

### 实验（工程）技术系列各级职务代表性成果登记（2021）

所在单位	食品科学与工程学院	姓 名	郑健	申报职务	高级实验师
代 表 性 成 果 1	<p>基本信息：第一作者，“双一流”背景下综合性大学食品学科建设的理论与实践探讨——以吉林大学食品学科为例，食品与发酵工业(ISSN: 0253-990X; CN: 11-1802/TS)，2020 年。</p>				
	<p>主要贡献：教改论文：“双一流”背景下综合性大学食品学科建设的理论与实践探讨——以吉林大学食品学科为例，分析了我校食品学科面临着学科专业、人才培养、师资队伍转型发展的三重考验，指出综合性大学建设食品学科具有多学科交叉优势、区域优势、后发优势和育人优势，并提出从统筹推进“学科-专业”一体化建设，深化人才培养模式改革，优化师资队伍建设，深入推进产学研有机结合等四个方面，探讨了综合性大学食品学科的建设思路和改革措施。</p>				
代 表 性 成 果 2	<p>基本信息：第一作者，乳清分离蛋白与燕麦β-葡聚糖作为增稠剂在酸奶中的应用，中国乳品工业(ISSN: 1001-2230; CN: 23-1177/TS)，2020 年。</p>				
	<p>主要贡献：科研论文“乳清分离蛋白与燕麦β-葡聚糖作为增稠剂在酸奶中的应用”，指出随着乳品加工技术的发展，乳清蛋白添加到酸奶中，虽然能够一定程度上改善酸奶的营养和组织状态，但效果并不理想。而将乳清蛋白与β-葡聚糖交互后，添加到酸奶中，作为增稠剂效果较好，增加了酸奶的口感、风味及组织状态，提高了酸奶的品质。</p>				
代 表 性 成 果 3	<p>基本信息：课题负责人，张铁华，王虹苏等，基于提高食品专业本科生科研能力及科研素养的教学模式探索，2019 年，校级教改课题(2019XYB179)。</p>				
	<p>主要贡献：校级教改项目“基于提高食品专业本科生科研能力及科研素养的教学模式探索”，本项目基于食品专业本科生培养的不同环节，在提高学生科研能力以及科研素养的教学模式改革方面作出探索并提出针对性措施。</p>				
<p>本人承诺，所填内容属实；承诺遵守学术规范，不存在抄袭剽窃、篡改侵吞他人学术成果等违反道德和学术规范情形。如与以上承诺不符，愿意承担相应的一切后果。</p>					
<p>本人签字：郑健      2021 年 12 月 9 日</p>					

**实验（工程）技术系列各级职务评审表（2021）**

单位	食品科学与工程学院		姓名	郑健	性别	女		
工作证号	900631	出生年月	1987. 03	担(兼)任党政职务	无			
现聘专业技术职务	实验师		聘任时间	2013. 09				
应聘专业技术职务	高级实验师		申报类别	教学实验技术类				
最后学历及毕业时间	研究生 2011. 06			最高学位及授予时间	硕士 2011. 06			
转让科技成果或其他科技创收中学校获得金额（万元）					翻译管理范围内进口仪器设备使用说明书（份数/累计字数）			
任现职以来完成的实验教学、仪器设备管理情况								
独立指导本科生课程实验 <u>1</u> 门， <u>2</u> 届。 协助指导本科生课程实验 <u>    </u> 门， <u>    </u> 届。 独立准备本科生课程实验 <u>7</u> 门， <u>9</u> 届。 协助准备本科生课程实验 <u>    </u> 门， <u>    </u> 届。				独立指导研究生课程实验 <u>    </u> 门， <u>    </u> 届。 协助指导研究生课程实验 <u>    </u> 门， <u>    </u> 届。 独立准备研究生课程实验 <u>    </u> 门， <u>    </u> 届。 协助准备研究生课程实验 <u>    </u> 门， <u>    </u> 届。				
独立承担总价 <u>420.86</u> 万元设备管理、使用、维护 <u>8</u> 年。 独立承担 <u>172</u> 台(件)设备管理、使用、维护 <u>8</u> 年。 掌握 <u>    </u> 台(件)大型设备全部功能，能正确判断常见故障，并修复部分问题，改进操作方法，解决常见问题，得到同行认可（本单位认定）。 完成测试服务任务 <u>60</u> 机时。								
研究论文	实验技术与管理研究论文[篇]				其他研究论文[篇]			
		核心期刊	SCI、EI、ISTP、MEDL 检索	其他公开出版	SCI、EI、ISTP、MEDL 检索	核心期刊	其他公开出版	
	第一(责任)作者	2				1		
	第二(责任)作者							
	第三(责任)作者	1			3		1	
教材与著作	实验教材[种(万字)]				著作[部(万字)]			
		国家规划	校级规划	其他公开出版		专著	编著	译著
	第一主编				主编			
	并列主编							
	副主编				副主编			
参编				参编			1(1.2)	
专利国标等		发明专利	实用新型	外观设计	软件著作权	测试新方法	国家行业地方标准	集成电路布图设计
	第一完成人							
	第二完成人		1					
	第三完成人		2					
	其他完成人	2						

