

附件 2:

# 新增学士学位授予专业 学校自评表

学 校 (盖章) 山东农业工程学院

专 业 名 称 食品科学与工程

授予学位门类 工学

专业设置时间 2015 年设本科

年设专科

本 科 学 制 四年

填 表 时 间 2019 年 4 月 4 日

山东省学位委员会办公室制

## 一、专业建设

食品科学与工程本科专业是我校 2015 年设立的本科专业，现有在校生 342 人。该专业具有良好的专业建设基础，现有 1 个相关本科专业和 3 个专科专业。2001 年设立食品科学与质量检验专科专业（后改名为食品营养与检测专业），2009 年根据食品行业发展与监管需要设立了食品质量与安全监管专科专业，2011 年开设了中澳合作食品营养与检测专业，2013 年设立食品质量与安全本科专业，2015 年设立了食品科学与工程专业，各专业建设与发展形势良好，食品营养与检测专业为省级特色专业，食品质量与安全专科专业为校级重点专业。食品科学与工程专业立足我省农业大省和食品工业大省的优势，培养品德高尚、基础扎实、实践能力强、社会适应性广，有开拓创新精神的应用型高级工程技术人才。为了促进本专业的发展，在设立之初便制定了明确的建设规划与措施：

### 1. 课程改革

构建基于工作过程的人才培养模式和突出实践教学的课程体系，建设优质网络教学资源，到 2020 年，50% 以上的专业核心课程要使用校企合作开发的教材或讲义，并与行业、企业合作，正式出版 2-3 种高水平教材。60% 以上的核心专业基础课和专业课，要以学生实践能力培养为目标优化教学内容。

### 2. 教育教学方法改革

改变过去“灌输式”的教学方式，建立“以学生为中心、以教师为主导”的教学模式；依据课程特点，实施任务驱动式教学法、项目式教学法、情境式教学法等先进的教育教学方法，充分调动学生的学习兴趣，培养学生的综合应用能力、团队协作能力和职业适应能力；改变过去一份试卷定成绩的考核评价方式，实施以过程性考核为核心的多元考核评价机制，提高考核评价的针对性和科学性。

### 3. 师资队伍建设

按照“外部引进和内部培养相结合、理论教学与实践教学相结合”的原则，打造结构合理、实践教学技能突出的“双师型”师资队伍。加大高素质人才引进力度，努力打造高水平的教学团队和科研团队。

### 4. 实践教学条件建设目标

扩建化学综合实验中心；新建工程大厦食品工程中心，积极吸纳行业、企业参与，加强原有的食品安全检测和食品加工 2 个综合实训中心的设备配套，打造实景式、生产型的校内实践教学平台；重点加强同中华全国供销合作总社济南果品研究院、农业部农产品质量监督检验测试中心（济南）2 家单位的合作，打造示范性强、满足应用型人才培养需求的校外实训基地。

## 二、师资队伍

本专业拥有一支结构合理、专兼结合的师资队伍。专职教师共 54 人，其中教授 5 人，副教授 13 人，讲师 33 人。具有副高以上职称教师 18 人，占 33.3%。具有硕士以上学历 47 人，其中博士 10 人，占 87.0%。55 岁以上 3 人，35 至 55 岁的中年教师 25 人，35 岁以下的青年教师 26 人，双师型教师

19人，占35.2%。现有山东省现代农业产业技术体系蔬菜创新团队贮藏加工岗位专家1人，山东省高等学校教学名师1人，有2位老师具有澳大利亚硕士学位，有14人具有企业工作经历。兼职教师共8人，均来自生产科研一线，具有高级职称，均为行业专家和技术骨干，实践经验丰富，其中入选“国家级百千万人才工程”1人，首届山东省本科教育食品科学与工程教学指导委员会委员1人，享受政府特殊津贴2人。本专业师资队伍知识结构、学历层次、年龄结构、学缘结构合理，能很好的满足教学需要。

