

2021 年应聘吉林大学教师职务代表性成果登记（自然科学类）

所在单位	食品科学与工程学院	姓 名	张婷	申报职务	教授
代 表 性 成 果 1	基本信息: Chang Liu, Jingbo Liu, Manqiu Wang, Biying Zhang, Erlei Wang, Boqun Liu, and Ting Zhang* . Construction and Application of Membrane-Bound Angiotensin-I Converting Enzyme System: A New Approach for the Evaluation of Angiotensin-I Converting Enzyme Inhibitory Peptides. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , 2020, 68(20), 5723-5731.				
	主要贡献: 该论文 2020 年发表在 JAFC（吉林大学 C 刊，中科院 1 区），本人是通讯作者。该项研究受到本人主持的国家自然科学基金面上项目（31972096）和青年基金（31601486）等项目资助。利用食源性活性肽抑制血管紧张素转化酶（ACE）活力是调节机体血压的重要策略，明确的肽-ACE 构效关系是指导食源性活性肽高效开发的理论基础。研究表明，膜结合 ACE 在人体血压调节过程中发挥着主要的作用，而当前的肽-ACE 构效关系均基于游离态 ACE 反应体系，忽略了 ACE 在体内的膜结合环境。本论文利用合成生物学和分子生物学的方法构建了体外模拟膜结合 ACE 环境体系，并初步探讨了在该体系中的肽-ACE 构效关系，明确了肽的适度疏水性和 N 端序列对膜结合 ACE 活力的影响，为高活性食源性 ACE 抑制肽的筛选改造和加工应用提供了新的理论依据。				
代 表 性 成 果 2	基本信息: Zhiyang Du, Jingbo Liu, Hui Zhang, Xinling Wu, Biying Zhang, Yuelin Chen, Boqun Liu, Long Ding, Hang Xiao, and Ting Zhang* . N-Acetyl-L-cysteine/L-Cysteine-Functionalized Chitosan-beta-Lactoglobulin Self-Assembly Nanoparticles: A Promising Way for Oral Delivery of Hydrophilic and Hydrophobic Bioactive Compounds. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , 2019, 67(45), 12511-12519.				
	主要贡献: 该论文 2019 年发表在 JAFC（吉林大学 C 刊，中科院 1 区），本人是通讯作者。该项研究受到本人参与的“十三五”国家重点研发计划项目课题《方便营养型蛋制品绿色加工关键技术研究及开发（2018YFD0400301）》等项目资助。受胃肠道消化降解屏障和小肠粘膜低渗透屏障的影响，蛋清肽等食源性活性物质的生物利用度较低，极大地限制了其在食品工业和大健康产业中的广泛应用。本论文通利用 N-乙酰-L-半胱氨酸（NAC）和半胱氨酸（CYS）改性壳聚糖，得到水溶性良好的壳聚糖衍生物 NAC/CYS-CS，再通过层层自组装法制备得到 NAC/CYS-CS- β -lg 纳米颗粒。该纳米颗粒通过氢键和静电相互作用完成对蛋清肽的包埋，能够限制亲水和疏水活性物质在胃部条件下的快速释放，蛋清肽吸收效率可提升 4.56 倍，为进一步拓展蛋清肽在功能食品创制、疾病预防、健康调节等领域的应用提供技术支持。				
代 表 性 成 果 3	基本信息: Huifang Ge, Biying Zhang, Ting Li, Yue Yu, Fangbing Men, Songning Zhao, Jingbo Liu and Ting Zhang* . Potential targets and the action mechanism of food-derived dipeptides on colitis: network pharmacology and bioinformatics analysis. FOOD & FUNCTION , 2021, 12(13), 5989-6000.				
	主要贡献: 该论文 2021 年发表在 FOOD & FUNCTION（吉林大学 C 刊，中科院 1 区），本人是通讯作者。该项研究受到本人参与的“十三五”国家重点研发计划项目（2018YFD0400300）和本人主持的吉林省青年科技人才托举工程（QT202021）等项目资助。当前对食源性生物活性肽功能和作用机制的深入挖掘，主要围绕在以活性肽序列为核心的一对一（靶点）或一对多（通路/网络）的功能确证方面。而食源性生物活性肽具有优良的结构可变性和活性多样性，挖掘多组分活性序列的共同作用网络（多对多），将为食源性生物活性肽的功能挖掘和深度开发带来更多可能性。本论文以食品中最常见的 20 种氨基酸排列组合构建了二肽库（400 条），以改善结肠炎的分子作用机制挖掘为切入点，构建了一套基于网络药理学和生物信息学的功能挖掘和确证的技术流程，为食源性生物活性肽功能挖掘和产品开发提供了新的思路。				
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。					
本人签字:  2021 年 12 月 9 日					

