

附件 2:

编号	
----	--

2008 年新疆大学精品课程 申报表

所属院系(盖章) 生命科学与技术学院

课程名称 食品工艺学

课程层次(本/专) 本科

课程类型 理论课(不含实践) 理论课(含实践) 实践(验)课

所属一级学科名称 工学

所属二级学科名称 轻工纺织食品类

课程负责人 吴旭

申报日期 2008年2月29日

新疆大学教务处制

二〇〇七年十二月

填写要求

- 一、 以 word 文档格式如实填写各项。
- 二、 表格文本中外文名词第一次出现时，要写清全称和缩写，再次出现时可以使用缩写。
- 三、 涉密内容不填写，有可能涉密和不宜大范围公开的内容，请在说明栏中注明。
- 四、 除课程负责人外，根据课程实际情况，填写 1~4 名主讲教师的详细信息。
- 五、 本表栏目未涵盖的内容，需要说明的，请在说明栏中注明。

1. 课程负责人情况

1-1 基本信息	姓名	吴旭	性别	男	出生年月	1964. 12
	最终学历	大学本科	职称	副教授	电话	8583451
	学位	学士	职务	副院长	传真	
	所在院	生命科学与技术学院		E-mail	wuxu@xju.edu.cn	
	通信地址(邮编)	新疆大学生命科学与技术学院(830046)				
	研究方向	食品科学				
1-2 教学情况	近五年来讲授的主要课程及承担的实践性教学:					
	课程名称	课程类别	周学时	届数及学生总人数		
	食品工艺学	专业基础课	5	3/115		
	食品技术原理	专业基础课	4	3/72		
	食品营养与卫生	专业基础课	3	2/61		
	食品工艺概论	专业课	2	1/26		
	含课程名称	课程类别	周数	届数及学生总人数		
	生产实习	实践教学	3	1/29		
	认识实习	实践教学	2	1/32		
	毕业设计/论文	实践教学	16	4/15		
	近五年来承担的实践性教学					
	课程名称、	课程类别	周学时;	届数及学生总人数		
	生产实习	专业课	9	1/29		
	认识实习	专业课	7	1/36		
	毕业设计/论文	专业课	24 学时/人	4/15		
	在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文:					
	按生科学科大类培养人才思考与实践 新疆大学教育教学管理论文集 2006. 3					
	关于多媒体课件教学的反思 高等教育研究 2007. 12					
	食品工艺实验讲义 校内使用 2006 主编					
	生命科学学科人才培养模式的探索 2003 年获新疆大学校级教学成果二等奖					
	《食品工艺学》多媒体课件, 2005 年获全国多媒体课件大赛优秀奖					
	《食品工艺学》多媒体课件, 2006 年获新疆大学多媒体课件大赛一等奖					
	新疆旭康葡萄籽综合利用项目 2006 年参加挑战杯大学生创业计划竞赛获自治区级金奖、国家级铜奖(指导教师)					
	2007 年获新疆大学本科教学工作水平评估工作先进个人					
1-3 学术研究	近五年来承担的学术研究课题(含课题名称、来源、年限、本人所起作用)					
	课题名称	来源	年限	本人所起作用		
	液态发酵法生产番茄醋酸饮料的研究	校管	2003	工艺研究(1)		
	红枣酒花乳酸菌复合饮料的开发	校管	2006	工艺研究(2)		
	红枣等果汁饮料配方研制与开发	横向	2007	工艺研究(2)		
	葡萄干-红枣复合果汁饮料研制与开发	横向	2007	工艺研究(2)		
	果品生产工艺开发	自治区重大科技专项课题	2007	工艺研究(4)		
	在国内外公开发行刊物上发表的学术论文(含题目、刊物名称、署名次序与时间)					
	题目	刊物名称与时间	署名次序			
	番茄发酵饮料酒的工艺条件研究	新疆大学学报 2005/01	(1)			
	超高温番茄膳食纤维牛奶的研制	乳业科学与技术 2005/02	(2)			
	二氧化氯杀菌剂对羊肉保鲜作用的研究	新疆大学学报 2003. 7	(1)			
	乳酸菌发酵红枣酒花饮料稳定性的研究	中国乳品工业 2007. 9	(2)			
	番茄发酵饮料的研制	新疆第五届青年学术年会论文集	(1)			

课程类别: 公共课、基础课、专业基础课、专业课

课程负责人: 主持本门课程的主讲教师。

2. 主讲教师情况(1)

