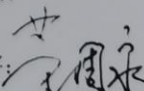



2021 年应聘吉林大学教师职务代表性成果登记（自然科学类）

所在单位	食品科学与工程学院	姓 名	董周永	申报职务	教授
代 表 性 成 果 1	基本信息: 排名: 本人为第一作者及通讯作者, 主要合作人: 李孟瑶、田刚、张铁华、任辉、Quek Siew Young, Effects of ultrasonic pretreatment on the structure and functionality of chicken bone protein prepared by enzymatic method[J]. Food Chemistry (ISSN:0308-8146), 2019, (SCI 一区, Top 期刊, IF:6.306)				
	主要贡献: 鸡骨是鸡肉加工的主要副产物, 目前深度利用极少, 不仅浪费资源而且污染环境。鸡骨蛋白含量丰富, 从中提取活性肽具有广阔前景。本研究开展了超声波辅助酶解鸡骨蛋白的相关研究, 考察了不同处理条件 (超声功率、超声时间、超声温度等) 对鸡骨蛋白结构 (表面疏水作用、二级结构、三级结构及分子量) 及其功能特性 (溶解性、持油性、起泡性及乳化性) 的影响。结果表明, 经超声处理后, 随着二级结构和三级结构的变化, 酶解鸡骨蛋白的产率和表面疏水性均得到了提高, 对分子量约为 100KDa 的蛋白具有影响。超声波不仅可以提高酶解鸡骨蛋白的产率, 而且可以改善鸡骨蛋白的功能特性和质量, 这对促进禽肉加工副产物的高值化利用具有重要的意义。				
代 表 性 成 果 2	基本信息: 排名: 本人为通讯作者 (第一作者王花花为本人学生), 主要合作人: 王花花、李孟瑶、张铁华、于庆宇, Preparation and Characterization of Ginger Essential Oil Microcapsule Composite Films[J]. FOODS (ISSN:2304-8158), 2021, (SCI 一区, Top 期刊, IF:4.35)				
	主要贡献: 活性包装属于环境友好型绿色包装, 具有广阔的市场前景。本研究开展了微胶囊绿色活性包装膜的相关研究。将复凝聚法制得的微胶囊与明胶膜有机结合, 制备了生姜精油微胶囊复合膜, 并分析了复合膜的力学性能和活性功能。通过傅立叶变换红外光谱扫描和差示扫描量热分析都可以证实生姜精油的成功封装, 复合膜的扫描电镜结果显示微胶囊和明胶膜基质具有较好的相容性。与生姜精油微胶囊相比, 生姜精油微胶囊膜在更长时间内可以维持相对较高的抗氧化能力。微胶囊膜对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、枯草芽孢杆菌都有较好的抑制作用。因此, 将微胶囊直接加入膜基质, 不仅拓宽了微胶囊的使用范围, 而且可以使活性成分释放更持久。所得生姜精油微胶囊膜是一种具有持久活性的、有潜力的绿色可降解食品包装膜。				
代 表 性 成 果 3	基本信息: 排名: 本人为第一作者及通讯作者, 主要合作人: 刘银、徐敏、张铁华、任辉、刘伟、李孟瑶, Accelerated aging of grape pomace vinegar by using additives combined with physical methods [J]. Journal of Food Process Engineering (ISSN:0145-8876), 2020, (SCI, IF:2.356)				
	主要贡献: 葡萄皮渣醋是以葡萄加工副产物为原料加工所得, 不仅可以提高资源利用率, 而且可以减轻环境负担。但醋的传统陈化方法耗时长且成本高, 醋的催陈方法已成为新的研究热点之一, 但有关葡萄皮渣醋催陈方法的研究则鲜见报道。通过研究添加剂 (葡萄糖、乙醇、氯化钙) 与超声波、微波和加热结合的复合方法对葡萄皮渣醋的催陈效果, 发现添加剂与超声结合的方法催陈效果良好, 与 16℃ 自然老化 180 天相比, 添加剂联合超声处理 30min 的葡萄皮渣醋的总酯含量增加了 42.2%。该研究表明添加剂结合超声波可以作为一种非常有潜力的葡萄皮渣醋快速催陈的新方法。				
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 日					