2021 年应聘吉林大学教师职务评审表 (自然科学类)

[illegible]

获得与教学相关的荣誉称号或指导学生获奖情况（奖项名称、时间、级别、授予部门）												
2018.04 获食品科学与工程学院第二届“青年教师教学比赛”三等奖 2018.06 指导 2014 级本科生蔡转章同学获吉林大学校优秀毕业论文 2018.05 指导 2015 级叶子林同学等通过吉林大学“大学生创新训练计划”国家级项目结题验收 2019.05 指导 2016 级董明远同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划”国家级项目并通过结题验收 2020.05 指导 2017 级吴昕玲同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划”国家级项目并通过结题验收 2021.05 指导 2017 级李宇茁同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划”省级项目并通过结题验收 2021.05 指导 2018 级步鸿飞同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划”省级项目并通过结题验收 2019.07 联合指导 2016 级董明远同学等获得第四届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖 2019.07 联合指导 2016 级赵晨曦同学等获得第四届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖 2021.04 指导 2018 级姜瑶同学获得 2021 年吉林大学大学生生命科学创新创业大赛二等奖												
科技 成果		国家科技奖			省部级科技奖				职务专利			其他
		特等	一等	二等	特等	一等	二等	三等	发明专利	实用新型	外观设计	
	第一完成人											
	第二完成人											
	第三完成人											
教学 研究 项目		国家级		省级		校级						
		结项	运行	结项	运行	结项	运行					
	负责人						1					
	主要参加人						1					
	参加人											
	可支配经费 (万元)						0.5					
可支配经费累计 (万元)	0.5											
科技 项目		A 类		B 类		C 类		D 类				
		运行	结题	运行	结题	运行	结题	运行	结题			
	负责人	1		1		2	1	1	1			
	主要参加人		1									
	可支配经费 (万元)	52.2		80		6.5	10	18	10			
	跨职务项目 可支配经费余额	15.68										
	可支配经费累计 (万元)	192.38										
本人承诺，评审表所填内容属实。 <div style="text-align: right;"> 应聘人签字：张婷 2021 年 12 月 9 日 </div>												
单位年人均教学工作量：221 标准学时。 应聘人教学效果：张婷 此申请表经中层单位审核，各项内容填写真实有效。 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> <div> 审核人（签字）： 于亚莉 张亚迪 </div> <div style="text-align: right;"> 负责人（签字）-（公章）：张婷 2021 年 12 月 9 日 </div> </div>												

1、完成的的教学工作情况

1-1 主讲本科生课程情况

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	学分
2018.03	2018.03	功能性食品概论	15 级食质	71	4	24	1.5
2018.03	2018.04	食品安全学	15 级食质 6 班	25	4	32	2
2018.09	2018.10	功能性食品概论	15 级食科	51	4	24	1.5
2018.09	2018.11	食品营养学	16 级食科 1、2 班	45	2	40	2
2018.09	2018.11	食品营养学	16 级食科 3 班	25	2	20	2
2019.09	2019.11	食品营养学	17 级食质	39	2	40	2
2020.09	2020.12	食品营养学	17 级食科 3 班	22	2	20	2
2021.03	2021.04	功能性食品	18 级食科 1 班	23	2	12	1.5

1-2 主讲研究生课程情况

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	学分
2018.10	2018.12	功能性食品工艺设计	18 级专硕	21	6	16	2
2019.04	2019.06	功能性食品	18 级学硕	19	4	15	1.5
2019.04	2019.06	功能食品原料学	18 级学硕	4	3	15	1.5
2019.09	2019.12	功能性食品工艺设计	19 级专硕	24	3	16	2
2019.09	2019.11	功能性食品	19 级学硕	30	3	15	1.5
2019.09	2019.11	现代食品营养与卫生学	19 级博士	10	4	20	2
2020.10	2020.11	功能性食品设计	20 级专硕	30	4	32	2
2020.10	2021.01	现代食品营养与卫生学	20 级博士	6	4	40	2
2020.10	2020.12	食品营养因子调控技术	20 级学硕	7	3	30	1.5
2021.03	2021.05	功能性食品	20 级学硕	27	4	30	1.5

