



海南热带海洋学院 新办本科专业自评报告

食品质量与安全专业

食品科学与工程学院

2023年5月

目 录

| | |
|------------------------------|----|
| 第一部分 专业概况..... | 1 |
| 第二部分 专业自评结果..... | 3 |
| 1.专业定位..... | 3 |
| 1.1 培养目标..... | 3 |
| 1.2 专业设置..... | 3 |
| 2.师资队伍..... | 4 |
| 2.1 队伍数量..... | 4 |
| 2.2 队伍结构..... | 5 |
| 2.3.教学与科研水平..... | 6 |
| 3.教学条件..... | 6 |
| 3.1 教学设施..... | 6 |
| 3.2 专业图书资料..... | 8 |
| 3.3 实习基地..... | 8 |
| 4.教学过程与管理..... | 9 |
| 4.1 教学规范..... | 9 |
| 4.2 课程思政..... | 10 |
| 4.3 课程设置与建设..... | 11 |
| 4.4 教材建设..... | 11 |
| 4.5 实践教学..... | 12 |
| 4.6 创新创业..... | 13 |
| 4.7 毕业设计（论文）..... | 15 |
| 4.8 教育教学改革..... | 18 |
| 5.质量保障..... | 20 |
| 5.1 规章制度..... | 20 |
| 5.2 教学文件..... | 20 |
| 5.3 质量评估..... | 21 |
| 5.4 教风学风..... | 22 |
| 第三部分 存在问题及下一阶段改进措施..... | 24 |
| 1.存在问题..... | 24 |
| 2.下一阶段改进措施..... | 24 |
| 2.1.加大教学经费的投入和教学条件的改善..... | 24 |
| 2.2.进一步提高课程建设水平加强课程思政建设..... | 25 |
| 2.3 鼓励专业教师积极参与教学改革研究..... | 25 |
| 2.4 加强人才引进..... | 25 |

海南热带海洋学院食品质量与安全专业自评报告

第一部分 专业概况

食品质量与安全专业隶属于食品科学与工程学院，是海南热带海洋学院 2019 年新办本科专业，2019 年开始按食品科学与工程类专业大类招生。专业开办四年以来，紧扣学校培养具有家国情怀、国际视野、科学精神、海洋意识，专业基础扎实，职业技能强，具有较强创新精神和实践能力的应用型专业的专业人才培养目标定位，对接区域及行业产业需求，加强专业建设。本专业人才培养坚持以学生发展为中心，以社会、企业、行业需求为导向，严格按照《食品类专业国家标准》要求，开展专业建设、课程建设和学生应用能力培养。在专业建设理念、人才培养方案设计、课程内容的设置、教学方法、实习实训、信息管理平台等方面做了积极的探索与实践，取得了良好的育人成效。

目前，本专业全日制在校生总人数 222 人，各年级人数分别为：2019 级 38 人，2020 级 38 人，2021 级 71 人，2022 级 75 人。其中 2019 级为毕业年级，将于 2023 年夏季毕业。具体见表 1：

表 1 食品质量与安全学生情况一览表

| 年级 | 在校生人数 | 女生 | 男生 | 今年毕业人数 |
|--------|-------|-----|----|--------|
| 2019 级 | 38 | 31 | 7 | 38 |
| 2020 级 | 38 | 19 | 19 | 0 |
| 2021 级 | 71 | 47 | 24 | 0 |
| 2022 级 | 75 | 39 | 36 | 0 |
| 总计 | 222 | 136 | 86 | 38 |

本专业现有专任教师 14 人，其中教授 4 人、副教授 4 人、高级实验师 1 人、讲师 2 人。获批海南省领军人才 1 人，拔尖人才 2 人；具有博士学位 10 人，占专任教师总人数的 71.2%。师资队伍逐年稳步增长，“双师型”教师不断优化，初步形成一支数量充足，学历层次高、职称结构合理、专业知识扎实，应用能力强，且与专业

匹配度较高的教学和科研师资队伍，能够满足本专业教学和科研工作需要。专业重视人才的引进与培养，专业成立以来，共引进人才 4 人，培养博士 1 人，博士后出站 1 人。

自 2019 年来，本专业专任教师共主持参与各级各类科研项目 20 项，其中主持国家级项目 2 项、省部级科研项目 10 项，获得经费资助 220 万元。目前在研项目（2023 年 3 月以后结题）共 9 项，其中省部级项目 7 项，国家级项目 2 项。专任教师共发表论文 24 篇，其中以第一作者或通讯作者发表 SCI 论文 1 篇，EI 论文 1 篇，中文核心期刊 16 篇；专业教师参与专利授权 42 项，作为第一发明人获授权国内发明专利 8 项，实用新型专利 23 项，外观专利 2 项，并以第一完成人获得国家级鉴定申请 6 项；参编科研专著 2 部，共计 81 万字。

食品质量与安全专业依托朱蓓薇海南省院士团队创新中心和海南省海洋食品工程技术研究中心，专业实验条件优越，硬件充实。现有专业实验室面积约 1,500 m²，精密仪器和设台/件数约 73 件（套），总价 1300 余万元，生均经费超 6 万元，能够满足本专业实验、实训教学和科研育人工作需求。

第二部分 专业自评结果

1.专业定位

1.1 培养目标

本专业以海南自贸港建设的社会需求和产业需求为导向，参考《食品科学与工程类教学质量国家标准（食品质量与安全专业）》，按照海洋类应用型本科高校的建设要求，结合我校培养高素质、创新型应用本科人才的基本定位，培养具有良好科学文化素养、职业道德和高度社会责任感，能够系统掌握和熟练运用食品质量与安全专业相关理论和实践操作技能，在海产品和农产品生产过程质量控制与安全等方面具备良好的从业技能；能够在食品加工及检验企业、食品相关检验和认证机构、监督管理部门、科研机构等机关、企事业单位从事食品生产、分析检测、食品安全控制、质量评价和安全评价、质量认证和科学研究等工作，具有一定创新意识和自我发展等能力的复合型应用人才，并逐步孕育本专业海洋类、农产类的产品检测、质量控制和安全管理的专业特色。

1.2 专业设置

1.2.1 突出应用特点

食品质量与安全专业作为应用型本科专业，在专业建设中突出应用特点，夯实应用方向，坚持“以本为本”的办学理念，重视学生的创新创业、实践能力、综合素质培养，培养学生的“工匠精神”，逐步培育以水产品检验和热带农产品检验为主的专业特色方向。

1.2.2 优化课程体系

结合区域与行业对人才的需求以及学校的办学定位，形成特色人才培养体系，培养具有较强实践能力、创新精神和良好适应能力的高素质应用型人才，对学生的理论基础、综合素质、实践能力、适应能力、创新能力等方面提出更高要求。本专业不断优化课程体系，改革教学内容和方法。目前执行的人才培养方案其课程结构

