

李湘利老师事迹材料



李湘利，男，1979年8月生，汉族，中共党员，生命科学与生物工程学院教授，主要从事生鲜食品贮藏加工及综合利用方面的教学与科研工作。现为山东省科技专家库专家，山东省科技特派员，济宁市特色农产品高值化加工工程技术研究中心主任，济宁市自然科学学科带头人，山东省一流本科专业“食品科学与工程”专业负责人，食品科学与工程教研室/专业主任，《Journal of Food Engineering》《Journal of Food Processing and Preservation》《Food Science & Nutrition》《食品工业科技》《食品科技》《食品研究与开发》《食品安全质量检测学报》等国内外食品类学术期刊审稿专家。第8届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛网络评审专家，国家级、省级大学生创新创业训练计划项目评审专家。先后被评为山东省大中专学生志愿者暑期“三下乡”社会实践优秀指导者、济宁学院科研创新先锋共产党

员、济宁学院优秀教师、济宁学院十大师德标兵，济宁学院第二批次 31353 工程优秀专业人才等荣誉称号。

一、思想政治方面

该同志认真学习党的路线、方针、政策，深入学习中国共产党第二十次代表大会精神；认真学习《学习贯彻党的二十大精神 要做到“五个牢牢把握”》等灯塔大课堂的理论知识，积极做好“学习强国”与“灯塔党建在线”学习平台的学习，不断提高政治素养和理论水平，推荐优秀学生加入党组织。任教工党支部书记期间，认真履行岗位职责，积极协助系党总支开展相关学习活动；担任教工支部灯塔管理员，及时将教工党支部活动的总结上传至党建在线 e 支部系统；积极参加院党组织组织的主题党日活动；自觉交纳党费，以党员标准严格要求自己，永葆共产党员先进性。

二、教学工作方面

该同志能虚心向老教师、有经验教师学习；主要承担了食品化学、粮油加工工艺学、食品科学与工程专业导论、发酵食品工艺学等专业课程的教学，认真指导认识实习、生产实习、毕业论文（设计）和毕业实习，累计指导毕业设计（论文）60 余人，年均教学工作量 450 个课时。积极探索后疫情背景下线上教学模式，能够熟练通过“雨课堂”和超星“学习通”开展教育教学活动，圆满完成了相关教学与测试任务。积极开展教育教学改革，“基于应用型人才培养的食品科学与工程专业实践教学体系的研究”获得山东省省级教学成果一等奖（位次 3/9），“应用型人才培养背景下食品化学课

程教学改革与实践”获得济宁学院教学成果二等奖（位次1/5），“基于应用型人才培养的《果蔬贮运学》课程教学体系的构建与实践”获得济宁学院教学成果三等奖（位次1/5）。积极参加教育教学活动，在学校青年教师讲课比赛、教学比赛中均获得三等奖；参编北京师范大学出版社普通高等教育十二五规划教材《食品科学与工程专业实验实习指导用书》（副主编）和科学出版社《果蔬贮运学》（参编）教材2部。

三、科研工作方面

该同志积极开展科学研究，探索科研反补教学的新途径。先后主持的科研项目有国家星火计划项目“鸡枞菌采后物流配送保鲜及深加工技术的示范（2015GA740023）”1项、山东省高校科技计划项目“芡实深加工关键技术的研究及系列产品开发（J13LE71）“和”香椿采后精深加工关键技术及高值产品开发（J09LC69）”2项、济宁市产学研合作项目“鸡枞菌采后贮运保鲜及即食罐头加工关键技术研究（KJ2013002）”1项、济宁市重点研发计划项目（软科学项目）“大蒜干燥加工关键技术研究现状及发展对策研究（2021JNZC028）”1项、学校服务地方重点项目“生鲜食品贮藏保鲜与深加工技术（13FWDF12）1项、学校科研项目“新型营养低度芡实发酵酒的开发与示范（2011QNKJ01）”和“无公害净菜加工关键技术及安全性控制体系的建立（2007KJ01）”2项，负责“农副产品深加工”省级科技扶贫项目，到金乡、泗水、汶上、沂南等地开展科技帮扶。积

