

普通高等学校本科专业设置申请表

校长签字：

学校名称（盖章）： 西安医学院

学校主管部门： 陕西省

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： 2015-07-20

专业负责人： 杨黎彬

联系电话： 18049572570

教育部制

学校基本情况表

学校名称	西安医学院	学校代码	11840
邮政编码	710021	校园网址	http://www.xiyi.edu.cn/
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 <input type="checkbox"/> 985 <input type="checkbox"/> 211		
现有本科专业数	12	上一年度全校本科专业招生总人数	3249
上一年度全校本科专业毕业总人数	2104	学校所在省市区	陕西西安未央区辛王路1号
已有专业学科门类	<input type="checkbox"/> 哲学 <input type="checkbox"/> 经济学 <input type="checkbox"/> 法学 <input type="checkbox"/> 教育学 <input checked="" type="checkbox"/> 文学 <input type="checkbox"/> 历史学 <input type="checkbox"/> 理学 <input type="checkbox"/> 工学 <input type="checkbox"/> 农学 <input checked="" type="checkbox"/> 医学 <input checked="" type="checkbox"/> 管理学 <input type="checkbox"/> 艺术学		
学校性质	<input type="radio"/> 综合 <input type="radio"/> 理工 <input type="radio"/> 农业 <input type="radio"/> 林业 <input checked="" type="radio"/> 医药 <input type="radio"/> 师范 <input type="radio"/> 语言 <input type="radio"/> 财经 <input type="radio"/> 政法 <input type="radio"/> 体育 <input type="radio"/> 艺术 <input type="radio"/> 民族		
专任教师总数	750	专任教师中副教授及以上职称教师数	428
学校主管部门	陕西省	建校时间	1951年01月
首次举办本科教育年份	2006年		
对口支援西部地区高等学校计划	<input type="radio"/> 支援高校 <input type="radio"/> 受援高校 <input checked="" type="radio"/> 无此项任务		
曾用名			
是否为中西部高校基础能力建设工程参与学校	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否	是否为中西部高校提升综合实力工作参与学校	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
学校简介和历史沿革	<p>西安医学院创建于1951年，其前身为陕西省卫生学校、陕西省卫生干部学院。1994年更名为陕西医学高等专科学校。2006年2月，经国家教育部批准，升格为本科院校，更名为西安医学院。学校总占地面积79.3万m²，建筑面积44.5万m²，固定资产总值9.94亿元。直属附属医院5所，非直属附属医院18所，其他各类实践教学基地46所。现有临床医学院等12个教学单位。开办有研究生教育、普通本科教育和继续教育。临床医学具有一级学科硕士学位授予权，有二级学科硕士学位授权点6个。本科教育开办有临床医学等12个本科专业。学校现有专任教师750人，具有副高及其以上职称的428人。</p>		

申报备案专业数据

专业代码	082701	专业名称	食品科学与工程
学位	工学	修业年限	四年
专业类	食品科学与工程类	专业类代码	0827
门类	工学	门类代码	08
所在院系名称	公共卫生系		

本满足“食品科学与工程”专业对学生进行专业基础能力训练和科研能力的培养，增强创新意识和实践能力。现有实验实训条件能够满足食品科学与工程专业办学需要，教学经费均能得到及时落实。

(三) 图书资料

现有中外文纸质图书1067594册、生均83.49册，中外文电子图书2754756册，中外文期刊862种，各种电子资源数据库32个，形成了以医学为主，其他学科全覆盖，融纸质资源、数字资源为一体的文献资源保障体系，实现了图书馆局域网与校园网、因特网的互联，为师生的科研和实习提供了便利条件。本专业图书资源广泛，并不断丰富。

(四) 校外实习基地

本专业依託管理先进、硬件充足的陕西省功能食品工程技术研究中心、陕西省食品药品检验所等科研机构加强实践教学，同时已与省内多家知名食品企业如西安银桥乳业、西瑞集团、陕西粮农集团、陕西秦东魔芋公司、陕西省眉县秦岭山食品有限责任公司等三十余家食品生产企业建立了实践教学合作关系，这些单位成为“食品科学与工程”专业学生进行实习、见习的稳定基地。

综上所述，现有师资队伍和实验实训条件完全能满足食品科学与工程专业办学要求。

食品科学与工程专业培养方案

专业代码: 082701

学科门类: 工学

主干学科: 生物学, 化学, 食品科学与工程

专业主干课程 食品生物化学、食品化学与仪器分析、食品微生物学、食品工程原理、食品生物技术、食品机械与设备、食品工艺学, 发酵食品工艺学, 保健食品研发与应用

一、培养目标

本专业注重加强学生实践动手能力、独立思考能力和科学研究能力的培养,在教学实施过程中,瞄准、紧跟社会需要和学科发展方向,培养具有较好的人文社会科学素养、强烈的社会责任感、良好的职业道德和努力创新的精神;具有化学、生物学、食品工程设计、食品毒理、食品生物技术、地方传统食品、保健(功能)食品及绿色有机食品的研发与品质控制管理等领域的基本理论、知识和技能,熟悉食品标准与法规,具有在食品质量管理、卫生监督及国际贸易机构中从事检验工作的能力;掌握食品生产的基本工艺基础知识,具有从事食品全程技术管理工作的基本能力;掌握运用现代信息技术进行文献检索,获取相关信息的基本能力;具有较强的英语阅读本专业外文书刊的能力和一定的听、说、写能力;具有应用计算机进行数据处理、分析、表达等基本能力。熟知国际食品质量安全标准体系及国内食品标准与法规,特别注重学科的交叉和融合,能运用所学知识和技能解决食品科学与工程管理的实际问题,同时使毕业生具有较强的择业竞争能力和较宽的就业适应能力,能在食品相关领域内,特别是保健食品领域从事食品生产技术管理、科学研究、产品开发、工程设计及食品质量与安全检测、控制、监督、执法、管理等方面工作的复合应用型高级工程技术人才。

二、培养规格

1. 培养规格的基本要求

(1) 知识结构要求

(1)自然科学知识:掌握数学、物理、化学、生命科学等方面的基本理论和基本知识;

(2)人文社会科学知识:具有一定的文学、艺术、哲学、思想道德、法学、社会学、心理学等方面的知识;

(3)工具性知识:掌握一门外国语,能阅读外文专业文献;掌握计算机应用基础知识、资料查询、文献检索的基本方法,具有运用现代信息技术获取相关信息的能力。

(4)专业基础知识:掌握无机及分析化学、有机化学、微生物学、生物化学、食品化学、食品工程原理食品安全与质量控制、食品分析与检测等方面的基本理论和实验技能;

