设，湖北植保总站刘元明教授一直坚持为学生讲授《植物检验检疫》课程，同时引进企业优秀的导师担任课程教师或专题讲座教授，增加在校教师与企业、工厂、科研院所的交流，疫情影响了学生正常的实习实践活动，相继聘请华工赛百陈佳工程师，青岛啤酒黄小祥工程师，枝江白酒徐军工程师开展实习实践线上讲座，使学生增加学习食品行业新生产、新政策和新标准的机会，满足新兴食品质量与安全专业建设的要求。

## 2 教学研究和教学改革

针对食品质量与安全专业的应用性较强的特点，优化教学管理制度。首先是教学制度与教学工作相统一，实质上明确培养目标，应用型本科教学制度要与应用型的培养目标相结合，建立服务型的教学管理制度，充分尊重教师和学生的相关意见，修订了2019培养方案，在培养方案中加强了分子生物学、免疫学的基础课程开设，在实验课程中加强生物技术在现代快速检测中的应用；增加对食品风

险预测、食品生产流通质量管理及安全溯源技术等相关课程的设置，适应社会需求。围绕以学生为主的教学模式进行开展，对学生进行人性化的管理。确保培养出高素质的应用型人才，不断促进应用型专业的长远发展。

加强专业教学建设的力度，完善专业培养方案与课程建设规划。组织专业教师开展形式多样的培养方案和课程体系讨论活动，使专业教师进一步明确了专业办学目标、发展方向和专业内涵建设思路，促进专业课程体系建设，进一步深入理解所任课程教学目标，有利于更新教学内容、改进教学方法，促进了专业教学建设水平的提高。制定、实施好教学工作计划。

注重教学改革活动的开展。食品质量与安全专业教师举行常态化的教研活动，内容涉及专业建设方案，课程建设，新生教育、学科竞赛，考研辅导，导师制实施等问题，充分展开研讨。进行教师互相听课的活动，开展本科课程内容及实验课程探讨，18,19级全面实行导师制，根据学生的特点做好培养与规划，做到因材施教。保证学生学习质量，使学生学业有归属感和成就感。

着眼于民族地区农产品产业发展对人才的需求，了解民族地区农产品企业及行业发展的新模式，最新需求，优化组合学校各学院的特色优势，基于教学研讨的内容，积极申报教学项目，本专业获得了5项教育部新农科研究与改革实践项目。

- 1 王海英，孙杰，孟博等，多学科融合的民族地区食品质量与安全专业人才培养模式的创新实践，教育部新农科研究与改革实践项目，2020.09-2024.12.
- 2 谭艳平，王海英，徐鑫等，新农科视域下民族高校食品质量与安全专业创新创业体系的优化与实践，教育部新农科研究与改革实践项目，2020.09-2024.12.
- 3 雷佳文，王海英，张丽等，基于“互联网+”的食品质量与安全专业“智慧”教学模式研究，教育部新农科研究与改革实践项目，2020.09-2024.12.
- 4 张丽，王海英，谭艳平等，面向新农科的民族高校食品质量与安全专业“创新型+应用型”实践教育体系构建，教育部新农科研究与改革实践项目，2020.09-2024.12.
- 5 阎春兰，何冬兰，王海英等，新农科建设背景下食品专业学生创新创业能力的培养，教育部新农科研究与改革实践项目，2020.09-2024.12.

2020 年发表教改论文 3 篇，其中核心期刊 2 篇：

- 1 阎春兰, 程国军, 文田, 陈思礼, 司晓棠, 何冬兰. 将素质教育融入野外植物实习的实践探索. 安徽农业科学, 2020, 48(15):275-276, 280.
- 2 阎春兰, 程国军, 裴国凤, 李晓华, 何冬兰. 项目实训在微生物学课程中的应用, 微生物学杂志, 2020. (核心期刊)
- 3 方莹\*, 杨海瑞, 张丽, 张芬. 酸奶慕斯配方优化及其在营养学实践中的应用, 食品工业, 2020, 41 (8): 144-148 (核心期刊)