获得教学、实验技术、科研奖励（项）																
		排名第一		排名第二		排名第三		排名第四		排名第五		排名第六		排名第七		
国家级奖	特等															
	一等															
	二等															
	三等															
省部级奖	特等															
	一等															
	二等															
	三等															
校级奖	特等															
	一等															
	二等															
	三等															
学科竞赛																
校级（项）				省级以上二等奖（项）						省级以上一等奖（项）						
		教学改革、实验技术或实验室条件建设项目									科技项目					
		国家级			省级			校级			A类		B类		C类	
		运行	结项	其中重点项目 (结项)	运行	结项	其中重点项目 (结项)	运行	结项	其中重点项目 (结项)	运行	结题	运行	结题	运行	结题
负责人								1								
主要参加人								2			2			3		
参加人								4	1		1					
可支配经费（万元）								0.5								
可支配经费累计（万元）		0.5														
指导并结题的大创项目		开发新实验情况							开发、改造、运维实验设施情况							
国家级	省校级	开发实验课程（门/应用年数）	独立设计实验项目（个）	开发并指导开放性创新实验项目（项）	开发新实验设施		改造设备获二级以上行业协会奖		研发、调试、运维的新系统							
					主持（种）	参与（种）	一等奖（数量/名次）	二等奖（数量/名次）	数量（套）	用户数						
				1												

### 1. 学习和工作经历

学历（高中以上学习经历）和工作经历（含专业技术职务变动情况）		
起始时间	结束时间	在何学校、何单位学习（学习方式、获得学历、学位）或任职（所聘专业技术职务）
2013.09	至今	吉林大学工作，实验师
2011.07	2013.09	吉林大学工作，助理实验师
2008.09	2011.06	吉林大学学习，全日制硕士研究生，工学硕士学位
2004.09	2008.06	吉林大学学习，全日制本科，工学学士学位
2001.09	2004.07	吉林省德惠市实验高中学习，全日制高中

注：“学习方式”按“全日制”“成人教育”“在职学习”填写。

### 2. 任现职以来境内外进修培训情况（培训期需三个月以上）

起始时间	结束时间	进修单位	进修内容

### 3. 任现职以来完成的实验、教学工作情况

#### 3-1. 本科生实验教学情况

起始时间	结束时间	课程名称	授课对象	学生人数	周学时数	总学时数	类别
2021.06	2021.06	食品检疫学	2018级 食质	65	4	8	独立准备
2021.05	2021.06	食品物理化学	2019级 食科、食质	127	4	16	独立指导/独立准备
2020.12	2020.12	分子生物学	2018级 食质	29	4	8	独立准备
2020.11	2020.11	食品物性学	2018级 食科	72	4	8	独立准备
2020.08	2020.08	动物性食品检疫学	2017级 食质	68	4	8	独立准备
2020.06	2020.06	食品物理化学	2018级 食科/食	72	4	16	独立指导/独立准备

