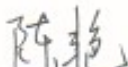


实验（工程）技术系列各级职务代表性成果登记（2021）

所在单位	食品科学与工程学院	姓 名	陈艳	申报职务	正高级工程师
代 表 性 成 果 1	<p>基本信息：第一作者，依托测试科学中心的食品专业大型仪器设备共享管理实践与探索，食品发酵与科技（ISSN: 1674-506X; CN: 51-1713/TS），2021 年</p>				
	<p>1. 主要贡献：2015 年食品测试分中心成立，将学院 40 万元以上的大型仪器共计 14 套，总价值达 900 余万元的大型仪器设备进行科学有效的共享服务管理，避免了大型仪器利用率不高、设备重复购置、维护经费不足、管理不到位等弊端。使大型仪器设备面向校内外 24 小时全面开放，充分发挥了大型仪器设备在教学科研中的最大使用价值。我作为学院仪器管理使用维护人员，不仅负责学院常规仪器设备的管理使用维护，也负责学院食品测试科学分中心大型仪器设备的管理维护工作，定期对仪器的水、电、气路进行常规维护保养以及对外协调沟通，确保了测试分中心的正常运行，为学院的教学与科研的开展提供了有力保障。</p> <p>目前分中心主要承担 14 项校级检测项目，食品专业学生每年完成 150 人的大学生开放性创新性实验项目选修学习任务，更多的研究生、本科生有机会接触大型仪器设备，通过专业培训熟练掌握大型仪器的使用操作，培养了学生的科研兴趣，开阔了学生的眼界，发表高水平的 SCI 论文达 60 余篇，校外和企业的测试任务以及合作项目逐年增多。</p>				
代 表 性 成 果 2	<p>基本信息：项目负责人，分体式奶制品（牛奶和豆奶）防糊底无菌器的研制，2019-2021，校级重点项目</p>				
	<p>2. 主要贡献：分体式奶制品（牛奶和豆奶）防糊底无菌器的研制项目，是基于学生在分组做奶制品（牛奶或豆奶）实验时，因奶制品比重较大、成分复杂、粘度高，在使用普通加热装置煮沸杀菌过程中，易出现沉淀糊底现象，造成奶制品串味变色，从而影响产品风味与品质。为了解决实验中存在的问题，我根据实验装置的工作原理和使用功能，进行了电路设计及外观的加工制作，并进行了整体安装和调试。该项目的研制主要解决了奶制品实验在加热煮沸过程中，无需开盖自动搅拌，智能温度控制，整个煮沸杀菌过程安全无污染，保证了奶制品的色味儿纯正。解决了实践教学环节中牛乳和豆乳煮制糊底需亟待解决的问题，使毕业设计、毕业实习、大创训练、工艺实验等不同阶段的学生从中受益，此实验装置具有创新性和实用性，在 2019 级食品工艺实验课中应用良好。并获实用新型专利授权，是 2019 年吉林大学实验技术重点项目。</p>				
代 表 性 成 果 3	<p>基本信息：第一发明人，冰箱 0℃冰温恒温控制装置，国家实用新型专利，授权号 CN212619562U，2021 年</p>				
	<p>主要贡献：在食品贮藏保鲜过程中，不同的物品因其含糖量比例不同，对结冰点温度的要求各不相同。为了能够测试不同物品的冰点保鲜温度，以及不同温度点所含成分的变化，这就需要有一个精确度很高的温度环境。我们平时都是用冰箱提供贮藏保鲜环境，冰箱的压缩机制冷量大，箱体内温差温度相差很大，无法提供每 1℃温度变化的精确温度值，特别是 1℃~ -5℃的精准实验测试。为了解决这个实验难题，我根据老师的实验要求，用半导体微制冷技术，自行设计研制出冰箱 0℃冰温恒温控制装置，可将温度在 2℃~ -5℃之间任意设定，精准度达到±0.5℃，试用了近 4 个月，实验数据精确，效果很好。解决了实验中难以解决的温度数据采集问题。此装置于 2021 年 2 月获得国家实用新型专利授权。</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：  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	陈艳	性别	女		
工作证号	900455	出生年月	1962. 08	担(兼)任党政职务				
现聘专业技术职务	高级工程师		聘任时间	2015. 09				
应聘专业技术职务	正高级工程师		申报类别	教学实验技术类				
最后学历及毕业时间	大学本科 2004. 06			最高学位及授予时间				
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>3</u> 门， <u>3</u> 届。 协助指导本科生课程实验 <u>1</u> 门， <u>1</u> 届。 独立准备本科生课程实验 <u> </u> 门， <u> </u> 届。 协助准备本科生课程实验 <u>8</u> 门， <u>6</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>3000</u> 万元设备管理、使用、维护 <u>6</u> 年。 独立承担 <u>3000</u> 台(件)设备管理、使用、维护 <u>6</u> 年。 掌握 <u>3000</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> </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	1	2	4	
	第二(责任)作者					1	1	
	第三(责任)作者	1			6	4		
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			
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		2					
	第二完成人							
	第三完成人							
	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									1						
	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	1							
主要参加人						1	1	1	2		1		1			
参加人								2	1						1	
可支配经费（万元）									1.7							
可支配经费累计（万元）		1.7														
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. 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）
2015.09	至今	吉林大学食品科学与工程学院实验教学中心 高级工程师
2014.09	2015.09	吉林大学食品科学与工程学院实验教学中心 工程师
2005.08	2014.09	吉林大学农学部后勤处公寓管理人员 工程师
2001.09	2004.06	军需大学经济管理专业在职学习 本科
1999.11	2005.08	军需大学训练部教学保障处修配所 副所长 工程师
1992.07	1999.11	农牧大学教学保障处修配所 仪器维修
1989.09	1992.07	北京总后高等医学专科学校 全日制 大专
1982.08	1989.09	兽医大学训练部教学保障处修配所 技工
1979.08	1982.08	在湖北襄阳后勤学校军政系参加工作