1-3 指导研究生情况

入学时间	毕业时间	研究方向	学生姓名	是否获得学位
2021.09		营养与功能食品	李尚霖	硕士在读
2021.09		营养与功能食品	姜维亘	硕士在读
2021.09		营养与功能食品	段海章	硕士在读
2021.09		营养与功能食品	陈婷婷	硕士在读
2020.09		营养与功能食品	袁一心	硕士在读
2020.09		营养与功能食品	杨艺	硕士在读
2020.09		营养与功能食品	唐渊虎	硕士在读
2020.09		营养与功能食品	张敏	硕士在读
2020.09		营养与功能食品	温鹤迪	博士在读
2019.09		营养与功能食品	唐聪敏	硕士在读
2019.09		营养与功能食品	宁珍珍	硕士在读
2019.09		营养与功能食品	龚萍	硕士在读
2019.09		营养与功能食品	陈美如	硕士在读
2019.09		营养与功能食品	陈洪文	硕士在读
2019.09		营养与功能食品	葛慧芳	博士在读
2018.09	2020.06	营养与功能食品	宋敬一	获得硕士学位
2017.09	2021.06	营养与功能食品	张碧莹（协助）	获得博士学位
2018.09	2021.09	营养与功能食品	刘畅（协助）	获得博士学位
2020.09		营养与功能食品	姜丰（协助）	博士在读

2021.09		营养与功能食品	杨琦（协助）	博士在读
2021.09		营养与功能食品	吕思雯（协助）	博士在读
2019.09		营养与功能食品	关玉（协助）	硕士在读
2019.09		营养与功能食品	李金铭（协助）	硕士在读
2020.09		营养与功能食品	李婷（协助）	硕士在读
2022.09		营养与功能食品	程懂坤（协助）	硕士在读
2021.09		营养与功能食品	韩璐（协助）	硕士在读

1-4 主持、参与教学研究项目情况

序号	项目名称及编号	项目来源	起止时间	经费（万元）			本人名次/总人数	项目进展情况
				项目经费	到账经费	可支配经费		
1	《功能性食品》“课程思政”示范项目（451210402153）	吉林大学	2021.01-2022.12	0.5	0.5	0.5	1/4	运行
2	《食品营养学》“创新示范课程”建设项目（419021421A77/419050531101）	吉林大学	2021.01-2022.12	2	2	0	2/5	运行

1-5 承担专业、课程、实践教学、实验室建设等“本科教学工程”项目工作

起始时间	结束时间	工作内容	本人名次/总人数	项目进展情况
2021.01	至今	负责食品营养与化学教研室建设	1/12	运行
2021.01	至今	负责省级精品课《功能性食品》“课程思政”示范项目建设	1/4	运行
2021.01	至今	参与国家级精品课《食品营养学》“创新示范课程”建设	2/5	运行
2017.10	至今	参与吉林省营养与功能食品重点实验室建设	2/17	运行
2017.10	至今	参与吉林省功能食品工程研究中心建设	2/17	运行

1-6 指导学生毕业设计（论文）、创新创业计划项目等工作

起始时间	结束时间	工作内容	实际工作时间
2017.10	2018.06	指导学生毕业设计（论文）——2014级食品科学与工程专业3人（蔡转章、汪佳嘉、伍海波）	64 学时
2017.10	2018.06	指导学生毕业设计（论文）——2014级食品质量与安全专业3人（姜丰、李智超、闫素峰）	64 学时
2018.03	2018.06	指导学生毕业实习——2014级食品科学与工程专业3人（蔡转章、汪佳嘉、伍海波）	7.2 学时
2018.03	2018.06	指导学生毕业实习——2014级食品质量与安全专业3人（姜丰、李智超、闫素峰）	9.6 学时
2018.09	2019.06	指导学生毕业设计（论文）——2015级食品科学与工程专业4人（叶子林、余贤立、邵文卿、尹佳聪）	84 学时
2018.09	2019.06	指导学生毕业设计（论文）——2015级食品质量与安全专业3人（耿永兴、陈美如、陈先将）	63 学时
2019.03	2019.06	指导学生毕业实习——2015级食品质量与安全专业3人（耿永兴、陈美如、陈先将）	7.92 学时
2019.09	2020.06	指导学生毕业设计（论文）——2016级食品科学与工程专业3人（鲜雯怡、朱晓凡、何晨）	63 学时
2019.09	2020.06	指导学生毕业设计（论文）——2016级食品质量与安全专业4人（董明远、付爽、赵晨曦、赵楠）	84 学时
2020.09	2021.06	指导学生毕业设计（论文）——2017级食品科学与工程专业3人（李宇茁、符忠巧、李兆钰）	63 学时
2020.09	2021.06	指导学生毕业设计（论文）——2017级食品质量与安全专业2人（张焱群、李欣宇）	42 学时

