



浙江大学 生物系统工程与食品科学学院
School of Biosystems Engineering and Food Science, Zhejiang University

食品科学与工程

综合改革试点汇报

罗自生

2013. 5. 26





一、专业基本情况

本学科有教学科研并重岗教师**27**人，其中教授**13**人，副教授**13**人。食品科学与工程专业年招收学生**40**人。**2012**年开始招收求是科学班食品科学与工程（食品安全与营养）学生**20**人。





二、调整2013级培养方案

(一) 增加课程

1. 食品生产设计与综合训练，根据学校培养方案的调整原则，增加的实践型课程：
2. 通识课程：英语水平测试（051F0600）
3. 普通生物学及实验（071B0020），根据美国IFT专业论证的要求，增加的大类必修课程。
4. 根据学生对食品营养方面基础知识的需求，增加食品细胞工程个性课程。



(二) 取消课程

1. 天然药物化学 (19120450)、中医药保健与养生 (19190680)、化妆品工艺学 (19190170) 和现代医学概论 (19190430) 这4门个性化课程一直没有人选课的现状，将取消这四门个性课程。
2. “食品新产品开发 (13120410)” 该课程内容将在实践课程 “食品生产设计与综合训练” 中学习。





(三) 变更课程

1. 食品营销学（13192340），根据学生对食品管理方面课程的需求，有个性课程调整为专业选修课程
2. 生物化学及实验(丙)（071B0070）由专业必修课改为大类必修课程
3. 食品卫生微生物学检验（13120920）和 水产品工艺学（13120930）增加实验教学内容。
4. 啤酒工艺学（13192141）调整为酿酒工艺学，扩展原有狭窄的教学范围。





三、教师队伍建设

姓名	人才类别	年份
康景轩	教育部长江学者奖励计划讲座教授	2012
刘瑞海	求是讲座教授	2012
陈启和	教育部新世纪优秀人才支持计划	2012
刘东红	浙江省“新世纪151人才工程”第一层次培养人员	2012
陈启和	浙江省“新世纪151人才工程”第二层次培养人员	2012
沈生荣	Lipids in Health and Disease 副主编	2012
丁甜	求是青年学者2012	2012
陈卫	求是青年学者2012	2012
丁甜	2012年紫金计划入选者	2012
章宇	2012年农业生命环境学部杰出青年学者	2012