2021 年应聘吉林大学教师职务评审表（自然科学类）

单位	食品科学与工程学院			姓名	董周永		性别	男					
出生时间	1982.05.22		工作证号	604185		来校工作时间	2009.03						
所在学科	食品科学与工程				应聘类别	教学科研并重							
最后学历	研究生	获得时间	2008.12		最高学位	工学博士	授予时间	2008.12					
现聘职务	副教授	聘任时间	2011.09		应聘职务	教授		应聘方式	定点帮扶				
具有至少 1 年担任班主任工作经历并考核合格	是 <input checked="" type="checkbox"/>	参与支教并考核合格	是 <input type="checkbox"/>	参与扶贫并考核合格	是 <input checked="" type="checkbox"/>	参加孔子学院并考核合格	是 <input type="checkbox"/>	参与国际组织援外交流并考核合格	是 <input type="checkbox"/>				
出国（境）情况	2017 年 08 月 12 至 2018 年 08 月 11 在 新西兰奥克兰大学 学习或工作												
国内进修实践	年 月 至 年 月 在 进修或实践												
教学工作	教学工作量	本人年均教学工作量：740 标准学时，主讲课程 7.4 门次。 其中：本（专）科生年均教学工作量：521.5 标准学时，主讲课程 5.7 门次。 研究生年均教学工作量：218.5 标准学时，主讲课程 1.7 门次。											
	指导研究生情况	指导类别	独立指导人数			协助指导人数							
			毕业	获学位	在读	毕业	获学位	在读					
		博士研究生											
	硕士研究生	14	14	5									
发表成果	教材[种（万字）]					著作[部（万字）]							
		国家规划教材	校级规划教材	其他公开出版教材			专著	编著					
	第一主编					主编							
	并列主编					副主编							
	副主编					参编							
	参编												
	教学研究论文			学术论文									
		核心期刊	其他公开出版		A 类	B 类	C 类	D 类	E 类	F 类	G 类		
	一作			第一责任作者				2			6		
	二作		1	第二责任作者									
	三作			第三责任作者						1			
	教学获奖	国家级教学成果奖			国家教材奖		省级教学成果奖				校级教学成果奖		
特等		一等	二等	一等	二等	特等	一等	二等	三等	特等	一等	二等	三等

	第一完成人													
	其他完成人													
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）														
1.鸡骨架源抗氧化肽的制备及其特性研究，刘银（学生），董周永（指导教师），优秀本科毕业论文（设计）、2017.06、校级、吉林大学 2.青年教师讲课比赛三等奖、2020.06.18，院级、食品科学与工程学院														
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								2					
	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													
	主要参加人													
	参加人											1		
	可支配经费（万元）													
科技项目	可支配经费累计（万元）													
		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				2	1							
	主要参加人	2				1								
	可支配经费（万元）	114				5.9	20							
	跨职务项目 可支配经费余额 可支配经费累计（万元）	139.9												
本人承诺，评审表所填内容属实。 应聘人签字：董周永 2021年12月9日														
单位年人均教学工作量：标准学时。 应聘人教学效果： 此申请表经中层单位审核，各项内容填写真实有效。 审核人（签字）：张锐华 负责人（签字）（公章）：张锐华 2021年12月9日														

