

上海海洋大学食品学院 2016-2017 学年本科教学质量报告

目录

第一部分 本科教学基本信息

一、专业和专业结构	2
二、师资概况	3

第二部分 学生学习与发展

一、招生基本情况.....	8
二、学籍异动情况.....	8
三、学生学业情况.....	9
四、学业警告.....	10
五、毕业率和学位率.....	11
六、英语 CET 及计算机考试.....	11
七、就业情况.....	12

第三部分 教学运行情况

一、课堂教学.....	14
二、实践教学.....	15
三、课外活动.....	24
四、考试基本情况.....	27

第四部分 本科教学大事记

一、教学项目.....	28
二、获奖及大事记.....	29

第一部分 本科教学基本信息

一、专业和专业结构

1 总体情况

2016 级学院共有 6 个本科专业，其中理学 1 个，工学 5 个，分属于土木类、生物科学类、食品科学与工程类、轻工类、能源动力类 5 个二级学科；其中有 1 个国家级特色专业，3 个上海市教育高地。

表 1 本科专业基本情况表

序号	专业（方向）名称	负责人	首次招生年份	所属一级学科	所属二级学科	国家级特色专业	上海市教育高地
1	建筑环境与能源应用工程	余克志	1997	工学	土木类（081002）	否	否
2	生物制药	吴文惠	2016	工学	生物工程类（083002P）	否	否
3	包装工程	雷 桥	2007	工学	轻工类（081702）	否	否
4	食品质量与安全	宁喜斌	2004	工学	食品科学与工程类（082702）	否	是
5	食品科学与工程	卢瑛、张敏	1993	工学	食品科学与工程类（082701）	是	是
6	能源与动力工程	王金锋	1996	工学	能源动力类（080501）	否	是

2 专业分布

2016 级食品学院共有 6 个工学类专业。6 个工学类专业属于食品科学与工程类，土木类、轻工类、能源动力类、生物工程类各 1 个。

表 2 专业学科分布情况

学科门类			二级类		
类别	数量	比例(%)	类别	数量	比例(%)
工学	6	100	食品科学与工程类	1	16.67
			土木类	1	16.67
			能源动力类	1	16.67
			轻工类	1	16.67
			生物工程类	1	16.67
小计	6	100		6	100

3 专业学生结构

2016 学年学院工学的学生所占比例分别为 100.0%。其中工学学科中轻工类占 11.0%，食品科学类占 43.1%，土木类 17.84%，能源类 16%，生物科学类 15.44%。

表3 本科学生人数学科专业分布表

学科门类			二级类			专业		
名称	人数	比例%	名称	人数	比例%	名称	人数	比例%
工学	1710	100.0%	轻工类	186	10.88%	包装工程	186	11%
			食品科学与工程类	676	39.53%	食品科学与工程	676	23%
						食品质量与安全		17%
			土木类	305	17.84%	建筑环境与能源应用工程	584	18%
			能源动力类	279	16.32%			能源与动力工程
			生物科学	264	15.44%	生物技术（海洋生物制药方向）	264	15%

4 专业负责人队伍

食品学院共设有6个专业，配有7名专业负责人，均为副教授及以上职称，博士学位，年龄在35-55岁之间。

表4 专业负责人基本情况统计

总数	职称结构			学历结构		学位结构				年龄结构			
	教授	副教授	讲师	研究生	本科	博士	硕士	学士	其他	≤35	35~45	45~55	>55
7	3	4	0	7	0	7	0	0	0	0	3	4	0

二、师资概况

1 师资基本情况

全院在职教职工132名，专任教师75人，教授20人、副教授34人，博士生导师8人、硕士生导师52人。学院拥有国家千人计划1人、国家“万人计划”科技创新领军人才1人、国家百千万人才工程1人、科技部中青年创新领军人才1人、上海市千人计划2人、上海市东方学者8人、上海市领军人才1人、优秀学科带头人1人、曙光学者4人、启明星2人、浦江人才4人、晨光计划2人、校级三海人才计划13人。当前已形成一支学缘结构、梯队结构较为合理，并具有较高学术水平、以中青年教师为主的人才队伍，一批中青年教师逐步脱颖而出，成为相关研究方向的学术骨干。

表5 2016学年本科教学师资情况表

基层教育教学组织名称	教研室名称	20161				20162			
		本院教师			外聘教师	本院教师			外聘教师
		总人数	授课人数	新进人数	人数	总人数	授课人数	新进教师	人数
水产品加工及贮藏工程系	海洋药物教研室	7	7	0	0	7	7	0	0
	水产品加工与利用教研室	5	4	0	0	6	4	1	0
食品科学与工程系	包装工程教研室	6	5	1	0	6	5	0	1
	食品安全与营养教研室	11	8	1	0	11	9	0	0
	食品工程教研室	7	7	0	0	7	7	0	0
	食品生物技术教研室	10	9	1	0	10	8	0	0
化学系	基础化学教研室	9	8	1	0	9	8	0	0

	应用化学教研室	8	6	1	0	8	7	0	0
制冷系	制冷工程教研室	6	1	0	0	6	5	0	0
	空调工程教研室	6	6	0	0	6	6	0	0
实验室	实验管理中心	16	14	0	0	16	9	0	0

表 6 2016 学年本院主讲教师职称结构分析

基层教育教学组织名称	教研室名称	主讲教师数	正高		副高		中级		初级	
			人数	比例(%)	人数	比例	人数	比例(%)	人数	比例(%)
水产品加工及贮藏工程系	海洋药物教研室	7	1	14.3	4	57.1	2	28.6	0	0
	水产品加工与利用教研室	6	2	33.3	1	16.7	2	33.3	0	0
食品科学与工程系	包装工程教研室	6	1	16.7	2	33.3	2	33.3	1	16.7
	食品安全与营养教研室	11	6	54.5	4	36.4	1	9.1	0	0
	食品工程教研室	7	1	14.3	4	57.14	2	28.57	0	0
	食品生物技术教研室	9	4	44.4	5	55.6	0	0	0	0
化学系	基础化学教研室	8	1	12.5	5	62.5	2	25	0	0
	应用化学教研室	7	1	14.3	4	57.1	2	28.6	0	0
制冷系	制冷工程教研室	6	1	16.7	3	50.0	2	33.33	0	0
	空调工程教研室	6	1	16.7	3	50.0	2	33.3	0	0

表 7 2016 学年本院主讲教师年龄情况分析

基层教育教学组织名称	基层组织	主讲教师数	A≤35		35<A≤50		A>50	
			人数	比例(%)	人数	比例(%)	人数	比例(%)
水产品加工及贮藏工程系	海洋药物教研室	7	1	14.3	5	71.4	1	14.3
	水产品加工与利用教研室	6	3	50	1	17.6	2	33.3
水产品加工及贮藏工程系	包装工程教研室	6	2	33.3	3	50.0	1	16.7
	食品安全与营养教研室	11	3	27.3	7	63.6	1	9.1
	食品工程教研室	7	1	14	4	57	2	29
	食品生物技术教研室	9	1	11.1	7	77.8	1	11.1
化学系	基础化学教研室	8	0	0	7	87.5	1	12.5
	应用化学教研室	7	1	14.3	4	57.1	2	28.6
制冷系	制冷工程教研室	6	0	0	5	83.33	1	16.67
	空调工程教研室	6	1	16.7	4	66.6	1	16.7

2 教师进修、培训情况

表 8 2016 学年教师网络培训

序号	参与教师名单	培训进修项目名称	培训进修时间	备注
1	杨大章	全国高校网络培训计划-科研项目设计与申报(理工)	2017/03-2017/06	
2	蓝蔚青	高校教师网络教学培训——高校教师职业道德修养	2016/10/09-2016/10/13	
3	孙晓琳	全国高校教师网络培训	2017/3/31-2017/6/7	
4	许长华	2016 上海市教委“教师专业发展工程”高校教师培养计划有关项目	2016/11-2017/10	
5	曹剑敏	高校教师教学发展中心建设的探索与实践(马知恩等)	2017/04/24-2017/05/03	
6	张水晶	高校行政管理人员管理能力提升(沈亚平、卢晓东、曾天山等)	2017/04/24-2017/05/03	