2017.10	2018.04	指导 2015 级叶子林同学等通过吉林大学“大学生创新训练计划” 国家级项目结题验收	100 学时
2018.05	2019.05	指导 2016 级董明远同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划” 国家级项目并通过结题验收	100 学时
2018.05	2019.05	指导 2016 级赵晨曦同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划” 校级项目并通过结题验收	30 学时
2019.05	2020.05	指导 2017 级吴昕玲同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划” 国家级项目并通过结题验收	100 学时
2019.05	2021.05	指导 2017 级李宇苗同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划” 省级项目并通过结题验收	50 学时
2020.05	2021.05	指导 2018 级步鸿飞同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划” 省级项目并通过结题验收	50 学时
2020.05	2021.05	指导 2018 级廖怡南同学等获得吉林大学“大学生创新训练计划” 校级项目并通过结题验收	30 学时
2019.04	2019.07	联合指导 2016 级董明远同学等获得第四届全国大学生 生命科学创新创业大赛二等奖	40 学时
2019.04	2019.07	联合指导 2016 级赵晨曦同学等获得第四届全国大学生 生命科学创新创业大赛二等奖	40 学时
2020.05	2021.04	指导 2018 级姜瑶同学获得 2021 年吉林大学大学生 生命科学创新创业大赛二等奖	

1-7 担任本科生班主任、本科生导师及课外指导教师等工作

起始时间	结束时间	工作内容	实际工作时间
2017.10	2020.06	担任 2016 级食品质量与安全 4 班班主任	60 学时/年*3 年
2017.10	至今	担任本科生指导教师	40 学时/年*4 年

1-8 支教、扶贫、参加孔子学院及国际组织援外交流等工作

起始时间	结束时间	工作内容	派出单位	考核结果

2、完成科研工作情况

2-1 公开发表出版的主要论文、著作、教材

序号	发表时间	题目	出版单位或发表刊物名称	本人名次或承担部分	是否被SCI、EI、MEDL 收录	期刊影响因子	类别
1	2020.05	<u>Construction and Application of Membrane-Bound Angiotensin-I Converting Enzyme System: A New Approach for the Evaluation of Angiotensin-I Converting Enzyme Inhibitory Peptides</u>	<u>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</u>	第一责任人作者 (通讯作者)	SCI	5.279	C 类
2	2019.11	<u>N-Acetyl-L-cysteine/L-Cysteine-Functionalized Chitosan-beta-Lactoglobulin Self-Assembly Nanoparticles: A Promising Way for Oral Delivery of Hydrophilic and Hydrophobic Bioactive Compounds</u>	<u>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</u>	第一责任人作者 (通讯作者)	SCI	5.279	C 类
3	2021.07	<u>Potential targets and the action mechanism of food-derived dipeptides on colitis: network pharmacology and bioinformatics analysis</u>	<u>FOOD & FUNCTION</u>	第一责任人作者 (通讯作者)	SCI	5.396	C 类
4	2021.09	Supplementation of egg white peptides on attenuating skin mechanical damage symptoms: a promising way to accelerate wound healing process	FOOD & FUNCTION	第一责任人作者 (共同通讯)	SCI	5.396	C 类
5	2021.08	Transcriptome analysis reveals the hepatoprotective mechanism of soybean meal peptides against alcohol-induced acute liver injury mice	FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY	第一责任人作者 (共同通讯)	SCI	6.023	C 类
6	2021.09	Egg White-Derived Peptides QVPLW and LCAY Inhibit the Activity of Angiotensin I-Converting Enzyme in Human Umbilical Vein Endothelial Cells by Suppressing Its Recruitment into Lipid Rafts	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	第一责任人作者 (共同通讯)	SCI	5.279	C 类
7	2021.07	Structural characteristics and foaming properties of ovalbumin-Caffeic acid complex	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	第一责任人作者 (通讯作者)	SCI	4.952	E 类