此外学校大力实施青年教师能力提升计划，鼓励支持青年教师以多种方式提高业务水平和学历层次，选派骨干教师到全国重点高校访学研修，有3人考取了博士，支持教学研究立项，有3人到济南果品研究院参加工程实践；加大了博士和具有高级职称的高素质人才引进力度，本专业设立后共计引入博士4人，硕士6人，采取以老带新等措施帮助提高教师的科研能力、教研能力和工程实践能力。2016年有10人获得了澳大利亚TAE四级培训并通过资格认定。

### 三、教学条件

#### 1. 实践教学条件建设

自2001年以来，经不断建设完善，本专业已建设有1个食品安全检测中心和1个食品加工综合实训中心，建有1个食品研究所，总建筑面积1289.75平方米，设备总值1300万余元，保证了实验开出率100%。食品安全检测中心包括分析化学实验室、有机化学实验室、无机化学实验室、生物化学实验室、食品化学实验室、食品微生物实验室、食品营养分析室、食品限量成分检测室、食品毒理实验室、食品感官检验室、动物性食品检验检疫室、食品检测仿真室共12个实验室。食品加工实训车间包括果蔬加工实训区、粮油加工实训区、畜产加工实训区、发酵工艺实训区、酥饼生产实训区、食品科研中试区共6个实训区；今后将进一步完善实验条件，壮大实验实训教师队伍，不断提高实验开出的数量和质量，切实提高学生的实践操作技能。2017年，“特色农产品采后品控与综合利用实验室”认定为“十三五”山东省高等学校重点实验室。我校启动工程大厦建设，预计2020年投入使用，届时本学科将建设食品工程中心，新增实验室面积1200平方米以上。

本专业在山东省农业科学院中心实验室（农业部食品监督检验测试中心）、中华全国供销合作总社济南果品研究院、山东省农科院畜牧所畜产品加工厂（山东兴牛乳业有限公司）、青岛波尼亚食品有限公司、雨润集团济南万润肉类加工有限公司、济南康发食品有限公司等共计13家单位建立校外实习实训基地。2018年，我院与中华全国供销合作总社济南果品研究院共建“山东果蔬资源高效利用工程技术研究中心”、“果蔬冷链物流协同创新中心”；次年与其校企合作办学，并计划于2019年9月开始招生，在人才联合培养、科研合作、技能培训和社会服务等领域建立了全方位的合作关系。与济南康发食品有限公司、济南公众营养科学研究院合作建立了“济南市餐饮营养服务实训基地”。

图书馆现有馆舍面积18828平方米，共设有7个借书室，7个阅览室，有近1700个阅览座位，并建有2个电子阅览室，可通过网络查阅本馆及互联网络的文献信息。目前图书馆藏纸质食品类专业

图书 4.495 万册，食品类纸质期刊 22 种；另外还有万方知网、超星数字图书馆、维普期刊整合服务平台等共计 12 个网络电子资源，图书资料齐全，完全能满足学生学习需要。

## 2. 教学情况

### (1) 人才培养方案完善

本专业在设立时即广泛开展了人才需求状况调查，了解行业、社会对学校人才培养的意见和建议，广泛吸纳不同类型用人单位参与，按照“以就业为导向、兼顾未来发展”的基本原则，以突出实践技能和创新能力培养为主线，确立了培养应用型工程技术人才的培养目标，制定了科学的人才培养方案。从 2017 年 2 月份开始，学校启动了学分制改革，对人才培养方案进行了较大修订，该人才培养方案已于 2017 级学生开始实施。

### (2) 改革教学模式，优化课程体系

本专业以突出实践环节教学为重点，积极探索基于工作过程导向、基于任务驱动的实践教学模式改革，先后申请“课题式教学法在《食品感官检验》课程实践教学中的应用(14XJZ05)”、“任务驱动教学法和多维考评体系在食品微生物检验课程教学改革中的应用研究(13XJZ01)”、“基于项目教学法的果蔬贮藏与加工实践教学模式的研究(14XJY02)”等 13 项教学研究课题，并在教学过程中进行了应用，有效提高了教学效果；参考专业建设标准与社会对人才素质与能力的要求，优化课程体系；加大了实践课时的比例，达到 42.22%，突出应用型人才培养的特色。