(5)专业知识:掌握水产、果蔬、畜禽、林特原料的基础理论知识和产品的生产工艺及技术参数,掌握

食品质量的控制与食品安全卫生分析检验的基础理论与基本技能，掌握食品机械与设备的选型、使用、维护的基本原理与基本技能，掌握食品工厂及车间设计的基本原理与基本技术。

(6)工程技术知识：掌握工程制图（CAD）、电工电子学和基本工程技术等知识；

(7)经济管理知识：掌握经济学、管理学等方面的初步知识；了解与食品工业有关的方针、政策和法规。

（2）能力结构要求

2. 能力结构要求

(1)获取知识的能力：具备良好的自学能力、表达能力、社交能力、分析能力、归纳能力、抽象能力、空间想象能力、演绎推理能力、准确计算的能力、计算机及信息技术应用能力；

(2)应用知识能力：具备综合运用所掌握的理论知识和技能的能力，具备从事食品科学与工程及相关领域产品研发技术改造的能力，具备食品科学与工程实践和技术革新的能力，具备在食品科学与工程领域从事设计、生产、管理的能力，具备食品生产过程技术经济分析的能力，具备食品质量与安全性检验、分析的能力；

(3)创新能力：创新精神和实践能力包括创造性思维能力、创新实验能力、科学研究能力以及对新知识和新技术的敏锐性。

（3）素质结构要求

(1)具备较高的思想道德素质：包括政治素质、思想素质、道德品质、法制意识、诚信意识、团体意识、科学的世界观、人生观和价值观，有责任心和社会责任感；

(2)具备较高的文化素质：掌握一定的人文社科基础知识，具有较好的人文修养；具有国际化视野和现代意识及健康的人际交往意识；

(3)具备良好的专业素质：接受严格的科学思维方法训练，掌握一定的科学研究方法，有求实创新的意识和革新精神；在食品科学与工程领域具有较好的综合分析素养和价值效益观念；

(4)具备良好的身心素质：包括健康的体魄、良好的心理素质和生活习惯。

2. 培养规格的具体要求

(1)掌握科学的世界观和方法论，正确认识科学与社会的关系，热爱祖国，遵纪守法，诚信、求实，为民族振兴而努力工作。

(2)有较强的社会责任感和较高的道德水平，有较好的食品科学与工程以及相近学科的理论基础和基本技能；具备人类健康与资源环境和谐发展的理念，能自觉地将自然生态的一般原则应用于食品资源开发、食品加工与流通等环节。

(3)具有从事科研工作的好素质，掌握本专业和相近专业的基本研究方法和实验技能；能运用外语阅读本专业的文献资料和利用现代信息技术获取有效信息的能力；具有撰写科技论文和进行学术交流的能力。

(4)具有从事食品工厂设计、新产品开发、食品工艺技术、食品分析与检测、设备选用、食品生产管理和技术经济分析等实际工作的能力；了解国内外食品贸易状况、有关食品生产经营、管理及安全等方面的政策和法规，并具有与之相应的管理能力。

(5)熟练掌握一门外国语，能顺利阅读本专业的外文资料。

(6)掌握获取与应用科学研究信息的方法具有独立获取知识和分析、解决问题的能力，具备良好的团

队意识和精神。

(7) 心理素质好，身体健康，有一定的体育和军事基本知识，能够履行建设祖国和保卫祖国的神圣义务。具有一定的体育运动和卫生、军事基本知识，掌握体育运动和科学锻炼身体的方法和基本技能，养成良好的体育锻炼习惯和生活习惯，达到国家规定的大学生体育合格标准，身心健康。

三、课程设置结构体系

本专业课程结构分为理论教学和实践教学两部分：理论教学类包括基础教育、专业教育、综合教育三个教学平台，三个教学平台下共设有6个课程模块。其中通识教育平台包括公共基础课、通识教育任选课；学科基础平台包括学科基础课；专业平台包括专业基础课、专业选修课；实践教学类分为三类：基础教育实践、专业教育实践、综合教育实践。

本专业课程设置遵循大学科的知识构成；要求学生循序渐进完成必修与选修课程的学习。学生需要修读开设的基础必修课程：无机化学、分析化学、有机化学、物理化学、仪器分析、食品工程原理、食品生物化学、食品微生物学等；

本专业开设的专业课程：食品科学与工程导论、食品机械与设备、食品化学、食品物性学、食品营养与卫生（安全）学、食品工程高新技术、食品分析与检测、食品包装学、发酵食品工艺学、食品毒理学、食品物流学、保健食品研发原理及应用、有机食品生产与认证、食品酶学、食品生物技术、食品工艺学、食品感官评定、食品工厂设计与安装、文献检索与论文写作、食品研发综合训练等。

本专业开设的专业限选课程：食品原料学、野生植物资源开发与利用、粮油食品工艺学、食品标准法规与品质控制、食品试验设计及数据处理、农副产品加工、食品专业英语、软饮料工艺学、植物蛋白工艺学、乳及乳制品工艺学、中草药生物技术。

本专业开设的专业任选课程：中医食疗学、公共营养学、人群营养学、食品添加剂安全与检测、调味品工艺学、食用菌保健食品加工技术、杂粮保健食品加工技术、瓜果保健食品加工技术、野果保健食品加工技术、食品安全与质量控制技术、现代绿色食品管理与生产技术、药食兼用饮料加工技术等。

四、实践教学

实践教学的基本宗旨在于通过课程实习强化学生对理论知识的理解，培养学生的动手能力、思维能力及分析解决实际问题的能力；通过生产实习和毕业实习，使学生熟悉企业的生产流程和技术参数、食品机械与设备的应用、新产品开发以及食品流通各环节等，增强学生对食品从加工到销售各环节的认识；通过科研训练和毕业论文（设计），培养学生初步的科学研究和论文写作能力。

实践教学主要包括入学教育与军训、劳动教育、专业见习、专业实习、社会实践、课外素质拓展与创新实践、课程实习、专业技能训练、科研训练及毕业论文（设计）等八个部分，具体安排如下：

1. 入学教育与军训

入学教育与军训对培养学生的团体意识、身体素质、心理素质等具有重要作用，入学教育与军训时间为2周，安排在第一学期入学后进行。

2. 劳动教育、社会实践

劳动教育、社会实践等活动是促进学生素质获得全面发展的重要环节，严格按照学校有关规定组织实

施。劳动教育时间为3周，第一、三、五学期利用周末和课余时间进行；社会实践3周，在寒、暑假中进行。

3. 专业见习、专业实习

专业见习和专业实习是培养学生理论联系实际，锻炼和提高学生从事解决实际问题能力的重要环节。专业见习和专业实习安排专人组织学生到食品工厂和企业进行考察和实习，选派有经验的教师分组指导学生，使学生的实际动手能力和解决实际问题的能力得到大幅度的提高。专业见习和专业实习时间为9周，其中第二学期安排金工实习2周、第三学期安排专业认识实习1周、第四和第六学期利用课余时间各安排1周专业见习、第八学期安排专业毕业实习4周。