1、完成的教学工作情况

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
2021.05	2021.06	食品科学与工程专业认识实习	食品科学与工程、食品质量与安全专业本科生	130	40	80	2
2021.03	2021.04	食品科学与工程专业毕业实习		69	40	80	2
2020.09	2020.12	食品工艺学		22	4	40	2.5
2020.11	2020.12	食品工艺学实验		22	4	32	1
2020.09	2020.12	食品物性学		24	4	40	2
2019.09	2019.12	食品工艺学		24	4	32	2
2019.11	2019.12	食品工艺学实验		24	4	16	0.5
2019.09	2019.12	食品物性学		67	4	32	2
2019.11	2019.12	食品工艺实践实习		67	40	80	2
2019.08	2019.08	食品科学与工程专业认识实习		67	40	80	2
2019.04	2018.06	焙烤工艺学		66	4	24	1.5
2018.09	2018.12	食品工艺学		26	4	32	2
2018.11	2018.12	食品工艺学实验		26	4	16	0.5
2018.09	2018.12	食品物性学		49	4	32	2
2018.11	2018.12	食品工艺实践实习		75	40	80	2
2018.08	2018.08	食品科学与工程专业认识实习		75	40	80	2
2017.03	2017.06	食品工艺学概论		30	2	32	2
2017.05	2017.06	食品工艺学实验		30	4	16	0.5
2016.09	2016.12	食品物性学		41	2	32	2
2016.11	2016.12	食品原料与物性		30	2	32	2
2016.08	2016.09	食品工艺实践			40	80	2
2016.08	2016.09	专业认识实习		75	40	80	2
2016.07	2016.07	食品科学与工程专业社会调查		43	40	40	1
2016.03	2016.06	食品工艺学概论		26	2	32	2
2016.05	2016.06	食品工艺学实验		26	4	16	0.5
2015.08	2015.12	食品物性学		43	2	32	2
2015.08	2015.12	食品原料与物性		60	2	32	2
2015.08	2015.08	专业认识实习		26	40	80	2
2015.09	2015.09	食品工艺实践		43	40	80	2
2015.07	2015.07	食品科学与工程专业社会调查		46	40	40	1
2015.03	2015.06	食品工艺与设备		30	2	32	2
2015.03	2015.06	食品工艺学实验		45	4	16	0.5
2015.03	2015.06	有机绿色食品概论		76	2	32	2
2014.08	2014.12	食品物性学		45	2	32	2
2014.08	2014.12	食品原料与物性		30	2	32	2
2014.08	2014.08	专业认识实习		70	40	80	2
2014.03	2014.06	有机绿色食品概论		70	2	32	2
2014.07	2014.07	专业社会调查		41	40	40	1
2014.03	2014.04	毕业实习		45	40	80	2
2013.08	2013.12	食品物性学		43	2	32	2
2013.08	2013.12	食品原料与物性		28	2	32	2

2013.08	2013.08	食品工艺实践实习		28	40	80	2
2013.08	2013.08	专业认识实习		46	40	80	2
2013.07	2013.07	社会调查		28	40	40	1
2013.03	2013.07	有机绿色食品概论		70	2	32	2
2012.08	2012.12	食品物性学		42	2	32	2
2012.08	2012.12	食品原料与物性		28	2	32	2
2012.08	2012.08	食品工艺实践实习		28	40	80	2
2012.08	2012.08	专业认识实习		28	40	80	2
2011.09	2011.12	食品物性学		45	2	32	2
2011.09	2011.12	食品原料与物性		28	2	32	2

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
2020.05	2020.06	食品加工副产物综合利用	专业硕士	3	3	32	2
2020.05	2020.06	农产品加工副产物综合利用	学术硕士	2	2	30	1.5
2020.09	2020.12	食品工艺新进展（和平）	专业硕士	25	4	32	2
2020.09	2020.09	食品工艺新进展（南岭）	专业硕士	5	4	32	2
2020.05	2020.06	食品加工副产物综合利用	专业硕士	3	4	32	2
2020.05	2020.06	农产品加工副产物综合利用	学术硕士	5	4	30	1.5
2019.09	2019.12	食品工艺新进展	专业硕士	24	4	32	2
2019.05	2019.06	食品加工副产物综合利用	专业硕士	5	4	32	2
2019.05	2019.06	农产品加工副产物综合利用	学术硕士	6	4	30	1.5
2018.09	2018.12	食品工艺新进展	专业硕士	8	4	32	2
2017.05	2017.06	农产品加工副产物综合利用	学术硕士	6	4	30	1.5
2016.08	2016.12	农产品加工副产物综合利用	学术硕士	5	4	30	1.5
2016.05	2016.06	食品工艺新进展	专业硕士	7	4	32	2
2015.04	2015.06	农产品加工副产物综合利用	学术硕士	9	4	30	2
2014.04	2014.06	农产品加工副产物综合利用	学术硕士	5	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		农产品精深加工及副产物综合利用	王鑫宇	在读
2021.09		农产品精深加工及副产物综合利用	艾亮	在读
2020.09		农产品精深加工及副产物综合利用	韩竹涛	在读
2020.09		农产品精深加工及副产物综合利用	李娇娇	在读
2019.09		农产品精深加工及副产物综合利用	王花花	在读
2018.09	2020.06	农产品精深加工及副产物综合利用	陈思雯	是
2018.09	2020.06	农产品精深加工及副产物综合利用	龙文敏	是
2017.09	2020.06	农产品精深加工及副产物综合利用	刘银	是
2017.09	2020.06	农产品精深加工及副产物综合利用	李孟瑶	是
2016.09	2019.06	农产品精深加工及副产物综合利用	刘伟	是
2016.09	2018.06	农产品精深加工及副产物综合利用	刘姝霖	是
2015.09	2018.06	农产品精深加工及副产物综合利用	田刚	是
2014.09	2017.06	农产品精深加工及副产物综合利用	徐敏	是
2014.09	2017.06	农产品精深加工及副产物综合利用	李明月	是
2013.09	2016.06	农产品精深加工及副产物综合利用	徐兆刚	是