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
2021.04	2021.04	食品试验优化设计 B	2018级 食质	8	2	8	独立指导
2020.11	2020.11	食品工程原理	2018级 食科/食质	72/72	4	16	协助准备
2020.11	2020.12	食品营养学 A/B	2018级 食科/食质	72/72	4	16	协助准备
2020.11	2020.12	食品工艺实验 A	2018级 食科/食质	72/72	4	32	协助准备
2020.10	2020.11	食品工艺生产实习 B	2018级 食质	72	4	16	协助准备
2020.10	2020.11	食品工艺学 B	2018级 4班	24	4	16	独立指导
2019.12	2020.01	食品工艺实习	2017级 食质	64	32	67	独立指导
2019.12	2019.12	食品试验优化设计	2017级 食	46	2	2	独立指导

2019.10	2019.11	食品工艺实验	2017 级 食 科 / 食 质	77/81	4	16	协助准备
2019.10	2019.11	食品营养学	2017 级 食 科 / 食 质	77/81	4	16	协助准备
2019.10	2019.11	食品工艺学实验	2017 级 食 质	21	4	16	独立指导
2019.09	2019.10	食品工程原理	2017 级 食 科 / 食 质	77/81	4	16	协助准备
2019.05	2019.06	仪器分析	2017 级 食 科 / 食 质	68/68	4	16	协助准备
2019.05	2019.05	食品贮藏与保鲜	2016 级 食 质	81	4	4	协助准备
2018.12	2019.01	食品试验优化设计	2016 级 食 质	20	2	8	独立指导
2018.11	2018.12	食品工艺实验	2016 级 食 科 / 食 质	77/81	4	16	协助准备
2018.10	2018.11	食品营养学	2016 级 食 科	77	4	16	协助准备
2018.10	2018.11	食品工程原理	2016 级 食 科 / 食 质	77/81	4	16	协助准备
2018.06	2018.06	仪器分析	2016 级 食 科 / 食 质	77/81	4	16	协助准备
2018.05	2018.05	食品贮藏与保鲜	2015 级 食 科	80	4	4	协助准备
2017.12	2017.12	食品工程原理	2015 级 食 质	80	4	16	协助准备
2017.11	2017.12	食品工艺学实验	2015 级 食 科 / 食 质	72/80	4	16	协助指导
2017.10	2017.11	食品工程原理	2015 级 食 科	72	8	16	协助准备
2017.09	2017.10	食品营养学	2015 级 食 科	72	4	16	协助准备
2017.09	2017.10	食品工艺实习	2014 级 食 科	40		3 周	协助准备
2017.09	2017.09	食品工艺学实验 B	2014 级 食 质	50	4	4	协助准备