由公共基础课、专业基础课、专业核心课、专长课、选修课和创新创业等课程模块构成，突出高素质应用型人才的培养。

1.2.3 服务区域经济发展服务

以实践教学改革为手段，以培育高水平师资队伍为抓手，以培养高素质应用人才为目标，将食品质量与安全专业努力打造成行业特色鲜明，综合实力雄厚，具有国内影响力的高素质应用型技术人才基地，更好地为区域经济发展服务。

2.师资队伍

2.1 队伍数量

表 2 食品质量与安全专业教师统计表

| 序号 | 姓名 | 职称 | 性别 | 学历 | 学位 | 高层次人才 | 出生日期 |
|----|-----|-------|----|----|----|------------------------------------|------------|
| 1 | 申铉日 | 教授 | 男 | 博士 | 博士 | 海南自由贸易港 C 类人才；海南省“515 人才工程”第二层次人选。 | 1968/2/26 |
| 2 | 连惠勇 | 副研究员 | 男 | 博士 | 博士 | 海南省拔尖人才；海南省“515 人才工程”第三层次人选。 | 1976/01/03 |
| 3 | 葛英亮 | 副教授 | 男 | 博士 | 博士 | 海南省其他类高层次人才 | 1979/06/18 |
| 4 | 商文慧 | 讲师 | 女 | 博士 | 博士 | 海南省其他类高层次人才 | 1987/05/20 |
| 5 | 田永航 | 讲师 | 男 | 博士 | 博士 | 海南省其他类高层次人才 | 1979/06/26 |
| 6 | 张铁涛 | 教授 | 男 | 硕士 | 硕士 | 海南省其他类高层次人才 | 1973/10/24 |
| 7 | 冯素萍 | 教授 | 女 | 博士 | 博士 | 海南省拔尖人才 | 1972/02/29 |
| 8 | 杨波 | 副教授 | 女 | 硕士 | 硕士 | 海南省其他类高层次人才 | 1979/03/20 |
| 9 | 王冬雪 | 新入职 | 女 | 博士 | 博士 | - | 1991/12/12 |
| 10 | 胡冰雪 | 新入职 | 女 | 硕士 | 硕士 | - | 1989/03/18 |
| 11 | 张阳 | 新入职 | 女 | 硕士 | 硕士 | - | 1994/10/01 |
| 12 | 白燕 | 副教授 | 女 | 博士 | 博士 | 海南省其他类高层次人才 | 1982/04/15 |
| 13 | 杭瑜瑜 | 高级实验师 | 女 | 硕士 | 硕士 | 海南省其他类高层次人才 | 1984/09/07 |
| 14 | 秦玉华 | 教授 | 女 | 博士 | 博士 | 海南省其他类高层次人才 | 1963/3/8 |

食品质量与安全专业拥有教师 14 人，其中教授 4 人、副教授 4 人、高级实验师 1 人、讲师 2 人。具有博士学位 10 人，占总人数的 71.2%，且均具有硕士以上学历，

专业建设期间，共有 10 名教师被认定为海南省高层次人才。申铨日教授被认定为海南省领军人才，冯素萍教授被认定为海南省拔尖人才，连惠勇副教授被认定为海南省拔尖人才和海南省“515 人才工程”第三层次人选，其余教师均被认定为海南省其他类高层次人才。通过不断的努力，食品质量与安全专业的师资队伍质量得到较大幅度的提升，教师学历和人才队伍结构日趋合理，初步形成以青年教师为中坚力量，中年教师为骨干的教学、科研梯队。食品质量与安全专业教师教学科研水平不断增强，为本学科的教学和科研工作奠定了良好的基础。综上所述专业教师队伍数量合格。

2.2 队伍结构

食品质量与安全专业共有教师 14 人，其中实验室专技术人员 2 人，具有高级职称的教师 9 人（教授 4 人，副教授 5 人），占专任教师总人数的 64.3%。40 岁以下的青年教师 5 人，占教师总人数的 35.7%，教师整体呈现年轻化。全部教师具有研究生以上学历，其中博士学位 10 人。

食品质量与安全专业负责人连惠勇，专业技术职务为副研究员，曾主持国家自然科学基金面上项目、国家自然科学基金地区基金项目、中国科学院科研装备研制项目、厦门市杰出青年计划项目和福建省自然科学基金面上项目等项目，项目总经费超 500 万元。以第一作者或通讯作者发表 SCI 文章多篇，获授权发明专利 2 项，出版专著一部。认定为海南省拔尖人才和海南省“515 人才工程”第三层次人选。

表 3 全部教师队伍结构表

| 职称结构 | 正高人数 | 副高人数 | 讲师人数 | 助教人数 | 总人数 | 高级职称教师所占比例 |
|------|--------|---------|---------|--------|-----|-----------------|
| | 4 | 5 | 2 | 0 | 14 | 64.3% |
| 学历结构 | 博士人数 | 硕士人数 | 本科人数 | 本科以下人数 | 总人数 | 博士学位教师所占比例 |
| | 10 | 4 | 0 | 0 | 14 | 71.4% |
| 年龄结构 | 40 岁以下 | 40-45 岁 | 45-55 岁 | 55 岁以上 | 总人数 | 40 岁以下中青年教师所占比例 |
| | 5 | 4 | 4 | 1 | 14 | 35.7% |

以上数据均满足自评的合格标准。

2.3.教学与科研水平

2019 年以来，食品质量与安全专业教师通过组建科研团队，整合科研力量，凝练科研方向，进行联合攻关，科研能力不断提高，科研成果在数量、质量都有提升，初显特色与优势，并初步形成以科研促教学、教学科研相结合的良好局面。

2019-2023 年，食品质量与安全专业专任教师共参与各级科研项目 20 项，主持项目 12 项，获得经费资助 220 万元，省部级科研项目 10 项，国家级项目 2 项。目前在研项目（2023 年 3 月以后结题）共 9 项，其中省部级项目 7 项，国家级项目 2 项。专业成立以来，食品质量与安全专业专任教师共发表论文 24 篇，以第一作者或通讯作者发表 SCI 论文 1 篇，EI 论文 1 篇，中文核心期刊 16 篇。专业教师共参与专利授权 42 项，作为第一发明人授权国内发明专利 8 项，实用新型专利 23 项，外观专利 2 项，并以第一完成人获得国家级鉴定申请 6 项，参编科研专著 2 部，共计 81 万字。

3.教学条件

3.1 教学设施

教学设施紧跟时代发展，教室配有空调、吊扇和多媒体系统，部分教室升级为更加先进的智慧教室。食品质量与安全专业和食品科学与工程专业共同拥有实验室面积约 1,500 m²，实验室拥有精密仪器设备 73 件（套），总价 13,588,572.69 元。教学条件和仪器设备能够满足本专业教学和人才培养的需求。