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	食品工艺学创新示范课	吉林大学	2020.01-2021.12	2	2		3	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	
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	
2011.09	至今	指导本科生毕业设计（论文）					9*14 周	
2013.06	2015.05	校级大学生创新创业计划项目（高粱壳红色素的提取纯化及其抗氧化活性研究）					20 个月	
2020.06	2021.09	国家级大学生创新创业计划项目（澳洲坚果油微胶囊化及其理化特性与贮藏稳定性研究）					13 个月	
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	
2018.09	2021.09	871802 班本科生班主任					3 年	
2016.09	2020.09	本科生导师					4 年	
2014.09	2018.06	451402 班本科生班主任					4 年	
2011.09	2015.06	451104 班本科班主任					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	
2019.08	-至今	吉林省通榆县科技扶贫				吉林大学食品科学与工程学院	合格	
2019.12	-至今	云南省临沧市临翔区科技扶贫						

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	2021.09	<u>Preparation and Characterization of Ginger Essential Oil Microcapsule Composite Films</u>	<u>FOODS</u>	3/通讯（一作为本人学生）	是 <u>SCI 一区 Top 期刊</u>	<u>4.350</u>	D

2	2020.09	Ultrasonic-assisted Extraction, Antioxidant Activity and Structural Characterization of Polysaccharides from <i>Oenothera Biennis</i> L. Leaves (检索号: 20204409406986)	E3S Web of Conferences, ASTFE2020	1/通讯	是EI		G
3	2020.09	Optimization of high-intensity pulsed electric field-assisted extraction of procyanidins from <i>Vitis amurens</i> seeds using response surface methodology (检索号: 20204409406867)	E3S Web of Conferences, ASTFE2020	1/通讯	是EI		G
4	2020.06	<u>Accelerated aging of grape pomace vinegar by using additives combined with physical methods</u>	<u>Journal of Food Process Engineering</u>	1/通讯	是SCI 四区	2.356	<u>G</u>
5	2019.10	Effects of ultrasonic treatment on Maillard reaction and product characteristics of enzymatic hydrolysate derived from mussel meat	Journal of Food Process Engineering	1/通讯	是SCI 四区	1.703	G
6	2019.06	<u>Effects of ultrasonic pretreatment on the structure and functionality of chicken bone protein prepared by enzymatic method</u>	<u>Food Chemistry</u>	1/通讯	是SCI 一区 Top 期刊	6.306	<u>D</u>
7	2017.08	Antioxidant Activities of Peptide Fractions Derived from Freshwater Mussel Protein Using Ultrasound-Assisted Enzymatic Hydrolysis	Czech J. Food Sci	1/通讯	是SCI 四区	0.932	G
8	2017.03	响应面优化酶法制备河蚌蛋白抗氧化肽 (20173204028157)	中国食品学报	2/通讯 (一作 为本人)	是EI	0.946	G

9	2016.02	响应面试优化超声波辅助木瓜蛋白酶嫩化河蚌肉工艺（20162402498047）	食品科学	学生） 3	是 EI	0.889	F
10	2011.12	萝卜缨叶绿素超声辅助提取工艺优化（20121314900373）	农业工程学报增刊	1/通讯	是 EI	1.347	F