2(1)-1 基本信息	姓名	艾合买提江·艾海提		性别	男	出生年月	1969.10.10
	最终学历	本科	职称	副教授		电话	13579843338
	学位	硕士	职务	教师		传真	
	所在院系	生命科学与技术学院			E-mail	ahmat_1997@163.com	
	通信地址(邮编)	新疆大学生命科学与技术学院					
	研究方向	食品加工技术					
2(1)-2 教学情况	课程名称	课程类别	周学时	届数及学生总人数			
	食品技术原理	专业课	5	1 / 15 人			
	食品营养与卫生	专业课	2	1/ 130 人			
	食品工艺学	专业课	7	2 /40 人			
	食品机械与设备	专业课	5	1/ 25 人			
	含课程名称	课程类别	周数	届数及学生总人数			
	食品工艺学实验	专业课	16	3/90 人、			
	实习	专业课	3	5/120 人			
	毕业设计	专业课	16	5/30 人			
	在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文： 1. 对民族学生实验教学中存在问题的思考，高等教育研究，2005.2. 独立完成 2. 思想教育在毕业生就业中的作用，新疆第五届青年学术年会，第一作者（2人） 3. 发现教学法在教学中的应用与实现，高等教育研究，2004.3 第三作者（3人） 4. 高校毕业生就业对策初探，高等教育研究，2004年第4期，第二作者（2人） 奖励： 1. 2004年获新疆大学优秀青年教师“光华奖”二等奖 2. 2005年获新疆大学第一届挑战杯优秀指导教师称号						
2(1)-3 学术研究	近五年来承担的学术研究课题（含课题名称、来源、年限、本人所起作用）						
	课题名称	来源	年限	本人所起作用			
	1. 蛋黄酱的研制	横向课题	2003.9 - 2004.1	工艺研究（1）			
	2. 蟠桃果汁饮料研制	横向课题	2004 - 2005.7	工艺研究（1）			
	3. 新疆巴旦木酱料制品的研制	新疆大学自然科学基金	2005.1 - 2006.12	工艺研究（4）			
	4. 红枣、葡萄复合果汁饮料研制与开发	横向课题	2007 - 2008	工艺研究（1）			
5. 红枣、酸梅果汁饮料及玫瑰茶饮料配方研制与开发	横向课题	2007 - 2008	工艺研究（1）				
在国内外公开发行刊物上发表的学术论文（含题目、刊物名称、署名次序与时间）：							
题目	刊物名称与时间	署名次序					
1. 新疆特色风味沙拉酱的开发与研究	食品工业科技 2005/3	第一作者（2人）般核心，					
2. 青梅、红枣、杏等复合果汁饮料的研究		第二作者（3人），食品科技 04年第3期					
3. 无花果果汁澄清方法的筛选研究		第二作者（3人），食品工业科技一般核心，2004年第5期，89-91页					
4. 微核技术在环境污染与各类食品检测中的应用		第二作者（2人），食品工业科技一般核心，05、9期 175-178页					
5. 新疆杏仁抗突变作用的实验研究		第二作者（5人），生物技术一般核心，06年16卷，第4期					
奖励：2006年蛋黄酱的研制课题获新疆大学科研激励奖（排名第一）							

课程类别：公共课、基础课、专业基础课、专业课

2. 主讲教师情况(2)

2(4)-1 基本信息	姓名	敬思群	性别	女	出生年月	1966.6
	最终学历	本科	职称	副教授	电话	0991-833229
	学位	硕士	职务	食品科学与工程	传真	
	所在院系	生命科学与技术学院		E-mail	jingsiqun@163.com	
	通信地址(邮编)	新疆乌鲁木齐胜利路14号				
	研究方向	林果加工				
2(4)-2 教学情况	<p>近五年来讲授的主要课程： 营养与食品卫生学，必修课，周学时4，1届，25人； 食品工艺学，必修课，周学时2，1届，36人； 食品技术原理，必修课，周学时4，3届，94人； 乳制品工艺学，任选课，周学时2，1届，94人； 食品工艺学概论，必修课，周学时4，3届，94人。</p> <p>承担的实践性教学： 食品技术原理实验，任选课，周学时2，4届总人数122人 毕业论文，4届，22人 认识实习，2周，1届，28人。 生产实习，3周，1届，36人。</p> <p>在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文： 创建教学质量监控体系提高教学质量，新疆大学教育教学管理论文集.2006.3(1) 开设设计性实验，培养创新能力，高等理科教育.2006 教育教学研究专辑(一)，(1) 按生命科学学科大类培养厚基础宽口径人才的思考与实践，新疆大学教育教学管理研究论文集.2006.3.，(2)； 浅谈多媒体教学条件下的备课，高等理科教育.2007 教育教学研究专辑(一)， 开设食品技术原理综合性、设计性实验的实践与思考”，高等教育研究.2007.4 期，(1) 获得的教学表彰/奖励： 2005.10，《食品工艺学》多媒体课件在“第五届全国多媒体课件大赛”中获优秀奖； 2006.9，《食品工艺学》多媒体课件在新疆大学校级多媒体课件大赛获校级一等奖； 2007.9，《乳制品工艺学》课件获新疆大学多媒体竞赛优秀奖。</p>					
2(4)-3 学术研究	<p>近五年来承担的学术研究课题： 红枣酒花复合乳酸菌饮料的开发与应用，院管，2006.1-2007.12，主持人； 盐生植物叶蛋白提取及应用，重点实验室开放课题，2007.1-2008.12，主持人； 石榴渣中单宁、原花青素、黄酮提取及含量测定，横向，2007.11-2008.3，主持人； 4、果品生产工艺开发，自治区科技攻关(含重大专项)，2007.12-2010.12，子课题主持人； 葡萄干+红枣复合果汁饮料研制与开发，横向，2007.5月-2008.12，排名第四。</p> <p>在国内外公开发行刊物上发表的学术论文： 乳酸菌发酵核桃乳的研究，食品与发酵工业，2006，32(7)。署名第一； 乳酸菌发酵红枣酒花饮料的研究，食品科技，2007 1月署名第一； HPLC测定鸡肉中呋喃唑酮的不确定度分析，食品科学，2007，28(12)，署名第一； 葡萄果醋饮料的工艺研究，食品与发酵工业，2007，33(12)，署名第一； 超高温番茄膳食纤维牛奶的研制”，乳业科学与技术，2005年第2期，署名第一。</p>					

课程类别：公共课、基础课、专业基础课、专业课

2. 主讲教师情况(3)