2017.09	2017.09	食品贮藏与保鲜 A	质(卫生检验) 2014 级 食科(功能食品)	55	4	4	协助准备
2017.05	2017.06	食品工艺学	2014 级 食科	43	4	16	协助指导
2017.05	2017.05	食品工艺学实验	2014 级 食科	30	4	16	协助准备
2017.04	2017.04	食品感官评价原理及方法	2014 级 食质	30	4/2	6	协助准备
2017.04	2017.04	食品感官评价原理及方法	2014 级 食质	43	4/2	6	协助准备
2017.03	2017.04	仪器分析	2015 级 食科/食质	72/80	4	16	协助准备
2017.03	2017.04	功能性食品实验	2014 级 食科(功能食品)	55	4	16	协助准备
2016.12	2017.01	食品工艺实习	2014 级 食质(卫生检验)	50		3 周	协助准备
2016.12	2016.12	食品工艺实习	2014 级 食科(功能食品)	55		2 周	协助准备
2016.12	2016.12	食品工程原理实验	2014 级 食科	43	8	16	协助准备
2016.11	2016.11	食品营养学实验 B	2014 级 食质(卫生检验)	50	8	32	协助准备
2016.11	2016.12	食品营养学实验 A	2014 级 食科(功能食品)	55	8	32	协助准备
2016.11	2016.12	食品工艺学实验 B	2014 级 食质(卫生检验)	50	4	16	协助准备
2016.10	2016.11	食品工艺学实验 A	2014 级 食科(功能食品)	55	4	32	协助准备

2016.09	2016.09	食品贮藏与保鲜 A/B	2013 级 食 科(功 能品) / 食 质 (卫 生检 验)	58/57	4	4	协助准备
2016.09	2016.09	食品工艺实践	2014 级 食 质 / 食 科	30/43	2 周	2 周	协助准备
2016.09	2016.09	现代仪器分析 B	2014 级 食 质(卫 生检 验)	50	4	16	协助准备

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）

任现职以来，协助指导已毕业研究生 4 名，分别为 2016 届研究生郑华杰，2020 届研究生郑立军，2018 届博士研究生孙晓萌；2019 届博士研究生房天琪。

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

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	真空包装机	2015.09-至今	管理	1/720	2.96	3200	独立	掌握全部功能	单位认定
2	电烤箱	2017.12-至今	管理	1/480	3.88	1400	独立	掌握全部功能	单位认定
3	真空搅拌机	2015.09-至今	管理	1/120	2.70	480	独立	掌握全部功能	单位认定
4	压片机	2015.09-至今	管理	1/60	4.85	300	独立	掌握全部功能	单位认定
5	均质机	2015.09-至今	管理	1/80	5.00	360	独立	掌握全部功能	单位认定
6	冷库	2015.09-至今	管理	2/600	5.90	每天	独立	掌握全部功能	单位认定
7	氮气发生器	2015.09-至今	管理	1/180	8.5	1800	独立	掌握全部功能	单位认定
8	光谱仪（圆二色）	2015.11-至今	管理	1/40	76.57	180	主要参与	掌握全部功能	单位认定
9	气相色谱质谱联用仪(农林项目)	2015.09-至今	管理	1/150	64.05	3000	主要参与	掌握全部功能	单位认定
10	液相色谱质谱联用仪	2016.12-至今	管理	1/130	151.39	2000	主要参与	掌握全部功能	单位认定
11	原子吸收分光光度计	2015.09-至今	管理	1/60	45.11	240	主要参与	掌握全部功能	单位认定
12	流变仪	2015.09-至今	管理	1/60	53.54	360	独立	掌握全部功能	单位认定
13	啤酒中试线	2017.09-至今	管理	1/480	59.00	2400	主要参与	掌握全部功能	单位认定
14	乳品生产线设备一套	2015.09-至今	管理	1/480	49.00	800	独立	掌握全部功能	单位认定
15	超临界流体萃取仪	2017.11-至今	管理	1/60	45.78	580	独立	掌握全部功能	单位认定
16	超高效液相色谱仪	2015.01-至今	管理	1/50	43.58	300	主要参与	掌握全部功能	单位认定
17	高效液相色谱仪	2018.05-至今	管理	1/130	37.00	860	主要参与	掌握全部功能	单位认定
18	荧光定量 PCR 仪	2017.11-至今	管理	1/100	34.23	600	主要参与	掌握全部功能	单位认定
19	食品机械肉类加工设备一套	2015.12-至今	管理	1/120	27.38	2400	独立	掌握全部功能	单位认定
20	傅立叶变换红外光谱仪(农林项目)	2017.11-至今	管理	1/150	23.94	2800	主要参与	掌握全部功能	单位认定
21	微波消解萃取系统(农林项目)	2015.09-至今	管理	1/120	19.15	320	独立	掌握全部功能	单位认定
22	质构仪	2015.09-至今	管理	1/150	17.86	540	独立	掌握全部功能	单位认定
23	荧光分光光度计	2015.11-至今	管理	1/400	17.16	2400	独立	掌握全部功能	单位认定