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。

2-2 承担科技项目情况									
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	类别
				合同经费	到账经费	可支配经费			
1	杂豆杂粮系列产品精深加工及产业化	吉林大学乡村振兴办	2021.06-2021.12	20	20		2/6	运行	C
2	澳洲坚果粉加工关键技术研究及产品创制（2020220002000117）	临沧市临翔区供销资产经营有限公司	2020.01-2021.01	120	114	114	1/3	运行	A
3	基于微胶囊化技术的精油-多酚生物活性膜的制备与性能研究（JJKH20201018KJ）	吉林省教育厅	2020.01-2021.12	2.5	2.5	2.5	1/5	运行	C
4	西藏边境县特色农业增产增效技术模式引进与示范（3R219K544071）	西藏自治区农牧科学院	2018.12-2020.03	3.4	3.4	3.4	1/2	运行	C
5	河蚌肉酶解调味料/蛋白粉加工关键技术研究及产品开发（16SS09）	长春市科技局	2017.01-2020.12	100			5/15	运行	A
6	酱卤肉制品绿色制造关键技术与装备研发与示范（2016YFD0401501）	科技部	2016.07-2020.12	100			3/3	运行	A
7	河蚌制品加工关键技术研究及资源综合利用（13NK13）	长春市科技局	2013.12-2015.12	20	20	20	1/13	结题	C
“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				
1	一种高钙高多酚含量山葡萄酿酒皮渣醋的酿造方法	中国	ZL201610389142.0	2019.06.25	1/6				
2	一种月见草叶多糖及其制备方法	中国	ZL201810037416.9	2021.03.19	1/5				

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	优秀共产党员	优秀共产党员（扶贫）	其他	2021.06	吉林大学	1

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：

该同志热爱祖国，拥护中国共产党的领导，积极参加党支部组织的各类政治学习活动，思想积极进步，态度端正。热爱党的教育事业，能自觉遵守教师职业道德规范和学术规范要求，作风正派、廉洁从教，为人师表，具有强烈的事业心和高度的责任感。

在加强自身政治学习的同时，积极响应习总书记关于全国高校思想政治工作的指示精神，在教学过程中融入思政元素，“如盐入水”，激励大学生树立崇高的政治理想和伟大的爱国情怀，从而实现专业课与思政教育课相辅相成、同向而行，满足新时代对食品专业人才的需求。爱岗敬业、关心集体，从不计较个人得失，无私奉献，是一位优秀的高校教育工作者。

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。

公章：

党委（总支）负责人（签字）

2021年12月9日

2021年12月9日

二、申报人业务水平、工作表现：

该同志自任现职以来在教学方面主要教授《食品工艺学》、《食品工艺学实验》、《食品工艺实践实习》、《食品科学与工程专业认识实习》、《食品物性学》等食品科学与工程专业本科生理理论与实践课程，以及《食品工艺新进展》、《食品加工副产物综合利用》、《农产品加工综合利用》等研究生课程，承担了大量的教学工作。教学态度端正、认真负责、一丝不苟，教学过程中注重与学生的互动交流，深入浅出，能将课本的理论知识很好的与实践相结合。积极参加教学改革和研究，率先将“雨课堂”在线教学工具运用于《食品工艺学》的教学中，取得的较好的教学效果，2019-2020、2020-2021连续两个学年该课程的课堂满意度达到了100%，为其他课程的教学改革提供了有益参考。

在科研方面积极申报和参与各类研究项目，其中主持或参加国家和省部级课题8项。积极响应国家及学校扶贫号召，将科学研究植根于大地，投身吉林省通榆县和云南省临沧市扶贫工作，不辞辛苦，多次深入当地进行调研和技术培训。结合当地的特色农业资源及产业现状，积极为当地政府和企业出谋划策，进行技术扶贫，受到了当地政府、企业及农民的一致好评，为当地的扶贫事业做出了应有的贡献，取得了显著效果。由于在扶贫工作中表现突出，于2021年6月被吉林大学评为（扶贫）优秀共产党员。以第一责任作者身份发表学术论文10余篇（其中SCI5篇，EI4篇），获授权国家发明专利2项（第一发明人）。

在完成教学科研工作的同时，担任食品科学与工程系副主任及教研室主任工作，协助学院和专业在博士点申报、专业工程认证、学科评估、实验室建设及系、教研室等日常事务等方面承担了大量的工作，付出了辛勤的劳动，做出了较大贡献。

公章：

单位负责人（签字）

2021年12月9日

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）

填表说明

表格一律打印，签字处应手写签名或盖本人名章；表格第一页和第二页中教学工作、发表成果、教学获奖、科技成果奖和专利、教学研究项目以及科技项目的汇总数字，请先认真核对，经中层单位审核确认后再填写，“照片”可粘贴近期免冠、小二寸、正规证件照（底色不作要求），也可插入电子版黑白打印。具体填表要求如下：