### 3 课程建设和创新创业活动

根据课程归属、教师知识背景和研究领域,以及授课能力建立相应的课程群,定期进行集体备课、教学观摩和教学研讨。制定课程群的教学和实施方案,在疫情期间,实现教学资源共享,加强教学效果的评估和考核。拥有“微生物学系列课程”的教师团队,开设了国家级精品视频公开课《微生物与资源环境》,建设有线上课程《微生物学》,《食品安全与控制》,《生物化学实验》3 门。多家媒体采访并报道了食品工艺学实验课程。鼓励学生积极参与到民族地区的创新创业活动中来,有利于提高学生实践创新能力,树立创业意识,培养基础扎实、实践能力强、综合素质高的专业人才,2020 年获批国家级创新创业项目 1 项,省级创新创业项目 3 项。学科竞赛硕果累累,2020 年第四届全国大学生生命科学竞赛获奖情况如下:

项目名称	队长	队员	指导教师	获得奖项(省级)	获得奖项(国家级)
甲基红脱色菌株的分离、鉴定及降解特性的研究	赵薇	王祖英, 韦嘉妮, 章小蝶, 潘嘉维	阎春兰	一等奖	一等奖
小胶质细胞来源的 HMGB1 通过 TLR4 通路调控帕金森病神经炎症的作用及机制	吴慧琴	段芷颖, 向森, 滕力, 刘懿琛	孙燕	一等奖	二等奖
青海八眉猪脂肪酸的组成及相关基因的初步筛选	莫娇	杨庆金, 张芊, 白宇程	刘娇	二等奖	三等奖
牛油果的酶促褐变及其影响因素的研究	刘金晶	牟黠, 吴莉莎, 潘婷婷, 周其高华	方莹	二等奖	三等奖
果胶酶产生菌的筛选及酶学性质研	罗	顾玥颖, 王世	林爱	二等奖	三等奖

究	羽行	宇,汪立弢,王怡	华,张鹏		
番泻叶提取物对变形链球菌抑制作用的研究	白旭红	倪云梅,伍正友,王倩,刘红叶	陈微微	二等奖	
关于基质金属蛋白酶 3(MMP3)的蛋白结构分析及功能预测	白宇宁	王金瑶	李劲	三等奖	
白刺果纤维饮料发酵菌的筛选及工艺研究	韦金婷	陶心语,许悦,杨佳儒,曹汝桐	王海英	三等奖	

附:

### 1 教学组织活动



导师制见面会



考研辅导



教学研讨午餐会



校外专家线上课程

## 2 课程建设



### 课程介绍

食品安全对保障人民身体健康、经济发展以及社会物质方面起着至关重要的作用。培养食品安全与质量控制人才是整个食品供应链的共同人才需求。《食品安全控制学》是研究食品生产、加工、运输、贮存、消费等从农田到餐桌整个食品链中不安全因素防控的跨学科交叉课程。基于该课程的特点和“互联网+”。

学分 1.0 学时 14 见面课 4次  
教师 曹佳文  
学校 中南民族大学



### 课程介绍

有一类神秘的存在，它肉眼不可见却无处不在，突破我们对生命极限的认知；它们历史悠久，相遇而安，却由始终“与时俱进”；它们个体微小却神通广大，既能给我们人类带来灾难，也能给我们人类巨大“福利”，与我们亦敌亦友，它们就是微生物——地球上的“无冕之王”，如果你有兴趣走进神秘的微生物世界。

学分 1.0 学时 16 见面课 2次  
教师 阎春兰  
学校 中南民族大学

### 生物化学实验

主讲教师：林爱华 讲师 / 中南民族大学  
第3期 起止日期：2020-09-09至2020-12-31  
教学进度： 已完结 进行中 已结束 学时： 学时

课程简介：生物化学实验（本课程）立足于生物化学研究中的物质（如糖、脂、蛋白质、酶、维生素等）和基本技术（如电泳、层析等），结合生活和生产实际，全程展示和实验的基本原理、操作流程、数据分析和结果处理，引导学生关注实验细节和细节，培养学生仔细观察、认真思考和验证分析的能力。

加入课程

# 真香！大学生在实验室卤牛肉

## 食品工艺课还能这么上 口水都快流出来了

□楚天都市报记者 狄鑫 通讯员 杨江屹 吴婷

“同学们，卤牛肉的时候厚薄均匀才入味。卤料可以根据自己的口味进行调整。牛肉冷水下锅，去血水……”昨日下午，中南民族大学生命科学学院的一间专业实验室里，气氛有点奇特——50多名学生身穿实验服，手里端着“实验道具”竟是块牛肉，周围实验器材也悉数装成了新实验室和菜。菜、八角、辣椒等调料。他们一边听老师讲解，一边动手卤牛肉。