## 四、科学研究

本专业群科研团队一直致力于食品科学研究，积极参与社会服务，承担科研项目 17 项，其中国家级项目 5 项、厅局级以上项目 13 项，近三年累计科研经费 479.94 万元；申请发明专利 6 项，发表论文 47 篇，其中 SCI 收录 6 篇、EI 收录 3 篇、中文核心期刊 28 篇，制定各级标准及技术规范 6 项。获山东省科学技术发明一等奖 1 项，山东省高校优秀科研成果一等奖 3 项，山东省高校优秀教学成果一等奖 1 项，中国商业联合会全国商业科技进步二等奖 1 项，山东省社会科学界联合会优秀成果二等奖 1 项，济南市第十二届科学技术优秀学术成果奖 2 项。目前已形成了“生物粉体技术”和“蔬菜贮藏加工”2 个科研团队，并吸收大量学生参与教师科研工作，有效促进了师生科研水平和创新能力的提高。

## 五、人才培养与教学管理

本专业高度重视人才培养和教学管理工作，立德树人，特色发展，以工程范式为引领，着力培养食品行业应用型工程技术人才。

### 1. 人才培养

在教学过程中，坚持德育为先，全面推进素质教育，树立科学的人才观；不断完善实践教学条件建设，加大实践教学所占比重，实践学时达到总学时的 42.22%；鼓励学生积极参加各类知识竞赛和创新创业大赛，达到以赛促学的目的，不断提升学生的创新意识和创业技能，并取得了优异的成绩，

累计获得“三下乡”社会实践活动优秀团队、山东省大学生课外科技作品竞赛一等奖、大学生综合素质大赛二等奖等各级各类赛事奖项 14 项；2016 年-2018 年申报国家创新训练项目 6 项，调研山东(2014)项目《山东省食品安全现状调查研究报告》，得到了省长的批示，并获得第十四届“挑战杯”山东省大学生课外学术科技作品竞赛一等奖。

## 2. 教学管理

### (1) 学院教学管理体系

本专业设立之初即成立了专业建设指导委员会，由院长担任主任，成员包括学校教务处、科研处主要领导、校外专家和本专业教研室主任及骨干教师组成，宏观上对本专业的发展进行指导；学院成立教学质量督导组，分管本学院的副校长任组长，学院院长任副组长，成员包括教学秘书、各教研室主任，负责对学院的教学情况进行督导、整改和落实。

### (2) 完善教学管理制度

在教学管理方面也取得了跨越式发展。改建为本科院校之后，学校为适应本科教学的需要，以内涵建设为中心，以教学质量监控体系建设为抓手，以管理队伍建设为保障，先后出台了《课程考核管理办法》、《试卷评阅和分析规范》、《学生成绩管理规定》、《本科毕业设计（论文）工作管理办法（试行）》、《课程考核材料归档管理办法》等一系列规范性文件，建立了校、院、教研室三级管理体系。

### (3) 规范教学运行资料

学校统一制定了人才培养方案、课程教学大纲、实验实训教学大纲、教研室活动记录、实验室情况记录、调课记录单等文件的格式，保证了内容的规范与形式的统一。

### (4) 规范教学管理关键环节

一是坚持上新课老师的说课制度，每学期开学前一周以说课的形式对新课程进行试讲，检查相应教学资料，提出改进意见；二是严格实施期初、期中教学检查，以学院自查和学校抽查相结合的方式，分别在期初和期中对教学准备情况、教学实施进度、作业批改情况、调停课等事项进行检查，确保教学秩序规范有序进行；三是对教师授课情况进行学生评价，每学期初，组织学生对上一学期各课程任课老师教学情况进行网上评价，并将评价结果及时反馈给教师所在学院及其本人，作为职称评聘的重要依据。

