

中外合作办学项目 2016 年度自评报告

项目名称：山东农业大学与英国切斯特大学合作举办
食品加工与安全专业硕士研究生教育项目

办学单位：山东农业大学



2017-03-23

一、办学基本情况

山东农业大学食品科学与工程学院现有教职工 59 人，其中，教授 12 人，副教授 15 人；具有博士学位教师 30 人；博士生导师 7 人，硕士生导师 25 人，外聘硕士生导师 10 人。学校下设食品科学系、食品工程系、食品生物技术系、食品科学研究所和食品科学与工程实验教学中心。“食品科学”学科为“十二五”省级特色重点学科。另有“十二五”省级重点实验室“食品加工技术与质量控制实验室”。学院师资力量雄厚，科研水平较高，教学科研设施优良，在国内同类高校中享有较高的知名度。

切斯特大学是英国最古老的大学之一，学校设有艺术与媒体学院、人文学院、应用与卫生科学学院、科学与工程学院等 8 个学院。科学与工程学院是英国主要研究与创新中心，其研究一直保持世界一流水准，食品科学专业在全英排名 12，在校外各项机构对学校所做的评估中都取得“优秀”的评价，其高质量的教学水平在英国享有盛誉。

2016 年，山东农业大学与英国切斯特大学（University of Chester, UK）合作举办食品加工与安全专业硕士研究生教育项目获得教育部资格认定。自 2017 年到 2019 年，每年一期，每期 30 人，学生通过全国硕士研究生入学考试，符合双方院校要求的学生将予以录取。

由于项目是 2016 年底教育部批准的，当年没有研究生招生计划。

二、学生培养

项目注重对学生的培养，在课程设置方面注意学生的创新创业能力的培养，拟开设的课程有：食品研究方法和数据分析，食品研究计划和科学写作，食品创新的最新进展，功能性食品和生物活性成分，食品纳米技术，食品包装创新，食品流变学、质地和感官科学，食品安全和诚信等课程。在学习上，采取校内课程学习和校外实践研究相结合的学习方式；实行学分制。实践教学是本项目学生培养中的重要环节，学生须到农业生产企业、食品加工企业、食品质量监管部门等与食品加工与安全领域有关的企事业单位实习，可采用集中实践与分段实践相结合的方式，实践研究累计不少于 12 个月，这样可提高学生的实践能力。

三、师资建设

项目任课教师均有教师资格证书且教学经验丰富，其中中方教师 10 位，均

具有博士学位的教授和副教授担任。为了提高项目的教学水平，山东农业大学食品科学与工程学院有计划选派教师出国学习，目前已选派了 5 批 12 位教师分别到美国、澳大利亚等地进修学习；同时聘请知名专家（16 位）到学校担任客座教授，每年学院均邀请山东知名企业家到学校讲课，传授食品科技的创新创业方法，全方位培养学生的创新创业能力。切斯特大学按照要求选派优秀教师来华授课，在讲授的 12 门课程中均由知名教师和教授担任，在师资力量方面对项目有保障。

四、教学组织

切斯特大学安排专职教授来华授课，并保证为中国学生开设学校核心主干课程，山东农业大学负责检查和监督外方的教学质量，包括随堂听课、教师素质调查、教材及资料质量审核等，并对英方教学活动及质量进行评估。学院领导非常重视研究生的培养、教育和管理，要求在在在教学过程中坚持问题导向，注重培养学生的创新意识。为进一步加强学生的创新意识，学院每双周计划举办一次学术报告会（seminar），讨论交流学科发展的前沿问题；

五、项目管理

两校共同成立了 7 人项目管理委员会（其中英方 3 人），负责协商确定合作项目招生、审核和批准专业教学计划、审核和批准教授授课资格等事宜。学校设有校长信箱，学生对教师教学和学校管理等方面有意见可以直接对校长提，校长要做出回应。另外学院每学期要定期召开学生座谈会，征求学生对教学和管理方面的意见，学院进行至少 2 次教学检查，对教师和学生意见进行分析研究，并做出反馈。另外学院成立了院研究生工作小组、院研究生办公室、院研究生党支部、院研究生会和院研究生团支部等组织机构，这些学生组织参与学生的思想教育、教学管理等方面。

六、财务状况

由于没有招生，所以没有收入和支出（具体见财务报告）。

七、教学质量监控

学校和学院均有督导组，对教学进行检查、督导，发现问题及时解决。学校研究生处定期抽查课堂教学情况，召开学生座谈会，征求学生对教学方面的意见，对教师和学生意见进行分析研究，并做出反馈。校长信箱也接收学生对教师教学

质量的质疑和投诉，从多个层面加强教学质量的监控工作。

八、社会评价

因为目前尚未有毕业生，不能进行社会评价。

九、办学特色

1、强强合作，体现国际化视野，积极吸收国际先进教育理念，培养学生将山东农业大学的食品科学、技术与营养学知识与切斯特大学在食品科学研究和创新方面的成就结合在一起，拓展知识面。

2、突出实践教学的重要环节，提高学生实践能力。

3、突出的创新创业能力，汲取切斯特大学研创中心多年丰富的经验，鼓励学生创新食品产品，同时保证食品产品的安全、健康和营养。

山东农业大学

2017年3月