2(1)-1 基本信息	姓名	郑力	性别	男	出生年月	1969.08																																																												
	最终学历	研究生	职称	讲师	电话	13579222512																																																												
	学位	工学硕士	职务	教师	传真																																																													
	所在院系	生命科学与技术学院		E-mail	Xjdxz101@yahoo.com.cn																																																													
	通信地址(邮编)	新疆大学生命科学与技术学院食品科学与工程系(830046)																																																																
	研究方向	食品工程																																																																
2(1)-2 教学情况	<p>近五年来讲授的主要课程:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>课程名称、</th> <th>课程类别、</th> <th>周学时;</th> <th>届数及学生总人数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品加工技术(含实验)</td> <td>专业课</td> <td>3</td> <td>1/50</td> </tr> <tr> <td>食品工艺学(一)(含实验)</td> <td>专业课</td> <td>4</td> <td>1/36</td> </tr> <tr> <td>食品工艺学(二)(含实验)</td> <td>专业课</td> <td>4</td> <td>1/27</td> </tr> <tr> <td>食品工艺学(含实验)</td> <td>专业课</td> <td>5</td> <td>1/36</td> </tr> <tr> <td>软饮料工艺学</td> <td>专业选修课</td> <td>2/3</td> <td>4/105</td> </tr> <tr> <td>食品分析(含实验)</td> <td>专业基础课</td> <td>3/4</td> <td>4/116</td> </tr> </tbody> </table> <p>近五年来承担的实践性教学</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>课程名称、</th> <th>课程类别、</th> <th>周学时;</th> <th>届数及学生总人数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>生产实习</td> <td>专业课</td> <td>9</td> <td>1/24</td> </tr> <tr> <td>认识实习</td> <td>专业课</td> <td>7</td> <td>1/36</td> </tr> <tr> <td>毕业设计/论文</td> <td>专业课</td> <td></td> <td>5/31</td> </tr> </tbody> </table> <p>在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>软饮料工艺学课程教改初探</td> <td>高等教育研究</td> <td>独立发表</td> <td>2006年</td> </tr> <tr> <td>食品专业课双语教学的思考</td> <td>当代教育改革的理论与实践,</td> <td>独立发表</td> <td>2006年</td> </tr> <tr> <td>对于新时期学生管理工作的几点思考</td> <td>高等教育研究</td> <td>2/3</td> <td>2003年</td> </tr> </tbody> </table> <p>获得的表彰/奖励:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>新疆大学多媒体教学竞赛一等奖</td> <td>校级</td> <td>2004.06</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						课程名称、	课程类别、	周学时;	届数及学生总人数	食品加工技术(含实验)	专业课	3	1/50	食品工艺学(一)(含实验)	专业课	4	1/36	食品工艺学(二)(含实验)	专业课	4	1/27	食品工艺学(含实验)	专业课	5	1/36	软饮料工艺学	专业选修课	2/3	4/105	食品分析(含实验)	专业基础课	3/4	4/116	课程名称、	课程类别、	周学时;	届数及学生总人数	生产实习	专业课	9	1/24	认识实习	专业课	7	1/36	毕业设计/论文	专业课		5/31	软饮料工艺学课程教改初探	高等教育研究	独立发表	2006年	食品专业课双语教学的思考	当代教育改革的理论与实践,	独立发表	2006年	对于新时期学生管理工作的几点思考	高等教育研究	2/3	2003年	新疆大学多媒体教学竞赛一等奖	校级	2004.06	
课程名称、	课程类别、	周学时;	届数及学生总人数																																																															
食品加工技术(含实验)	专业课	3	1/50																																																															
食品工艺学(一)(含实验)	专业课	4	1/36																																																															
食品工艺学(二)(含实验)	专业课	4	1/27																																																															
食品工艺学(含实验)	专业课	5	1/36																																																															
软饮料工艺学	专业选修课	2/3	4/105																																																															
食品分析(含实验)	专业基础课	3/4	4/116																																																															
课程名称、	课程类别、	周学时;	届数及学生总人数																																																															
生产实习	专业课	9	1/24																																																															
认识实习	专业课	7	1/36																																																															
毕业设计/论文	专业课		5/31																																																															
软饮料工艺学课程教改初探	高等教育研究	独立发表	2006年																																																															
食品专业课双语教学的思考	当代教育改革的理论与实践,	独立发表	2006年																																																															
对于新时期学生管理工作的几点思考	高等教育研究	2/3	2003年																																																															
新疆大学多媒体教学竞赛一等奖	校级	2004.06																																																																
2(1)-3 学术研究	<p>近五年来承担的学术研究课题</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、天然抗菌活性物质在果蔬汁饮料保鲜中的应用研究(新疆生物资源与基因工程重点实验室开放课题 2004.9-2005.9 负责抗菌肽在食品中的应用实验设计及实施) 2、新疆紫花苜蓿异黄酮的提取及紫花苜蓿综合利用的研究(新疆生物资源与基因工程重点实验室开放课题 2005.9-2007.1 负责苜蓿蛋白的提取与脱色研究); <p>在国内外公开发行刊物上发表的学术论文</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. 巴旦杏仁蛋白乳饮料的工艺研究,</td> <td>食品工业科技,</td> <td>1/1</td> <td>2006年</td> </tr> <tr> <td>2. 苜蓿叶蛋白的提取方法及展望,</td> <td>饲料工业,</td> <td>1/1</td> <td>2006年</td> </tr> <tr> <td>3. 巴旦杏仁乳饮料的品质改良,</td> <td>粮油食品科技,</td> <td>1/1</td> <td>2006年</td> </tr> <tr> <td>4. 天然抗菌活性物质在黑加仑果汁加工中的应用研究,</td> <td>食品工业科技,</td> <td>1/2</td> <td>2007年</td> </tr> <tr> <td>5. 新疆家蚕抗菌肽在番茄汁加工中的应用研究</td> <td>食品科学</td> <td>1/2</td> <td>2007年</td> </tr> </tbody> </table> <p>获得的学术研究表彰/奖励</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>第九届自然科学优秀论文三等奖</td> <td>自治区人民政府颁发</td> <td>1/1</td> <td>2007.05</td> </tr> </tbody> </table>						1. 巴旦杏仁蛋白乳饮料的工艺研究,	食品工业科技,	1/1	2006年	2. 苜蓿叶蛋白的提取方法及展望,	饲料工业,	1/1	2006年	3. 巴旦杏仁乳饮料的品质改良,	粮油食品科技,	1/1	2006年	4. 天然抗菌活性物质在黑加仑果汁加工中的应用研究,	食品工业科技,	1/2	2007年	5. 新疆家蚕抗菌肽在番茄汁加工中的应用研究	食品科学	1/2	2007年	第九届自然科学优秀论文三等奖	自治区人民政府颁发	1/1	2007.05																																				
1. 巴旦杏仁蛋白乳饮料的工艺研究,	食品工业科技,	1/1	2006年																																																															
2. 苜蓿叶蛋白的提取方法及展望,	饲料工业,	1/1	2006年																																																															
3. 巴旦杏仁乳饮料的品质改良,	粮油食品科技,	1/1	2006年																																																															
4. 天然抗菌活性物质在黑加仑果汁加工中的应用研究,	食品工业科技,	1/2	2007年																																																															
5. 新疆家蚕抗菌肽在番茄汁加工中的应用研究	食品科学	1/2	2007年																																																															
第九届自然科学优秀论文三等奖	自治区人民政府颁发	1/1	2007.05																																																															