通过上述各环节，初步形成了管理制度健全、质量标准科学、质量监控严密的本科教学管理体系，有效促进了本专业教育教学质量的提高。

II 师资队伍情况						
专业技术 职务或学位	人数合计	35岁 以下	36至 45岁	46至 55岁	56至 60岁	61岁 以上
教授（或相当专业技术职务者）	5			2	3	
副教授（或相当专业技术职务者）	13		10	3		
讲师（或相当专业技术职务者）	33	26	6	1		
博士	10	2	7	1		
硕士	37	16	18	3		
III 教学设施情况						
III-1 实验室 情况	专业实验室名称	专业实验室面积 (m <sup>2</sup> )	设备数 (台)	设备价值 (万元)		
	分析化学实验室	67.89	29	20.74		
	有机化学实验室	67.89	36	30.95		
	无机化学实验室	67.89	46	22.44		
	生物化学实验室	67.89	34	21.45		
	化学试剂室	67.89	37	15.78		
	食品检测仿真室	69.00	47	47.94		
	食品营养分析实验室	70.00	50	38.09		
	食品化学实验室	100.00	48	26.59		
	食品微生物实验室	70.00	118	36.38		
	食品限量成分实验室	70.00	104	567.60		
	食品加工实训车间	1092.00	177	141.60		
	食品毒理实验室	66.00	11	2.98		
	食品感官检验室	66.00	11	2.22		
	动物性食品检疫实验室	60.00	84	94.99		
	特色农产品采后品控及综合利用 高校重点实验室	320.00	84	220		
	共 计		2322.45	916	1289.75	

III-2  
实  
习  
实  
践  
条  
件

目前本专业建有 1092 m<sup>2</sup>的食品加工实训车间、910 m<sup>2</sup>的食品安全检测中心、食品研究所等校内实验教学平台，设备数共计 916 台套，价值近 1300 万元。食品安全检测中心购置了安捷伦气-质联用分析仪、日立 L-8900 氨基酸自动分析仪、waters 高效液相色谱仪、气相色谱仪，原子吸收分光光度计、原子荧光分光光度计、农残速测仪、微波超声提取仪、酶标仪以及微生物检测等高端分析检测设备，可以依据国家标准对农药残留、重金属、致病菌等项目进行检测，能很好地满足食品理化检验、微生物检验和仪器分析等专业课程的实践教学，同时也为科研工作提供了有力的技术支持；食品加工实训车间建有酥饼生产线、面条生产线、啤酒生产线、灌肠生产线、食品营养含片生产线、纯净水生产线及移动冷库等，装备有振动式超微粉碎机、微波干燥机、挤压膨化机、喷雾干燥机、高压均质机等高新加工技术装备，设施完善、功能齐全，具备了仿真职业环境，为实践环节教学奠定了良好的基础；食品研究所及食品中试试验区为学生提供实习实训指导，并鼓励在校学生参与课题研究，大大提高学生的实践技能和科技创新能力。目前我校正积极筹备工程大厦的建设工作，届时将新建食品工程中心，新增实验室面积将达到 1200 平方米以上，预计 2020 年投入使用。

本专业设有包括山东省农业科学院中心实验室（农业部食品监督检验测试中心）、康师傅（控股）集团公司、山东凯瑞餐饮集团有限公司、山东省农科院畜牧所畜产品加工厂（山东兴牛乳业有限公司）、青岛波尼亚食品有限公司等 28 家单位的校外实习实训基地。与中华全国供销合作总社济南果品研究院签订了合作框架协议，在“人才培养、科研合作、技能培训和社会服务等领域”建立了广泛深入的合作关系，并联合设立了食品科学与工程校企合作本科专业；与济南康发食品有限公司、济南公众营养科学研究院合作建立了“济南市餐饮服务实训基地”（已被山东省政府办公厅批准）。这些都为学生的顶岗实习、社会实践、毕业实习等教学环节提供了有力的条件保障。

III-3 专业 图书 资料 情况	藏书量（万册）（含电子读物）	中 文	11.24(其中电子读物 6.74 万册)
		外 文	0
	拥有期刊数（种）（含电子读物）	中 文	纸质 22 种，电子读物无法统计（其中电子读物 种）
		外 文	0（其中电子读物 种）
近 3 年图书文献资料购置经费（万元）		20.99	