2019.10	2019.11	食品物性学	2017级 食质	68	4	8	独立准备
2019.11	2019.11	动物性食品检疫学	2016级 食质	81	4	8	独立准备
2018.12	2019.01	食品物性学	2017级 食质 / 食科	81/77	4/4	8/8	独立准备
2018.10	2018.11	食品物理化学	2017级 食质 / 食科	68/68	3/4	6/8	独立准备/ 独立指导
2017.12	2017.12	食品物性学	2015级 食科	72	4	8	独立准备
2017.06	2017.06	食品物理化学	2015级 食质 / 食科	80/72	3/4	6/8	独立准备
2017.05	2017.06	动物性食品检疫学	2014级 食质	50	4	16	独立准备
2017.04	2017.05	分子生物学	2015级 食质	80	4	8	独立准备
2016.12	2016.12	食品物性学	2014级 食质 / 食科	58/63	4/4	8/8	独立准备
2016.05	2016.06	动物性食品检疫学	2013级 食质	57	4	16	独立准备
2016.04	2016.05	分子生物学	2014级 食质	50	4	8	独立准备
2016.03	2016.04	食品理化检验技术	2013级 食质	57	4	32	独立准备
2015.12	2015.12	食品物性学	2013级 食科	63	4	8	独立准备
2015.03	2015.05	食品理化检验技术	2012级 食质	61	4	48	独立准备

2014.03	2014.06	食品理化检验技术	2011级 食质	48	4	48	独立准备
2014.03	2014.05	食品分析	2011级 食科	54	4	32	独立准备

### 3-2. 研究生实验教学情况

起始时间	结束时间	课程名称	授课对象	学生人数	周学时数	总学时数	类别

注：“类别”按“独立指导”“协助指导”“独立准备”“协助准备”“新开设”填写。

### 3-3. 协助指导研究生、本科生毕业设计（论文）情况（150字以内）

协助指导研究生：姜楠、刘迪茹、邵胜男、田璐、田木  
张欣宇、陈玲、李玺、徐向秀、武州  
陈璐、王少君、赵超

### 3-4. 新开发实验课程、独立设计实验、开放性创新实验项目，负责重大改革实验项目，指导完成大学生创新创业训练计划项目情况

序号	名称	类别	开始时间	结束(完成)时间	投入使用时间	承担情况
1	低脂酸奶的制备及理化、质构和感官特性分析	开放创新	2021.03	2021.06	2021.03	独立

注：“类别”按“实验课”“独立设计实验”“开放创新”“重大改革”“大创”填写；“承担情况”按“独立”“主要参与”“参与”填写。

### 3-5. 承担仪器设备（含新信息系统）管理、开发、改造情况

序号	设备/系统名称	起止时间	类别	台套数/用户数	总价值(万元)	使用机时	承担情况	掌握情况	备注
1	原子吸收分光光	2013.09-	管理	1/136	45.1	260	独立	掌握全	单位认定

2	度计 流变仪	至今 2015.06-2 017.07/至 今	管理	1/40	53.5	80	独立/ 主 要 参与	部功能 掌 握 全 部功能
3	差士热量扫描仪	2013.09-2 017.07/ 至今	管理	1/30	44.3	82	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
4	贝克曼离心机	2013.09-2 017.07/至 今	管理	1/76	12.8	210	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
5	超声波破碎仪	2014.11-2 017.07/至 今	管理	1/16	4.8	65	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
6	磁力加热搅拌器	2014.05-2 017.07/至 今	管理	5/72	1.78	480	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
7	低温干燥塔	2013.12-2 017.07/至 今	管理	1/16	25.2	60	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
8	微胶囊造粒机	2013.09-2 017.07/至 今	管理	1/30	32.1	45	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
9	显微镜	2013.09-2 017.07/至 今	管理	1/160	5.39	220	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
10	纳米粒度仪	2013.09-2 017.07/至 今	管理	1/63	37.3	310	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能
11	凝胶成像仪	2014.10-2 017.07/至 今	管理	1/170	9.98	170	独立/ 主 要 参与	掌 握 全 部功能