7	阎俊	高校行政管理人员管理能力提升(沈亚平、卢晓东、曾天山等)	2017/05/09-2017/05/11	
8	赵嵌嵌	高校教学秘书的职业能力发展(裴纯礼、罗云、张树永等)	2017/6/7-2017/6/9	
9	蓝蔚青	大学生思维训练与创新能力培养(冯林、宋宝萍、甘德安、宋峰)	2017/04/22-2017/04/26	
10	王正全	创业管理(吴昌南、梅小安)	2017/04/21-2017/05/06	
11	杨晗	*教育技术辅助教学的方法及案例(焦建利、谢幼如、赵建华等)	2017/05/24-2017/06/17	
12	杨晗	基础化学(陈恒武、杨宏孝、高占先、张丽丹)	2017/5/24-2017/06/15	
13	李云峰	高校行政管理人员管理能力提升(沈亚平、卢晓东、曾天山等)	2017/04/26-2017/04/26	
14	樊玉霞	营造兴趣课题 实现魅力教学	2016/9/26-2016/9/29	
15	樊玉霞	学者人生与学术生涯	2017/3/30-2017/4/11	
17	李燕	生物化学(杨荣武)	2017/04/21-2017/04/27	
18	周喻	高校教师教学方法与教学技能(孙亚玲、谢春萍、谭顶良等)	2016/4/27-2016/5/3	
19	赵嵌嵌	压力管理与心理健康	2016/10/14—2016/10/23	
20	李云峰	高校行政管理人员管理能力提升	2016/10/14-2016/10/14	
21	阎俊	高校教学秘书工作实践与创新	2016/10/14-2016/10/15	
22	宋益善	有机化学及实验	2016/3/24-2016/4/11	
23	盛洁	有机化学及实验	2016/3/24-2016/4/5	
24	熊振海	高校教师教学能力与专业素养提升	2016/3/29-2016/4/13	
25	曹剑敏	压力管理与心理健康	2016/10/14—2016/10/23	
26	李晓晖	高校创新创业教育课程建设与教学实训	2017/6/1-2017/7/17	
27	李燕	SPSS 软件应用实训班	2017/07/15-2017/07/16	

3 年度新进教师情况

2016 学年学院新进教师 3 名，严格执行新进教师助教制度，支持参加教委组织的培训，落实了一对一的指导老师。在教学上学院与每位新教师进行了个别交流，听取新教师的需求，结合专业特长明确了拟承担的具体课程。

表 9 2016 学年新进教师情况

助教姓名	所属基层	助教课程	指导教师
杨大章	制冷系	制冷原理与设备、程序设计语言	谢晶、张晨静
孙晓琳	制冷系	冷库建筑、现代工程图学	谈向东、毛文武
刘海泉	食品科学与工程系	食品微生物、有机化学	欧杰、宋益善

4 教师结构

(1) 基层教学组织情况:

食品学院按学科分为水产品加工及贮藏工程、食品科学与工程、制冷及低温工程和化学四个学科，有6个本科专业。其中水产品加工及贮藏工程学科含生物制药专业；食品科学与工程学科含食品科学与工程、食品质量与安全、包装工程三个专业；制冷及低温工程含建筑环境与能源工程、能源与动力工程两个专业；化学学科为全校承担化学类理论及实验教学。

学院的基层教学组织设置以学科为基础，分为四个系及一个实验中心，各系细分为2-3个基层教学组织，共设置有11个教学组织。

表 10 基层教学组织基本情况

序号	基层组织	基层负责人	基层教学组织	总人数	教研室主任	不在岗
1	水产品加工及贮藏工程	吴文惠	水产品加工	6	曲映红	0
2			海洋药物教研室	7	吴文惠	0
3	食品科学与工程	卢璜	食品工程教研室	8	焦阳	20161, 1人高访
4			食品安全与营养	10	王正全	20161,1人高访 20162, 1人高访
5			包装教研室	5	雷桥	0
6			食品生物技术教研	9	欧杰	0
7	制冷系	周继军	制冷工程教研室	6	周继军	20161,1人高访 20162, 1人高访
8			空调工程教研室	6	王友君	0
9	化学	熊振海	应用化学教研室	6	盛洁	0
10			基础化学教研室	8	邵则淮	0
11	实验中心	蓝蔚青	实验管理中心	16		0

(2)正副教授为本科生上课情况:

食品学院 2016 学年基层组织教授 15 名，副教授 35 名，授课率为 92.12%

表 11 正副教授为本科生上课情况

序号	基层教学组织	教研室	职称	人数	上课人数	备注
1	水产品加工及贮藏工程	水产品加工	教授	2	2	
			副教授	2	2	
2		海洋药物教研室	教授	1	1	
			副教授	4	4	

序号	基层教学组织	教研室	职称	人数	上课人数	备注	
3	食品科学与工程	食品工程教研室	教授	1	1	20162 高访 1 人	
			副教授	6	6		
4		食品安全与营养	教授	4	4		
			副教授	2	1		
5		包装教研室	教授	1	1		
			副教授	2	2		
6		食品生物技术教研	教授	3	3		
			副教授	5	5		
7		制冷系	制冷工程教研室	教授	1		1
				副教授	3		3
8	空调工程教研室		教授	1	1		
			副教授	2	2		
9	化学	应用化学教研室	教授	1	1		
			副教授	4	4		
10		基础化学教研室	教授	0	0		
			副教授	5	5		

(3)外聘教师:

2016 学年外聘教师 1 名，授课专业为食品科学专业。

表 12 外聘教师基本信息

序号	姓名	学科背景	职称	学历	年龄	单位名称	职务	社会兼职	承担本科教学任务	面向专业学生
1	梅俊	食品科学	副教授	博士后	30	上海交通大学	教师	上海工会管理职业学院外聘专家	《食品质量控制学》	食品科学

第二章 学生学习与发展

一、 招生基本情况

2016 年度学院完成本科招生人数合计 420 人， 包括能源动力工程、海洋生物制药、食品科学与工程三大类。

表 13 2016 级招生情况

专业名称	计划数	录取数	一志愿率	调剂率	报到率
能源动力类	135	136	36.92%	6.92%	96.30%
生物技术（海洋生物制药方向）	65	70	70.59%	0.00%	100.00%
食品科学与工程类	220	221	83.33%	0.00%	98.18%

二、 学籍异动情况

1 插班生情况

2016 学年食品科学与工程专业有插班生考试，共有 3 名同学由其他学校转入。

表 14 2016 学年插班生转入情况

学号	姓名	录取专业	性别
1631133	张如意	食品科学与工程	女
1631233	徐舒瑜	食品科学与工程	男
1631333	沈佳琪	食品科学与工程	女

2 重选专业情况

2016 级学生中，经重选/转专业转出学生共 14 名，转入学生 11 名，其中差额为 3 名。从专业上看，其中转出人数最多的是建筑环境与能源应用工程专业，转入人数相对较多的是食品科学与工程及食品质量与安全专业，且食品学院各专业之间重选专业学生有 13 名。

表 15 16 级重选转专业情况统计

专 业	总人数	实际转出人数	实际转入人数
包装工程	52	1	1
建筑环境与能源应用工程	61	5	0
能源与动力工程	57	5	1
生物制药	75	1	3
食品科学与工程	100	2	3
食品质量与安全	68	0	3

3 应届毕业生学籍异动情况

一年级学生学籍异动主要来自于转学和降级，个别来自于转专业和退学、休学，其它原因不涉及。

表 16 2013 级学生学籍异动情况

实际招生人数：403 人	放弃入学资格：11 人		备 注		
	报到：392 人	按期离校	毕业总人数 362	其中结业 13 人，另有 1 人为延缓毕业，2017 年共毕业 440 人。	
		中途离校	取消入学资格 0	保留入学资格后未按时入学	
			插班生 5 人		
		退学 1 人			