极总结科研经验，先后在《LWT-Food Science and Technology》《Journal of Food Processing and Preservation》《Food Science & Nutrition》《食品科学》《食品与发酵工业》等食品类学术期刊发表论文 100 余篇，申请发明专利 8 项，实用新型专利 20 项。“大蒜高值化加工及综合利用关键技术创新与应用”获第七届淮海科学技术奖三等奖（位次 4/10），“热风与微波联合干燥蔬菜关键技术研究与应用”获得山东省高等学校科学技术奖三等奖（位次 1/5），以第一完成人获得校级科研成果奖 5 项。指导国家级大学生创新创业训练计划项目“胡萝卜乳酸发酵饮料的研制”和“热风-红外-微波联合干燥大蒜的工艺研究”2 项。

四、学科专业与实验室工作方面

作为山东省一流本科专业建设点负责人，积极探索新工科视域下多生源背景的食品科学与工程一流专业建设与人才培养实践。根据教育部食品专业标准（评估标准）结合我校实际，认真做好食品科学与工程专业人才培养方案（含 2022 版）的修订和教学大纲的收集审核（含专升本专业），完成食品科学与工程专业的人才培养状况报告编制，完成历届食品科学与工程专业毕业设计（论文）相关工作。完成领导安排的企业对接、人才招聘、学科建设、教学研讨、招生及其他临时性工作。自 2006 年至今，先后担任生物技术教研室、食品与工艺学教研室、食品科学与工程教研室主任，积极组织食品科学与工程教研室教研活动。负责“食品科学与工程实验中心”山东省高校骨干学科实验中心建设项目申

报，并获 400 万元资助，负责申报食品科学与工程专业获准招生，负责山东省企校共建工科专业食品科学与工程专业申报并获 50 万元资助。协助国际教育学院，认真做好学校首个中外合作办学项目“食品科学与工程”的申报与答辩工作，自 2023 年开始招生。负责申报济宁市特色农产品高值化加工工程技术研究中心于 2016 年获批，食品科学与营养学研究所被确定为校级“优势学科研究所”。承担食品贮藏加工及分析检验仪器设备选型、申报、论证工作；承担食品工艺学实验室汇报、仪器验收、使用及日常管理任务。

五、学生管理方面

兼任团总支书记、辅导员期间，积极完成校团委、学生处安排的相关工作任务。担任 2005 级生物技术及应用和生物教育专业、2008 级生物工程（专升本）专业班主任、2011 级食品科学与工程专业学业指导班主任期间，定期召开主题班会，做好各项班级工作。引导学生热爱所学专业，积极做好考研指导、就业创业等工作。2023 年，为食品科学与工程专业毕业生提供考研调剂信息近 300 条。认真开展食品科学与工程专业进行专业入学教育、专业导论和认识实习工作，引入成功案例，提升专业修养。

六、社会服务与兼职方面

主持 2017 济宁市食品行业创新发展高级研修班及品酒师培训的学术报告交流。积极到济宁市质量技术监督局、山东省齐盛食品有限公司挂职锻炼，承担我校 2012 年“公共营养师”职业资格（技能）培训和山东嘉源检测有限公司食

品理化分析培训工作；被济宁市质量技术监督局、济宁市食品工业开发区等聘为专家，与山东省齐盛食品有限公司等建立了良好的产学研合作关系。多次到济宁周边县市区的食品企业行业走访调研，协助企业解决生产难题。认真完成了第八届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛和国家级、省级大学生创新创业训练计划项目的网评任务。先后被《Journal of Food Engineering》《Food Science & Nutrition》《Journal of Food Processing and Preservation》等学术期刊聘为审稿专家，积极与国内外食品领域同行交流科研经验，并被《Food Science & Nutrition》《食品研究与开发》编辑部评为优秀审稿专家。

七、综合奖励方面

2008年11月被中共山东省委宣传部授予山东省大中专学生志愿者暑期“三下乡”社会实践优秀指导者；2009年5月被评为“济宁学院优秀青年教工”；2012年6月被评为“济宁学院科研创新先锋共产党员”；2016年被评为济宁学院“十大师德标兵”、济宁学院优秀教师；2017年被评为济宁学院第二批次31353工程优秀专业人才。

（材料：生命科学与生物工程学院 编辑：杨朝）