12	振荡培养箱	2013.12-2017.07/至今	管理	3/206	4.5	420	独立/主要参与	掌握全部功能
13	喷雾干燥仪	2015.06-2017.07/至今	管理	1/66	26.6	180	独立/主要参与	掌握全部功能
14	乳成分分析仪	2013.10-2017.07/至今	管理	1/46	18.8	92	独立/主要参与	掌握全部功能
15	旋转蒸发仪	2013.09-2017.07/至今	管理	1/60	2.1	280	独立/主要参与	掌握全部功能
16	生物安全柜	2013.12-2017.07/至今	管理	4/120	10.4	980	独立/主要参与	掌握全部功能
17	三洋高压灭菌器	2013.10-2017.07/至今	管理	1/59	4	1068	独立/主要参与	掌握全部功能
18	冰点渗透压仪	2014.10-2017.07/至今	管理	1/12	4.7	90	独立/主要参与	掌握全部功能
19	多点加热磁力搅拌器	2016.12-2017.07/至今	管理	2/88	25.8	860	独立/主要参与	掌握全部功能
20	盖勃离心机	2013.12-2017.07/至今	管理	1/46	1.8	26	独立/主要参与	掌握全部功能
21	水分仪	2013.09-2017.07/至今	管理	1/31	1.75	190	独立/主要参与	掌握全部功能
22	超纯水系统	2013.09-2	管理	1/240	6.2	11520	独立	掌握全



23	紫外分光光度计	015.10 2013.09-2	管理	1/600	18	520	独立	部功能 掌握全部功能	
24	台式高速离心机	017.03 2013.09-至今	管理	6/360	4	460	独立	掌握全部功能	
25	电子天平	2013.09-至今	管理	1/960	2	1120	独立	掌握全部功能	
26	pH 计	2013.09-至今	管理	3/330	2.6	350	独立	掌握全部功能	
27	色差计	2015.10-至今	管理	6/140	4.36	195	独立	掌握全部功能	
28	垂直/水平电泳仪	2013.09-2016.03	管理	1/240	4.8	60	独立	掌握全部功能	
29	超声波清洗仪	2013.09-至今	管理	6/210	1.1	810	独立	掌握全部功能	
30	鼓风干燥箱	2013.09-至今	管理	1/350	1.5	400	独立	掌握全部功能	
31	数字阿贝折射仪	2018.07-至今	管理	1/365	3.6	90	独立	掌握全部功能	
注：“类别”按“管理”“开发”“改造”填写；“使用机时”按任现职期间累计机时数填写；“承担情况”按“独立”“主要参与”“参与”填写。新系统“承担情况”按“1”“2”“3”填写。“掌握情况”按照“掌握全部功能”“能正确判断常见问题”“修复部分问题”“改进操作方法”“解决常见问题”“同行认可”填写。经单位认定的掌握大型设备情况在“备注”栏填写“单位认定”。									

#### 4. 任现职以来完成教学研究工作情况

4-1. 从事教学改革、实验技术或实验室条件建设项目情况										
序号	项目名称及编号	级别	立项时间	结项时间	进展情况	经费（万元）			本人名次/总人数	类别
						项目经费	到账经费	可支配经费		
1	《食品物理化学》课程思政体系的设计与践行	校级	2021.06	2023.06	运行	0.5			3/3	教改
2	《食品物性学》研究生教育创新发展研究	校级	2021	2023	运行	0.1			3/3	教改

3	基于提高食品专业本科生科研能力及科研素养的教学模式探索 2019XYB179	校级	.09 2019	.09 2021	结题	0.5	0.5	0.5	1/7	技术
4	分体式奶制品(牛奶和豆奶)防糊底无菌器的研制	校级	.06 2019	.10 2021	结题	1.7	1.7		7/7	教改
5	食品理化分析原理与技术“五位一体”教学体系的建设和应用 2017XYB083	校级	.10 2017	.12 2019	结题		0.5		6/6	教改
6	关于《动物性食品检验与检疫》系列课程教学改革的研究与探索 2017QNYB029	校级	.06 2017	.06 2019	结题		0.5		6/6	技术
7	动物源食品中硝呋烯腙的 HPLC 及 LCMS 检测技术研究	校级	.06 2013	.06 2015	结题		1.0		3/3	教改