IV 科学研究					
IV-1 近3年科研情况(含教学研究与教学成果)					
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)
479.94	6	47	5	5	6
IV-2 目前科研情况					
主要项目名称			科研经费 (万元)	项目来源	
共 计			479.94		
外源乙烯诱导黄冠梨果实抗冷性的机制研究(31801600)			28	国家自然科学基金委员会	
果品库建设标准			50	国家住房和城乡建设部、国家发改委	
村镇农产品采后服务业与相关产业协同发展关键技术集成与示范(2014BAL07B05)			81.84	国家科技部	
农产品超细加工关键技术推广应用(2010GA740064)			5	科技部	
毛木耳无公害种植与加工关键技术推广应用(2015GA740047)			5	科技部	
核桃及其副产物的精深加工及安全高效利用技术研究(2016GNC113013)			25	山东省科技厅重点研发计划	
山东农业产业体系蔬菜创新团队贮藏加工岗位专家(SDAIT-05-14)			125	山东省农业厅	
核桃氧化酸败过程中脂氧合酶(LOX)基因的功能分析及时空表达(J16LE12)			8	山东省教育厅	
超微豆渣粉在低血糖生成指数面包研发中的应用研究(J14LE51)			3	山东省教育厅	
低值无公害毛木耳深加工关键技术研究及应用(山东省科技发展计划项目,2011GNC11304)			25	山东省科技厅	
生物粉体技术在农产品资源高效加工利用中的应用示范(山东省农业重大应用技术创新项目,鲁财农指[2013]136号)			35	山东省农业厅	
高抗性淀粉制品加工关键技术研究及应用(201202057)			25	济南市科技局	
高校贫困生的现状分析及对策研究(J14SW63)			1.6	山东省教育厅	
蒲公英标准化栽培和加工提质增效关键技术集成与示范(SF1805301301)			40	山东省农业厅	
新型甘露聚糖水解酶的功能模块、生化特征与催化特性的研究(J18KZ009)			10	山东省教育厅	
高档肉牛养殖及宰后商品化处理关键技术与示范(30908)			2	横向	
菏泽盛庆-果蔬罐头商品化处理(30927)			3.5	横向	
黄秋葵产地初加工技术(30914)			1.5	山东省农业厅	
白芦笋产地初加工(30915)			1.5	山东省农业厅	
家具产品中挥发性有机物的国内外标准比对、数据库及筛查技术研究(J18KA115)			2	山东省教育厅	
吞咽功能障碍人群全营养配方食品关键技术集成(J18KA122)			2	山东省教育厅	



V 教学情况							
V-1 公共课							
课程名称	课时	授课教师		课程名称	课时	授课教师	
		姓名	职称			姓名	职称
想道德修养与法律基础	48	段长远	副教授	大学生职业发展与就	32	李存鑫	讲师
中国近现代史纲要	32	董延升	教授	业指导			
马克思主义基本原理	48	贾书明	教授	大学生心理健康	32	朱蕾蕾	讲师
毛泽东思想及中国特色	48	刘丹丹	讲师	大学英语	256	丁元吉	讲师
社会主义理论体系概论				大学计算机基础(含 C	64	孟琦	讲师
形势与政策	32	许武强	讲师	语言)			
				大学体育	128	于浩田	讲师
V-2 专业课							
课程名称	课时	授课教师		课程名称	课 时	授课教师	
		姓名	职称			姓名	职称
高等数学与线性代数	128	沈雷	讲师	物理化学与胶体化学	48	张兆雪	讲师
无机及分析化学	40	田莹莹	讲师	食品统计分析与实验设	32	姬晓曦	讲师
无机及分析化学实验	32	孙长兰	讲师	计			
概率论与数理统计	32	闫保英	教授	食品原料学	32	赵敏	讲师
有机化学	40	王晓丽	讲师	食品微生物检验及实验	48	程媛媛	讲师
有机化学实验	16	于洋	副教授	食品添加剂			
大学物理及实验	64	刘雷	讲师	食品制冷工程	32	李丹	讲师
生物化学及实验	64	温凯	讲师	果蔬贮藏加工工艺学	48	姜桂传	教授
食品工程原理	64	闫琰	讲师	食品包装学	48	岳凤丽	教授
电工学基础	56	杨竞	讲师	专业英语	32	邢艳霞	讲师
食品微生物学及实验	64	毕文慧	讲师	粮油加工工艺学	32	于克学	副教授
工程制图与 CAD	64	王运兴	讲师	畜产加工工艺学	32	于辉	副教授
食品化学及实验	64	隋园园	讲师	发酵食品工艺学	32	祝贺	讲师
食品营养与卫生学	64	陈宇航	副教授	软饮料工艺学	32	井瑞洁	副教授
食品工艺学	64	王婷婷	讲师	饮食文化概论	32	战东胜	讲师
食品安全学	56	常桂芳	讲师	食品生物技术	16	崔艳平	讲师
食品理化分析及实验	64	郝征红	教授	食品感官检验	32	张鲲	讲师
食品机械与设备	56	回学宽	讲师	食品质量管理学	32	迟晓君	副教授
农产品贮藏学	56	陈庆敏	副教授	食品法规与标准	32	姚文华	副教授
食品工厂设计	56	王聪	讲师	仪器分析	32	于梅	讲师
				农产品物流	48	李淑焕	讲师
				功能食品	32	任美霞	副教授
				绿色食品	32	部建雯	副教授
				农产品营销学	32	吴茂玉	教授
				食品科学专题讲座	32	王艳华	讲师
					16	牛贞福	副教授