刘瑞波
C 类

潘凤光
C 类

刘瑞波
C 类

8	2021.06	gamma-Cyclodextrin-BSA for nano-encapsulation of hydrophobic substance	FOOD BIOSCIENCE	第一责任作者 (通讯作者)	SCI	4.24	F 类
9	2019.06	Identification of antioxidant peptides derived from egg-white protein and its protective effects on H2O2-induced cell damage	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	第一责任作者 (通讯作者)	SCI	3.713	F 类
10	2020.12	Effect of ultrasound-irradiation combined pretreatment on the foamability of liquid egg white	Journal of Food Science	第一责任作者 (通讯作者)	SCI	3.167	F 类
11	2021.07	基于乙醇注入-高压均质的蛋清肽脂质体制备及体内外缓释效果	食品科学	第一责任作者 (第一作者)	EI		F 类
12	2021.03	生物酶解对蛋白起泡特性的影响因素及机理研究进展	食品科学	第一责任作者 (第一作者)	EI		F 类
13	2020.09	Bifunctional peptides with antioxidant and angiotensin-converting enzyme inhibitory activity in vitro from egg white hydrolysates	JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY	第一责任作者 (通讯作者)	SCI	2.72	G 类
14	2018.03	Enhancing the in vitro Antioxidant Capacities via the interaction of amino acids	EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE	第一责任作者 (通讯作者)	SCI	1.041	G 类
15	2019.03	Individual and Synergistic Antioxidant Effects of Dipeptides in In Vitro Antioxidant Evaluation Systems	INTERNATIONAL JOURNAL OF PEPTIDE RESEARCH AND THERAPEUTICS	第一责任作者 (通讯作者)	SCI	1.931	G 类
16	2018.06	不同分子质量的大豆肽螯合钙工艺优化	中国食品学报	第一责任作者 (通讯作者)	EI		G 类

17	2021.09	卵白蛋白体外模拟胃肠道消化产物的抗氧化活性及其结构表征	中国食品学报	第一责任作者 (通讯作者)	EI	G 类
----	---------	-----------------------------	--------	------------------	----	-----

注：此页不够可加附页，“类别”一项，“学术论文”按照“A类”、“B类”、“C类”、“D类”、“E类”、“F类”、“G类”填写；“著作”按照“专著”、“编著”填写；“教材”按照“国家规划教材”、“校级规划教材”、“其他公开出版教材”填写；“教学研究论文”按照“核心期刊”、“其他公开出版”填写。

序号	项目名称及编号	项目来源	起止时间	经费(万元)			本人名次/总人数	项目进展情况	类别
				合同经费	到账经费	可支配经费			
1	基于合成细胞膜偶联 ACE 模型的蛋清肽脂相调节作用机制研究 (31972096)	国家自然科学基金面上项目	2020.01-2023.12	58	52.2	52.2	1/10	在研	A 类
2	蛋品营养与功能成分的生物递送控制与活性保护关键技术研究 (2018YFD0400301)	十三五国家重点研发计划课题	2018.07-2021.06	497	497	0	7/30	结题	A 类
3	蛋粉加工与品质提升关键技术研究 (20190301015NY)	吉林省科技厅技术攻关项目	2019.01-2021.12	80	80	80	1/13	在研	B 类
4	第四批吉林省青年科技人才托举工程 (QT202021)	吉林省科学技术协会	2020.09-2023.08	10	4	4	1/1	在研	C 类
5	基于体外模拟膜结合 ACE 体系的食源性生物活性肽抑制作用机制研究 (20180520045JH)	吉林省科技厅优秀青年人才基金项目	2018.01-2019.12	10	10	10	1/6	结题	C 类
6	基于肠道菌群调控与蛋白质组学分析的大豆肽预防酒精性肝损伤机制研究 (JJKH20211129KJ)	吉林省教育厅科学技术研究项目	2021.01-2022.12	2.5	2.5	2.5	1/6	在研	C 类
7	吉林大学励新优秀青年教师培养计划 (419080520213)	吉林大学	2019.01-2021.12	18	18	18	1/1	在研	D 类
8	ACE 蛋白体外重构及其抑制肽作用机制研究 (45119031C121)	吉林大学基础前沿计划项目	2019.07-2021.03	10	10	10	1/1	结题	D 类
9	合成细胞环境中蛋清肽膜亲和力与 ACE 抑制活力相关性研究 (31601486)	国家自然科学基金青年基金	2017.01-2019.12	20	10.68	10.68	1/6	结题(跨)	不界定类别
10	功能性大豆肽制备关键技术及产品研制 (JJKH20170816KJ)	吉林省教育厅科学技术研究项目	2017.01-2018.12	5	5	5	1/8	结题(跨)	不界定类别