注：“级别”按“国家级”“省级”“校级”填写，“进展情况”按“结题”“运行”填写，“类别”按“教改”“技术”“建设”填写。

#### 4-2. 发表实验技术与管理研究论文（限填前三作者）

序号	题目	刊物名称	本人名次	类别	发表时间	增刊或专辑
1	基于建立模型思维的《食品贮藏与保鲜》实验教学改革探讨	食品与发酵科技	3	核心	2020.12	
2	“双一流”背景下综合性大学食品学科建设的理论与实践探讨——以吉林大学食品学科为例	食品与发酵工业	1	核心	2020.09	
3	基于工程教育认证和“双一流”建设环境下的《食品物性学》实验教学改革与探究	食品与发酵科技	1	核心	2020.08	

注：“类别”按“核心”“SCI、EI、ISTP、MEDL 检索”“其他公开出版”填写。

#### 5. 任现职以来出版著作、实验教材情况

序号	名称	出版社名称	本人名次	类别	出版时间	本人撰写字数(万字)
1	人乳生物化学与婴儿配方乳粉工艺学	中国轻工业出版社	参编	译著	2018.04	1.2

注：“本人名次”按“第一主编”“并列主编”“副主编”“参编”填写；“类别”按“专著”“编著”“译著”“国家规划教材”“校级规划教材”“其他教材”“讲义（限申报中级职务）”填写。						

6. 任现职以来完成科研工作情况

6-1. 公开发表主要学术论文（限填前三责任作者）						
序号	发表时间	题 目	刊物名称	本人名次	类别	增刊或专辑
1	2020.07	乳清分离蛋白与燕麦β-葡聚糖作为增稠剂在酸奶中的应用	中国乳品工业	1	核心	
2	2019.05	蛋清源活性肽对过氧化氢诱导的 HEK293 细胞抗氧化酶活力及白细胞介素 8 分泌的影响	食品科学	3	EI	
3	2019.02	Physicochemical Properties and Cellular Uptake of Astaxanthin-Loaded Emulsions	Molecules	3	SCI	
4	2016.02	MICROENCAPSULATION OF Lactobacillus acidophilus (La-5), ITS VALUATION AND APPLICATION IN THE YOGHURT	Pak. J. Agri. Sci.	3	SCI	
5	2016.02	冰温对热缩真空包装牛肉保鲜性质的影响	农产品加工	3	其他 公开 出版	

注：“类别”按照“SCI、EI、ISTP、MEDL 检索”“核心”“其他公开出版”填写。

6-2. 承担主要科研项目情况										
序号	名称及编号	项目来源	开始时间	结束时间	经费（万元）			本人名次/总人数	进展情况	类别
					合同经费	到账经费	可支配经费			
1	矢车菊素抑制金葡菌丝氨酸/苏氨酸蛋白磷酸酶(Stp1)分子机制确证及构效关系分析	国 家 自 然 科 学 基 金 面 上 项目	2021.01	2024.12	58	29		3/9	运行	A

2	群体感应调控金黄色葡萄球菌形成活的不可培养（VBNC）状态的机制研究	国 家 自 然 科 学 基 金 委 员 会	2019.01	2021.12	27	27		3/7	运行	A
3	林蛙皮活性肽对运动和记忆功能的影响及其酸奶产品的研发	吉 林 省 教 育 厅	2018.01	2019.12	2.5	2.5		2/5	结题	C
4	新型转基因生物非期望效应安全评价	农业部	2017.11	2018.10	10	10		2/3	结题	C
5	乳清蛋白应用技术研究与应用	科技部	2013.01	2016.09	990			26/36	结题	A
6	利用聚合乳清蛋白制备微胶囊技术研究与应用	吉 林 省 科 技 厅	2012.01	2014.12		12		2/4	结题	C

注：“进展情况”按“结题”“运行”填写；“类别”按“A”“B”“C”“D”“E”填写。

### 6-3. 专利、标准等情况

序号	名称	授权号	授权公告日	授权国家或地区	转化应用情况简述	类别	本人名次/总人数
1	分体式奶制品防糊底装置	CN 212878902 U	2021.04	中国		实用新型	2/5
2	冰箱 0℃冰温恒温控制装置	CN212619562U	2021.02	中国		实用新型	3/4
3	乳清蛋白聚合反应器	ZL 2015 2 1097379.9	2016.06	中国		实用新型	3/9
4	以聚合乳清蛋白为主要增稠剂共生希腊酸奶及其制备方法	ZL 2013 1 0636242.5	2015.03	中国		发明专利	6/7
5	一种酸奶结构改良剂及酸奶的制备方法	ZL 2012 1 0196810.X	2013.11	中国		发明专利	4/4