24	(农林项目) 凯氏定氮仪	今 2015.09-至今	管理	1/180	16.55	480	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
25	化学发光凝胶成像仪	2015.09-至今	管理	1/220	16.40	1200	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
26	紫外可见分光光度计	2015.09-至今	管理	1/200	13.80	600	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
27	易拉罐生产线	2015.09-至今	管理	1/50	11.60	140	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
28	膨化机	2015.09-至今	管理	1/50	8.30	200	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
29	高速冷冻离心机	2017.06-至今	管理	1/80	7.50	900	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
30	酵母培养罐	2017.11-至今	管理	1/30	6.81	260	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
31	萃取工作站	2015.09-至今	管理	1/150	6.10	600	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
32	超过滤器(中试型 超滤膜分离系统)	2015.09-至今	管理	1/50	6.00	280	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
33	纯水设备	2015.09-至今	管理	1/150	13.70	每天	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
34	杀菌机(奶酪)	2015.09-至今	管理	1/30	5.53	400	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
35	二氧化碳培养箱	2015.09-至今	管理	2/130	5.50	36000	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
36	高速微量离心机 (冷冻微量)	2015.09-至今	管理	1/180	5.23	300	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
37	咖啡包装机	2015.09-至今	管理	1/120	4.90	300	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
38	超声波破碎仪	2015.09-至今	管理	1/300	4.84	480	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
39	包装机械(全自动 液体软包装)	2015.09-至今	管理	1/80	4.80	400	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
40	枕式包装机	2015.09-至今	管理	1/120	4.80	400	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
41	口杯封口机	2015.09-至今	管理	1/720	4.30	1800	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
42	干酪制备器(奶酪 槽、气动压膜机)	2015.09-至今	管理	1/40	4.15	480	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
43	流化床干燥设备	2015.09-至今	管理	4/260	4.00	320	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
44	液压榨油机	2015.09-至今	管理	1/60	3.60	300	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
45	自动粉剂包装机	2015.09-至今	管理	1/120	3.20	320	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定
46	自动酱类包装机	2015.09-至今	管理	1/120	2.60	320	独立	部功能 掌握全 部功能	认定 单位 认定

47	自动颗粒类包装机	2015.09-至今	管理	1/120	2.60	320	独立	掌握全部功能	单位认定
48	超声波粉碎机	2015.09-至今	管理	1/80	1.60	320	独立	掌握全部功能	单位认定
49	脂肪测定仪	2015.09-至今	管理	2/240	1.39	3000	独立	掌握全部功能	单位认定
50	包衣机	2015.09-至今	管理	1/120	0.92	280	独立	掌握全部功能	单位认定

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	新时期研究生教育外部质量保障体系的思考与创新	校级	2021.09	2023.09	运行	0.1			3/3	教改
2	“食品毒理学”课程思政探索与实践	校级	2021.09	2023.09	运行	自筹			4/5	教改
3	食品科学与工程专业本科毕业设计（论文）质量评价体系的构建与实践探索	省级	2017.07	2019.07	结题	1.5	1.5		4/7	教改
4	“双一流”和工程教育认证背景下的《功能性食品》实验教学改革	校级	2021.06	2023.06	运行	自筹			4/5	教改
5	食品功能实验室维修改造项目（实验室条件建设项目）	校级	2020.07	2020.11	结题	1.26	1.26		1/4	建设
6	分体式奶制品（牛奶和豆奶）防糊底无菌器的研制 (2019年吉林大学实验技术项目)（重点）	校级	2019.10	2021.12	结题	1.7	1.7	1.7	1/7	技术
7	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	2019.06	2021.10	结题	0.5	0.5		5/7	教改
8	本科教学实验室通风设备改造工程（实验室条件建设项目）	校级	2019.04	2019.12	结题	9.93	9.93		1/5	建设