课程类别: 公共课、基础课、专业基础课、专业课

2. 主讲教师情况(4)

2(4)-1 基本信息	姓名	邢军	性别	男	出生年月	1973.11
	最终学历	本科	职称	讲师	电话	8391037
	学位	硕士	职务		传真	
	所在院系	生命科学与技术学院		E-mail	xinjung@163.com	
	通信地址(邮编)	新疆大学生命科学与技术学院食品科学系 830046				
	研究方向	食品科学与工程				
2(4)-2 教学情况	<p>近五年来讲授的主要课程(含课程名称、课程类别、周学时; 届数及学生总人数)(不超过五门); 承担的实践性教学(含实验、实习、课程设计、毕业设计/论文, 学生总人数); 主持的教学研究课题(含课题名称、来源、年限)(不超过五项); 在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文(含题目、刊物名称、署名次序及时间)(不超过十项); 获得的教学表彰/奖励(不超过五项)</p> <p>2003-2007 理论课程 食品包装原理, 专业课, 周 2, 食品 99-2/26 人, 食品 2000-2, 2001-1/45 人 食品工艺学(一), 专业课, 周 4, 食品 99-2/26 人, 食品 2002-1/21 人 食品技术原理, 专业课, 周 4, 食品 2000-2/22 人 乳品工艺学, 专业课, 周 2, 食品 2000-1, 2000-3/43 人 感官鉴评, 专业课, 周 2, 食品 2000-1, 2000-3, 2000-2/65 人, 食品 2001-2/15 人</p> <p>2003-2007 实践性教学 毕业设计/论文 28 人次 食品技术原理实验, 食品 2000-2, 2001-1/37 人 食品感官鉴评实验, 食品 2001-2, 2002-2/30 人 食品工艺学实验, 食品 2002-1, 2003-1/54 人</p>					
2(4)-3 学术研究	<p>近五年来承担的学术研究课题(含课题名称、来源、年限、本人所起作用)(不超过五项); 在国内外公开发行刊物上发表的学术论文(含题目、刊物名称、署名次序与时间)(不超过五项); 获得的学术研究表彰/奖励(含奖项名称、授予单位、署名次序、时间)(不超过五项)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2003-2004 蛋黄酱的研制, 横向课题 2 万元, 主要参加负责工艺研究。 2004-2005 新疆甘草发状根培养工艺研究 200415115 自治区科技厅 50 万元主要参加负责活性成分提取。 2004-2005 腊牛、羊肉研制, 院校联合资助 0.75 万元, 主要参加负责工艺研究。 2005-2006 果醋的开发与研制, 院校联合资助 0.75 万元, 主要参加负责工艺研究。 2006-2008 新疆特色风味色拉酱的研制 XJEDU2006S30, 高校科研青年启动基金 2 万元主要参加负责工艺研究。 <ol style="list-style-type: none"> 浅谈高效创新人才的培养途径. 新疆大学高等教育研究, 2003 (1) 第一作者 新疆杏子分布及储藏保鲜的可行性分析研究. 新疆大学学报, 2005 (1) 第一作者 黄酮类化合物-植物异黄酮的研究进展与展望. 新疆大学学报, 2006, 23(2) 第一作者 生物技术在食品工业中的应用现状与发展, 新疆大学学报(自然科学版)增刊 2003 (1) 第一作者 新疆紫花苜蓿中黄酮类色素的提取研究, 食品工业科技, 2008 (3) 第一作者 					