专业实验教学环节包括基础实验和专业实验两部分，其中基础实验由理学院公共化学和公共物理实验教学中心开设，专业课实验由食品科学与工程学院实验教学中心负责。为满足本科教学需要，在学校的大力支持下，在专业建设期间陆续筹建了食品微生物检验实验室、食品营养与安全实验室和食品感官分析实验室（如表 4），这些实验室具有较先进的实验设备和软件环境，可为食品质量与安全提供实验条件支撑。

表 4 食品质量与安全专业实验室情况一览表（共享）

| 序号 | 实验室名称 | 房间号 | 面积 (m ²) | 实验课程 或项目 | 利用率 |
|----|-----------|--------------------|-------------------------|--------------------|-----|
| 1 | 食品微生物实验室 | 8301、8302、 8303 | 200 | 食品微生物、食品微生物检验、生物化学 | 50% |
| 2 | 食品工艺学实验室 | 8308, 8307 | 150 | 食品工艺学 | 50% |
| 3 | 食品分析实验室 | 8401、8402、 8403 | 200 | 食品化学、食品分析、水产品检验 | 50% |
| 4 | 食品感官分析实验室 | 8221、8222 | 120 | 食品感官分析 | 50% |
| | 合计 | | 670 | | |

3.1.1 食品微生物检验实验室

拥有小型样品均质机（刀头式和拍打式）、生物安全柜、无菌操作台高速离心机、冷藏箱、冰箱、取样箱、深冷冰箱、采样箱、车载采样箱、万分之一天平、烘箱、高压灭菌锅（立式）、便携式高压灭菌锅、恒温培养箱、霉菌培养箱可调低温培养箱、恒温水浴锅、显微镜（可拍照）、体视显微镜（可拍照）、漩涡混匀器、移液枪、全自动微生物生化鉴定系统、厌氧培养箱，毛细管电泳仪、PCR 仪器，电泳仪、微波炉，酶标仪、分光光度计、电动移液器、UVP 统、全自动菌落计数器和超纯水系统等。主要承担学生掌握海洋食品加工污染菌、腐败菌和致病菌的鉴定、分析、检测以及对海洋食品加工风险微生物的消杀等食品微生物检验课程的相关实验项目，以及生物化学和食品微生物课的课带实验课程。

3.1.2 食品工艺学实验室

拥有冰激凌机、烤箱、制冰机、电炉、不锈钢操作台、冰箱、超声波清洗机等设备/仪器。可承担食品质量与安全的食品工艺学课程的实验项目。

3.1.3 食品分析实验室

拥有万分之一天平、冷藏箱、冰箱、恒温培养箱、烘箱、漩涡混匀器、移液枪、分光光度计等设备。主要承担食品质量与安全专业的食品化学、食品分析课程的课带实验教学，以及水产品检验实验课的教学。

3.1.4 食品感官分析实验室

拥有冰箱、实验台、感官评定小间、感官分析软件和服务器、投影仪、电子鼻、电子舌、质构仪等仪器/设备。可承担食品质量与安全的感官分析相关实验课程项目。

3.2 专业图书资料

我校图书馆拥有中西文检索数据库（电子资源）20个，其中中文数据库8个，主要包括：中国知识资源总库（CNKI）、维普智立方知识服务平台、维普学科服务平台、中国科学文献服务系统、国家科技图书文献中心等数据库；外文数据库12个，主要包括：SpringerLink 电子期刊、EBSCO 综合学科全文数据库、美国科研出版社电子资源、CALIS 外文期刊网、剑桥期刊回溯数据库、Open Access Library、外刊资源服务系统等网络数据库。同时图书馆提供查阅知名期刊 Nature、Science、Science Magazine 及 Sciencedirect 的信息和论文查阅链接。目前在校的食品质量与安全本科学生 222 人，校图书馆食品质量与安全相关图书资源共 26,101 册，学生人均拥有量 117.57 册。上述数据满足自评的合格标准。

3.3 实习基地

食品质量与安全已初步建成一个较为完备的学生实习实训体系，目前已签约建设校外实习、实训基地 5 个（如表 5 所示）。上述数据满足自评的合格标准。

表 5 实习实训基地一览表

| 序号 | 实习、实训基地 | 是否有协议 | 用途 |
|----|------------------|-------|-------|
| 1 | 三亚百泰生物科技有限公司 | 是 | 实习、见习 |
| 2 | 海南中南标质量科学研究院有限公司 | 是 | 实习、见习 |
| 3 | 三亚海王海洋生物科技有限公司 | 是 | 实习、见习 |
| 4 | 三亚晨光欣圆食品厂 | 是 | 实习、见习 |
| 5 | 海南省食品安全协会 | 是 | 实习、见习 |

4.教学过程与管理

4.1 教学规范

良好的教学规范是提高教学质量和人才培养质量的保证，食品质量与安全专业十分重视教学过程和教学行为规范的实施，根据本专业特点，撰写相关计划，认真落实学校和食品科学与工程学院相关教学管理规范，保证教学质量。

4.1.1 教学规范文件

教学文件是管理教学的主要依据，学校和食品科学与工程学院制定了包括但不限于下列教学规范文件，包括教学大纲撰写、课程辅导、课程考核和教学纪律要求等教学过程及教学行为规范。食品质量与安全专业根据学校的规定，制定了《食品质量与安全专业本科人才培养方案》及各门课程的教学大纲，这些工作使得教学工作能够顺利有效地进行。

表 6 部分教学规范文件

| 序号 | 教学规范文件 |
|----|----------------------------|
| 1 | 海南热带海洋学院本科课程教学大纲管理规定（修订版） |
| 2 | 海南热带海洋学院教材管理办法（修订） |
| 3 | 海南热带海洋学院教学辅助资料管理规定 |
| 4 | 海南热带海洋学院教师教学工作规范（试行） |
| 5 | 海南热带海洋学院课堂教学规范（试行） |
| 6 | 海南热带海洋学院关于教师辅导答疑的规定 |
| 7 | 海南热带海洋学院实验教师教学规范（试行） |
| 8 | 海南热带海洋学院开课计划实施细则 |
| 9 | 海南热带海洋学院课程考核管理暂行规定 |
| 10 | 海南热带海洋学院毕业论文（设计）管理办法（试行） |
| 11 | 海南热带海洋学院学年论文（课程设计）管理办法（试行） |
| 12 | 海南热带海洋学院教学团队建设办法（试行） |
| 13 | 海南热带海洋学院教师任课资格认定与管理办法（试行） |
| 14 | 海南热带海洋学院师德师风负面清单和失范行为处理办法 |
| 15 | 海南热带海洋学院教学事故认定与处理办法（试行） |