一、代表性成果登记

(一)代表性成果限填 3 项，可填写论文、著作、研究报告、专利、项目（须结项）、获奖、社会服务等。

(二)基本信息请按照顺序填写：排名，主要合作人，成果全称，论文发表刊物名称（出版号），年份，获奖或项目类别（国家、省部等），获奖等级等。

(三)代表性成果应说明申报人的主要贡献，包括：提出的学术思想、学术创新及其科学价值或社会经济意义、研究工作的参与程度。专利成果应注明专利号、批准年份，并分别简述实施情况和实施中的主要贡献。

(四)同一成果限填获得最高荣誉。

二、基本情况

(一)“单位”请按全称规范填写。

(二)表格中“出生时间”、“来校工作时间”、“获得时间”、“授予时间”及“聘任时间”等项目中的时间填写到月份，如“2021 年 9 月”填写成“2021.09”。

(三)“所在学科”按照国务院学位委员会颁布的二级学科专业目录填写，不分二级学科的学科，可按一级学科填写。

(四)“应聘职务”按照“教授”、“副教授”、“讲师”填写；“应聘类别”按照“以教学为主”、“教学科研并重”、“以科研为主”、“以医疗为主”或“以动物医疗为主”填写。

(五)“最后学历”按照“大学”、“本科”或“研究生”填写；“最高学位”按照“学士”、“硕士”或“博士”填写。

(六)“应聘方式”按照“正常”“破格”“特别”“GF”“定点帮扶”填写。

三、教学工作

(一)教学研究项目

教学研究项目按国家级项目、省级项目、校级项目填写，以学校教务处或研究生院备案为准。拖期项目不予认定。

1.国家级项目，包括学校牵头承担或作为合作单位承担的以下各类项目：教育部教学改革项目、国家自然科学基金委项目等。

2.省级项目，包括学校牵头承担或作为合作单位承担的各类项目（含省级教育教学研究课题等）。

3.校级项目，包括校级教改项目（含实验教学改革项目）等。

(二)教学研究项目人员身份

教学研究人员在同一项目中的身份是唯一的。同一起来源的项目，因设立校内项目或其他级别的项目出现多个身份时，研究人员身份应按最高级别填写；若身份级别相同，则应选择其一，在填写承担教学研究项目情况时不能重复记数。教学研究项目人员身份认定原则如下：

1.负责人

各类项目原则上只能有一个负责人。

2.主要参加人

(1)国家级项目、省级项目的前2位研究人员（不含负责人）可认定为主要参加人。

(2)校级项目的前1位研究人员（不含负责人）可认定为主要参加人。

3.参加人

项目研究人员名单中除负责人和主要参加人以外的研究人员。

人员名单以项目任务书的约定或项目负责人确认并报教务处或研究生院审查备案的相关材料为准。

(三)教学成果奖

国家级教学成果奖共设特等奖、一等奖、二等奖。

省级教学成果奖共设特等奖、一等奖、二等奖、三等奖。

校级教学成果奖共设特等奖、一等奖、二等奖、三等奖。

教育技术成果奖等奖项依据相关文件填写。

各级各类教学成果奖均以获奖证书为准，排名依据获奖证书编号。

(四)教学研究论文

教学研究论文包括在核心期刊（核心期刊是指被《吉林大学哲学社会科学学术刊物等级目录》、南京大学“中文社会科学引文索引（CSSCI）来源期刊”或北京大学图书馆和北京高校图书馆期刊工作研究会编制《中文核心期刊要目总览》收录的期刊，并以论文发表当年期刊被收录情况为准）上发表的教学研究论文和其他公开出版的教学论文。