四、加强课程建设

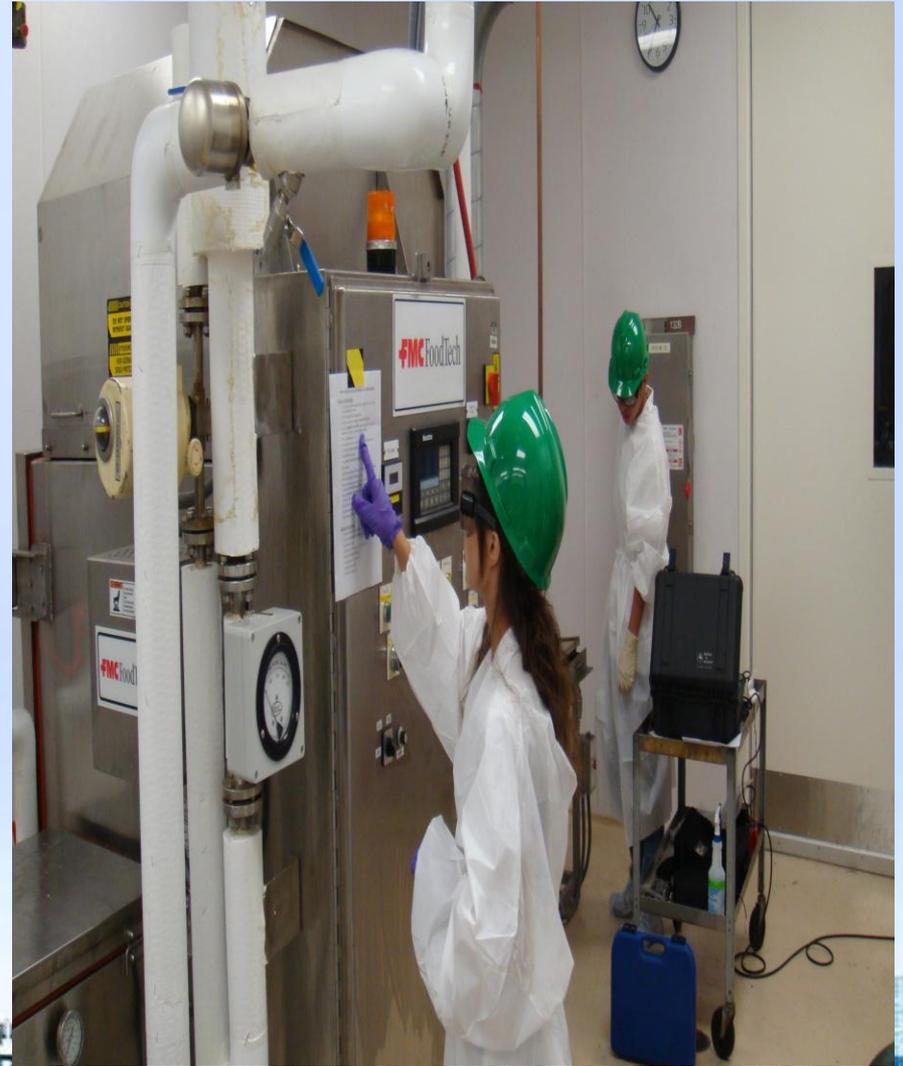
- 1 将食品化学（13192010）和食品分析（13120380）建设为专业核心课程，食品化学与分析、食品化学与分析实验（由冯凤琴教授负责）。
- 2 将现代食品装备与自动化（13120690）和食品工厂设计（13120570）建设为专业核心课程食品装备与工厂设计、食品装备与工厂设计实验（刘东红教授负责）。
- 3 李铎、冯凤琴教授主讲的《食品安全与营养》获国家精品视频公开课。



五、积极推进本科教学国际化

- 1 2008年开始学院组织学生赴美国密歇根州立大学开展暑期交流学习，为期1个月。2011年开始组织学生赴美国伊利诺伊大学学术交流，每人获得由学院提供的5000元学习交流经费支持。
- 2 2010年与美国伊利诺伊大学签订“3+2”联合培养协议，2012年有4位、2013年将有5位同学赴UIUC进行联合培养。







3 2012年6月，叶兴乾教授率领食品学科骨干教师一行五人访问了康奈尔大学。拜会了农业与生命学院副院长Max J. Pfeffer教授和食品系主任Dennis Miller教授，达成了选派研究生本科生到CORNELL大学深造、落实本科生“2+2”项目、我院食品系本科学生派往康乃尔大学进行课程学习并取得学分等多方面的成果和共识。