4.1.2. 教学规范的实施

我院根据学校制定的一系列教学管理的规章制度制定了相应的工作计划从而使教学管理规范化、有序化，取得良好的效果。

(1) 建立健全教学质量监控体系

根据学院的学科特点组建了本科专业系、教研室的结构体系，并成立了由院领导和教研室主任为主体的院务会，负责教学管理工作的研究、落实、实施和检查。定期召开全院大会，每个本科专业定期开展教研活动，及时解决教学中出现的问题。

(2) 坚持教学检查制度

由学院牵头，学院领导、教研室相关负责人组成检查小组，严格检查教师的教学常规工作。检查内容包括：教师工作状态，教学任务书、教学大纲、教学进度、教案、作业布置与批改、听课情况、试卷分析、试卷装订归档等多个环节，对存在的问题进行改进。严格出勤纪律制度，认真做好请假、调课手续。通过开展教学检查工作，增强了教师的职业道德修养，改进了教学方法，提高了教学质量。

(3) 坚持听课制度，锻造课堂质量

本专业始终坚持听课制度，学院领导、教研室负责人、课程群负责人以及任课教师坚持互相听课，在听课过程中认真作好听课记录，相互学习，寻找差距，确保教学质量。

(4) 坚持师生座谈制度

食品质量与安全专业坚持每学期召开一次座谈会，主要围绕学生的上课和教师的教学展开讨论，经过师生面对面的座谈，提出在教学过程中需要改进的地方，不断调正磨合，进而提高教学质量。

4.2 课程思政

为进一步落实立德树人根本任务，食品质量与安全专业在学校课程思政建设方案的指导下，积极推进课程思政建设，在教学过程中逐渐引入思政元素，要求各课程融入思政元素，并体现在大纲和教案中，组织教师开展各课程思政教育建设的交

流讨论和大纲教案的定期修订。

本专业鼓励围绕课程思政开展教学改革，打造课程思政示范项目。为打造课程思政示范项目，专业积极落实专业老师开展课程思政教研项目申报，已经取得较好的效果。专业教师主持思政教研项目 2 项，发表思政教研文章 2 篇，详见表 14、表 15。此外，2023 年度，本专业有 2 名老师申请主持了课程思政示范项目，现已公示。

4.3 课程设置与建设

食品质量与安全专业建立于学校转海转型期，立足海南，面向南海，聚焦海洋，在普通高等学校本科专业类教学质量国家标准的基础上，依托食品科学与工程学院的专业优势，通过专家论证及学科发展，不断优化人才培养方案，构筑起科学合理的课程体系。在保证核心课程基本稳定的基础上，进行课程调整 and 改革，满足学生未来多样化发展需要。目前，食品质量与安全专业类必修课程 22 门（学科基础课 11 门，专业核心课 11 门），专业类选修课 8 门，合计 30 门。对标普通高等学校本科专业类教学质量国家标准，设置了 11 门专业核心课：生物化学、食品化学、食品微生物学、食品工程原理、食品分析、食品机械与设备、食品营养与卫生学、食品工艺学、食品毒理学、食品标准与法规、食品微生物检验。实践教学环节学分占总学分的约 35.21%，符合国家标准。经过四年的建设，本专业所开设课程的教学质量有了明显的提高。

专业积极进行教学设备的更新，在专业建设项目中，已申请购置了多套虚拟实验平台，可极大的方便多种实验教学的进行。专业积极组织教师参加一流课程、精品课程以及在全国性课程平台上线的慕课等的申报和准备，教师教学水平获得了较大提升。张铁涛等专业教师获得海南热带海洋学院教学成果奖一等奖。张铁涛等专业教师的《食品工艺学》获得海南省精品在线开放课程建设立项。

4.4 教材建设

食品质量与安全专业十分重视教材的选用，根据专业培养目标和专业特点，首先选用国家级规划教材或与专业密切相关的、水平高、质量好的国家统编教材。目

前，食品质量与安全专业有通识类必修课程 14 门（体育课除外），专业类必修课程 22 门（学科基础课 11 门，专业核心课 11 门），专业类选修课 17 门，教材选用均符合国家教材使用要求。

总体而言，食品质量与安全专业课程教材选用均符合国家教材使用要求，专业类课程 100% 选用省部级及以上教材。

4.5 实践教学

食品质量与安全专业实习实训教学学分为 59.5，总学分为 169，实践教学分数占总学分 35.21%。实践教学包括：实验教学、实习实训、集中性实践环节。上述数据均满足自评的合格标准。

4.5.1 实验教学

食品质量与安全专业开设的课程中，共有 11 门专业课有实验教学内容（见下表）。所有实验课程均按照大纲的要求进行课程教学，实验课开出率 100%。

表 7 食品质量与安全专业有实验内容的专业课

| 课程编号 | 课程名称 | 考核方式 | 总学分 | 总学时 | 理论学时 | 实验学时 |
|-----------|---------|------|-----|-----|------|------|
| BK0280019 | 仪器分析 | 考试 | 3 | 51 | 34 | 17 |
| BK0520001 | 生物化学 | 考试 | 4 | 68 | 51 | 17 |
| BK0520002 | 食品化学 | 考试 | 3 | 51 | 34 | 17 |
| BK0520003 | 食品微生物学 | 考试 | 3 | 51 | 34 | 17 |
| BK0520004 | 食品工程原理 | 考试 | 4 | 68 | 51 | 17 |
| BK0520005 | 食品分析 | 考试 | 4 | 68 | 34 | 34 |
| BK0520008 | 食品工艺学 | 考试 | 3 | 51 | 34 | 17 |
| BK0520011 | 食品微生物检验 | 考查 | 2 | 34 | 0 | 34 |
| BK0520015 | 水产品检验技术 | 考查 | 2 | 34 | 0 | 34 |
| BK0520020 | 实验数据处理 | 考查 | 2 | 34 | 0 | 34 |
| BK0520025 | 食品感官评定 | 考查 | 1 | 17 | 0 | 17 |

4.5.2 实习实训

食品质量与安全共有专业见习 1 次，金工实习 1 次，毕业实习 1 次，在专业培养方案中均安排为集中性实践环节，具体列表于表 9。食品科学与工程学院现自有

米酒、啤酒实训基地，可用于食品生物技术、发酵食品学的教学，也可用于专业见习和毕业论文等的集中性实践环节。

表 8 食品质量与安全专业实训基地

| 序号 | 实训基地 | 面积 | 教学项目 |
|----|--------|-----|------------------------|
| 1 | 啤酒实训基地 | 100 | 专业见习、毕业论文、食品生物技术、发酵食品学 |
| 2 | 米酒实训基地 | 150 | 专业见习、毕业论文、食品生物技术、发酵食品学 |