课程类别: 公共课、基础课、专业基础课、专业课

3. 教学队伍情况

	姓名	性别	出生年月	职称	学科专业	在教学中承担的工作
3-1 人员构成 (含外聘教师)	吴旭	男	1964.12	副教授	食品科学与工程	课堂教学与实验教学
	艾合买提江	男	1969.10.	副教授	食品科学与工程	课堂教学与实验教学
	敬思群	男	1966.6	副教授	食品科学与工程	课堂教学与实验教学
	郑力	男	1969.08	讲师	食品科学与工程	课堂教学与实验教学
	邢军	男	1973.11	讲师	食品科学与工程	课堂教学与实验教学
	王亮	男	1977.4	讲师	食品科学与工程	课堂教学与实验教学
	3-2 教学队伍整体结构	<p>教学队伍的学历结构、年龄结构、学缘结构、师资配置情况(含辅导教师或实验教师与学生的比例)</p> <p>食品工艺学教研组由8位教师组成,其中博士学位1人,硕士学位5人,学士学位2人,分别毕业于江南大学、天津科技大学和新疆工学院学缘结构合理,目前教师中副教授3人,讲师4人,高级实验师1人,每年负责食品科学与工程专业民、汉各一个班食品工艺学理论与实践教学,及生物工程和生物技术专业学生食品工艺学概论教学,骨干教师集中在30-45岁年龄段,是一支教学水平高、人员稳定,层次结构合理、以中青年教师为主的教学队伍。8位教师均积极承担实验教学任务,实验教师与学生的比例约为7:1。</p>				
3-3 教学改革与教学研究	<p>近五年来教学改革、教学研究成果及其解决的问题(不超过十项)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 积极参加课程体系改革和实践教学体系改革,经过广泛的调查研究和在实践中的不断完善,制订出较为完善的2003版和2005版食品科学与工程专业教学培养方案。 2. 积极进行课程改革,提倡讲思路、讲方法、讲要点,精简提炼内容,将原来近200课时的食品工艺学压缩到80+32学时,有利于学生的全面素质提高。 3. 积极改革教学方法与教学手段,结合课程特点采用启发式、讨论式、互动式教学方法,配合多媒体课件教学、录像教学、挂图等多种教学手段,使传统的教学手段和现代教育技术之间协调应用,积极开展民族教学研究,教学质量不断提高。 4. 积极开展多媒体教学研究,不断提高教学效果,课件获得多媒体课件大赛全国优秀奖和校级一等奖。 5. 开展实践教学改革与研究,精心开设综合性、设计性实验,积极参加挑战杯、科研实训项目等科技活动指导,吸收学生参加科研活动,初步建立基础实验-综合性设计性实验-创新性实验体系。 					
3-4 师资培养	<p>近五年培养青年教师的措施与成效</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 加强思想教育,要求上课的教师必须树立良好的师德教风,做好课程上岗前的培训,要求青年教师必须完成岗前培训取得主讲教师资格,同时完整地听过一名主讲教师授课和参加过实践环节方可上课。 2. 加强教学研究活动的开展,要求必须参加教研室的教学法研究和学院有关学术活动。鼓励和吸收青年教师参加教学改革和教材编写,积极创造条件参加高水平学术学术会议 3. 鼓励青年教师参加实践教学实践活动,通过下实验室、到生产现场丰富实践经验。 4. 鼓励青年进修和攻读学位。先后有教师1名外出专业进修、3名外语学习、5名攻读硕士学位(4人毕业,一人在读)1名攻读博士学位(在读)。通过培养教师队伍精神面貌良好,层次结构和能力水平都有很大提高。 					

学缘结构:即学缘构成,这里指本教学队伍中,从不同学校或科研单位取得相同(或相近)学历(或学位)的人的比例。

4. 课程描述

4-1 本课程校内发展的主要历史沿革

本课程自从本校 1985 年设置食品科学与工程专业以来，一直作为本专业的主干课程。二十世纪八十年代本课程课时数曾多达将近 200 学时，课程名称为食品工艺学（一）、（二）、（三），近年来随着教育教学改革，本科生教学总体学时数的削减，本课程的总体学时也逐渐削减到目前的 80+32 学时。当前国内外食品科学技术的发展一日千里，各项高新技术不断在相关行业中应用，各种新产品新工艺层出不穷。针对这种状况，对课程不断地进行相应改革。（1）首先调整课程内容体系。提炼内容提倡讲思路讲方法讲要点，精简过专过深的具体细节内容，删除陈旧过时的知识，增加前沿新知识，减少记忆性知识的份量，增加有助于提高分析能力、创造能力的内容；删减一些难度过大的教学内容，将原来近 200 课时的食品工艺学压缩到 80+32 学时，由于食品种类繁多，不可能面面俱到，注意吸收国际国内的先进理念，课程内容从原来的以产品为主改为以食品的共性为纲，以各类产品为目，在教学内容上更强调了共性的部分，使学生在有限时间掌握基本规律，通过学习举一反三，触类旁通。另外课程进一步强化实践教学，借助参观实习、食品工艺实验以及食品综合实验进一步促进学生对于本课程的理解和掌握。通过上述方式将原有课程体系中占大量学时的各类食品的加工工艺的介绍进行大幅度削减，虽然课堂学时数减少，但通过这样的改革，学生对食品工艺的认识更透彻了，实际解决问题能力提高了。本课程自 2001 年较大幅度削减课时，又经 2003 版和 2005 版食品科学与工程专业教学培养方案进一步明确，通过相应的教学大纲的修订，使内容体系相对稳定下来。

（2）采用先进的教学手段。于 2002 年开始尝试使用多媒体教学，不断探索多媒体教学的基本规律，和参与课件制作，并与 2005 年和 2006 年分获多媒体课件大赛全国优秀奖和校级一等奖。现代化的教学手段不仅使信息容量大幅度增加，而且可以容纳具体产品加工的录象资料以及大量的图片信息，从而使教学更有效。

（3）改革实验教学体系。合校以来随着“211 工程”建设力度加大，食品工艺实验室条件大幅度改善，实验教学改革也日见成效。实验教学分为基本技能实验、综合性实验、设计实验和创新性实验三个层次；基本技能实验目的是使学生掌握最普遍、最常规的实验技术，主要锻炼的是学生的动手能力；综合性、设计性实验，使学生将各个课程中学到的知识综合应用于实验中，主要锻炼的是学生融会贯通的能力；创新性实验，使学生掌握最基本的科学研究过程，能够提出问题，并寻找科学合理的解决途径，主要锻炼学生科学思考问题、确定研究方案，撰写科技论文的能力。综合性实验、设计实验主要在 2005-2006 年推出。本课程发展过程也是教学质量提高的过程