论文作者排名次序依据发表论文中作者排列次序和注明的通讯联系人认定。

(五)教材

各级各类教材均以在教务处或研究生院备案的出版教材为准。

1.教材分类

教材分为国家级规划教材（含马工程教材、教育部学位与研究生教育发展中心推荐的研究生教学用书）、校级规划教材和其它公开出版教材。

2.教材编者分类

教材编者分为第一主编、并列主编、副主编及参编。

3.国家级教材奖共设一等奖、二等奖二项。教材奖以获奖证书为准，排名依据获奖证书编号。

(六)指导研究生情况

目前在读的研究生，“毕业时间”一项不填写，“是否获得学位”一项填“在读”。

(七)获得与教学相关的荣誉称号或指导学生获奖情况

该项限填任现职以来获得校级及以上的教学名师奖、教学示范教师奖、教书育人先进个人、师德标兵、教学竞赛奖等与教学相关的荣誉称号；或指导学生取得的省部级以上与人才培养和各类竞赛相关的奖项（省级一等奖及以上），以上各类荣誉称号及指导学生获奖情况以教务处或研究生院的界定为准。

(八)专业、团队、课程等“本科教学工程”项目，计算名次时，含负责人。

(九)教学效果的填写。应以学院组织的评教、督学评教、同行评教和学生网上评教为依据的综合性评价，一般分为“优秀”、“良好”、“合格”和“不合格”。

四、科研工作

(一)自然科学科技项目分类以及项目可支配经费的认定办法按照学校科研院发布的相关文件和政策执行，学校科研院负有解释权。

(二)论文发表的第一单位必须是吉林大学，否则不按学校职务技术成果予以认定。对于从校外引进、调入、博士后出站留校或经学校批准到国（境）外学习、工作（含合作研究）、到国内其他教学（科研单位）在职攻读学位（从事博士后研究）的教师，在校外期间取得的成果可由其所在中层单位学术委员会进行认定。

学术论文的分类参照《吉林大学期刊（会议）分类》目录执行。

(三)论文的责任作者排序按以下原则认定：

论文标注有通讯联系人的，该论文的第一、第二责任作者为该论文通讯联系人和论文的第一作者（排序由其协商确定），第三责任作者为该论文的第二作者。其中，学生为论文的第一作者、学生的导师（非通讯联系人）为论文的第二作者的，该论文的第一、第二和第三责任作者为通讯联系人、学生导师、学生（排序由其协商确定）。

论文未标注有通讯联系人的，该论文的责任作者排序按论文作者的标注次序确定。其中，学生为论文的第一作者、学生的导师为论文的第二作者的，该论文的第一、第二责任作者为导师、学生（排序由其协商确定），第三责任作者为论文的第三作者。

因标注惯例无法按作者实际标注次序对论文作者进行排序的，由所在单位的学术委员会

进行认定。

(四)科技论著的责任作者认定依据论著中的标注排序。

(五)各级各类科技成果奖均以获奖证书为准，排名依据获奖证书编号。

国家科技奖励，包括国家最高科学技术奖、国家自然科学奖、国家技术发明奖、国家科技进步奖、国际科学技术合作奖。

省部级科技成果奖励，包括吉林省和教育部等部委设立的科学技术奖。及由国家科技部审批的社会力量设立的行业协会科学技术奖按省部级奖励认定。

(六)承担各类科技项目时，参加人有效名次（含负责人）限定为：A 类项目前十名；B 类项目前八名；C 类项目前五名。

(七)本表所述专利是指以吉林大学为第一权利人的职务发明创造，以授权公告日作为成果完成日；本表填报人是除学生以外的第一发明人的，可视其为本专利成果的第一完成人，其他完成人按全体发明人顺序排序。

五、其他

(一)应聘人填写的成果材料，应符合《关于开展 2021 年教师和专业技术职务聘任工作的通知》中关于成果计算时间的规定。在具体填写时，请按由近及远的时间顺序填写。

(二)各类教学、科研项目的运行时间以项目合同书、任务书、立项通知书或相关主管部门批复的运行时间为准。科研项目经费的计算由学校科研院进行界定。

(三)取得或发表的各类成果，取得或发表的时间应明确填写到月份。

(四)在增刊或专辑上发表的文章应在论文列表中明确标注，且不能列入《评审表》第一页的汇总数字中。

(五)对于科研项目跨成果计算时间段的情况，可以填报，但应填报成果计算时间段内有效到账经费额度。“跨职务项目可支配经费余额”栏应填写申报上一级职务时未到账且未填报的经费额度，在任现职以来至成果截止日前到账的可支配经费余额可累计填入相应位置。

(六)“代表性成果登记”中填写的代表作请在《评审表》相应成果栏目内填写并用下划线标出。