4.5.3 集中性实践环节

食品质量与安全地集中性实践环节如表 9 所示。

表 9 食品质量与安全集中性实践环节

| 序号 | 见习实习 | 总学分 | 总学时 |
|-----------|------------|-----------|---------------|
| 1 | 毕业论文（设计） | 6 | 12 周 |
| 2 | 军事训练 | 2 | 2 周 |
| 3 | 第二课堂 | 10 | 10 周 |
| 4 | 食品工程原理课程设计 | 2 | 2 周 |
| 5 | 学年论文 | 1 | 1 周 |
| 6 | 专业见习 | 1 | 1 周 |
| 7 | 金工实习 | 1 | 1 周 |
| 8 | 毕业实习 | 6 | 12 周 |
| 总计 | | 29 | 32.5 周 |

4.6 创新创业

重视学生创新创业意识和能力培养，在教学过程中，以学科竞赛、技能竞赛为抓手，贯彻落实“以赛促学、以赛促教、以赛促改”，不断提高学生的创新能力、实践能力和就业竞争力。

截至目前，本专业学生共获得国家级、省部级等各类学科竞赛奖项 51 项，学生申报并获批国家级大学生创新创业项目、省级大学生创新项目 17 项,其中国家级项

目 5 项，省级项目 12 项。

表 10 获批省级以上大学生创新创业计划项目

| 序号 | 项目名称 | 项目类型 | 等级 | 项目类型 | 项目负责人 | 指导教师 |
|----|---------------------------|------|-----|--------|-------|----------|
| 1 | 鸡屎藤桃酥加工制作 | 一般项目 | 国家级 | 创新训练项目 | 伍声坦 | 闫佳 |
| 2 | 百香果皮色素的提取及其微胶囊制备 | 一般项目 | 国家级 | 创新训练项目 | 李迎坤 | 杭瑜瑜 |
| 3 | 花遇斑斓 | 一般项目 | 国家级 | 创业训练项目 | 符邓芬 | 冯素萍 |
| 4 | 热带风味果醋饮料的研发 | 一般项目 | 国家级 | 创新训练项目 | 吴宗桐 | 陈耀贤 |
| 5 | “帆航”电容去离子软水机 | 一般项目 | 国家级 | 创新训练项目 | 廖达淇 | 万武波, 王和飞 |
| 6 | 高钙山药鱼糜脆片的研制 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 师煜浩 | 杭瑜瑜, 王和飞 |
| 7 | 金鲳鱼加工副产物的综合利用研究 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 方一帆 | 于淑池 |
| 8 | 基于火龙果色素对金鲳鱼鲜度监测智能包装的研制 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 魏然 | 王卉 |
| 9 | 珍珠粉/维生素 E 美白抗氧化海藻凝胶 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 丘伟芳 | 孙宏元, 白燕 |
| 10 | 珍珠粉凝胶美白抗氧化能力及亲肤性作用的研究 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 王泽溪 | 孙宏元, 白燕 |
| 11 | 基于 3D 打印与植物精油抗氧化功能的新型鱼肉制品 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 卢紫睛 | 胡亚芹 |
| 12 | 替代合成色素的姜黄素乳剂制备及在冰激凌中应用 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 唐高劲 | 王卉 |
| 13 | 聚球藻 PCC7002 耐盐性突变体的筛选 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 马樱丹 | 冯素萍 |
| 14 | 氮影响伪鱼腥藻代谢 2-MIB 机制研究 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 董博艺 | 葛英亮, 王和飞 |
| 15 | 南海低值渔获精深加工技术开发集成 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 许舒雨 | 葛英亮, 冯玉勇 |
| 16 | 冰稀饭的工艺改进 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 司楠 | 张洁 |
| 17 | 海南野生山茶油糖玻璃化纳米微胶囊的研究 | 一般项目 | 省级 | 创新训练项目 | 林海龙 | 张铁涛 |

4.7 毕业设计（论文）

毕业论文工作食品质量与安全专业本科教育教学过程中最后一个重要的综合性实践教学环节，是实现专业人才培养目标的重要组成部分，它既是学生学习、研究与实践成果的全面总结，又是对学生素质与能力的一次全面检验，而且还是衡量高等学校教学水平的重要依据。食品质量与安全专业非常重视毕业论文的质量和规范化。根据学校《海南热带海洋学院毕业论文（设计）管理办法（试行）》的规定严格规范管理毕业论文的选题、开题、中期检查、答辩以及评分等环节，另外还制定了《食品质量与安全专业毕业论文（设计）教学大纲》对毕业论文（设计）工作进行总体规定，并按此规章安排了 2019 级食品质量与安全学生的毕业论文工作，具体工作程序如表 11 所示：

表 11 食品质量与安全本科生毕业论文工作程序

| 工作程序 | 提交材料 |
|---|-----------|
| 第一阶段：准备工作（第六学期第 5-17周） | |
| 一、工作启动：部署新一届毕业论文工作，确定论文师生双选方案和人数。 | |
| 二、师生互选：1.公布指导教师名单及科研方向，供学生选择；2.组织学生和老师互选；3.确定指导教师和学生。 | 师生双选表 |
| 三、研究选题：1.向学生传达毕业论文要求及有关管理规定，师生沟通交流研究选题；2.由学生提出选题，经指导教师同意，并报学院指导小组汇总。 | 专业选题汇总表 |
| 四、选题审核：1.论文指导小组对各论文题目进行审核，执行选题审核制度，对不合适的论文题目提出意见；2.组织教师和学生按学院意见对论文选题进行整改。 | 学院上报选题汇总表 |
| 五、组织开题：1.指导教师针对选题提出论文的工作要求，学生做好开题答辩准备；2.学生在指导教师的指导下查找资料、阅读文献；3.准备开题报告，要求书面材料；4.由专业论文指导小组安排召开开题报告会，组织学生当面开题； | 开题报告 |

| | |
|--|-----------------|
| 第二阶段：论文撰写（第七学期第 1 周至第八学期第 9 周） | |
| 六、论文撰写：指导教师应做好学生的指导工作，坚持每周与学生见面指导，定期检查学生的工作进度和质量，及时解答和处理学生提出的有关问题。 | |
| 七、中期检查：1.专业毕业论文工作指导小组检查毕业论文工作，做好记录，学生须向指导教师汇报工作进度和工作质量；2.填写论文中期检查表。 | 中期检查表 |
| 八、论文修改：1.学生继续完成论文写作，并根据教师意见进行反复的修改，修改不少于 3 稿；2.论文定稿，准备答辩。 | |
| 第三阶段：论文评价（第八学期第 10-13 周） | |
| 九、资格审查：1.指导教师根据规范要求做好毕业论文的资格审查工作，不能按期完成或达不到答辩资格要求或查重不通过的学生，不准参加答辩； | 学生论文 |
| 十、学生自评：学生对个人的毕业论文进行自评，并认真填写学生自我评价表。 | 学生自评表 |
| 十一、教师评价：学生将毕业论文提交指导教师，指导教师需认真审阅，写出评语和评分后，提交论文指导小组。 | 教师评价表 |
| 十二、组织查重，严格执行“抄袭否决制度”。 | 查重结果 |
| 十三、论文答辩：1.学生在答辩前将论文终稿上交；2.答辩小组应详细审阅每个学生的毕业论文，为答辩做好准备；2.进行小组内公开答辩，并做好答辩记录。 | 答辩记录及评价表 |
| 十四、成绩评定：1.填写毕业论文成绩评定表，由指导小组和领导小组做出成绩评定意见；2.毕业论文成绩及时报送教务处；3.组织检查或随机抽查。4.毕业论文相关资料归档。 | 成绩评定表 毕业论文归档 |