“承担科技项目情况”中“类别”请按“A类”、“B类”、“C类”、“D类”填写。

2-3 职务专利发明情况					
序号	专利名称	专利授权国	专利号	授权公告日	本人名次/总人数
2-4 行业标准、未转让新药证书、动植物新品种等其他成果					
序号	名称	获得日期		本人名次/总人数	

3、获奖情况

序号	成果名称	奖励名称	类别	获奖时间	颁奖单位	本人名次/总人数
1		第三届中国蛋品加工业十大杰出青年英才（2019SW-YC-001）	科技	2019.10	中国畜产品加工研究会等	1/1
2	一种添加大豆纤维的全蛋粉鸡蛋干的制备方法（NDC2019CXCY02466）	第四届全国大学生生命科学创新创业大赛指导教师二等奖	其他	2019.07	教育部高等学校生物技术、生物工程类专业教指委等	1/2
3	鸡蛋发酵型活性乳酸菌饮品加工工艺研究（NDC2019CXCY02465）	第四届全国大学生生命科学创新创业大赛指导教师二等奖	其他	2019.07	教育部高等学校生物技术、生物工程类专业教指委等	1/2

注：此页不够可加附页。“获奖情况”中“类别”请按“教学”、“科技”或“其他”填写。

中层单位综合评价意见

一、申报人思想政治、师德师风表现：

张婷同志任现职以来，认真学习马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想，努力提升政治理论素养，坚决贯彻党的路线、方针、政策，与党中央保持高度一致，忠诚党的教育事业，拥护党的正确领导。该同志热爱本职工作，勤奋刻苦，爱岗敬业，忠于职守，乐于奉献，具有坚定的政治思想态度和优良的敬业精神。在工作中严于律己、任劳任怨、勤勤恳恳、勇挑重担、积极钻研、开拓创新、团结同志、爱护学生，不断加强师德师风建设，严守教师职业道德规范，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人理念。

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。

公章：

党委（总支）负责人（签字）：

2021年12月9日

二、申报人业务水平、工作表现：

张婷同志任现职以来，积极参与学院教学科研工作，业务水平不断提高，取得了一系列优秀成果。在教学方面，该同志授课态度认真，教学特色鲜明，为本科生、研究生讲授了国家级精品课《食品营养学》、省级精品课《功能性食品》、《功能性食品工艺设计》、《现代食品营养与卫生学》等多门课程，年均教学学时达487.26学时，超过学院年均教学工作量；作为《功能性食品》课程团队负责人，该同志承担了《功能性食品》“课程思政”示范项目建设工作；作为食品营养与化学教研室主任，该同志承担了大量公共服务工作，认真完成了学院交付的各项教学和管理的工作。在本科生培养方面，担任2016级食品质量与安全4班班主任，指导2014-2017级本科毕业生共25人（其中1人获校优秀毕业论文），指导本科生获吉林大学“大学生创新训练计划”国家级项目结题3组、省级和校级项目结题各2组。指导学生获第四届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖2项，获2021年吉林大学大学生生命科学创新创业大赛二等奖1项。在研究生培养方面，指导博士2人、硕士14人（其中1人已毕业并获得学位），协助指导硕士、博士研究生10人（其中2人已毕业并获得学位）。