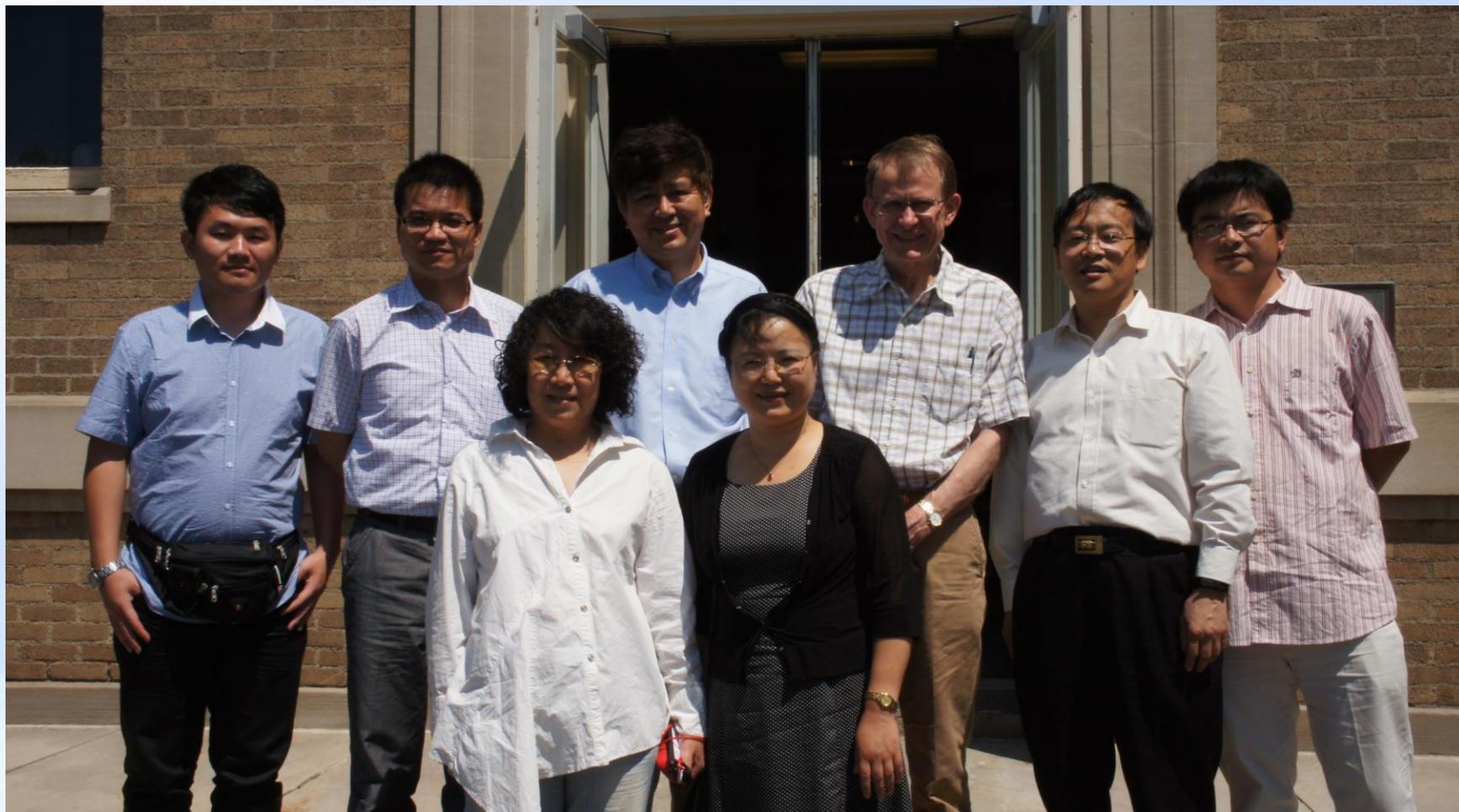


浙江大学 生物系统工程与食品科学学院
School of Biosystems Engineering and Food Science, Zhejiang University





浙江大学 生物系统工程与食品科学学院
School of Biosystems Engineering and Food Science, Zhejiang University





六、项目实施阶段性成效、预期成果

- 1 调整了2013级食品科学与工程专业培养方案。
- 2 成立了食品科学与工程教学研究中心，设4个教研组，责任教授担任教研组负责人。





3 启动了食品科学与工程专业IFT国际食品专业认证。

学科教授叶兴乾、刘东红、应铁等进于2013年1月23日访问位于美国芝加哥的Institute of Food Technologists (IFT) 总部，与执行副理事长Barbara Byrd Keenan和Kristy Nelson 进行会谈，正式向IFT提出进行食品专业国际认证。





4 获得2012年浙江大学校级教学成果奖获二等奖3项

成果名称	主要完成人
食品科学与工程专业本科生科研创新能力培养	罗自生 叶兴乾 朱加进 应铁进 郑晓冬 吴晓琴
食品科学与工程专业创新型民族生全方位培养模式的探索与实践	陈素珊 叶兴乾 冯凤琴 王若青 郭亚芳 王京奇 楼锡锦
探究式教学改革的研究与实践	胡亚芹 罗自生 盛奎川 李春英