4. 课外素质拓展与创新实践

对学生进行培训和具体指导，组织学生申报学校的科研项目；组织学生参加大学生创业设计、大学生科技创新等比赛，并制定相应的奖励办法；聘请省内外学者、专家进行高水平的学术讲座，拓宽学生的知识面，了解本学科发展前沿；选择部分专业功底好、能力强的学生参与教师的科研工作；结合专业特点，组织学生参加相关的资格考试等。

5. 技能训练

第四~第七学期先后安排食品生物化学、食品微生物、食品分析与检测、食品感官评定、食品发酵工程、食品工艺学等课程综合实验各1周，第五~第六学期分别安排食品工程原理课程设计、食品机械与设备课程设计各1周，第七学期安排保健（功能）的设计与开发实验1周、食品研发综合训练3周，技能训练与测试时间为5周，利用课余时间进行。技能训练与测试主要组织开展“四个一工程”，即掌握一套应用自如的检测方法、学会一种大型仪器的使用方法、获得一个资格证书、写出一份产品可行性方案。配合开展实验应用技能训练，强化实践实训环节，提高学生工厂管理营销、工厂分析、应用研究、技术开发和科技管理等方面的应用能力。具体做法是：① 增加综合性、设计性实验；② 开放实验室；③ 聘请食品企业专家参与教学，使教学更贴近生产实际。

6. 毕业论文（设计）

毕业论文（设计）按食品科学与工程专业毕业论文（设计）指导规范执行，安排在第八学期进行。通过撰写学期（或学年）小论文（或小设计）和毕业论文（设计），使学生初步了解毕业论文（设计）的选题、资料查询与筛选、正文写作、答辩的全过程及规范化的要求，对学生进行创新思维、科研能力等方面的训练。第八学期毕业论文（设计）答辩等工作占课堂教学时间12周。

五、学制、学时与学分

1. 学制：标准学制为4年。

2. 学时与学分：理论教学3002学时，171学分，实践教学37学分，合计208学分。

六、毕业条件、学位授予与学位课程

1. 毕业条件：学生在规定年限内，完成本专业规定的课程学习和学分要求，且平均学分绩点达到规定要求方能毕业。

2. 学位授予：取得毕业资格且学分绩点达到学位条件要求的毕业生，授予相应的学士学位。

3. 学位课程：有机化学、生物化学、食品工程原理、食品微生物学、保健食品研发与应用、食品工

艺学。

七、专业教育内容与课程体系 见表 7-1~表 7-3。

表 7-1 食品科学与工程专业教育内容与课程体系

教育内容	知识体系	知识领域	必修课程名称	选修课程名称
基础教育	人文社会科学	政治、思想品德、法律基础	马克思主义基本原理，毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论，中国近现代史纲要，思想道德修养与法律基础，形势政策	公共选修课
		军事	军事理论	
	自然科学	数学	高等数学	
		物理	大学物理、物理实验	
	外语	外语	大学英语	
	计算机信息技术	计算机应用基础	计算机文化基础	
	体育	体育	体育	
	就业	就业指导	就业指导	
基础教育实践训练	基础教育综合领域	入学教育，军事训练，思想政治理论课实践，金工实习，社会实践，生产劳动		
专业教育	学科基础	理论基础课	工程制图（含 CAD 制图），无机及分析化学，有机化学，物理化学与胶体化学，仪器分析，电工电子学，工程力学，机械设计基础	主要专业限选课： 食品原料学，野生植物资源开发与利用，粮油食品工艺学，食品标准法规与品质控制，食品试验设计及数据处理，农副产品加工，食品专业英语，软饮料工艺学，植物蛋白工艺学，乳及乳制品工艺学，中草药生物技术等。 主要专业任选课： 中医食疗学，公共营养学，人群营养学，食品添加剂安全与检测，调味品工艺学，食用菌保健食品加工技术，杂粮保健食品加工技术，瓜果保健食品加工技术，野果保健食品加工技术，食品安全与质量控制技术，现代绿色食品管理与生产技术，药食兼用饮料加工技术。
		专业基础课	食品科学与工程导论，食品生物化学，食品微生物学，食品工程原理，食品机械与设备，食品化学，食品物性学，食品机械与设备，食品营养与安全（卫生）学，食品工程高新技术	
		实践教学基础课	食品工程原理实验，微生物综合实验，食品生物化学综合实验，食品工艺学综合实验，食品分析与检测综合实验，食品发酵工程综合实验，功能食品的设计与开发实验，食品分离综合实验	
	专业技术	专业核心课	食品分析与检测，食品包装学，发酵食品工艺学，食品毒理学，保健（功能性）食品研发原理及应用，食品物流学，食品工艺学，有机食品生产与认证，食品感官评定，食品酶学，食品生物技术，食品工厂设计与安装等	
	专业特色	专业特色课	中医食疗学，公共营养学，人群营养学，野生植物资源开发与利用，食品毒理学，中草药生物技术，调味品工艺学，食品安全质量控制技术，有机食品生产与认证，药食兼用饮料加工技术等	
	专业教育实践训练	专业教育综合领域	食品工程原理课程设计，食品机械与设备课程设计，专业综合实验，专业认识实习，专业生产实习，毕业实习，毕业设计（论文）	
综合教育	思想及文化素质教育	思想教育		思想教育讲座
	学术与科技活动	学术与科技活动		学术讲座
	文艺活动	文艺活动		文艺活动
	体育活动	体育活动		体育活动
	自选活动	自选		学生选择