**实验室变成“后厨”**  
原来，这是该校最近很火的食品工艺课中的一节，这节课的教学是要体验牛肉罐头的制作过程。



学生在实验室制作卤牛肉

在听了生命科学学院教师曹佳文讲授的实验步骤和注意事项后，同学们以小组为单位，开始了牛肉罐头的制作实验。

食品质量与安全专业

“哎呀呀，你们是在干嘛牛肉的吗？”曹佳文老师在教室的阵阵掌声中打趣道。同学们也都笑了起来。“我们小组的肉质都很喜欢吃辣，所以我们在卤水里加了很多干辣椒。”刘璐一边说，一边不忘用镊子夹动锅中的牛肉。

品尝过自己卤的牛肉罐头后，张宇同学笑着说：“味道还不错，回家后再尝尝她卤的尝尝。”据介绍，同学们不仅能够品尝自己亲手制作的食物，还能打包带走分享给身边的朋友。“我朋友踩过这门课，他每次做完实验都会在朋友圈晒自己卤的菜，真是太羡慕了，可惜是生命科学学院的专业

课，我选不了啊！”该校计算机学院的覃宇正感叹。

**无需参加期末考试**

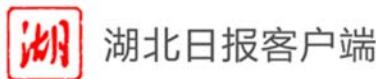
“我们这门课不做牛肉罐头，之前还做过牛乳酪、咸风干肠和水果罐头。别的班同学都传过来‘蹭吃蹭喝’，我们在制作过程中不知不觉学会了更多专业知识。”张宇说。

据曹佳文老师介绍，这门课是生命科学学院食品质量与安全专业的专业课，作为食品质量与安全的学生，除了关注食品安全，也要研究食品的质量和制作流程。实验课上的食材由学院提供，同学们

可以在有趣的实验过程中学习食品的制作工艺流程和质量控制。

据了解，这门课程共有八个实验，学生无需参加期末考试。只要在每次课后提交实验报告即可。课程期间，同学们制作了冰淇淋、绿豆糕、薯片饼干等备受学生欢迎的小零食。“我们课上制作的食品，一直在教师们的爱好和指导下进行食物更新，比如薯片饼干、牛肉罐头等美食的制作就是今年开设的。”曹佳文介绍。

课堂内外



### 这门课真香！大学生在课堂上学做美食

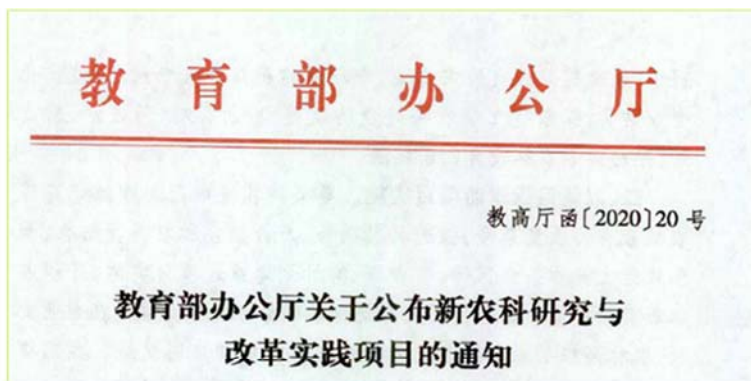
湖北日报

2020-11-12 19:18

湖北日报讯（记者韩晓玲、通讯员杨江屹、吴婷）11月11日，在中南民族大学生命科学学院206实验室里，食品质量与安全专业大三学生身穿白大褂，认真听教师曹佳文讲解实验步骤，然后动手操作。而他们这次的实验内容，是制作牛肉罐头。

好香的课堂！武汉高校男老师每堂课教一种食物做法，本周做牛肉罐头

3 教改项目



△	40	多学科融合的民族地区食品质量与安全专业人才培养模式的创新实践	中南民族大学	王海英
△	41	基于“互联网+”的食品质量与安全专业“智慧”教学模式研究	中南民族大学	雷佳文
△	42	面向新农科的民族高校食品质量与安全专业“创新型+应用型”实践教育体系构建	中南民族大学	张 丽
△	43	新农科视域下民族高校食品质量与安全专业创新创业体系的构建与实践	中南民族大学	谭艳平
△	44	新农科建设背景下食品专业创新创业人才的培养	中南民族大学	阎春兰