V-3 实验、实习课							
课程名称	课时	授课教师		课程名称	课时	授课教师	
		姓名	职称			姓名	职称
入学教育及国防理论与训练	32	许武强	讲师	食品工程原理课程设计	8	于克学	副教授
思想政治理论实践(社会实践调查)	48	李存鑫	讲师	食品工厂设计综合实习	16	王聪	讲师
果蔬贮藏加工综合实习	32	岳凤丽	教授	食品机械与设备综合实习	16	赵敏	讲师
食品加工综合实习	48	于辉	副教授	食品安全综合实习	16	常桂芳	讲师
食品检验综合实习	24	郝征红	教授	毕业实习与毕业论文(设计)	256	全体教师	讲师以上

#### V-4 毕业论文(或毕业设计)执行情况

2019年,食品科学与工程本科专业共有73名毕业生。食品科学与工程学院领导对本届本科毕业生的毕业设计和毕业论文工作高度重视,充分学习《山东农业工程学院本科毕业设计(论文)工作管理办法》及其附件、《关于做好2019届本科生毕业实习和毕业设计(论文)工作的通知》等文件。为做好毕业设计指导工作,学院成立了专门的领导小组,并多次召开会议对有关细节问题进行研究,制定了切实可行的工作计划。

具体安排是:

##### 1. 毕业论文工作准备阶段

(1) 成立毕业设计(论文)工作领导小组,制定相关毕业设计(论文)实施方案;

(2) 各班级召开毕业设计(论文)环节动员会;

(3) 师生双向选择和分配相结合的形式确定指导教师。校外进行毕业设计(论文)的学生除有校内指导教师外,还要有校外协作指导教师,校外进行毕业设计(论文)要填写《校外毕业设计(论文)申请表》,配备校外实习协作指导老师,填写《毕业设计(论文)协作指导教师登记表》,经所在学院(部)领导同意,报教务处备案。

时间:2018年11月23日之前

##### 2. 毕业论文工作实施阶段

(1) 学生选题:题目老师拟定,或由学生自己提出,但须经指导老师和指导小组予以审定;指导老师需要指导学生填写《毕业设计(论文)任务书》。如有特殊原因需要更改时,须填写《毕业设计(论文)选题变更表》,报学院(部)批准后方可更改;更改后应根据进度重新填写任务书及开题报告等。