			转学	5人		
			死亡	0人		
			在籍	降级	0人	因休学等各种原因, 所属年级发生变化
				休学中	5人	因参军、支援服务西部、创业、留学等原因申请休学
			校内学籍变动	重选专业	10人	
转专业	4人					

说明: 只统计正常学制类的毕业生, 不包含高年级降级、其他形式转入的学生。

二、学生学业情况

1 补考情况统计

表 17 食品学院各专业学生补考情况

专业	2016 (1) 学期											
	13 级			14 级			15 级			16 级		
	补考人次	通过人次	通过率	补考人次	通过人次	通过率	补考人次	通过人次	通过率	补考人次	通过人次	通过率
包装	6	5	83.33%	1	0	0.00%	12	2	16.67%	26	19	73.08%
建筑	15	12	80.00%	56	42	75.00%	14	4	28.57%	1	1	100.00%
能源	31	17	54.84%	50	17	34.00%	55	8	14.55%	18	9	50.00%
制药	-	-		2	2	100.00%	12	6	50.00%	21	13	61.90%
食科	3	1	33.33%	19	6	31.58%	21	12	57.14%	24	15	62.50%
流工	12	7	58.33%	-	-		-	-		-	-	
食安	8	4	50.00%	10	4	40.00%	9	4	44.44%	4	2	50.00%
合计	75	46	61.33%	138	71	51.45%	123	36	29.27%	94	59	62.77%

从上述表格可以看出, 在 2016 学年第一学期, 14 级和 15 级学生补考较多, 分别达到 138 人次和 123 人次; 能源和建筑专业的学生补考较多, 分别为 154 人和 86 人次。

2 不及格 (补考后) 情况统计

表 18 不及格情况统计 (按门数统计)

专业	2016 (1) 学期										
	1 门不及格		2 门不及格		3 门不及格		4 门及以上		不及格总人数	总人数	不及格率 (%)
	人数	比例%	人数	比例%	人数	比例%	人数	比例%			
包装	17	48.57%	11	31.43%	3	8.57%	4	11.43%	35	181	19.34%
建筑	28	56.00%	15	30.00%			7	14.00%	50	289	17.30%
能源	10	17.54%	13	22.81%	7	12.28%	27	47.37%	57	261	21.84%
制药	22	61.11%	8	22.22%	3	8.33%	3	8.33%	36	263	13.69%
食科	21	42.00%	14	28.00%	7	14.00%	8	16.00%	50	342	14.62%
流工	2	28.57%	3	42.86%			2	28.57%	7	31	22.58%
食安	8	53.33%	3	20.00%			5	33.33%	15	283	5.30%
合计	108	43.20%	67	26.80%	20	8.00%	56	22.40%	250	1650	15.15%

2016 (1) 学期不及格学生数占全体比例是 15.15%, 不及格比例最高的是流工专业为 22.58%, 其次为能源专业 21.84%, 食安专业最低为 5.30%。在门数方面, 各专业中 1 门课程不及格的学生比例最高, 其中比例最高的为制药专业, 达到 61.11%; 而能源专业 4 门及以上课程不及格的比例较高, 占该专业不及格人数的 47.37%。

表 19 不及格情况统计 (按年级统计)

专业	2016 (1) 学期											
	13 级			14 级			15 级			16 级		
	人数	总人数	比例	人数	总人数	比例	人数	总人数	比例	人数	总人数	比例

包装	6	40	15.00%	6	45	13.33%	18	44	40.91%	8	52	15.38%
建筑	10	77	12.99%	19	87	21.84%	17	64	26.56%	0	61	0.00%
能源	34	78	43.59%	29	63	46.03%	23	63	36.51%	9	57	15.79%
制药	0	56	0.00%	8	65	12.31%	10	67	14.93%	11	75	14.67%
食科	4	64	6.25%	17	80	21.25%	12	98	12.24%	9	100	9.00%
流工	16	31	51.61%									
食安	10	91	10.99%	8	56	14.29%	7	68	10.29%	2	68	2.94%
合计	80	437	18.31%	87	396	21.97%	87	404	21.53%	39	413	9.44%

要求：只统计在校的四个年级，其他未按期毕业学生不统计在内。

由上表，我们可以看出，14级、15级不及格人数最多，比例为21.97%和21.53%，其中14级中比例最高的为能源专业，达到46.03%，15级中比例最高的为包装工程专业，达到40.91%；其次为13级学生，比例为18.31%，其中最高的为能源专业，达到43.59%。

四、学业警告

表 20 学业警告情况统计表

专业	第一学期									第二学期								
	14级			15级			16级			14级			15级			16级		
	学业警告人数	总人数	比例%	学业警告人数	总人数	比例%	学业警告人数	总人数	比例%	学业警告人数	总人数	比例%	学业警告人数	总人数	比例%	学业警告人数	总人数	比例%
包装										1	45	2.22						
建筑										3	87	3.45						
能源	4	63	6.35	3	63	4.76	1	57	1.75	2	63	3.17	4	63	6.35			
制药													1	67	1.49			

由上述表格，我们可以看出，14级学生学业警告情况最高，为10人，其中能源专业有6人受到了警告；其次为15级学生，为8人，其中能源专业有7人受到警告。

五、毕业率和学位率

表 21 食品学院 2017 届本科生毕业率、学位率（统计时间：2017.07）

专业	总人数	毕业人数/授予学位人数	毕业率	学位率
包装	39	38	97.44%	97.44%
建筑	78	76	97.44%	97.44%
能源	80	72	90.00%	90.00%
制药	58	57	98.28%	98.28%
食科	63	63	100.00%	100.00%
流工	31	29	93.55%	93.55%
食安	91	89	97.80%	97.80%
合计	440	424	96.36%	96.36%

由上述表格，我们可以看出，食品学院 2016 届本科毕业生的毕业率和学位率达到了 96.36%，食安专业学生毕业率达到 100%，能源专业学生毕业率最低，比例为 90.00%。还有 16 人还未取得毕业和学位证书。

六、英语 CET 及计算机考试

2016 级学生在 2016 年 12 月首次参加 CET-4 考试，其中，食品科学与工程类专业的学生首次通

过率最高，达到 56.82%，第二为生物制药类，达到 54.67%，能源动力类为 44.07%。

表 22 CET-4 首次通过率 (2016 级)

专业名称	> 425 分人数	学生总数	首次通过率%
能源动力类	52	118	44.07%
生物制药	41	75	54.67%
食品科学与工程类	125	220	56.82%
合计	218	413	52.78%

表 23 CET-4 累计通过率 (2013 级)

专业名称	> 425 分人数	学生总数	累计通过率%
包装工程	28	40	70.00%
建筑环境与能源应用工程	61	77	79.22%
能源与动力工程	72	78	92.31%
生物制药	55	56	98.21%
食品科学与工程	48	64	75.00%
食品科学与工程 (食品物流工程)	28	31	90.32%
食品质量与安全	62	91	68.13%
平均	354	437	81.01%

2013 级各专业 CET-4 累计通过率中，生物制药专业的累计通过率最高，食品质量与安全专业的累计通过率最低。

表 24 上海市计算机考试成绩分析

专业	年级	报名人数	专业年级人数	通过人数	通过率 (通过人数/报考人数)
包装工程	13	2	40	1	50.00%
	14	13	44		
	15	4	44	1	25.00%
食品科学与工程	13	10	64	1	10.00%
	14	37	83	11	29.73%
	15	8	98	4	50.00%
能源与动力工程	13	4	78		
	14	8	62		
	15	5	63	2	40.00%
生物制药	13	5	56	1	20.00%
	14	17	66	3	17.65%
	15	9	67		
建筑环境与能源应用工程	13	6	77	2	33.33%
	14	2	88		
	15	10	64	3	30.00%
食品科学与工程 (流工)	13	2	31		
	14		--	--	
	15	--	--	--	
食品质量与安全	13	11	91		
	14	25	59	2	8.00%
	15	9	68	1	11.11%
合计		187	1243	32	17.11%