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	依托测试科学中心的食品专业大型仪器设备共享管理实践与探索	食品与发酵科技	1	核心	2021.08	
2	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	1	其他公开出版	2020.12	
3	ZP-17D 型旋转式压片机在食品实验教学中的使用技巧研究	农业与技术	1	核心	2020.01	
4	《食品酶学》实验教学改革与研究——以“双一流”建设和工程教育认证为背景	食品与发酵科技	3	核心	2019.10	
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)
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	2021.08	人参浸提液处理对烧鸡食用品质的影响	食品科学	3	EI	
2	2021.07	辐照剂量对不同包装酱牛肉贮藏品质的影响	吉林大学学报（工学版）	3	EI	
3	2021.07	发酵牛肉干加工中理化特性与风味品质分析	食品科学	3	EI	

4	2021.05	Effects of rosemary and ginger on the storage quality of western- - style smoked sausage	J Food Process Preserv.	3	SCI	
5	2021.02	高效液相色谱法分析中国人参不同部位中多酚类化合物	食品科学	通讯作者	EI	
6	2021.02	Effects of different paprikas on the quality characteristics and volatile flavor components of spiced beef	J Food Process Preserv.	3	SCI	
7	2020.12	竹叶提取物对低硝西式熏煮火腿品质及亚硝酸盐的影响	食品科学	3	EI	
8	2020.09	Apigenin induced autophagy and stimulated autophagic lipid degradation	The Royal Society of Chemistry	3	SCI	
9	2020.07	3-Chloro-1, 2-propanediol inhibits autophagic flux by impairment of lysosomal function in HepG2 cells	Food and Chemical Toxicology	3	SCI	
10	2020.06	现代肉制品加工及其安全检测技术研究进展	农产品加工	2	其他公开出版	
11	2020.05	Carbon black-benzo(a)pyrene complex induced apoptosis and autophagy blockage in rat alveolar macrophages	Toxicological & Environmental Chemistry	3	SCI	
12	2020.04	Colorimetric Detection of Organophosphorus Pesticides Based on the Broad-Spectrum Aptamer	Journal of Nanoscience and Nanotechnology	并列通讯	SCI	
13	2019.11	肉鸡制品加工技术研究进展	农产品加工	通讯	其他公开出版	
14	2019.11	肉加工中亚硝酸盐的作用及其替代物应用研究进展	农产品加工	通讯	其他公开出版	
15	2019.10	肉制品保鲜技术研究进展	农产品加工	通讯	其他公开出版	
16	2019.10	酱卤肉制品加工与保藏技术研究进展	农产品加工	通讯	其他公开	

17	2019.09	Electrochemical immunosensor based on an antibody-hierarchical mesoporous SiO2 for the detection of Staphylococcus aureus	The Royal Society of Chemistry	3	出版	
18	2019.06	发酵牛肉制品加工与保藏技术研究进展	肉类研究	通讯	核心	
19	2019.01	微波技术辅助提取蓝莓枝干黄酮工艺优化研究	食品与发酵科技	2	核心	

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	到款经费	可支配经费			
1	1,3-二氯丙醇通过抑制自噬诱导肝细胞脂质蓄积的作用机制研究 32072315	国家自然科学基金面上项目	2021.01	2024.12	58	29		2/7	运行	A
2	乳酸菌直投发酵酸菜及衍生产品产业化 2021XC00	吉林大学乡村振兴项目	2021.01	2021.12	15	15		4/11	运行	C
3	山黑猪烤肉制品绿色加工与危害物控制关键技术研究及产品研发 20210202104NC	吉林省科技发展计划项目	2021.07	2024.06	50	25		3/10	运行	B

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	一种人参叶中多酚类化合物的提取方法	CN 111184753 B	2021.08.03	中国		发明专利	5/7
2	分体式奶制品防糊底装置	CN 212878902 U	2021.04.06	中国		实用新型	1/5
3	一种超高压辅助酶解河蚌肉制取牛磺酸的方法	CN 111153835 B	2021.03.30	中国		发明专利	4/5
4	冰箱 0℃冰温恒温控制装置	CN212619562U	2021.02.26	中国		实用新型	1/4

注“类别”按照“发明专利”“实用新型”“外观设计”“集成电路布图设计专权”“软件著作权”“国家（行业、地方）标准”“建立新方法”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	优秀共产党员	食品科学与工程学院 2021 年度表彰大会	一 等 奖	食 品 科 学 与 工 程 学院	其他	2021.07	5
2	吉林大学招生宣传优秀个人	吉林大学招生宣传 2020 年度表彰大会		吉林大学	其他	2020.11	
3	大型仪器气相色谱质谱联用仪数字化实验资源的开发及应用	校级实验技术成果奖		吉林大学	实验技术	2020.09	
4	吉林大学招生宣传优秀个人	吉林大学招生宣传 2019 年度表彰大会		吉林大学	其他	2019.10	
5	优秀共产党员	食品科学与工程学院 2019 年度表彰大会		食 品 科 学 与 工 程 学院	其他	2019.06	
6	吉林大学优秀工会积极分子	吉林大学 2018 年度表彰大会		吉林大学工会	其他	2019.01	
7	吉林大学“三育人”先进个人	吉林大学“三育人”师德表彰大会		吉林大学	其他	2018.09	
8	管理服务育人先进个人	食品科学与工程学院 2016 年度表彰大会		食 品 科 学 与 工 程 学院	其他	2017.01	
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)