5 改革课程教学方法，完成教改项目结题

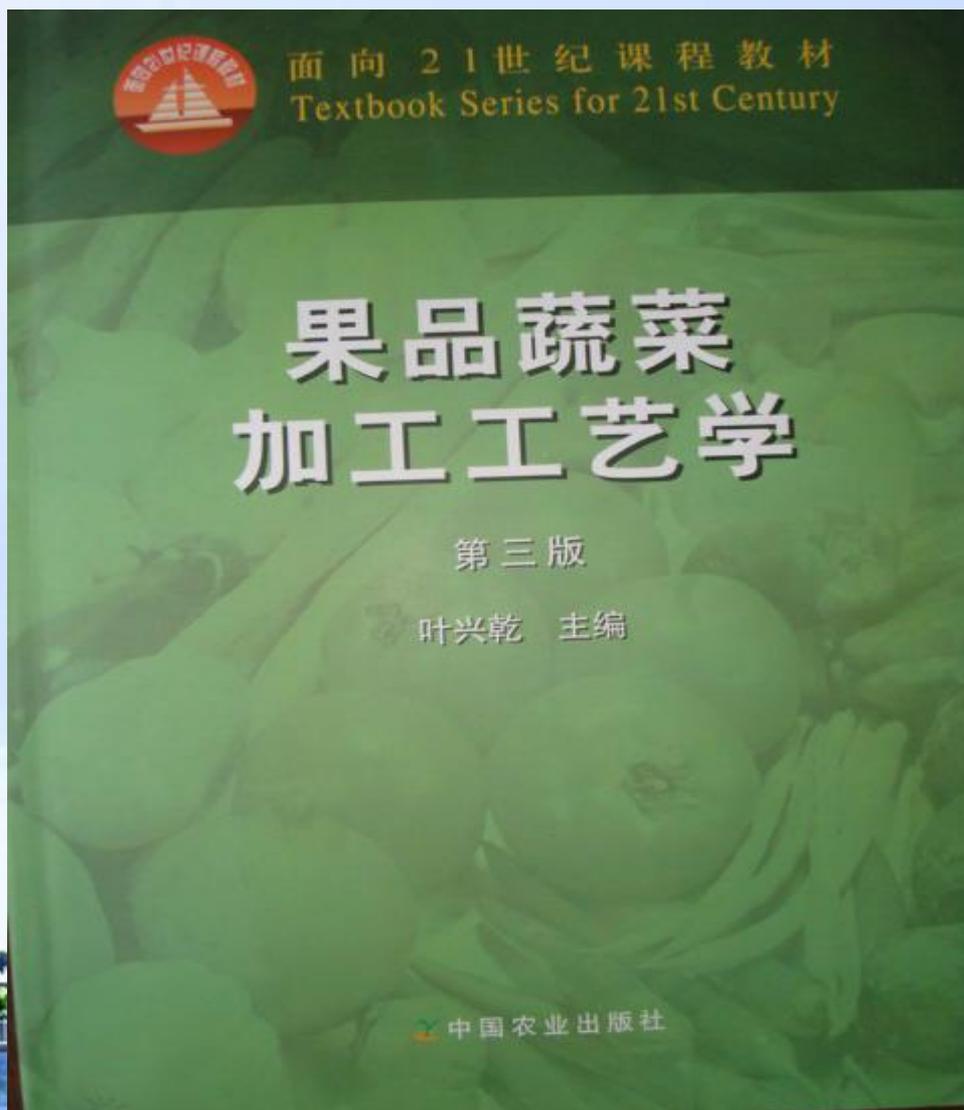
2011年学校教改项目《探究式教学改革的研究与实践》、《基于食品专业创新人才培养的综合性实验的探索》。

发表教改论文一篇：茅林春、吴晓琴、陆柏益、沈建福.基于科研人才培养的研究型实验方法探索，教育教学论坛，2012.8。





6 叶兴乾教授主编的《果品蔬菜加工工艺学》入选国家“十二五”规划教材





7 浙江大学馥莉食品研究院成立

浙江大学馥莉食品研究院成立，首届食品科学与工程专业（食品安全与营养）求是科学班招生21人，开启了人才培养模式改革的新探索。







七、下阶段工作计划

- 1 重点加强专业核心课程建设，开展国内外调研，相关课程与国际一流大学接轨，组织课程研讨。
- 2 开展食品化学、食品分析实验教学开展探究性实验，学生受益面80人次以上。
- 3 加强课程教学国际化，聘请国内外著名专家为本科生授课，如求是科学班（食品安全与营养）13-14学年秋学期《食品科学导论》将聘请8位国内外食品科学研究领域著名的专家为本科生上课。
- 4 做好专业IFT论证的相关工作。