目前，食品质量与安全专业 2019 级本科毕业论文工作已近结束。从选题来看，专业学生 38 篇论文选题均根据所学专业进行选题，且在相近专业或学科领域有相互交叉，毕业论文 97% 以实践类工作为基础，充分体现了专业人才培养目标，进一步加强、巩固和深化学生所学专业知知识，达到综合训练要求。

专业论文指导教师全部由讲师及以上职称的教师组成，专业水平较高，具有丰富的论文指导经验，资格符合率 100%。专业通过开题答辩，中期审查等检查环节，有效保证了学生毕业论文的质量。

表 12 2019 级食品质量与安全专业毕业论文（设计）选题及导师统计表

| 学号 | 姓名 | 导师 | 职称 | 毕业论文题目 |
|----------|-----|-----|-------|--------------------------------------|
| 19298003 | 刘尧天 | 杭瑜瑜 | 高级实验师 | 微波加热对鱼糜制品的影响研究 |
| 19298005 | 赖宏盛 | 陈耀贤 | 讲师 | 鲜果保鲜剂和灭菌技术对槟榔贮藏期病原菌抑菌效果的研究 |
| 19298007 | 王存涵 | 朱婷婷 | 副研究员 | 海藻酸钠-壳聚糖水凝胶对黄皮叶精油的控制释放及抑菌效果研究 |
| 19298008 | 李海泉 | 朱婷婷 | 副研究员 | 胡椒茎叶精油的提取及活性研究 |
| 19298011 | 赵泽汉 | 田永航 | 讲师 | 水稻稻瘟病抗性基因 Pi5 的即时检测 |
| 19298012 | 张宸晗 | 黄朝晖 | 副教授 | 年产 10000 吨黄鱼干生产车间设计 |
| 19298017 | 仲瑞文 | 葛英亮 | 副教授 | 挤出式应急面点开发 |
| 19298018 | 王晨瑾 | 薛长风 | 副教授 | 超声波对 HMP-Arg 复合物结构及功能特性的影响 |
| 19298021 | 罗苑 | 王和飞 | 副教授 | 水稻稻瘟病抗性基因 Pi-d2 的即时检测 |
| 19298022 | 林少媚 | 左文健 | 副研究员 | 益智茎叶乙酸乙酯萃取部分化学成分的分离及活性测试 |
| 19298025 | 吴慧玲 | 葛英亮 | 副教授 | 基于 Illumina PE300 高通量测序海南糟粕醋微生物多样性分析 |
| 19298026 | 张静茹 | 张大为 | 副教授 | 聚球藻发酵脱腥技术的研究 |
| 19298031 | 刘艳群 | 张大为 | 副教授 | 螺旋藻发酵脱腥工艺条件优化 |
| 19298038 | 丁圆媛 | 杭瑜瑜 | 高级实验师 | 茶多酚对罗非鱼鱼糜凝胶特性和体外消化的影响 |
| 19298043 | 姚浩 | 白燕 | 副教授 | 山兰米蛋糕加工工艺研究 |
| 19298069 | 郭洋洋 | 胡亚芹 | 教授 | 海盐冰淇淋的制作工艺研究 |
| 19298073 | 李智睿 | 胡亚芹 | 教授 | 低醇莲雾起泡酒的研究 |
| 19298076 | 伍芝涵 | 于淑池 | 教授 | 仙人掌果皮提取物对腐败希瓦氏菌的抑制作用研究 |
| 19298092 | 刘少宾 | 张铁涛 | 教授 | 牡蛎抗氧化肽-锌螯合物的工艺条件优化 |
| 19298094 | 蒋影 | 葛英亮 | 副教授 | 螺旋藻共发酵米酒的研制 |
| 19298096 | 谢婷婷 | 裴志胜 | 实验师 | TG 酶与精氨酸共同作用下对肌原纤维蛋白乳液凝胶特性的影响 |
| 19298100 | 许佳琪 | 冯素萍 | 教授 | 酿酒酵母氮调蛋白 Ure2 的表达与纯化 |
| 19298102 | 王诗音 | 裴志胜 | 实验师 | 基于肌原纤维蛋白-精氨酸-TG 酶混合体系制备乳液及乳化性质的研究 |
| 19298104 | 刘秋滢 | 裴志胜 | 实验师 | TG 酶对热处理下精氨酸-肌原纤维蛋白复合体系理化性 |

| | | | | |
|----------|-----|-----|------|----------------------------------|
| | | | | 质的影响 |
| 19298109 | 龚纪欣 | 左文健 | 副研究员 | 不同品种花生衣总黄酮的含量测定及抗氧化活性 |
| 19298110 | 王宇欣 | 于淑池 | 教授 | 黑球参多糖与多肽的联产制备及活性研究 |
| 19298111 | 牛晓雨 | 杨波 | 副教授 | 桂花黑糯米发酵酒的研制 |
| 19298114 | 杨晶 | 商文慧 | 讲师 | 螺旋藻蛋白酶解物的制备及其抗氧化活性研究 |
| 19298133 | 符容 | 连惠勇 | 副教授 | 氧化剂在极低频电磁场暴露下对酵母细胞的影响 |
| 19298134 | 黄晓娜 | 徐小雄 | 副教授 | 南海冷泉源海洋放线菌的 16S rDNA 基因分析 |
| 19298137 | 刘璟冉 | 白燕 | 副教授 | 木糖醇红豆薏米酥性饼干加工工艺研究 |
| 19298139 | 谢琦琪 | 黄朝晖 | 副教授 | 藜麦菠萝蜜籽复合能量棒的工艺优化研究 |
| 19298140 | 赵光凤 | 黄朝晖 | 副教授 | 海南三亚金煌芒果酒发酵工艺研究 |
| 19298147 | 谭政 | 胡亚芹 | 教授 | 脱盐深海水在米酒发酵中的应用 |
| 19298148 | 岳欣豫 | 连惠勇 | 副教授 | 酵母中的抗氧化基因及其突变的研究 |
| 19298150 | 王鸿津 | 于淑池 | 教授 | 冷藏罗非鱼优势腐败菌的分离及致腐能力分析 |
| 19298151 | 陈佳敏 | 连惠勇 | 副教授 | 酿酒酵母氮代谢调节蛋白 Ure2 的折叠稳定性研究 |
| 19298152 | 黄倩 | 薛长风 | 副教授 | TG 酶对肌原纤维蛋白-精氨酸二元复合物理化性质和功能特性的影响 |