根据表 22，我们可以看出，13-15 级共 1243 名学生，报名参加上海市计算机考试的只有 187 名，且通过率只有 17.11%，计算机考试对学生来说不是必须的考试，学校也不作强行规定，学生的报名积极性不高，通过率也不高。

在各专业中，包装工程专业和食科学生通过率最高，其中包装专业 13 级学生和食科专业 15 级通过率最高，达到 50.00%；其次为能源专业的学生，其中 15 级学生通过率最高，达到 40%。

六、就业情况

学院就业率稳定在 95%以上，升学率 11.83%，出国率 5.16%，稳中有升。毕业生就业主要流向民营企业与三资企业，占比近七成。国内或出国深造同学占比 17%。毕业生考研情况稳步增长，其中制药专业近 1/4 同学国内升学，为各专业之首。建筑与包装专业相

表 25 食品学院 2016 届各专业毕业生就业基本情况表（1）

专业	人数	出国人数	升学人数	签约人数	基层项目就业人数	定向	灵活就业	就业人数	就业率（%）
包装	37	1	1	25	0	0	10	37	100.00%
建筑	85	1	4	40	0	2	34	81	95.29%
热能	80	2	10	45	0	2	16	75	93.75%
制药	64	5	15	29	0	0	14	63	98.44%
食科	68	9	10	28	0	0	16	63	92.65%
流工	33	1	4	21	0	0	5	31	93.94%
食安	98	5	11	63	1	0	15	95	96.94%
合计	465	24	55	251	1	4	110	445	95.70%

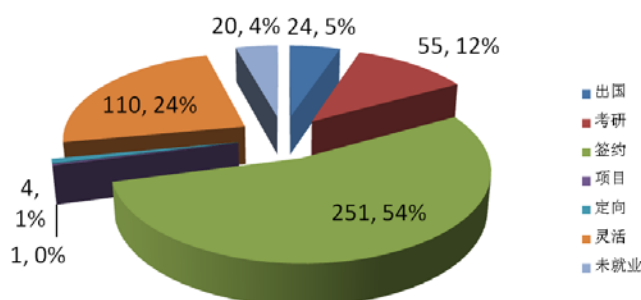


表 26 2016 届学生分行业流向图

单位性质	人数	比例
民营企业	216	46.45%
三资企业	94	20.22%
国有企业	45	9.68%
升学	55	11.83%
待就业	20	4.30%
出国、出境	24	5.16%
公务员	5	1.08%
事业单位	4	0.86%
村官	1	0.22%
志愿服务西部计划项目	1	0.22%

表 27 2016 届本科生考研情况

专业	本校		外校		小计		备 注（说明考入学校及人数）
	人数	比例	人数	比例	人数	比例	
包装	0	0.00%	1	2.70%	1	2.70%	江南大学 1 人
建筑	0	0.00%	4	4.71%	4	4.71%	上海理工 1 人，湘潭大学 1 人，东华大学 1 人，西安建筑科技大学 1 人
热能	2	2.50%	8	10.00%	10	12.50%	上海电力学院 1 人，上海理工大学 4 人，重庆大学 1 人，昆明理工 1 人，东华地大学 1 人
制药	2	3.13%	13	20.31%	15	23.44%	合肥工大 1 人，华南师大 2 人，南京中医药 1 人，上海交大 2 人，中国科技大 1 人，华东师大 1 人，汕头大学 1 人，上海大学 2 人，同济大学 1 人，西北农林科技大学 1 人
食科	5	7.35%	5	7.35%	10	14.71%	江南大学 2 人，浙江工业大学 1 人，南京农业大学 1 人，上海对外经贸大学 1 人
流工	2	6.06%	2	6.06%	4	12.12%	北京理工 1 人，上海交大 1 人
食安	4	4.08%	7	7.14%	11	11.22%	华东理工 3 人，江南大学 1 人，兰州大学 1 人，中国农大 1 人，石河子大学 1 人
合计	15	3.23%	40	8.60%	55	11.83%	

第三部分 教学运行情况

一、课堂教学

2016 学年学院顺利完成了本科教学任务，2016（1）学期本科理论课 130 门次，共 4449 学时；2016（2）学期本科理论课 117 门次，共 4356 学时。

表 28 2016 课堂教学基本情况

学期	课堂教学总时数	课堂教学课程门次	必修	选修	任选门次
20161	4449	130	67	54	9
20162	4356	117	58	49	10

二、实践教学

1 实习教学

2016（1）开设实习 2 门次，总周数 4 周；课程设计 2 门次，总周数 4 周。

2016（2）开设实习 14 门次，总周数 20 周；课程设计 9 门次，总周数 18 周。

表 24 2014 学年实习基本情况

实习班级	实习项目名称	实习天数	实习内容	课程设计、实习在外住宿在校、实习在外住宿在外、实习在校住宿在校、实践操作	指导老师人数	学生人数
制药	海洋生物制药 PBL 训练	5	综合性实验	实践操作	2	66
制药	海洋生物制药 PBL 中级训练	5	综合性实验	实践操作	2	66
制药	制药工艺设计	5	工艺设计	课程指导	1	66
制药	认识实习	5	参观及设计方案	实习在外，住宿在校	3	66
制药	海洋生物制药课程设计	5	课程设计	课程设计	1	66
热能	生产实习	10	操作及考证	实习在外，住宿在外	3	82
热能	专业认识实习	5	参观	实习在外，住宿在校	2	82
热能	制冷装置课程设计	10	课程辅导	课程设计	2	73
热能	空调工程设计	10	课程辅导	课程设计	3	82
建筑	冷热源工程设计	10	课程辅导	课程设计	3	85
建筑	专业认识实习	5	参观	实习在外，住宿在校	2	83
建筑	生产实习	10	操作及考证	实习在外，住宿在外	3	83
建筑	暖通空调综合课程设计	10	课程辅导	课程设计	3	83
食安	认识实习	10	参观	实习在外，住宿在校	3	69
食安	毕业实习	30	分散实习	实习在外，住宿在外	5	112
食安	食品加工实践	5	操作加工实验	实践操作	3	112
食安	食品品质评价	5	操作加工实验	实践操作	3	112
包装	认识实习	10	参观及讲座	实习在外+实习在校，住宿在校	4	38
包装	生产实习	10	包装实验室（本校老师指导）	实践操作	3	43
包装	包装结构设计课程设计	10	课程辅导	课程设计	1	43
食科	生产实习	10	参观及食品加工技术操作学习	实践操作	6	73

实习班级	实习项目名称	实习天数	实习内容	课程设计、实习在外住宿在校、实习在外住宿在外、实习在校住宿在校、实践操作	指导教师人数	学生人数
食科	专业 PBL 训练 3	10	操作加工实验	实践操作	1	92
食科	食品工程原理课程设计	10	课程辅导	课程设计	2	92
食科	认识实习与专业 PBL 训练 2	10	参观	实习在外, 住宿在校	2	92

2 毕业论文

2017 届共 443 位同学参加毕业论文, 180 位校内外老师参加了指导工作, 高级职称的比例达到 61.11%, 学生优良率为 54.63%。整体情况符合教务处的相关规定。

表 31 2017 届学生参加毕业设计(论文)选题情况统计

专业	学生数	每题	选题情况				重复使用情况			
			题目数	项目数	自拟	其他	首次	第二次	第三次及以上	重复使用率
食科	64	1	64	23	37	0	64	0	0	0%
流工	31	1	31	11	13	0	31	0	0	0%
制药	58	1	58	20	20	1	58	0	0	0%
能源	80	1	80	4	71	0	78	2	0	0.25%
建筑	78	1	78	4	71	0	70	6	2	10.26%
食安	92	1	92	31	44	0	92	0	0	0%
包装	40	1	40	7	21	0	40	0	0	0%
合计	443	7	443	100	277	1	433	8	2	2.25%