表 7-2 食品科学与工程专业实践教学内容与体系

实践教学 内容 与 体系	实践教学 模块	实践教学环节	基本教学目的
	基础教育 实践	入学教育	思想政治和专业认识教育等
		军事训练	培养基本军事常识、技能和国防观念等
		体育	培养体育锻炼技能和养成终身体育锻炼意识等
		思想政治理论实践	培养思想道德素质及理论联系实际、社会调查和沟通能力等
		文献检索实践	学会查找、有效利用文献能力
		金工实习	培养传统及现代加工基本技能等
		社会实践	培养了解社会、了解国情、奉献社会、锻炼毅力、增强社会责任感等
		生产劳动	培养劳动观念和劳动技能等
		随课进行的实验或独立设置的实验课	培养基本实验技能及设计实验能力等
	专业教育 实践	课程设计、综合实验	培养基本设计、研究能力等
		专业认识实习	认识专业设备，了解企业概况等
		专业生产实习	掌握食品加工工艺和生产实际基本技能等
		毕业实习	培养从事科学研究或工程设计能力的科学思维
		毕业设计（论文）	培养从事某种实际工作的能力、培养综合设计、研究能力等
	综合教育 实践	科技创新实践	培养科研能力、创新精神等
		综合素质	培养身心素质、文化素养等

表 7-3 食品科学与工程专业专业能力的培养体系

序号	专业技能	技能分解	技能训练课程	其他途径	学期安排
1.1	专业学习能力	理论学习能力			贯穿 1-8 学期各门课程和各个学习环节
2.1	专业实践能力	化学类实验基本技能	无机化学, 有机化学, 分析化学, 食品化学, 食品分析与检测	技能训练、毕业论文、大学生科学研究和创业行动计划	贯穿 1-8 学期各门课程和各个学习环节
2.2		生物类实验基本技能	食品生物化学, 食品微生物学	技能训练、毕业论文、大学生科学研究和创业行动计划	贯穿 1-8 学期各门课程和各个学习环节
2.3		仪器分析能力	仪器分析	技能训练、毕业论文、大学生科学研究和创业行动计划等	贯穿 1-8 学期各门课程和各个学习环节
2.4		食品加工技术	动物食品加工工艺, 植物食品加工工艺	专业技能训练、毕业论文、大学生科学研究和创业行动计划	贯穿 4-8 学期各门课程和各个学习环节
2.5		食品工程技术	食品工程原理, 食品机械与设备, 食品工程高新技术, 食品工厂设计与安装	课程设计 毕业设计	贯穿 4-8 学期各个学习环节
2.6		综合能力	食品试验设计与数据处理 食品研发综合训练	生产实习 毕业实习	贯穿 4-8 学期各门课程和各个学习环节
3.1	专业基础能力	书面表达能力	文献检索与论文写作	实验报告、课程论文、课程设计、毕业论文	贯穿 1-8 学期各门课程和各个学习环节
3.2		口头表达能力		课堂讨论、第二课堂、论文答辩	贯穿 1-8 学期各门课程和各个学习环节
3.3		社会调查能力	专业调研	暑期社会实践	各暑期、贯穿 4-8 学期各门课程和各个学习环节
4.1	专业拓展能力	有效合作能力		科研训练及竞赛	贯穿 5-8 学期各门课程和各个学习环节
4.2		创新创业能力		毕业论文、科研训练、学科竞赛、大学生创业等	各暑期、贯穿 4-8 学期各门课程和各个学习环节
4.3		社会适应能力		社会实践 毕业实习	各暑期、贯穿 4-8 学期各门课程和各个学习环节

八、专业指导性培养计划表 见表 8-1~表 8-6。

表 8-1 各教学环节学时分配表

类别	必修课			选修课		实践教学环节	合计
	公共基础课	专业基础课	专业课程	专业任选课程	公共选修课		
课内学时	1162	832	448	480	(80)	34 周	3002
占课内总学时的比例(%)	38.71	24.98	14.92	15.99	—	—	100%

表 8-2 实践教学环节表

序号	编 号	名 称	周数	学分	学期	内 容 及 其 安 排
1		入学教育	1		1	
2	42351010	军事训练	2	2	1	
3		生产劳动	3		1~8	课外, 假期进行
4		社会实践	3		1~8	课外, 假期进行
5	15351020	金工实习	2	2	2	
6	04351010	专业认识实习	1	1	3	
7	0432403*	食品生物化学综合实验	1	1	4	
8	0432407*	食品微生物综合实验	1	1	5	
9	0432303*	食品工程原理课程设计	1	1	5	
10	0432105*	食品分析与检测综合实验	1	1	5	
11	0432410*	食品机械与设备课程设计	1	1	6	
12	0433106*	食品感官评定综合实验	1	1	6	
13	0432107*	食品发酵工程综合实验	1	1	6	
14	0432111*	保健(功能)食品的设计与开发实验	1	2	7	
15	0431105*	食品工艺学综合实验	1	2	7	
16	04331090	食品研发综合训练	3	4	7	
17	04351080	毕业实习	4	5	8	
18	04351090	毕业设计(论文)	12	12	8	
		合 计	40 周	37		

表 8-3 指导性培养计划表—必修课计划及总表

类别	序号	课程编号	课程名称	总学时	课内学时		课外学时	学分数	各学期课内开课总学时分配									
					理论	实验			一	二	三	四	五	六	七	八		
公共基础课	1	12313030	思想道德修养与法律基础	48	44		4	3	44									
	2	12315050	马克思主义基本原理	48	44		4	3		44								
	3	12315060	中国近现代史纲要	32	32			2			32							
	4	1231605*	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(1)~(2)	96	84		12	6				48	36					
	5	1331101*	体育(1)~(4)	128	128			4	32	32	32	32						
	6	1231302*	就业指导(1)~(2)	38	16		22	1							16			(22)
	7	13312010	军事理论	36	12		24	1	12									
	8	1231101*	形势政策 1、(1)~3、(4)	112	56		56	2	8	8	8	8	8	8	8	8		
	9	1131101*	大学英语(1)~(4)	256	256			12	64	64	64	64						
	10	07311010	计算机基础及应用	64	32	32		3	64									
	11	0831102*	高等数学 II (1) ~ (2)	128	128			6	64	64								
	12	0831201*	大学物理(1)~(2)	96	96			5		48	48							
	13	0831202*	物理实验(1)~(2)	48		48		2		24	24							
	14	08312030	大学语文	32	32			2			32							
	小 计			1162	960	80	122	52	288	284	240	152	44	24	8		(22)	
专业基础课	1	07321010	工程制图(含 CAD 制图)	48	16	32		3		48								
	2	01321030	无机及分析化学	64	32	32		4	64									
	3	04325200	有机化学及实验	64	40	24		4		64								
	4	04325220	物理化学与胶体化学及实验	64	40	24		4			64							
	5	04325230	仪器分析	48	16	32		2				48						
	6	04341020	机械设计基础	48	32	16		3			48							
	7	04321030	电工电子学	48	32	16		2			48							
	8	04324010	工程力学	48	32	16		3				48						
	9	04324020	食品科学与工程导论	48	48			3		48								
	10	04324030	食品生物化学及实验	48	32	16		3				48						
	11	04323070	食品微生物学及实验	48	32	16		3				48						
	12	04323030	食品工程原理及实验	48	32	16		3				48						
	13	04324100	食品机械与设备	48	32	16		3						48				
	14	04321010	食品化学及实验	48	32	16		3					48					
	15	04321020	食品物性学	32	32			2							32			
	16	04331010	食品营养与卫生(安全)学	48	32	16		3			48							
	17	04321040	食品工程高新技术	32	28	4		2							32			
	小 计			832	540	292		50	64	160	208	240	96	64				
专业课	1	04321050	食品分析与检测	32	12	20		2					32					
	2	04321060	食品包装学	32	24	8		2					32					
	3	04321070	发酵食品工艺学	48	32	16		2						48				
	4	04321080	食品毒理学	32	32			2					32					
	5	04331130	食品物流学	32	32			2								32		
	6	04321110	保健食品研发原理及应用	32	24	8		3								32		
	7	04321120	有机食品生产与认证	32	28	4		2					32					
	8	04321130	食品酶学	32	32			2						32				
	9	04321140	食品生物技术	32	32			2						32				
	10	04331050	食品工艺学及综合试验	64	40	24		4								64		
	11	04331060	食品感官评定	32	12	20		2						32				
	12	04331070	食品工厂设计与安装	32	24	8		2								32		
	13	04331080	文献检索与论文写作	16	12	4		1								16		
	14	04331090	食品研发综合训练				3周	4								3周		
	小 计			448	336	112		32					128	144	176			