4-2 理论课和理论（含实践）课教学内容

4-2-1 结合本校的办学定位、人才培养目标和生源情况，说明本课程在专业培养目标中的定位与课程目标

我校学生绝大多数来自全疆各地，人才培养的目标是以培养应用型、复合型人才为主，努力培养学生的创新能力和实践能力，为自治区经济建设、社会发展提供人才储备和智力支持。食品工艺学是一门与实际工作紧密联系，理论性与应用性均较强的课程。通过本课程的学习，使学生能够把化学、生物化学、微生物学和化工原理等方面的知识与食品加工特性结合起来，理解食品在加工过程中的变化机理，掌握分析和解决食品加工基本问题的方法，作为该专业的主干课程，本课程具有承上启下的作用。

4-2-2 知识模块顺序及对应的学时

第一章 绪论	2 学时
第二章 罐头食品工艺	10 学时
第三章 果蔬制品工艺	14 学时
第四章 肉制品工艺	14 学时
第五章 软饮料工艺	14 学时
第六章 乳制品工艺	13 学时
第七章 焙烤食品工艺	13 学时

4-2-3 课程的重点、难点及解决办法

1. 食品工艺学研究对象-食品工业门类繁多，很难全面深入地去涉及的，在教学中采用启发式教学，引导学生的思维，由某些局部问题归纳出共性的东西。在教学过程中将这些共性的部分作为重点，要求学生在在学习过程中，着重学习其过程的理论，学习之后能够举一反三。对重点、难点和理论性强的内容，采用课堂讨论的方式，促进学生积极思考。
2. 本门课程有许多叙述性的内容，处理得不好会显得平面抽象、难理解、甚至有时变得枯燥，在教学中积极采用多媒体教学，通过大量的图片、动画和视频使得内容变得生动、形象、可视性好，易于理解掌握。
3. 教学不光是传输知识，更重要的是创新思维的培养，在教学过程中不断地探索，特别是在实践教学方面不但推出了设计性实验，而且多名教师参与了挑战杯和本科生科研实训项目等活动的指导，初步形成基础实验-综合性设计性实验-创新性实验体系，有利于学生创新思维与能力的培养；
4. 食品工艺学研究内容很多方面带有很强的地域特色和民族特色，在教学中紧密结合我区食品工业实际，学习内容有针对性，实效强。

4-2-4 实践教学的设计思想与效果（不含实践教学内容的课程不填）

实验教学的设计，主要是以培养学生基本素养为线索，划分基本技能实验、综合性实验、设计、创新性实验三个层次；基本技能实验目的是使学生掌握最普遍、最常规的实验技术，主要锻炼的是学生的动手能力；综合性、设计性实验，使学生将各个课程中学到的知识综合应用于实验中，主要锻炼的是学生融会贯通的能力；创新性实验，使学生掌握最基本的科学研究过程，能够提出问题，并寻找科学合理的解决途径，主要锻炼学生科学思考问题、确定研究方案，撰写科技论文的能力。教学实践证明，在实验中学生较好地掌握了常规的实验技术，提高了动手能力，更好地掌握了理论教学的知识，综合性、设计性实验，提高了学生融会贯通的能力，不仅在其后的教学环节中指导教师普遍反映学生能力大有提高，也受到毕业后用人单位的好评，同时学生参加实验的积极性高涨，一部分通过参加教师科研、科研实训项目和挑战杯等科技创新活动，科研能力得到提高，而且创新思维得到很好地培养。

4-2-5 创新与特点

本课程的主要创新与特点

- (1)随着教育教学改革的发展，食品工艺学这门课程在国内发展迅速，变化多种多样，本课程组能够紧扣学科发展前沿、教学改革成果和人才培养需要，结合我校教学实际情况进行改革，注重基本概念、基本理论和基本方法，注重内容的系统性和先进性，注重理论和工程实践的结合，注重学生启发性和创造性思维的培养与训练，形成独具特色的课程教学体系。
- (2)课堂教学与实践性教学相结合，注重提高学生的综合分析能力，解决问题的能力 and 创造能力。围绕本课程建立了基础实验-综合性设计性实验-创新性实验体系和现场实习等实践性教学环节，通过实验及现场实习，加深学生对基本理论的理解，以提高学生的创造力；培养学生综合分析能力以及解决问题的能力。
- (3)重视民族教育，突出区域特色。本课程紧扣人才培养目标，在教学过程中加强对民族教学的研究，研究出适合民族学生的教学方法，对提高民族教学质量有极大的推动作用，同时教学实践贴近我区食品生产实际，具有鲜明的区域特色。
- (4)积极开展教学方法与教学手段改革，结合课程特点采用启发式、讨论式、互动式教学方法，较早开展多媒体课件教学，并在课件比赛中获奖。
- (5)注重发挥食品工艺学这一课程对本专业其他课程的影响，以本课程为基点，开展研究，推动培养方案中其他教学环节研究和改革的发展。

4-3 教学条件（含教材使用与建设；促进学生主动学习的扩充性资料使用情况；配套实验教材的教学效果；实践性教学环境；网络教学环境）

多年来，我们根据课程发展的特点，先后选用天津轻工业学院和无锡轻工业学院合编《食品工艺学》和赵晋府主编的《食品工艺学》等国内优秀教材作为主要教材。教材的选用强调适用性，贴近我区食品工业实际，符合学生学习规律，满足我校教学要求，除了上述教材，任课教师还给学生提供了大量参考书目，进一步丰富学生的知识内容。根据本门课程教学特点，教研组编写了《食品工艺实验指导》进一步满足了贴近实际、反映地域特色和民族特色的要求。

在平时我们也非常注意收集报刊、电视、因特网等现代传媒中相关素材，尽量拉近课堂与学科前沿的距离，使教学内容始终与国际上学科的发展同步合拍。大量精美的图片、影像电子资源和紧跟学科前沿的文献资料在课堂上的广泛应用，充分体现了讲授内容博大精深、新颖、先进，极大地吸引了学生的注意力，大大提高了教学效果。食品工艺学多媒体课件也成为教学过程中参考教材的重要组成部分。