在科研方面，该同志求实创新，积极进取，不断探索提高自身科研水平，主持国家自然科学基金面上项目1项（A类），吉林省科技厅技术攻关项目1项（B类），其他省级项目3项（C类），校内项目2项（D类），参与十三五国家重点研发计划课题1项（A类），累积可支配经费192.38万元。发表第一/（共同）通讯作者SCI论文13篇（其中C类论文6篇），EI论文4篇。2018年入选吉林大学励新优秀青年教师培养计划（重点阶段），同年担任中国畜产品加工研究会（国家一级学会）青年工作委员会委员兼蛋品工作组组长；2019年入选第三届中国蛋品加工业十大杰出青年英才；2020年入选第四批吉林省青年科技人才托举工程，同年担任中国食品科学技术学会（国家一级学会）第三届青年工作委员会委员；2021年增选为吉林大学唐敖庆青年学者。

综上，该同志综合素质全面，工作成绩突出，具有较大的发展潜力，符合破格晋升教授的各项条件，同意推荐该同志破格晋升教授职务。

公章：

单位负责人（签字）：

2021年12月9日

中层单位学术委员会推荐报告

推荐者姓名	张婷	工作单位	食品科学与工程学院	应聘职务	教授
-------	----	------	-----------	------	----

推荐意见:

张婷, 1988年9月生, 现年33周岁, 于2017年9月30日聘为副教授职务。任现职以来, 该同志积极参与学院教学科研工作, 潜心钻研, 表现突出。

在科研方面, 该同志求实创新, 积极进取, 不断探索提高自身科研水平, 围绕生物活性肽开发和蛋品精深加工领域开展了大量工作, 针对目前生物活性肽制备筛选效率低、生物利用度低、作用机制不明确等严重限制活性肽产品开发和产业发展的关键问题, 系统地构建了蛋源生物活性肽高效筛选、活性评价、作用机制分析和纳米递送体系, 为蛋源以至食源性生物活性肽高效、精准、高值化开发利用提供了新的研发思路和技术支持。研究工作具有良好的创新性、系统性及独立性。任现职以来, 该同志主持国家自然科学基金面上项目1项(A类), 吉林省科技厅技术攻关项目1项(B类), 其他省级项目3项(C类), 校内项目2项(D类), 参与十三五国家重点研发计划课题1项(A类), 累积可支配经费192.38万元。发表第一/ (共同) 通讯作者SCI论文13篇(其中C类论文6篇), EI论文4篇。2018年入选吉林大学励新优秀青年教师培养计划(重点阶段), 同年担任中国畜产品加工研究会(国家一级学会)青年工作委员会委员兼蛋品工作组组长; 2019年入选第三届中国蛋品加工业十大杰出青年英才; 2020年入选第四批吉林省青年科技人才托举工程, 同年担任中国食品科学技术学会(国家一级学会)第三届青年工作委员会委员; 2021年增选为吉林大学唐敖庆青年学者。

在教学方面, 该同志授课态度认真, 教学特色鲜明, 为本科生、研究生讲授了国家级精品课《食品营养学》、省级精品课《功能性食品》、《功能性食品工艺设计》、《现代食品营养与卫生学》等多门课程, 年均教学学时达487.26学时, 超过学院年均教学工作量; 作为《功能性食品》课程团队负责人, 承担了《功能性食品》“课程思政”示范项目建设工作; 作为食品营养与化学教研室主任, 承担了大量公共服务工作, 认真完成了学院交付的各项教学和管理工作的。在本科生培养方面, 担任2016级食品质量与安全4班班主任, 指导2014-2017级本科毕业生共25人(其中1人获校优秀毕业论文), 指导本科生获吉林大学“大学生创新训练计划”国家级项目结题3组, 省级和校级项目结题各2组。指导学生获第四届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖2项, 获2021年吉林大学大学生生命科学创新创业大赛二等奖1项。在研究生培养方面, 指导博士2人、硕士14人(其中1人已毕业并获得学位), 协助指导硕士、博士研究生10人(其中2人已毕业并获得学位)。

在师德师风方面, 该同志热爱本职工作, 爱岗敬业, 忠于职守, 乐于奉献, 严守教师职业道德规范, 落实立德树人理念, 不断加强师德师风建设。在思想政治方面, 该同志忠诚党的教育事业, 拥护党的正确领导, 全面贯彻党的教育方针, 具有坚定的政治思想态度。

综上, 该同志综合素质全面, 工作成绩突出, 具有较大的发展潜力, 符合破格晋升教授的各项条件。秉承着鼓励青年优秀教师的想法, 经我院学术委员会研究决定, 同意推荐该同志破格晋升教授职务。

学术委员会主任签字:

刘松皮
2021年12月9日