专业公选课	480	360	120		30				64	128	160	128	
公共选修课	(80)	(80)	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—
实践教学环节	40周	34		6周	37	3	2	1	1	3	3	5	16
综合素质学分					2								
合 计	3002	2276	604	122	208	352	444	448	456	396	392	312	22

表 8-4 指导性培养计划表—专业限选课计划表

序号	课程编号	课程名称	总学时	课内学时		考核类型	开课学期	学分数
				理论	实验			
1	04341010	食品原料学	32	24	8	考试	4 或 5	2
2	04341030	野生植物资源开发与利用	32	24	8	考试	4 或 5	2
3	04341020	粮油食品工艺学	32	24	8	考查	4 或 5	2
4	04341040	食品标准法规与品质控制	32	24	8	考查	4 或 5	2
5	04341050	食品试验设计及数据处理	32	24	8	考查	5 或 6	2
6	04341060	农副产品加工	32	24	8	考查	5 或 6	2
7	04341070	食品专业英语	32	24	8	考查	5 或 6	2
8	04341080	软饮料工艺学	32	24	8	考试	6 或 7	2
9	04341090	植物蛋白工艺学	32	24	8	考试	6 或 7	2
10	04341100	乳及乳制品工艺学	32	24	8	考查	6 或 7	2
11	04341110	中草药生物技术	32	24	8	考试	6 或 7	2
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								

注：每生还必须从全校公共选修课中选满至少 80 学时的公共选修课。专业选修课环节要求不低于 30 学分。限选课占 20 学分，任选课占 10 学分。

表 8-5 指导性培养计划表 —专业任选课计划表

序号	课程编号	课程名称	总学时	课内学时		考核类型	开课学期	学分数
				理论	实验			
1	04342010	中医食疗学	16	12	4	考查	4 或 5	1
2	04342020	公共营养学	16	12	4	考查	4 或 5	1
3	04342030	人群营养学	16	12	4	考查	4 或 5	1
4	04342040	食品添加剂安全与检测	16	12	4	考查	4 或 5	1
5	04342050	调味品工艺学	32	24	8	考查	5 或 6	2
6	04342060	食用菌保健食品加工技术	32	24	8	考查	5 或 6	2
7	04342070	杂粮保健食品加工技术	32	24	8	考查	5 或 6	2
8	04342080	瓜果保健食品加工技术	32	24	8	考查	5 或 6	2
9	04342090	野果保健食品加工技术	32	24	8	考查	5 或 6	2
10	04342100	食品安全与质量控制技术	32	24	8	考查	6 或 7	2
11	04342110	现代绿色食品管理与生产技术	32	24	8	考查	6 或 7	2
12	04342120	药食兼用饮料加工技术	32	24	8	考查	6 或 7	2
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								

注：每生还必须从全校公共选修课中选满至少 80 学时的公共选修课。

表 8-6 分学期安排专业指导性培养计划表

学期	序号	课程编号	课 程 名 称	课程类别	考核类型	学 时 分 配				备注
						总学时	理论	实验	周学时	
第一 学 期	1	12313030	思想道德修养与法律基础	必修	考查	48	44		4	
	2	07311010	计算机基础及应用	必修	考查	64	32	32	4/5	
	3	13312010	军事理论	必修	考查	36	12		1	
	4	13311011	体育（1）	必修	考查	32	32		3	
	5	12311011	形势政策 1	必修	考查	16	8		1	
	6	11311011	大学英语（1）	必修	考试	64	64		4/5	
	7	08311021	高等数学 II（1）	必修	考试	64	64		5/4	
	8	01321030	无机及分析化学	必修	考试	64	32	32	5/4	
	9	42351010	军事训练	必修	考查	2 周	2 周			
	10		入学教育	必修		1 周				
小 计						352	288	64	27	
第二 学 期	1	13311012	体育（2）	必修	考查	32	32		2	
	2	12311012	形势政策（1）	必修	考查	16	8		1	
	3	12315050	马克思主义基本原理	必修	考查	48	44		2/3	
	4	11311012	大学英语（2）	必修	考试	64	64		4	
	5	08311022	高等数学 II（2）	必修	考试	64	64		4	
	6	08312011	大学物理（1）	必修	考试	48	48		3	
	7	08312021	物理实验（1）	必修	考查	24		24	1/2	
	8	04325200	有机化学及实验	必修	考试	64	40	24	4	
	9	07321010	工程制图（含 CAD 制图）	必修	考查	48	16	32	3	
	10	04324020	食品科学与工程导论	必修	考查	48	48		3	
	11	15351020	金工实习	必修	考查	2 周				
小 计						456	364	80	27	
第三 学 期	1	13311013	体育（3）	必修	考查	32	32		2	
	2	12311013	形势政策 2	必修	考查	16	8		1	
	3	12315060	中国近现代史纲要	必修	考查	32	32		2	
	4	11311013	大学英语（3）	必修	考试	64	64		4	
	5	08312012	大学物理（2）	必修	考试	48	48		3	
	6	08312022	物理实验（2）	必修	考查	24		24	1/2	
	7	08312030	大学语文	必修	考查	32	32		2	
	8	04325220	物理化学与胶体化学及实验	必修	考试	64	40	24	4	
	9	04341020	机械设计基础	必修	考查	48	32	16	3	
	10	04321030	电工电子学	必修	考查	48	32	16	3	
	11	04331010	食品营养与卫生（安全）学	必修	考查	48	32	16	3	
	12	04351010	专业认识实习	必修	考查	1 周				
小 计						456	352	96	28/29	