2017 届本科毕业论文题目有 443 个, 其中自拟论文题目 277 个, 在各种选题方式中占比例最大。食科、流工、制药、食安和包装专业的论文题目均为首次使用, 显示出较高的课题创新性。能源和建筑专业存在重复使用往年论文题目的现象, 其中建筑专业的重复率略高。

表 32 2017 届毕业设计(论文)成绩分析

专业	参加毕业论文总人数	优		良		中		及格		不及格	
		人数	比例	人数	比例	人数	比例	人数	比例	人数	比例
食科	64	12	18.75%	25	39.06%	27	42.19%	0	0.00%	0	0.00%
流工	31	1	3.23%	18	58.06%	11	35.48%	0	0.00%	1	3.23%
制药	58	11	18.97%	24	41.38%	23	39.66%	0	0.00%	0	0.00%
能源	80	3	3.75%	19	23.75%	42	52.50%	14	17.50%	2	2.50%
建筑	78	10	12.82%	30	38.46%	30	38.46%	8	10.26%	0	0.00%
食安	92	9	9.78%	55	59.78%	27	29.35%	1	1.09%	0	0.00%
包装	40	3	7.50%	22	55.00%	15	37.50%	0	0.00%	0	0.00%
合计	443	49	11.06%	193	43.57%	175	39.50%	23	5.19%	3	0.68%

流工、制药、食安和包装专业成绩为良的学生占全部学生的比例最高, 食科、能源和建筑专业成绩为中的学生占比例最高。在全部学生中, 不及格的共有 3 人

表 33 2017 届毕业论文指导教师职称结构

指导教师总人数	职称结构					
	高级职称		副高级职称		中级职称	
	人数	比例(%)	人数	比例(%)	人数	比例(%)
180	33	18.33%	77	42.78%	63	35%

表 34 2017 届毕业论文指导教师学历结构

指导教师总人数	学历结构					
	博士		硕士		本科	
	人数	比例 (%)	人数	比例 (%)	人数	比例 (%)
180	104	57.78%	40	22.22%	15	8.33%

表 35 2017 届毕业论文指导教师年龄结构

指导教师总人数	年龄结构					
	20-40		40-50		50 以上	
	人数	比例 (%)	人数	比例 (%)	人数	比例 (%)
180	42	23.33%	79	43.89%	38	21.11%

3.实验教学

(1)基本情况:院实验室管理中心基层教学组织现有教师 18 名。其中, 主要人员分布情况如下:

表 36 院实验室管理中心成员分布情况一览表

序号	分中心名称	人员名单
1	食品专业实验中心	陈必文、孙立春、倪晔、俞骏、陈健康、陈力、周喻、(周颖越)
2	化学专业实验中心	刘振华、毛芳、鲁伟、马晨晨、王芳、杨晗、(康永锋)
3	食品质量与安全研究中心	蓝蔚青、王婧、张晶晶
4	制冷空调专业实验中心	厉建国、杨胜平

成员年龄分布为: ≤35 岁 7 名, 36-45 岁 5 名, 46-50 岁 3 名, 51-55 岁 3 名; 成员学历分布为: 博士 1 名, 硕士 12 名, 本科 5 名;

院实验室管理中心基层教学组织 2016 (2) 共开设理论课程 10 门次(13 批次), 单独设立实验 7 门次(14 批次), 总计 680 学时; 生产实习类课程 1 门次, 总计 30 学时。每门课程均备有教学日历、实验计花或实践计划, 教师教学进度正常; 独立指导硕士生 7 名, 本科生毕业论文 28 名。

(2)教学情况:食品学院 2016 (1) 共开设实验课 29 门, 选课学生涉及 2013 至 2015 级 20 个专业约 2791 人次, 开设实验项目 167 项, 其中验证型 60 项, 综合型 90 项, 设计型 7 项, 演示型 10 项, 综合型与设计型占 58.1%。

食品学院 2016 (2) 共开设实验课 41 门, 选课学生涉及 2014 至 2016 级 11 个专业约 3325 人次, 开设实验项目 201 项, 其中验证型 101 项, 综合型 79 项, 设计型 8 项, 演示型 13 项, 综合型与设计型占 43.3%。

表 37 2016(1)实验课程开设情况

课程名	班级	实验总人数	实验总学时	实验项目数	实验项目类型
传热学	14 能源 1, 2, 3 班; 14 建筑	165	4	2	验证型 1, 综合型 1
基础化学实验	2016 海洋 1-7; 2016 水产 1-6; 2016 生物 1-5	540	32	8	验证型 3, 综合型 5
有机化学实验 B	15 食科 1-3; 15 包装 1, 2; 15 食安 1, 2;	197	32	8	验证型 1, 综合型 6, 设计型 1
有机化学实验 A	2015 制药 1, 2	67	48	12	验证型 2, 综合型 9, 设计型 1
仪器分析	2015 包装; 2015 食科 1-3; 2015 食安 1-2; 2015 制药 1-2;	226	32	8	综合型 8
仪器分析	2015 动医	12	16	4	综合型 4
物理化学实验	2015 包装 1, 2; 2015 环工	67	24	8	综合型 8
物理化学实验	2015 环科	39	18	6	综合型 8
食品微生物学实验	2014 食科 1, 2; 2014 流工 1	93	18	6	验证型 6
食品微生物学实验	2014 食安 1-3	88	32	10	验证型 6, 综合型 3, 设计型 1
生物化学实验 B	2015 环科 1	39	45	11	验证型 2, 综合型 9

生物化学实验 A	2015 水养 1, 2; 2015 水族 1; 2015 动医 1; 2015 生科 1; 2015 生技 1; 2014 生科 2, 2015 海 生 1	237	45	11	验证型 2, 综合型 9
生物化学实验 C	2014 食安 3	2	32	8	验证型 1, 综合型 7
生物制药工艺学实验	2013 制药 1, 2	64	24	2	综合型 2
食品化学实验	2014 食科 1, 2; 2014 食安 1, 2; 2014 流工 1	154	16	5	验证型 4, 综合型 1
食品化学(双语)实验	2014 食安 3	30	16	5	验证型 4, 综合型 1
食品冷冻冷藏原理与技 术	2014 流工 1	31	4	2	演示型 2
食品包装学	2014 包装 1、2; 2013 食安,2013 食科	106	6	2	验证型 1, 综合型 1
包装材料学	2014 包装	41	20	10	验证型 6, 综合型 4
食品掺伪检验实验	2013 食安 2, 3	54	20	6	验证型 4, 综合型 2
食品工程原理实验	2014 食科 1,2	63	30	10	验证型 7, 综合型 1, 演示型 2
供热工程	2014 建筑 1-3	47	4	2	演示型 2
建筑环境测试技术	2014 建筑	79	4	2	验证型 2
食品物流学	2014 流工	32	6	2	综合型 2
药物分析实验	2014 动医 1	6	24	8	验证型 5, 设计型 1, 演示型 2
工程热力学	2014 机制	99	4	2	验证型 1, 演示型 1
热能与动力工程测试技 术	2014 热能	86	4	2	验证型 2
食品新产品开发	2013 食科, 2013 食安,2013 流 工	66	12	3	设计型 3
制冷技术	14 食科	61	4	2	演示型 2

表 38 2016 (2) 实验课程开设情况

课程名	班级	实验总人数	实验总学时	实验项目数	实验项目类型
基础化学实验	2016 制药 1-2,2016 食品 1-7	279	32	8	验证型 3, 综合型 5
有机化学实验 B	2016 水产 1-6,2016 生物 1-5; 15 环工 1	318	32	8	验证型 1, 综合型 6, 设计 型 1
仪器分析实验	2014 食安 1; 15 环工	56	32	8	综合型 8
仪器分析实验	15 环工	14	32	8	验证型 8
物理化学实验	15 制药; 15 食科 1-3; 15 食安 1, 2	79	24	8	综合型 8
生物化学实验 A	2015 制药 1,2;	67	45	10	综合型 8, 验证型 2