选题类型:实验类、设计类、调研类或数据分析类都可,综述性的不可写。

时间:2018年12月7日前完成。

(2) 开题:指导学生完成文献资料查阅,细化课题设计,指导学生独立撰写开题报告,包括开

题报告或选择设计方案、总体设计、详细设计（或实验、数据整理分析）。组织学生进行论文开题，并填写《毕业设计（论文）开题报告》。

时间：2019年1月11日前完成。

### （3）毕业实习安排

按照毕业实习时间安排，填写校友帮实习周志，共4篇。

时间：2019年2月25日---3月24日

### （4）毕业（设计）论文的正式实施：

填写《毕业设计（论文）工作进程表》（每2周填写一次）；填写《毕业设计（论文）中期检查表》（2019年4月19日前完成）；《毕业设计（论文）指导记录表》。

时间：2019年3月25日---6月7日完成。

## 3. 论文评审与查重

### （1）论文评阅

指导教师应对学生的毕业设计（论文）按规定进行认真、全面审查，后期认真审查初稿并至少修改2次，留存修改稿件备查，严把质量关。填写《毕业设计（论文）指导教师评审表》，初步认定学生是否具有答辩资格，成绩最后计入《毕业设计（论文）综合成绩评定表》。

时间：2019年5月13日前完成。

### （2）论文查重

组织学生上交毕业论文二稿，汇总打包提交教务处，使用“中国知网大学生论文管理系统”完成毕业论文查重检测工作。复检另行安排。

时间：2019年5月13日---15日。

### （3）评阅人评阅

由答辩委员会聘请非指导老师作为毕业设计论文的评阅人，评阅人要对毕业设计（论文）成果认真细致评阅，填写《毕业设计（论文）评阅人评审表》，成绩最后计入《毕业设计（论文）综合成绩评定表》。

时间：2019年5月20日---24日。

## 4. 论文答辩、评优及归档

### （1）论文答辩

成立毕业设计（论文）答辩委员会，并将答辩委员会组成及下设答辩小组名单报送教务处。

时间：2019年4月16日---18日。

答辩前一周将答辩工作日程安排报送教务处。

时间：2019年5月13日---15日。

答辩填写表格：《毕业设计（论文）答辩情况汇总表》、《毕业设计（论文）综合成绩评定表》。

答辩时间：2019年5月27日---5月31日。

(2) 优秀毕业论文评选和资料归档

完成校级优秀毕业论文的评选，整理资料、装订、存档，并提交成绩录入系统。

时间：2019年6月1日---7日

(3) 提交2019届本科毕业生设计（论文）工作总结。

时间：2019年6月14日前完成。

5. 已完成的工作

目前毕业论文开题报告、任务书、校友帮周志均已如期完成，毕业论文已进入中期检查阶段，须填写《毕业设计（论文）指导记录表》和《毕业设计（论文）工作进程表》。

VI 学生情况（本专业）

类别	学制	在校生人数	本学年招生人数	当年毕业人数	已毕业人数
普通本科	4	342	59	73	0
普通专科	3	0	0	0	0
成人（本科）	0	0	0	0	0
总计		342	59	73	0

VII 评审意见

所在院系自我评价

我院开设食品科学与工程专业，以培养适应我省农业、食品工业健康发展所需要的应用型工程技术人才为目标，不断调整完善人才培养方案、优化课程体系、改善办学条件、壮大师资队伍，积极探索人才培养模式和教学模式改革，不断深化校企合作，专业建设与人才培养均取得了较为显著的成绩。根据国家学位管理规定和《山东省学士学位及授予专业审批办法》等文件要求，经分析、自评，我们认为食品科学与工程专业已经达到了山东省学士学位授权专业的评审指标，特申请食品科学与工程专业工学学士学位授予权。

院（系）负责人（签章）  2019年4月22日

校学位评定委员会意见

校学位评定委员会审议认为：经过长期系统的建设，食品科学与工程专业在师资队伍配备、教学条件建设、教学管理、人才培养方案及实施、教学质量保障等各方面已经具备了授予学士学位的基本条件，教学改革、教学研究及专业领域科学研究取得了可喜的成绩。

同意申报增列为学士学位授予专业。

校（院）学术委员会主席（签章）  2019年4月20日

学位评定委员会

3701000003906