任现职以来主要负责全院 27 个实验室, 5600 平方米, 仪器近 3000 台, 总价值达 3000 余万元教学科研仪器的管理使用维修, 其中 40 万元以上的仪器设备 14 台。维修仪器设备达 480 台件, 总价值约 1200 万元, 完好率达 98%; 负责大型贵重仪器设备的维护保养及水、电、气路的改造。2017 年完成了近 200 平方米、3 个新建食品安全实验室的改造验收工作以及食品工程原理实验室设备的配套安装工作; 2019 年完成了 9.93 万元本科实验室的 11 个通风设备的改造工程; 重新建立了 27 个实验室的安全制度、学生实验手册、实验室操作规程; 设计安装了易燃易爆化学品库的定时通风设施; 随时指导学生正确使用操作仪器设备; 定期为新生讲解实验室安全操作以及气瓶、压力容器的正确使用方法; 能及时处理实验中出现的紧急突发状况; 2020 年完成了 1.2 万元食品功能实验室 15 个实验台实验水龙头及下水管道的改造; 制定了高压灭菌锅、氮气包装机、均质机、冷冻干燥机等实验仪器的使用操作规程; 建立了实验垃圾回收点, 解决了学院实验垃圾分类后无法集中存放的问题; 为 27 个实验室制作张贴了易燃易爆等危险标识; 及时更换了乳品结构处理室、菌种制备与发酵室、层析分离室、高效液相色谱等实验室老化的电路, 保证了实验室的用电安全; 根据老师的实验需求, 自行设计制作了 0° 恒温保鲜装置的实验仪器, 解决了一直以来实验中难以解决的精确点采集问题, 为学生实验数据的采集提供了有效的保证; 验收安装调试新购置仪器设备 30 台件; 亲自维修了超声波破碎仪、进口喷雾干燥机、均质机、超临界萃取仪、肉类加工装置、乳品生产线、氮气发生器、流变仪、真空滚揉机、真空冷冻干燥机、啤酒设备等等, 价值 260 余万元不同种类的仪器设备, 并修复学院老旧仪器设备 60 余台件, 延缓了仪器的使用寿命, 同时还管理学院实验室硬件的日常维护维修, 为学院节约费用 140 余万元, 有效的保证了教学和科研的顺利进行。

本人承诺，评审表所填内容真实、有效。	此评审表经中层单位审核，各项内容填写真实、有效。
申报人签字： <u>陈艳</u> 2021年12月9日	审核人签字： <u>王作昭</u> 2021年12月9日
思想政治、职业道德、学术道德表现审查意见	
<p>陈艳同志作为一名党员，政治立场坚定，拥护党的路线、方针、政策，积极参加学校、学院组织的各项活动，处处以一名优秀党员的标准严格要求自己。爱岗敬业，工作中尽职尽责，任劳任怨，责任心极强，具有较高的政治觉悟和组织纪律性，能够圆满的完成学院及实验教学中心交给的各项工作。</p> <p>任职以来，严格履行实验室的职责，业务能力强，工作积极主动，团队协作精神强。在实验室管理和建设中，做了大量的具体工作，保证了实验室规范有序的运行，在实验室建设中做出了较大的贡献。能积极参加科研教学项目、学院扶贫项目的具体实施，对待老师和学生服务热情，能耐心的帮助师生解决实验操作中遇到的各种疑难问题，能够及时解决实验教学中出现的突发问题，处处为师生着想，为教学科研着想，受到了老师和学生们的一致称赞。2018年被评为吉林大学“三育人”服务育人先进个人。</p> <p>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一级专业技术职务的相关问题。</p>	
负责人签字： <u>王作昭</u> 2021年12月9日	
申报资格审查意见	
<p>经审核，该同志达到<u>正高级工程师</u>职务的申报条件，同意申报。</p>	
负责人签字： <u>张铁伟</u> 2021年12月9日	