续表 8-6 (1)

学期	序号	课程编号	课 程 名 称	课程类别	考核类型	学 时 分 配				备注
						总学时	理论	实验	周学时	
第四学期	1	13311014	体育(4)	必修	考查	32	32		2	
	2	12316051	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(1)	必修	考试	48	48		3	
	3	12311014	形势政策(2)	必修	考查	16	8		1	
	4	11311014	大学英语(4)	必修	考试	64	64		4	
	5	04323030	食品工程原理及实验	必修	考试	48	32	16	3	
	6	04323070	食品微生物及实验	必修	考试	48	32	16	3	
	7	04324030	食品生物化学及实验	必修	考试	48	32	16	3	
	8	04325230	仪器分析	必修	考查	48	16	32	3	
	9	04324010	工程力学	必修	考试	48	32	16	3	
	10		专业公选课	必修	考试	64	48	16	4	
	11	0432403*	食品生物化学综合实验	必修	考查	1周				
小 计						464	344	112	29	
第五学期	1	12316052	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(2)	必修	考试	36	36		2/3	
	2	12311015	形势政策3	必修	考查	16	8		1	
	3	04324100	食品机械与设备	必修	考试	48	32	16	3	
	4	04321010	食品化学	必修	考试	48	32	16	3	
	5	04321050	食品分析与检测	必修	考试	32	12	20	2	
	6	04321060	食品包装学	必修	考试	32	24	8	2	
	7	04321080	食品毒理学	必修	考试	32	32		2	
	8	04321120	有机食品生产与认证	必修	考试	32	28	4	2	
	9		专业公选课	必修	考试	128	96	32	8	
	10	0432407*	食品微生物综合实验	必修	考查	1周				
	11	0432303*	食品工程原理课程设计	必修	考查	1周				
	12	0432105*	食品分析与检测综合实验	必修	考查	1周				
小 计						404	300	96	25/26	
第六学期	1	12311016	形势政策(3)	必修	考查	16	8		1	
	2	12313021	就业指导(1)	必修	考查	16	16		1	
	3	04321020	食品物性学	必修	考试	32	32		2	
	4	04321040	食品工程高新技术	必修	考试	32	28	4	2	
	5	04321070	发酵食品工艺学	必修	考试	48	32	16	3	
	6	04321130	食品酶学	专业	考试	32	32		2	
	7	04321140	食品生物技术	必修	考试	32	32		2	
	8	04331060	食品感官评定	必修	考试	32	12	20	2	
	9		专业公选课	必修	考试	160	120	40	10	
	10	0432410*	食品机械与设备课程设计	必修	考查	1周				
	11	0433106*	食品感官评定综合实验	必修	考查	1周				
	12	0432107*	食品发酵工程综合实验	必修	考查	1周				
小 计						400	312	80	25	

续表 8-6 (2)

学期	序号	课程编号	课 程 名 称	课程类别	考核类型	学 时 分 配				备注
						总学时	理论	实验	周学时	
第七学期	1	12311017	形势政策(4)	必修	考查	16	8		1	
	2	04331130	食品物流学	必修	考试	32	32		2	
	3	04321110	保健食品研发原理及应用	必修	考试	32	24	8	2	
	4	04331050	食品工艺学及综合实验	必修	考查	64	40	24	4	
	5	04331070	食品工厂设计与安装	必修	考查	32	24	8	2	
	6	04331080	文献检索与论文写作	必修	考查	16	12	4	1	
	7		专业公选课	必修	考试	128	96	32	8	
	8	0432111*	保健食品设计与开发实验	必修	考查	1周				
	9	0431105*	食品工艺学综合实验	必修	考查	1周				
	10	04351090	食品研发综合训练	必修	考查	3周				
	小 计					320	236	76	20	
第八学期	1	04351080	毕业实习	必修	考查	4周	4周			
	2	04351090	毕业设计(论文)	必修	考查	12周	12周			
	3	12313022	就业指导(2)	必修	考查	(22)				讲座
		小 计					16周	16周		

九、课外素质拓展与创新实践要求及学分一览表

序号	项目	名称	要求	学分	认定部门
1	职业技能	全国大学英语四级考试	合格	1	教务处
		全国大学英语六级考试	合格	2	
		全国大学计算机等级考试	二级及以上	2	
		其它部（省）行业职业资格、水平、证书考试（营养师、面包师等）	合格	2	
2	学科竞赛	校级	一等奖	3	教务处
			二等奖	2	
			三等奖	1	
		省级	一等奖	4	
			二等奖	3	
			三等奖	2	
		国家级	一等奖	6	
			二等奖	5	
			三等奖	4	
3	科研创新实践	主持或参与校级科研、教改课题	每项课题 毕业前应成功结题 (参与人须排名前 2)	主 2 参 1	科技处 (教改 课题由 教务处 认定)
		参与省级科研、教改课题		参 2	
		参与国家级科研、教改课题		参 3	
4	科研论文 文艺作品	校级、地市级报刊文章、作品	每篇作品为 第一作者	1	科技处 (教改 课题由 教务处 认定)
		省级论文、作品		2	
		国家级论文、作品（专利）		4	
		实践报告	校级优秀实践报告	1	
			省级优秀实践报告	2	

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	工学学士
学校开始举办本科教育的年份	2006年	现有本科专业(个)	12
学校本年度其他拟增设的专业名称	100202TK 麻醉学 100203TK 医学影像学 100204TK 眼视光医学 120102 信息管理与信息系统	本校已设的相近本、专科专业及开设年份	预防医学 2007年 药学 2006年 中药学 2008年 医学检验技术 2006年
拟首次招生时间及招生数	2016年, 60人	五年内计划发展规模	到2020年达到300人
师范专业标识(师范S、兼有J)		所在院系名称	公共卫生系
高等学校专业设置评议专家组织审核意见	 (主任签字) 年 月 日	学校审批意见(校长签字)	 (盖章) 年 月 日
高等学校主管部门专业设置评议专家组织意见(增设尚未列入《专业目录》的新专业填写)	(主任签字) 年 月 日	高等学校主管部门审核(审议)意见	(盖章) 年 月 日