为了加深对知识的理解掌握，扩大知识面，了解学科发展前沿，为学生指定了相应的文献参考资料，供学生阅读参考。

随着“211工程”建设力度加大，食品工艺实验室条件大幅度改善，购入了冷冻干燥机、高压均质机、超低温冰箱和小型饮料成套生产线等工艺设备，目前在生地楼6楼有三间工艺实验室和一间预备实验室共8个开间，可开设罐头、果蔬制品、肉类制品、乳制品和软饮料工艺实验，楼下平房4开间作为焙烤实验室。食品工艺实验室还开设食品工业技术大实验，同时还承担挑战杯和本科生科研实训项目等科技项目，面向对本科生开放。

认识实习和生产实习是提高专业能力的重要实践环节，对提高本课程教学质量有重大影响，以本教学团队为主和疆内屯河、中基、天润、冠农等企业建立了较为稳定的联系为本科生实习实训提供了良好条件。

基于新疆大学有良好的网络教学平台，网络教学环境良好。目前主要是通过网络进行师生间部分教学资料传递，教学资源暂未上网，但教学大纲、食品工艺学多媒体课件、团队教师简介、参考文献目录、题库、实验指导书，试卷及参考答案等电子资源经过建设已基本完备，如精品课程申报通过，条件具备，可在短期内完成课程网站的建设，实现课程资源上网。

4-4 教学方法与教学手段（含多种教学方法灵活使用的形式与目的；教育技术应用与教学改革）

积极改革教学方法与教学手段，结合课程特点采用启发式、讨论式、互动式教学方法，配合多媒体课件教学、录像教学、挂图等多种教学手段，使传统的教学手段和现代教育技术之间协调应用。

教学方法是实现培养目标的途径，是完成培养过程的具体措施，是提高教学质量的重要手段。课堂讲授是本课程教学的主要形式。教学方式采用启发式教学。启发式教学关键在于启迪学生的思维，训练思维技巧。食品工艺学是一门实践性很强的课程，经验半经验的东西多，又兼之其研究对象-食品工业门类繁多，对于每一个从业者来说，是很难全面深入地去涉及的，必须学习掌握一种基本思维方法。在教学中引导学生的思维，自然地由实例推论出理论，由某些局部问题归纳出共性的东西，同时也形成一种特有的思维方法。在教学过程中将这些共性的部分作为重点，要求学生在学习过程中，着重学习其过程的理论，以便学习之后能够举一反三。培养学生的思维，特别是创造性思维，必须将传统灌输知识的结论性教育转变为启发思维的过程性教育，在教学过程中不断地探索，特别是在实践教学方面不但推出了设计性实验，而且多名教师参与了挑战杯的指导，取得了良好的成绩，为初步形成基础实验-综合性设计性实验-创新性实验体系起到了积极的作用。

部分章节穿插，对重点、难点和理论性强的内容，采用课堂讨论的方式，促进学生积极思考，激发学生潜能，增进学生创新思维与能力的培养；考虑到本门课程有许多叙述性的内容，处理得不好会显得平面抽象、难理解、甚至有时变得枯燥，在教学中积极采用了多媒体技术，许多时候在没能安排到多媒体教室的情况时，教师自带电脑和投影仪上课，大量的图片、动画和视频使得内容变得生动、形象、可视性好，易于理解掌握。

对于民族教学基于历史和环境原因造成的学生基础相对较弱和非母语教学有一定的语言障碍等特点，采取了针对性的教学方法，如根据与汉族班的区别适当地把握内容和难点的变化，而不是千篇一律；课堂教学时更加注意互动，关注学生对内容的理解，必要的时候进行少量的“解词”和“补课”；更多的发挥图片、动画和视频的作用、实物教学、现场教学和举更多的实例，对于理解和消化知识内容有很大的益处。

食品工艺学是一门有着鲜明特色的课程，其研究内容很多方面带有很强的地域特色和民族特色，在教学中紧密结合我区食品工业实际，学习内容有针对性，实效强，同时结合学习讲实际讲发展，讲未来，使学生明确学习意义，进一步激发了学生对本门课程的学习兴趣和学习积极性。

4-5 教学效果（含校内同事举证评价、校外专家评价及有关声誉的说明；校内学生评教指标和近三年的学生评价结果；课堂教学录像资料要点）

经过长期努力，本课程建设取得长足进步，教学质量持续提高，教学效果受到校内同事、校外专家和学生的的好评，如新疆农业大学的新疆农业大学食品学院院长、学院教授杨海燕博士、院副院长、教授冯作山博士，新疆轻工业学校的杨清香副教授和本校的张富春、李冠和马纪等教授对本课程的建设表示了充分的肯定（见附件）。课程建设锻炼了教师队伍，通过调查，学生对我院食品工艺学的教学状况表示满意，教师教学效果，几年来网上教学评价均达优良，同时郑力、刘军老师在学校组织的教学竞赛中分获一、二等奖，艾合买提江和邢军老师在院级教学竞赛也取得了良好的成绩。长期以来，校、院两级管理机构一直不断地对各门课程进行、教学队伍、任课教师的授课态度、授课内容、授课方法、授课效果以及实验与实习指导等方面进行综合评价，本课程也通过了学院和学校教务督导检查的考验，取得良好成绩。

近三年的学生评教结果如下：

教师姓名	学 期	课程名称	评估分
艾合买提江	2004-2005(二)	食品工艺学	4.35
邢 军	2004-2005(二)	食品工艺学	4.14
艾合买提江	2005-2006(二)	食品工艺学	4.70
敬思群	2005-2006(二)	食品工艺学	4.68
吴 旭	2005-2006(二)	食品工艺学	4.66
郑 力	2006-2007(二)	食品工艺学	96.9
艾合买提江	2006-2007(二)	食品工艺学	95.7