4.8 教育教学改革

本专业通过不断深化教学改革，达到教学内容与课程体系的不断创新和整体优化，以适应培养专业高素质人才培养的需求，主要政策措施：

4.8.1 完善和修订教学大纲，完善专业知识理论体系

通过优化课程结构、更新课程内容，确保专业知识理论体系能够满足食品质量与安全专业的发展需求，保证培养方案和教学计划的时效性和适用性。

4.8.2 探索新的人才培养模式

根据人才培养目标，不断探索新的人才培养模式，以培养学生的综合能力和基本素质为主线，以教学内容和课程体系改革为重点，整体优化理论教学体系和实践教学体系，促进学生知识、能力、素质的协调发展，以适应经济建设、科技进步和社会发展的需要。在人才培养实践中，人才培养体系的构筑严格遵守教学与科研紧密结合、寓教于研的原则；建立社会评价作为衡量人才培养质量的制度；建立健全各类教学管理规章制度和评估保障体系，并贯穿于提高人才培养质量全过程。

4.8.3 强化教学改革

强化教师在教学方法、教学手段上的改革，增加课堂互动，利用网络教学平台，鼓励个性化教学方式，以适应当今学生个性化学习的需求。根据教学研究和科学研究并重的原则制订学院教学科研奖励制度，对教学项目、成果的支持奖励政策与科研项目、成果并重。积极组织教学改革并给予适当经费支持，支持教师将教学成果公开发表，教师教学改革的积极性高，学院教师全员参与教学改革。2020-2023 年食品质量与安全专业专任教师主持的省部级教研项目 3 项，校级教研项目 5 项，发表教学研究论文 6 篇。

表 13 海南省高等教育教育教学改革研究项目立项一览表

| 项目名称 | 项目编号 | 项目负责人 | 项目类型 | 研究时间 |
|-----------------------------------|---------------|-------|------|-------------------|
| 《生物化学》试题库的建设与应用研究 | Hnjgzc2022-31 | 连惠勇 | 一般 | 2022-01 至 2024-12 |
| 应用型本科食品科学与工程专业“1+X”证书制度试点工作的探索与实践 | Hnjg2021ZD-39 | 张铁涛 | 重点 | 2021-01 至 2023-12 |
| 自贸港背景下食品质量与安全专业特色应用型本科专业建设研究 | Hnjg2021-79 | 葛英亮 | 一般 | 2021-01 至 2023-12 |

表 14 海南热带海洋学院教育教学改革研究项目立项一览表

| 项目名称 | 项目编号 | 负责人 | 项目类型 | 研究期限 |
|----------------------------|---------------|-----|------|-------------------------|
| 面向社会需求的应用型本科毕业论文评价体系的研究 | RHYjg2020-05 | 葛英亮 | 一般 | 2020-07-01 至 2022-07-01 |
| “食品工程原理”课程思政教育的设计与实践 | RHYjg2021sz01 | 张铁涛 | 一般 | 2021-06-01 至 2023-06-01 |
| 基于海洋食品特色的《食品分析实验》研究性教学模式构建 | RHYjg2021-19 | 杭瑜瑜 | 一般 | 2021-06-01 至 2023-06-01 |
| 《仪器分析》课程之电分析化学法教学思政改革初探 | RHYjg2021-29 | 秦玉华 | 一般 | 2021-06-01 至 2023-06-01 |
| 仪器分析开放题库建设 | RHYjg2023-22 | 白燕 | 一般 | 2023-05-01 至 2025-05-01 |

表 15 发表的教育教学研究论文一览表

| 发表年月 | 期刊 | 标题 | 第一作者 |
|---------|------------|-------------------------|------|
| 2022-06 | 农产品加工 | “1 X”证书制度下食品应用型人才培养模式改革 | 张铁涛 |
| 2021-07 | 学术交流 | “仪器分析”之电分析化学法课程思政教学改革初探 | 秦玉华 |
| 2022-02 | 农产品加工 | “仪器分析”实验教学体系的创新研究与实践 | 秦玉华 |
| 2022-04 | 教育教学 | 基于应用型人才培养的食品分析实验教学改革 | 杭瑜瑜 |
| 2021-03 | 教育教学 | 基于研究性教学模式的食品分析实验教学改革 | 杭瑜瑜 |
| 2022-04 | 海南热带海洋学院学报 | 食品工程原理课程思政教学的改革实践 | 张铁涛 |

4.8.4 创新创业与学科竞赛

2019 年以来，食品质量与安全的教师通过组建教学团队，整合教学力量，凝练专业方向，教学能力不断提高，初显特色与优势。本专业学生共获得国家级、省部级等各类学科竞赛奖项 51 项，学生申报并获批国家级大学生创新创业项目、省级大学生创新项目 17 项。

5.质量保障

5.1 规章制度

学校有较为健全和完善的教学管理规章制度，食品质量与安全专业认真执行学校的各项教学管理规章制度，不断提高管理水平外，并力求本专业教学管理工作的科学化、系统化和规范化。经过多年的实践，学院在教学、科研、工作纪律、教育实习、毕业论文工作等方面也制定了相关文件。通过这些教学管理制度基本上规范了本专业教学管理工作，使得教师的教学工作有章可循，执行情况效果良好，教学工作有序有效进行。

5.2 教学文件

紧密结合社会经济的发展需要，结合自身建设需要以及优势特点来确定人才培养目标、专业课程体系等。专业教学文件齐全，每年定期对专业培养方案进行修订，基础课及专业主干课程都有完整系统的教学大纲、教学计划和电子文稿教案等教学文件。近几年，本专业的基础课及专业主干课程都要根据学术前沿成果不断修改教

学大纲和教案，充实教学内容。

5.3 质量评估

5.3.1 教学质量监控小组

教学质量监控小组由院领导、专业负责人、课程负责人构成，专业负责人、课程负责人是实施教学管理的成员，也是实施教学质量监控最重要的成员。

组长：主管教学院长

组员：专业负责人、课程负责人

5.3.2 教学质量标准

各教学环节中的教学质量标准随着教学改革的深化做出动态的调整。定期对办学定位与教学质量标准进行审核与修订，了解专业发展以及教学工作的基本情况，明确发展目标与方向，规范教学与教学管理行为。