注:专业代码按教育部公布的填写,尚未列入《专业目录》的新专业请填写建议代码。

授课教师表

姓名	性别	年龄	拟任课程	专业技术职务	最后学历毕业学校	最后学历毕业专业	最后学历毕业学位	研究领域	专职/兼职
秦 蓓	女	49	物理化学/有机化学	教授	西北大学	有机化学	硕士	药学	专职
冯永辉	男	43	野生植物资源开发与利用	教授	西北大学	植物学	硕士	药学	专职
冯锁民	男	49	中草药生物技术/药食兼用饮料加工技术	教授	西北大学	中药学	博士	中药学	专职
杨黎燕	女	47	无机化学/分析化学	教授	西北大学	分析化学	硕士	药学	专职
刘春叶	女	38	有机化学/食品化学	教授	西安交通大学	生物化学与分子生物学	博士	药学	专职
杨黎彬	男	42	野生植物资源开发与利用/保健食品研发原理及应用	副教授	中科院昆明植物研究所	天然产物化学	博士	药学	专职
张小庆	女	48	食品工艺学/食品微生物/发酵食品工艺学	副教授	西北工业大学	应用化学	硕士	预防医学	专职
史小峰	男	47	食品科学与工程导论/食品包装学/乳及乳制品工艺学	副教授	西北农林科技大学	食品工程	硕士	预防医学	专职
马远涛	女	42	食品生物技术/食用菌保健食品加工技术	副教授	西北大学	植物学	硕士	中药学	专职
王 黎	女	37	分析化学/仪器分析	副教授	西北大学	分析化学	硕士	药学	专职
曹 炜	男	46	食品工程高新技术	教授	陕西师范大学	食品科学与工程	博士	食品科学与工程	兼职
张宝善	男	47	食品物性学	教授	西北农林科技大学	果树学	博士	食品科学与工程	兼职
曹忙选	女	53	食品生物化学/食品物流学	副教授	郑州粮食学院	粮油储藏专业	学士	生物	专职
王惠玲	女	52	食品原料学/食品分析与检测	副教授	郑州粮食学院	粮油储藏专业	学士	药学	专职
刘彦彤	女	35	食品酶学/食品生物化学	副教授	陕西师范大学	生物化学与分子生物学	硕士	药学	专职
陈 蓁	女	52	食品分析与检测	副教授	西北大学	分析化学	学士	药学	专职
尤 静	女	35	食品工程原理/工程力学	副教授	西北大学	制药工程	硕士	药学	专职
苗延青	女	37	有机化学/食品化学	副教授	陕西师范大学	有机化学	硕士	药学	专职
王桂妮	女	53	CAD工程制图/机械设计基础	副教授	郑州粮食学院	粮油储藏专业	学士	物理	专职
张存劳	男	55	食品工程原理/食品感官评定	副教授	西北大学	化学工程	硕士	药学	专职
张亚正	男	42	有机食品生产与认证/食品感官评定	助讲	西北大学	管理学	MBA	卫生管理	专职
殷鹏辉	男	50	粮油食品工艺学/食品工厂设计与安装	讲师	郑州粮食学院	粮油储藏专业	学士	卫生管理	专职
邢昱炜	男	54	农副产品加工/食品物流学	讲师	郑州粮食学院	粮油储藏专业	学士	卫生管理	专职
冯惠民	男	52	食品工厂设计与安装/食品机械与设备	讲师	郑州粮食学院	粮油储藏专业	学士	卫生管理	专职
曹 莹	女	35	食品营养与卫生学/食品标准法规与品质控制	讲师	西安交通大学	营养与食品卫生	硕士	预防医学	专职
王 欢	女	36	食品营养与卫生学/食品标准法规与品质控制	讲师	西安交通大学	营养与食品卫生	硕士	预防医学	专职

王燕	女	35	分析化学/食品添加剂安全与检测	讲师	西北大学	分析化学	硕士	药学、检验	专职
韩文霞	女	31	食品微生物/食品生物技术	讲师	西北大学	微生物学	硕士	微生物	专职
李金霞	女	32	食品生物技术/保健食品研发原理及应用	讲师	西北工业大学	生物医学工程	硕士	医学影像设备	专职
陈丽敏	女	36	食品毒理学/食品安全与质量控制技术	讲师	兰州大学	营养毒理学	硕士	预防医学	专职
梁飞	男	31	食品化学/食品酶学	讲师	中北大学	应用化学专业	硕士	医学科研方法	专职
郭璞	女	32	工程力学/食品工程原理	讲师	西北大学	化学工程	硕士	生物化学检验	专职
史曼	女	36	食品酶学/文献检索与论文写作	讲师	第四军医大学	生物化学与分子生物学	博士	生物化学	专职
高兴春	男	34	食品实验设计与数据处理/食品专业英语	讲师	上海交通大学	生物化学与分子生物学	博士	微生物免疫	专职
沙保勇	男	33	食品实验设计与数据处理/食品专业英语	讲师	西安交通大学	生物化学	博士	生物化学	专职
刘丽君	女	29	食品微生物/食品生物技术	讲师	中国科学院	微生物学	博士	微生物免疫	专职
任立刚	男	35	食品微生物/食品生物技术	讲师	西北农林科技大学	生物化学与分子生物学	博士	生物化学	专职
杨欣雨	女	36	无机化学/仪器分析	讲师	西北大学	无机化学	硕士	无机化学	专职
闫平	男	33	野生植物资源开发与利用	讲师	陕西师范大学	药用植物学	硕士	天然药物学	专职
任熙玲	女	40	中草药生物技术/食品工程原理	讲师	天津大学	制药工程	硕士	药理学	专职

核心课程表

课程名称	课程总学时	课程周学时	拟授课教师	授课学期
无机及分析化学	64	4	杨黎燕	1
工程制图 (CAD)	48	3	王桂妮	2
食品科学与工程导论	48	3	史小峰	2
食品营养与卫生学	48	3	曹莹	3
仪器分析	48	3	王黎	4
食品生物化学及实验	48	3	曹忙选	4
食品微生物学及实验	48	3	张小庆	4
食品工程原理及实验	48	3	尤静	4
食品机械与设备	48	3	冯惠民	5
食品化学	48	3	刘春叶	5
食品毒理学	32	2	陈丽敏	5
食品包装学	32	2	史小峰	5
野生植物资源开发与利用	32	2	刘春叶	5
食品生物技术	32	2	马远涛	6
发酵食品工艺学	48	3	张小庆	6
食品物流学	32	2	邢昱炜	7
食品工程高新技术	32	2	曹炜	6
食品工艺学及综合实验	64	4	张小庆	7
食品工厂设计与安装	32	2	冯惠民	7
保健食品研发原理及应用	32	2	杨黎彬	7

专业主要带头人简介

姓名	杨黎彬	性别	男	专业技术职务	副教授	行政职务	
拟承担课程	保健食品研发原理及应用			现在所在单位	西安医学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2008.6, 中科院昆明植物研究所, 天然产物化学						
主要研究方向	天然产物开发						
获教学成果奖项情况							
获科研成果奖项情况							
目前承担教学项目情况							
目前承担科研情况	西安市科技局项目CXY1348(5):“五味子化学性肝损伤辅助保护功能研究”厅局级;中国科学院西北高原生物研究所协作项目:“沙棘系列功能产品研发”。						
近三年获得教学研究经费(万元)	0			近三年获得科学研究经费(万元)	5		
近三年给本科生授课(理论教学)学时数	120			近三年指导本科毕业设计(人次)	18		

姓名	冯永辉	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	
拟承担课程	中药学 中医学概论			现在所在单位	西安医学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	硕士, 2006.06, 西北大学、植物学						
主要研究方向	天然药物学						
获教学成果奖项情况	2008年校级教学成果二等奖(第4参与者)						
获科研成果奖项情况							
目前承担教学项目情况							
目前承担科研情况							
近三年获得教学研究经费(万元)	0			近三年获得科学研究经费(万元)	5		
近三年给本科生授课(理论教学)学时数	250			近三年指导本科毕业设计(人次)	14		

姓名	冯锁民	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	
拟承担课程	药剂学			现在所在单位	西安医学院		
最后学历毕业时间、学校、专业	2008年博士毕业于西北大学中药专业						
主要研究方向	新剂型和药物新制剂						
获教学成果奖项情况	2009年药剂学省级精品课程						
获科研成果奖项情况							
目前承担教学项目情况							
目前承担科研情况	新型多功能电子胃镜检查消泡乳的产业化研究，省级						
近三年获得教学研究经费(万元)	0			近三年获得科学研究经费(万元)	12		
近三年给本科生授课程(理论教学)学时数	300			近三年指导本科毕业设计(人次)	21		

姓名	曹炜	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	系主任
拟承担课程	食品工程高新技术			现在所在单位	西北大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	2001年获陕西师范大学生命科学学院博士学位；						
主要研究方向	蜂产品深加工、溯源与质量控制，食品安全与质量控制，食品功能因子及功能食品开发，食品深加工及产业化。						
获教学成果奖项情况	西安市科学技术二等奖-2004年 第一完成人						
获科研成果奖项情况	1. 五味子蜂花粉有效部位及其在预防肝脏损伤中的应用【发明专利（ZL201310083521.3）】 2. 洋槐蜜中掺有油菜蜜的鉴别方法【发明专利（ZL201310647702.4）】 3. 绿豆汁、绿豆茶饮料及其生产方法【发明专利（ZL200710018903.2）】 4. 生产红枣澄清汁的方法【发明专利（ZL200710018904.7）】						
目前承担教学项目情况							

目前承担科研情况	1. 国家自然科学基金：蜂蜜花源酚类标记物与酚类对DNA氧化损伤的保护机制（项目编号：31272510，2013.1-2016.12）； 2. 陕西省农业创新计划：蜂蜜中高毒性抗生素脱除工艺研究（项目编号：2012NKC01-21，2012.2-2013.12）； 3. 农业部现代农业产业技术体系（蜂蜜）建设子专题：蜂产品溯源性分析技术研究（项目编号：CARS-45-KXJ10，2011-2015）； 4. 西安市农业技术研发项目：成熟蜂蜜生产关键技术及示范（项目编号：NC1405(1)，2014-2015）；		
近三年获得教学研究经费（万元）	0	近三年获得科学研究经费（万元）	300
近三年给本科生授课（理论教学）学时数	108	近三年指导本科毕业设计（人次）	9

姓名	张宝善	性别	男	专业技术职务	教授	行政职务	副院长
拟承担课程	食品工程原理及实验			现在所在单位	陕西师范大学		
最后学历毕业时间、学校、专业	1998年毕业于西北农林科技大学果树学专业，获博士学位						
主要研究方向	现在主要从事于食品微生物学、食品发酵学、果蔬加工学的教学、科研与生产服务工作						
获教学成果奖项情况	第三届陕西青年科技奖， 中国农业工程学会第四届青年科技奖						
获科研成果奖项情况	1. 用红枣制备酵母味素的方法【发明专利发明专利（ZL201110164425.2）】 2. 用表面静态发酵法制备红枣果醋的方法【发明专利（ZL201010243419.1）】 3. 麸皮红枣汁乳酸发酵饮料及其制备方法【发明专利（ZL201010243356.X）】 4. 红枣发酵起泡酒及其制备方法【发明专利（ZL200610104402.1.）】						
目前承担教学项目情况							
目前承担科研情况	1. 农产品节能环保型烘房及其推广应用-国家级； 2. 干杂果烘制关键技术研究-省级； 3. 蘑菇风味物质提取关键技术及其风味精产品开发研究-省级； 4. 石榴皮多酚、蘑菇风味物质提取工艺研究-省级。						
近三年获得教学研究经费（万元）	0	近三年获得科学研究经费（万元）	200				

近三年给本科生（理论教学）学时数	120	近三年指导本科毕业设计（人次）	30
------------------	-----	-----------------	----

其他办学条件情况表

申报专业副高及以上职称(在岗)人数	20	其中校外兼职人数	2	可用于该专业的教学实验设备数量(千元以上)	68 (台/件)
可用于该专业的教学设备总价值(万元)	146				

主要设备

学校名称	设备名称	型号规格	数量	购入时间
西安医学院	气相色谱仪	7890A GC	2	2013年12月1日
西安医学院	紫外可见分光光度计	UV-2102PCS	16	2011年12月1日
西安医学院	超高效液相色谱仪	1260 infinity	8	2013年12月1日
西安医学院	高压灭菌器	HA-MLS-3780	1	2014年6月1日
西安医学院	高压均质机	GYJ10-40	1	2005年9月1日
西安医学院	液相-三重四极杆质谱联用仪	Agilent 6460	1	2013年12月1日
西安医学院	制备高效液相色谱仪	LC-6AD, SPD-20A	1	2011年4月1日
西安医学院	恒温超声提取仪	DCTZ-2000	1	2008年8月1日
西安医学院	小型口服液灌装机	YG-10B	1	2013年11月1日
西安医学院	分光光度计	754、RE-2000A、UV762、UV-2102PCS	20	2012年12月1日