5. 自我评价

5-1 本课程的主要特色（限 200 字以内，不超过三项）

（1）课程内容新颖，结构合理，能够紧扣学科发展前沿、教学改革成果和人才培养需要，注重基本概念、基本理论和基本方法，注重内容的系统性和先进性；注重理论和工程实践的结合，注重学生启发性和创造性思维的培养与训练。

（2）课堂教学与实践性教学相结合，提高学生的综合分析能力，解决问题的能力 and 创造能力。围绕本课程建立了基础实验-综合性设计性实验-创新性实验体系和现场实习等实践性教学环节，通过试验及现场实习，加深学生对基本理论的理解，以提高学生的创造力；培养学生综合分析能力以及解决问题的能力。

（3）重视民族教育，突出区域特色。本课程紧扣人才培养目标，在教学过程中加强对民族教学的研究，研究出适合民族学生的教学方法，对提高民族教学质量有极大的推动作用，同时教学实践贴近我区食品生产实际，具有鲜明的区域特色。

5-2 本课程在国内外同类课程中的地位

本课程与国内著名大学，如江南大学、天津科技大学等在教学体系和教学点上有许多类似之处，考虑到地区特点，所用教辅材料与案例有所不同，各有千秋。

与国内著名大学同类课程比较，主要不足在于师资队伍学历、职称和教学硬件条件，但本教学组成员具有勤奋上进的敬业精神，教学经验丰富，教学观念先进，教学水平整齐优秀，在本科教学方面投入大，加之良好的课堂教学和实践教学模式，真正提高了学生的能力和水平，也是我们的长处。

5-3 本课程目前存在的不足

1. 年轻教师较多，职称结构需进一步提高，部分教师需进一步丰富教学经验，拟通过加强与知名学校的交流和加强师资培养解决。

2. 目前教学资源还未上网，部分教师网络技术尚需加强，网络资源利用不够，正在加强建设，同时通过加强网络知识的培训和学习解决。

3. 多媒体教学方面，由于本课程多为单班课程，许多时候需要自带电脑和投影仪，既不方便有时还会受多媒体设备限制，需通过建设解决。另外多媒体素材还需进一步丰富，拟通过现场拍摄和自行制作解决。

4. 课程实践性强，试验和实训条件需要进一步加强建设。

5. 民族教学质量需进一步提高，国内外相关领域科技发展迅速，课程内容和知识水平不断更新，必须根据课程发展要求进一步加强教学研究和改革，不断提高教学质量。

6. 课程建设规划

6-1-1 本课程的建设目标、步骤及五年内课程资源上网时间表

本课程的建设目标是：在现有的基础上，深化课程体系、教学内容、教学方法和教学手段的改革，注重学生创新精神、创新能力和实践能力的培养。通过 3-5 年的努力，建成一个知识先进，内容合理，重点突出的教学内容框架；创建一个手段先进的、满足现代教学需求的教学平台；建设一支高水平的、高素质的、梯度合理的、富有创新精神、充满活力的师资队伍；将食品工艺学课程建设成为在区内具有影响力的、受学生欢迎的精品课程。同时发挥优秀课程的辐射效应，带动食品工艺概论、学科前沿进展、食品科学导论、食品工艺大实验等课程的提高，促进专业教学质量的提高。

建设步骤和课程资源上网时间表：加强教学团队的建设，重视教学带头人和教学名师的选育，和青年教师的培养在 3-5 年内实现较大的飞跃；加强实验室建设，添置现代化的仪器设备，进一步改善学生实验条件；进一步加强对现代化教学技术的学习和研究，完善多媒体课件和网络教学平台的建设，在本年度 3-5 月完成课程网站的初步建设，实现教学课件、大纲、题库、实验指导书等现有的资源上网，本年度 9 月部分主要章节授课录像上网，利用 2-3 年的时间到生产现场拍摄教学录像，丰富网络资源。

6-1-2 全程授课录像上网时间表

本年度 9 月部分主要章节授课录像上网，利用 1-2 年的时间拍摄教学和实验录像，基本完成全程授课录像，通过 3-5 年的努力建设成特色鲜明、高质量的课程网站。

6-2 本课程已经上网资源

网上资源名称列表

教学大纲、食品工艺学多媒体课件、团队教师简介、参考文献目录、题库、实验指导书，试卷及参考答案（见所附光盘）

目前教学资源暂未上网，如精品课程申报通过，条件具备，可在短期内完成课程网站的初步建设，实现课程资源上网。

课程试卷及参考答案链接（仅供专家评审期间参阅）

见所附光盘

7. 学校的政策措施

所在学院鼓励精品课程建设的政策措施及实施情况

我院十分重视精品课程建设，积极推进各项政策措施，对课程建设起到了极大的推动作用。根据学校《新疆大学精品课程建设实施方案及管理办法》，学院进一步规范了精品课程建设，同时提供了极大的支持，学院在多媒体教室、多媒体设备等教学资源的安排、制作课件使用的网络教室和教研活动场地安排及人员安排等方面提供了良好的条件，同时在评优评奖、津贴发放及团队人员外出交流学习和师资培养方面也采取了倾斜政策，在学院的支持和鼓励下目前我院已有4门课程步入校级精品课程行列，其中两门课程步入自治区级精品课程行列。

8. 说明栏

由于学校要求通过精品课程审批后才能上网，暂时未将教学资源上网，初步按模版制作网页刻于随附光盘（未进行精细制作），请点击光盘上：食品工艺学教学资源/07 精品课程模版文件夹中的 index.htm 文件浏览。