5.3.3 质量管理与监控过程

为了保证教学质量监控工作的成效，本专业采取“教师学生两手抓”的管理方法，按照有关管理制度和文件进行监督和管理，并逐一对照实施，认真执行。

（1）建立听课制度

院领导、专业负责人、课程负责人、教师均坚持听课，配合学校进行检查，并及时解决教学检查中发现的问题，以确保教学质量的提高。院系领导听课年均 16 次以上，教学管理人员听课年均 20 次以上。每学期专业老师都进行听课、评课活动，并要求教师做好听课记录，提出听课意见和建议，以便教师之间交流教学经验。对于新进教师，学院建立了课前试讲环节，院领导、专业集体听课，考核合格后方可上课的制度。

（2）坚持教学检查制度

按照学校教学检查制度，学院成立了教学检查小组，由学院领导、专业负责人、课程负责人组成，每学期开展期初、期中、期末的检查，及时了解教学情况；加强教学专项检查，对试卷、专业实习进行专项检查。在教学过程中，严格做好师生的

上课考勤，加强对教学进度和教学质量的监督，保证教学活动的正常进行。

（3）坚持学生评教制度

质评办组织学生对任课老师的教学质量和教学效果开展线上评教，每学期期末，并将评价结果反馈给学院。专业召开学生座谈会，收集学生对本专业教师的评价意见，并在会后反馈给相应的教师，以进一步沟通好教与学。

（4）实行严格的实习动态管理制度

学生的实习均需通过校友邦软件平台进行监管，要求学生每天进行实习打卡，独立做好实习记录，每周提交实习日志，指导教师需每周对学生的实习日志开展考核，并与实习单位密切配合，共同检查学生的实习进展情况。

5.4 教风学风

教风学风建设也是专业建设的必要保障，良好的学风必定会对专业建设起着重要的导向作用。为了使专业建设的目标能够得到有效实施，必须努力加强学风建设，积极营造良好的学术环境和学习风气。为加强学风建设，我们主要做了以下工作：

5.4.1 学院党政领导班子成员和教研室统一思想认识，都要把营造浓厚的学术气氛作为一项重要工作来抓，在全体教师中提倡科学而严谨的治学态度，提倡以学术研究为教学之源和立身之本的指导思想，弘扬学术精神。

5.4.2 通过加强对一系列教学环节的管理，培养学生明确学习方向、良好的学习习惯和优良的学习风气，培养其自主学习的意识和能力，努力为学生的素质培养和创新能力的培养提供良好的学习条件和适宜的环境。

5.4.3 积极举办各种学术研讨会、报告会和学术讲座，活跃学术气氛，让教师和学生充分接受学术精神的熏陶。

5.4.4 注意树立典型，表彰和宣传在治学方面有突出成就的教师，逐步在教师中形成有学问者高尚、治学光荣的风气，并通过表彰和宣传逐渐培养本专业自己的知名教师、知名学者。

四年来，学院狠抓教师的教风和学生的学风建设，取得了初步的成效，形成了

以老带新、教学相长的良好氛围。通过组织教师参加省、学校组织的教学比赛和新教师教学比赛等活动，在教风建设方面取得了较好成绩。每个学年，根据学校的有关规定，认真做好各项推优评优工作，采取多项措施，调动教师的主观能动性和学生积极奋发的学习热情，在我院已逐步形成良好的教风和学风。

第三部分 存在问题及下一阶段改进措施

1. 存在问题

专业成立以来，经过近四年的建设工作，食品质量与安全专业在教学和科研方面都取得了一定的成绩，根据《海南省普通高等学校学士学位授权专业审核标准》和《普通高等学校本科专业类教学质量国家标准》的要求，逐项进行了认真的自评，总体自评结果为合格。

食品质量与安全专业在建设发展的过程中，也存在不足。不足主要有以下四点：

(1) 教学经费的投入和教学条件的改善等方面有待加大力度；

(2) 课程建设水平有待进一步提高、课程思政建设理念落实还需要进一步加强。

(3) 专业教师在教学改革研究方面还需进一步提升，在承担教学改革项目数量、发表教改论文方面有待提高。

(4) 食品质量与安全专业招生人数原为每年一个班，从 2021 级起增加为两个班，根据生师比要求，所需要的教师数量逐年增加，为满足今后增长的学生数量需求，还需要增加专任教师数量。

2. 下一阶段改进措施

2.1. 加大教学经费的投入和教学条件的改善

尽管当前学校教学经费的投入和教学条件可以满足专业的教学要求。但与发达省份类似高校相比，专业的教学经费的投入和教学条件还有很大的提升空间。为了进一步提升专业的教学质量，促进专业更好的健康发展，学校要根据财力状况最大限度地提高教学经费投入，并确保新增经费优先用于教育教学需要、新增生均拨款优先用于学生培养、新增教学经费优先用于专业教学实验室建设、教学仪器设备购买和实践教学投入等。

2.2.进一步提高课程建设水平、加强课程思政建设

更好为社会培养“专业知识够用，实践能力强，基本素质高，自主学习好”的高素质应用型人才。我们要结合社会人才实际的需求，进一步调整优化课程结构，构建与毕业要求及专业核心能力相对应课程体系，使各类课程与思政课同向同行，形成协同效应。通过实施思政课程建设，打造思政示范课程，让思政元素的价值引领覆盖育人全过程，打造理想信念过硬的大国工匠后备军，以德为魂，培养家国情怀。

2.3 鼓励专业教师积极参与教学改革研究

目前专业老师在承担教学改革项目及发表教改论文数量还不是很多，表明专业老师的教学研究方面还比较薄弱，给育人工作进一步提升带来了一定困难。如何促进学生健康成长，把每一名学生都培养成才，需要专业把握好教学研究工作的重点，制定相关激励措施，积极推进教学改革研究。首先搭建立体化学习空间研究、探究型智慧教室等教学场景，促进专业学生学习方式的改变。其次，创新课堂教学形态研究，打造一批线上、线下“金课”以及线上线下混合式“金课”，全部专业核心课程实施线上线下混合式教学、研讨式学习，以学习过程和成果评价学生学习效果。

2.4 加强人才引进

食品质量与安全专业招生人数 2019 级和 2020 级为每年一个班，从 2021 级起增加为两个班。目前人数为 222 人，专任教师 14 人，生师比为 15.85，符合要求。但从 2023 年到 2024 年每年都会再增加一个班，根据生师比要求，所需要的教师数量将逐年增加，为满足今后增长的学生数量需求，还需要增加专任教师数量。2023 年食品科学与工程学院新增高层次人才引进指标 7 人，员额制教师引进指标 3 人，目前学院正在积极落实人才引进工作，食品质量与安全专业有望在 2023 年再增加数名教师。