生物化学实验 B	2015 食科 1-3; 2015 食安 1,2	145	32	8	验证型 1, 综合型 7
基因工程实验	2014 食安 1-3	92	18	6	验证型 6
药理学实验	2014 制药 1-2	59	21	7	演示型 4, 验证型 2, 设计型 1
天然药物化学实验	2015 制药 1-2	67	24	8	验证型 8
药剂学实验	2014 制药 1-2	59	24	8	验证型 3, 综合型 4, 设计型 1
药物合成实验	2015 制药 1-2	134	24	8	综合型 8
食品分析实验	2014 食科 1-2	63	20	6	验证型 6
食品理化检测技术实验	2014 食安 1-3	93	23	7	验证型 7
食品安全学实验	2014 食安 1-3	91	21	7	验证型 7
食品工程原理实验	2014 流工	31	32	5	演示型 2, 验证型 3
食品工程原理实验	2015 食安 1, 2	58	16	5	演示型 1, 验证型 4
食品工程原理实验	2014 食安 3	91	9	4	综合型 3, 验证型 1
食品微生物学实验	2015 包装 2	24	16	6	验证型 6
食品营养学	2014 食安 1-3	91	8	3	验证型 1, 综合型 1, 设计型 1
食品包装学	2014 流工	30	6	2	验证型 1, 综合型 1
包装结构设计	2014 包装	40	8	4	设计型 4
包装印刷概论	2014 包装	40	6	3	综合型 1, 验证型 2
包装测试技术	2014 包装	40	6	2	综合型 2
食品感官评定	2014 食安	129	10	5	综合型 5
毒理学实验	2014 食安 1-3	97	8	2	综合型 1, 验证型 1
暖通空调	2014 建筑	78	4	2	综合型 2
工程热力学	2015 能源 1-3	88	4	2	演示型 1, 综合型 1
工程热力学	2015 能源 1, 2	61	4	2	演示型 1, 验证型 1
空调用制冷技术	2013 建筑	81	4	2	演示型 1, 验证型 1
空气调节	2014 热能	80	4	2	综合型 2
制冷空调自动化	2014 热能	81	4	4	演示型 2, 验证型 2
热工学	2015 食科	20	8	4	验证型 4
制冷原理与设备	2014 热能 1-3	75	2	1	综合型 2
制冷空调工程制图 CAD	2014 热能 1-3	78	16	8	验证型 8
制冷空调工程制图 CAD	2014 建筑 1-3	79	16	8	验证型 8

制冷压缩机	2014 热能 1-3	81	2	1	演示型 1
包装工艺学	2014 包装 1、2	40	8	4	演示型 1, 验证型 1, 综合型 2
运输包装	2014 包装	39	2	1	验证型 1
流体输配管网	2014 热能 1-3	78	4	2	验证型 2
热质交换理论与设备	2014 建筑	79	4	2	综合型 2

(3)实验室利用情况

食品学院现有用房 184 间, 使用面积共计 10165.3m², 其中教学用房 79 间, 使用面积 6141.2 m², 2016-2017 学年先后有 37 间教学用房服务于本科生的实验教学, 使用面积为 3877.6 m², 教学实验室使用率为 63.1%。

表 39 食品学院实验室数量统计表

序号	名称	数量 (间)	序号	名称	数量 (间)
1	A3	9	8	C2	4
2	A4	11	9	C3	7
3	B1	15	10	C4	10
4	B2	30	11	公共 C1	12
5	B3	11	12	公共 C2	16
6	B4	22	13	公共 C3	13
7	C1	12	14	公共 C4	13

表 40 食品学院实验室使用情况统计表

序号	实验室名称	楼宇及房间号	使用面积 (M ²)	实验容量 (人)	管理人员	开设课程	面向专业
1	微生物实验室	公共实验 B 楼 401	94.3	30	魏海丽、郭婧	《食品微生物学实验》	食安
2	微生物实验室	公共实验 B 楼 403	94.3	30	魏海丽、郭婧	《食品微生物学实验》	食品科学与工程
3	食品包装实验室 1	食品 B 楼 101	60	10	陈力	《包装材料学实验》; 《运输包装实验》; 《包装印刷概论实验》	包装工程
4	食品包装实验室 2	食品 B 楼 103	40	10	陈力	《包装材料学实验》; 《包装工艺学实验》	包装工程
5	食品工程原理实验室 1	食品 B 楼 105	62	10	陈必文	《食品工程原理实验》	食品科学, 物流工程, 食品安全

6	包装工程实验平台--包装工程研究室(1)	食品 B 楼 109	40	10	雷 桥	《食品包装学》;《包装测试技术实验》	包装工程
7	食品感官实验室	食品 B 楼 116	119	25	刘振华	《食品感官评定实验》	食品科学, 食品安全
8	食品包装实验室 3	食品 B 楼 121	60	10	陈 力	《包装工艺学实验》;《包装测试技术实验》	包装工程
9	食品化学实验室	食品 B 楼 212	80	36	倪 晔	《食品营养学实验》;《食品安全学实验》	食品科学, 物流工程, 食品安全
10	食品安全实验室	食品 B 楼 215	127	36	倪 晔	《食品掺伪检验》;《食品化学实验》;《食品理化检测技术实验》;《食品分析实验》	食品科学, 物流工程, 食品安全
11	海洋药物实验室 1	食品 B 楼 306	120	30		《毒理学实验》;《药理学实验》	食品安全
12	海洋药物实验室 2	食品 B 楼 311	129	90		《生物制药工艺学实验》;《药剂学实验》	海洋药物
13	有机化学实验室 一	公共实验 B 楼 424	190	30	马晨晨	孙立春	生科、水产、环科、动科、食安、园林、制药、食科、包装、海生
14	有机化学实验室 二	公共实验 B 楼 427	190	30	马晨晨	孙立春	生科、水产、环科、动科、食安、园林、制药、食科、包装、海生
15	有机化学实验室 三	公共实验 B 楼 429	190	30	马晨晨	《有机化学实验》	生科、水产、环科、动科、食安、园林、制药、食科、包装、海生
16	药物化学实验室	公共实验 B 楼 422	190	30	王 芳	《药物分析实验》;《药物合成实验》;《天然药物化学实验》	海洋生物制药
17	物理化学实验室 1	公共实验 B 楼 314	99	35	刘振华	《物理化学实验》	环科、海生、食安、动科
18	物理化学实验室 2	公共实验 B 楼 316	92	32	刘振华	《物理化学实验》	环科、海生、食安、动科
19	物理化学实验室 3	公共实验 B 楼 320	76	32	刘振华	《物理化学实验》	环科、海生、食安、动科
20	物理化学实验室 4	公共实验 B 楼 322	76	32	刘振华	《物理化学实验》	环科、海生、食安、动科
21	物理化学实验室 5	公共实验 B 楼 324	76	32	刘振华	《物理化学实验》	环科、海生、食安、动科
22	生物化学实验室 1	公共实验 B 楼 214	122	24	王芳	《生化实验》	应用化学(研究生)、食品科学(研究生)、食品工程(研究生)

23	生物化学实验室 3	公共实验 B 楼 227	150	40	王芳	《生化实验》	制药专业、环境科学、环境工程、食品科学、食品安全、动物科学、海洋生物学、海洋资源、生物技术、生物科学、水产养殖、水族科学与技术、物流工程
24	基础化学实验室 1	公共实验 B 楼 120	150	40	鲁伟	《基础化学实验》	生科、水产、环科、动科、食安、园林、制药、食科、包装、海生
25	基础化学实验室 2	公共实验 B 楼 122	150	40	鲁伟	《基础化学实验》	生科、水产、环科、动科、食安、园林、制药、食科、包装、海生
26	基础化学实验室 3	公共实验 B 楼 125	150	40	鲁伟	《基础化学实验》	生科、水产、环科、动科、食安、园林、制药、食科、包装、海生
27	基础化学实验室 4	公共实验 B 楼 127	150	40	鲁伟	《基础化学实验》	生科、水产、环科、动科、食安、园林、制药、食科、包装、海生
28	仪器分析实验室 1	公共实验 B 楼 222	150	40	毛芳	《仪器分析实验》	食科、食安、制药、包装、水族、动科、生技、水养
29	仪器分析实验室 2	公共实验 B 楼 229	150	40	毛芳	《仪器分析实验》	食科、食安、制药、包装、水族、动科、生技、水养
30	制冷空调原理实验室	食品 C 楼 C103	68	20	张青	《食品物流学实验》； 《制冷技术实验》； 《空调用制冷技术实验》	热能与动力工程专业 建筑环境与设备工程
31	绿色冷藏链实验研究平台 第四研究室	食品 C 楼 C105	44	20	张青	《食品物流学实验》； 《食品冷冻冷藏原理与技术实验》	热能与动力工程专业 食品物流专业
32	绿色冷藏链实验研究平台 第一研究室	食品 C 楼 C104	82	20	万锦康	《食品物流学实验》	热能与动力工程专业 食品物流专业
33	压缩机拆装实验室	食品 C 楼 C309	44	20	谭金龙	《制冷压缩机实验》	热能与动力工程专业 建筑环境与设备工程
34	热质交换实验室	食品 C 楼 C315	59	20	龚海辉	《传热学实验》；《供热工程实验》； 《流体输配管网实验》； 《工程热力学实验》	热能与动力工程专业 建筑环境与设备工程

35	制冷空调自动化实验室	食品 C 楼 C317	63	20	龚海辉	《制冷空调自动化实验》	热能与动力工程专业
36	热工实验室 2	食品 C 楼 C304	62	20	王国强	《建筑环境测试技术实验》；《热能与动力工程测试技术实验》；《热工学实验》	热能与动力工程专业 建筑环境与设备工程
37	热工实验室 3	食品 C 楼 C306	79	20	王国强	《建筑环境测试技术实验》；《热能与动力工程测试技术实验》	热能与动力工程专业 建筑环境与设备工程

三、课外活动：创新创业活动、学科竞赛活动、主题教育活动、社会实践活动、文艺演出活动、体育联赛活动等

1 创新创业活动

立项 61 项上海市大学生科技创新项目、30 项校级大学生科技创新项目。在 2015 年度食品学院大学生科技创新论坛中，科创项目阶段性成果进行了展示，其中本年度申请专利 23 项、本科生为第一作者发表 SCI1 篇、完成论文 18 篇、已经发表的论文 8 篇。

2 学科竞赛

在全国挑战杯“挑战杯”上海市大学生课外学术科技作品决赛荣获三等奖 4 项；第二十一届上海高校学生创造发明“科创杯”奖获奖项目荣获二等奖 2 项、三等奖 2 项。开展舆情信息报送。2015 年 1 月 1 日至 11 月 11 日，完成信息简报 315 期，搜索的舆情信息共计 3989 条，其中国际信息 763 条，国内 2693 条，市内 405 条，热点追踪 128 条；食品相关信息 3645 条，药品相关信息 177 条，化妆品相关信息 15 条，保健食品相关信息 122 条，器械相关信息 30 条。

依托“英创计划”平台，组织第一届欣和杯大学生创新性研究竞赛、杜邦营养与健康两岸学生创新竞赛、廷亚优秀学生评选活动、美的空调公司设计应用大赛、李锦记杯学生创新大赛，其中李锦记比赛获一等奖一项。

创新实践双管齐下，本年度暑期实践本科生实现全覆盖在“知行杯”上海市大学生社会实践大赛荣获三等奖 1 项、优秀项目奖 1 项、优秀指导老师 1 人。

3 主题教育

开展主题学风教育活动一：学习骨干榜样、树立食品先锋。为更好地营造学习骨干学生优良品质的氛围，我院举行了新一届的“食品达人秀”活动。最终选出班友达人、勤俭达人、社区达人、实践达人、体育达人、网络达人、学风达人、易班达人、军旅达人、科创达人、志愿达人各 20 名；创业达人、游学达人各 20 名。

主题学风教育活动二：关于开展“谨守诚信传统，共塑食品考风”严肃考风主题团日活动的通知。为了进一步推动学风建设，大力加强同学们的诚信教育，增强同学们遵纪守法意识，培养和树立良好的考风，杜绝考试作弊现象，鼓励同学们诚信应考，食品学院团委决定在院内开展以“谨守诚信传统，共塑食品考风”为主题的团日活动。

4 主题教育活动

(1)每年结合传统节庆日、重大事件和开学典礼、毕业典礼等开展主题教育活动。主题教育活动开展情况综述及活动材料。

①雷锋日系列活动

食品学院紧紧围绕雷锋日开展学习雷锋，做甘于奉献、社会栋梁的栋梁之材，开展我参百年的榜样系列活动，从勇救落水儿童到平时志愿活动的无私奉献同学事迹的报道，弘扬爱国、奉献、友爱的核心价值观。

②毕业典礼主题教育活动

“学长征精神，谈理想信念”师生座谈会、食品学院举行庄重的升国旗仪式、为毕业生离校做好爱国教育和精神传承指导。优秀毕业生考研、就业、出国经验交流会，通过优秀毕业班同学与低年级同学交流，营造传帮带的良好学习氛围。

(2)有规范的大学生社团活动管理办法和社团活动指导老师。 学生社团管理办法和社团配备指导老师制度。

食品学院 8 大社团均配备专业指导老师。社团管理办法见附件

(3)学生全面素质教育推进情况：组织实施学术、科技、体育、艺术和娱乐活动等。 情况综述及活动材料。

①参与第十六届上海市社会科学普及周食品安全专项科普活动本次活动在五角场文化中心举办，活动围绕“关注食品安全，享受健康生活”主题，搭载食品安全检测的最新实用科技，旨在为上海广大市民提供食品安全检测和食品营养健康主题咨询服务。上海海洋大学食品学院团委志愿者工作站的 8 名志愿者在食品营养和食品安全领域的专业教师的带领下参加了本次活动。

②组织开展学院特色活动第十六届食品科技文化节、文化节 logo 设计大赛按照“兴趣驱动、自主实验、重在过程、注重实效”的大学生创新项目管理原则，本届食品节以班级创新展台、企业新品推广路演的方式展示交流创新项目，为学生提供科学研究与发明创造、企业文化、产品了解的训练平台，推广研究性学习和个性化培养的教学方式，形成创新氛围，建设创新文化，旨在进一步推动教育教学改革，提高教学和人才培养质量的目标。

③“廷亚”优秀学生评选活动作为食品学院一年一度的专项奖学金评选活动之一，为莘莘学子提供了展示自我的平台，创造了校企合作的有效典范，在学生群体中取得了巨大反响。2017 年是“廷亚”优秀学生评选活动的第九个年头，廷亚公司和食品学院均表示继续加强 产学研合作，为社会培养出优秀的人才。

④我的青春我的梦征文大赛、食品达人 SHOW 等文娱活动，弘扬青春梦想、榜样引领的全面素质教育的育人理念。

(4)学院全方位育人文化氛围营造情况：学院积极挖掘院本品牌文化育人功能，办公教学场所整洁卫生，人文景观高尚、健康、和谐，所张贴、悬挂图片、字画、标语等能充分展示育人功能等。

①为了让食品学院师生进一步获得归属感，营造浓郁的热爱学院的氛围，彰显食品学院特有的文化内涵，我院开展“爱我食品”系列活动活动内容包括食品学院 PPT 模板设计大赛、食品学院对外宣传 PPT 作品征集、食品学院对外宣传微信客户端推送征集。结合学院特色营造学院文化育人氛围。

②此外本学期暑假的家乡美摄影大赛，作品也将陈列于学生活动场所，作为全方位育人文化氛围营造的内容之一。

(5)学院精神文明建设工作及成效（如获得先进单位、文明单位、文明标兵等称号情况以及先进典型挖掘宣传情况）。积极开展社会主义核心价值观和中华优秀传统文化教育。 查看获奖文件、证书、奖牌等，以及宣传报道情况。

①奋斗的青春最美丽系列优秀学生报道，从创新、学业、科普志愿等方面突出的同学事迹入手开展

食品学院优秀学生系列报道，以示范引领文化建设。

②开展一学一做为深入学习习近平总书记系列重要讲话精神，切实增强团员的先进性和光荣感，以良好风貌和积极作为迎接党的十九大胜利召开。根据《共青团中央关于在全团集中开展“学习总书记讲话 做合格共青团员”教育实践的通知》文件精神要求，在全校各班级团支部中集中开展“学习总书记讲话做合格共青团员”教育实践，班班开展主题团日活动

、开展“我的青春我的梦——学习总书记讲话 做合格共青团员”主题征文活动。

③开展学风督察活动

为切实加强教学管理，维护正常的课堂教学秩序，提高学校教育教学水平和人才培养质量，根据学校学院相关文件精神，食品学院学生骨干组成的学风督导组，对督察工作进行核查；学生骨干带头引领学风组成学风督察小组，对学院在校班级每天一门课，进行课堂出勤率抽查。对于迟到、不到同学名单反馈上课老师、班主任、辅导员，做到有监督有反馈。

5、学生参加社会实践情况：

2017 暑期社会实践大赛以“百年知行路，青春海洋行”为主题，聚焦社会热点和育人核心，团结师生力量，紧扣社会主义核心价值观，得到了全体师生的积极响应。本年度，我院共有二百余名学生所组建的 17 支团队参与申报，经过层层筛选考查，最终，涵盖社会调研、志愿服务、迎校庆等类别的 8 支优秀项目脱颖而出，成功校级立项。除校级重点团队之外，学院也确立了院级重点团队 9 支。除此之外，未能立项的学生积极参与以“参与一次志愿服务，参加一次参观考察，完成一本工作周记，形成一份挂职总结”为主要内容的“四个一”社会实践，让我校每一位学生都加入到社会实践的队伍中来，实现我校社会实践百分之百的覆盖率。

“让文化与温暖一路向“西”——符雅婷团队”、“中西部小学扶贫支教中海洋主题课程的调研和研发——徐瀚团队”；“GPS 功能在解决共享单车随意停放问题中的应用前景调研——李为康团队”、“寻访海大人的青春之路——杨蒙蒙团队”等项目从七月盛夏到九月初秋，以实践队伍为单位，迎着烈日朝阳，挥洒青春汗水，以海大食品学院为起点辐射祖国的四面八方，将所学汇报社会。

6、文艺、体育活动

(1) 五四青年节系列活动

此外在五四青年节到来之际，以五四晚会为契机，结合舞台剧、历史剧的展示，重温五四精神，将新时期五四精神深化演绎，树立了青年学子自立自强，奋发有为，学业精修，做有为青年的目标。

(2) 组织阳光三走定向走活动，倡导青年学子爱运动，强体魄的健康生活观念。

学院师生篮球赛、足球赛。

(3) 承办学校原创音乐赛

四、考试基本情况

1 成绩复议情况

20161 学期，复议课程 2 门次，其中变更 0；20162 学期，复议课程 1 门次，其中变更 0。

表 41 课程复议情况

学期	开课	课程复议率		变更情况	
	门次	门次	比例 (%)	门次	比例 (%)
20161	130	0	0.85	0	0
20162	117	1	0.85	0	0

表 42 学生成绩复议情况

学期	学生人数	学生复议人数		变更情况	
		人次	比例 (%)	人次	比例 (%)
20161		2		0	0
20162		1	0.85	0	0

2 缓考

表 43 2016 学年缓考情况

学期	申请总人次	申请课程总门次	缓考原因	人次 (比例)	课程门次 (比例)
20162	16	50	考试冲突	4(25%)	4(8%)
			生病	2(12.5)	7(14%)
			因事	10(62.5)	39(78%)
20161	19	26	考试冲突	8(42.10%)	9(56.26%)
			生病	9(47.37%)	15(57.69%)
			因事	2(10.53%)	2(7.69%)

第四部分 本科教学大事记

一、教学项目

2016 学年，食品学院申请获得教委重点建设课程 2 门，市级教改项目 1 项，实验室建设项目 3 项,其余 2 项。

表 44 教委重点课程建设项目

序号	课程名称	项目负责人
1	空调冷热源技术	谢 堃
2	药理学	杨靖亚

表 45 校级及以上重点教学改革项目

课题名称	性质	负责人	经费（万元）
校院两级 FD 中心运作机制的建设和研究	面上	曹剑敏	0.3
大学生创新计划在学生综合能力培育中的作用探究	面上	张亚琼	0.3
基于 IFT 国际论证的食品工艺学课程教学目标建立与评价	面上	金银哲	0.3
专业生产实习常态化开设的研究	面上	周颖越	0.3
基础化学德育教学实践研究	面上	薛斌	0.3

表 46 2016 年教学团队建设项目

序号	项目名称	负责人	项目建设期
1	基于生物制药专业核心课程群建设探究型教学团队	吴文惠	2 年
2	食品类优秀人才培养团队的建设	金银哲	2 年
3	以大学生创新活动为契机的食品专业学生团队构建	何爱华	2 年
4	近化学类专业学生学习能力提升教学团队	薛 斌	2 年
5	绿色功能性食品包装研究团队	李 立	2 年
6	基于大型仪器公共平台的本研一体化团队	吴继魁	2 年
7	基于物理化学案例研究型团队教学模式和大学生科创相结合的本研一体化团队	熊振海	2 年

表 47 食品学院 2017 校级重点建设课程

序号	课程名称	课程负责人
1	建筑概论	谈向东
2	工程应用软件	丁勇
3	药物化学	郭锐华
4	食品冷冻工艺学	包建强
5	食品工程测试	周颖越
6	包装造型与装潢设计	樊敏
7	基因工程	孙晓红

表 48 食品学院 2017 在线课程建设

序号	课程名称	课程负责人	备注
1	花卉栽培与欣赏	蓝蔚青	校级
2	食品微生物学	李晓晖	自筹
3	建筑环境学	余克志	自筹

表 49 其他校级以上本科教学工程项目

序号	项目	预算编号/经费(万元)	预算内容/经费(万元)	负责人
1	教学活动	A1-0201-00-5003/1	食品学院 FD 中心活动/	李燕
2	学科竞赛建设项目	A1-0201-00-4004/3.5	化学实验竞赛、包装设计大赛等	熊振海、杨福馨、张亚琼等

二、获奖及大事记

1. 食品专业实训基地（建设面积 3500 平方）土建完成。
2. 包装工程专业参加上海市 2016 应用型专业申报答辩, 获得成功。
3. 食品科学与工程专业全英语课程建设规划, 包括 9 门课程, 生物化学、食品微生物学、食品化学、食品营养学、食品安全学、食品加工学、食品工程原理、食品机械与设备、食品分析。
4. 上海清美绿色食品有限公司产学研实习基地获得 2015-2016 年度上海海洋大学本科优秀实习基地; 樊敏、李晓晖获得 2015-2016 年度上海海洋大学本科优秀实习先进个人; 李立、蓝蔚青、王朝瑾、曲映红、薛斌获得 2015-2016 年度毕业设计(论文)优秀指导教师。
5. 2017 届 443 名本科生毕业论文实行 100%学术检测, 第一次通过率 81.9%。
6. 化学系、实验中心、水产品加工获得 2016 年度优秀基层教学组织。
7. 宋益善、杨玲娥、邵则淮老师荣获 2016 年度最受欢迎的好老师。
8. 2015 年教学团队全部结题完成。
9. 2016 年教师节上海市市委书记韩正登门看望我校上海优秀教师代表陈舜胜教授。
10. 2017 年上海高校全英语专业三年建设规划备案专业食品学院拟推荐食品科学与工程专业, 示范性全英语教学课程建设项目拟推荐食品营养学三门课程申报。

撰写人:金银哲、曹剑敏、陈力、张亚琼、刘鹏等