注：“类别”按照“发明专利”“实用新型”“外观设计”“集成电路设计专有权”“软件著作权”“国家（行业、地方）标准”“建标方法”填写。							

### 7. 任现职以来获奖情况

（含各类教学奖、指导学科竞赛，科技成果获奖，研制改造实验仪器设备、大型应用系统或开发大型仪器设备功能获奖等奖项）

序号	奖励名称	获奖项目名称	奖励等级	颁奖单位	类别	获奖时间	本人名次
1	优秀奖	第二节智慧课堂教学创新大赛	优秀奖	吉林大学	其他	2021.09	3
注：“类别”按照“教学成果”“科技成果”“实验技术”“学科竞赛”“二级以上专业行业协会奖”“其他”填写。“本人名次”按具体排名填写。							

### 8. 任现职以来承担实验室建设及日常管理工作业绩

（含管理实验室的数量、面积；实验室维修、改造情况；建立实验室管理制度、标准操作规程及实验室安全建设与管理情况等。500 字以内）

工作以来，主要参与食品学院的实验教学工作，负责中心实验室的管理、仪器设备管理维护等，为学院的教育教学和人才培养提供有力的支撑。

工作期间，秉承服务教学和科研的理念，积极参与校级项目 7 项（其中负责人 1 项），参与科研项目 6 项。发表核心教改论文 3 篇；科研论文 5 篇。

具体工作：

（1）2011.09-2016.04，负责食品学院食品基础实验室、食品安全实验室的日常管理，包括仪器设备管理、维护、保养、操作说明的制作以及药品出入库登记等工作。

（2）2016.05 月-至今，负责管理楼食品安全实验室 322 的日常管理。包括仪器设备管理、维护、保养、标准操作说明的制作以及药品出入库登记等工作。管理实验室总面积总计约 500 平。

（2）2012.06-2018.07，负责功能食品研究所的日常管理及仪器设备使用、管理、维护等工作，参与实验室建设、仪器设备招标采购工作等，保障了功能食品研究所的良好运行。

（3）2016 年加入测试中心，负责大型进口仪器设备原子吸收分光光度计的测试服务工作。翻译整理了详细的仪器操作说明。2019 年，协助指导大学生生物技能大赛。

（4）协助完善食品学院实验教学中心网络建设、管理等工作。

本人承诺,评审表所填内容真实、有效。

申报人签字: 郑健 2021年12月9日

此评审表经中层单位审核,各项内容填写真实、有效。

审核人签字: 王作旺 2021年12月9日

### 思想政治、职业道德、学术道德表现审查意见

郑健同志思想积极、要求进步,工作上服从组织安排,吃苦耐劳,尽职尽责,能够主动承担并较好地完成学院、实验中心安排的各项工作任务,积极参加学院和实验教学中心的各项活动;工作中,尊敬领导、团结同事,乐于助人,爱护集体荣誉、团队精神强。

业务上,熟练掌握食品专业相关的实验理论知识和专业技术,认真总结实验教学规律和经验,教辅工作细致认真,表现出较强创造和改善实验条件创新精神和能力,在实验教学准备工作中体现出较强组织协调能力和合作精神。任职期间,先后承担多门本科生实验课程指导及准备工作,业务熟练;在实验教学中能够积极、主动、认真完成教辅工作,受到老师与学生的一致好评。

基于以上条件,同意郑健同志聘任高级实验师职务。

经审核,该同志在思想政治、师德师风、学术道德、党纪政纪等方面不存在影响申报高级专业技术职务的相关问题。

负责人签字:

申报资格审查意见

2021年12月9日

经审核,该同志达到 高级实验师 职务的申报条件,同意申报。

负责人签字:

