

食品学院2023院级本科教育教学改革立项汇总表

序号	项目名称	项目类型	项目主持人	职称	参加人	项目所涉课程名称	课程类别
1	数字化时代“Z世代”数字素养内涵、现状与培育路径	高等教育专项改革	杨婉若	讲师	杨彤、刘欣、白皓宸、周忻、刘宸希、高慧慧	无	实践
2	基于深度学习的本科生学业预警研究	高等教育专项改革	刘军	副教授	朱本忠、周忻、高慧慧	无	无
3	“帮扶有温度 育人有力度”基于大数据分析的学业预警与帮扶机制探索与实践	高等教育专项改革	高慧慧	教务员	程楠、黄德政、杨彤、周忻	无	无
4	基于IFT认证的食品化学课程拔尖人才培养模式	高等教育专项改革	贾鑫	副教授	吴广枫、臧佳辰、马丽艳、宋弋、周忻	食品化学（课程+实验）	理论/实验
5	基于课程思政和案例教学融合的《营养学》教学模式探索	教学能力提升改革	王晓玉	副教授	尹淑涛、车会莲、杨海霞、吕晨艳、李玉梅、袁富民	营养学	理论
6	以问题为导向的《毕业实习》课程教学改革与实践	教学能力提升改革	温馨	副教授	郭慧媛、刘毅、柳冈、周忻、高慧慧	毕业实习	实践
7	基于线上线下相结合的葡萄酒工厂设计课程体系改革与建设	教学能力提升改革	游义琳	副教授	黄卫东、战吉宸、张拓、臧佳辰、杨婉若	葡萄酒工厂设计	理论+实践
8	基于“互联网+教育”理念的《食品微生物学》在线课程资源的建设及应用	教学能力提升改革	翟征远	副教授	赵亮、陈晶瑜、郝彦玲、郑浩、饶雷、梁志宏	食品微生物学	理论
9	基于大食物观和营养健康的食品生物技术核心课程建设	教学能力提升改革	张秀清	副教授	张雅丽、薛岩松、常畅、杨绍青、傅达奇	食品生物技术	理论
10	基于食品生物技术课程中发酵工程教学模块的教学资源库优化与实践	教学能力提升改革	薛岩松	副教授	张秀清、傅达奇、张雅丽、常畅	食品生物技术	理论/实验
11	翻转课堂模式下营养学过程考核方式探索	课程考核模式改革	吕晨艳	副教授	尹淑涛、王晓玉	营养学	理论
12	“过程优化，多元融合”——《食品微生物学实验》考核体系改革探索	课程考核模式改革	董丽	实验师	韩淇安、温馨、赵玉梅、马晨	食品微生物学实验	实验
13	建立“全程性、综合性、多样性”的课程考核模式改革	课程考核模式改革	车会莲	教授	贺晓云、郭晓晖、周忻、高慧慧	《食品毒理学》和《食品免疫学》	实践
14	“保障食品安全·守牢民生底线”——《食品卫生与安全控制实验》思政教学改革	实践课程思政改革	程楠	副教授	贺晓云、梁志宏	食品卫生与安全控制实验	实验
15	以分组竞赛方式激发学生在实践课中的包容与协作能力	实践课程思政改革	张雅丽	副教授	张秀清、燕国良、安芹	食品生物工程综合实验	实验

16	“微世界探索真理，大课堂培育情操”——食品微生物学实验课程思政建设	实践课程思政改革	韩淇安	实验师	陈晶瑜、梁志宏、黄德政、董丽、王琦、赵玉梅	食品微生物学实验	实验
17	《营养/安全设计类实验》课程思政改革探索	实践课程思政改革	仝涛	副教授	黄昆仑、贺晓云、郭晓晖	营养/安全设计类实验	实践
18	核心课程Office Hour环节助推创新型人才培养与实践	自定主题项目	梁志宏	副教授	郑浩、饶雷、尚楠	食品微生物学	理论
19	第三届教师教学创新大赛	竞赛	董丽	实验师	韩淇安、温馨、吕铮		竞赛