

山西大学申报高级职称个人情况登记表

申报职称：副教授

晋升类型：正常晋升

申报学科：食品科学

申报教师类型：教学科研型

填表时间：2024年10月22日

姓名	白宝清		性别	男	出生年月	1976.05	工作部门	生命科学学院			
第一学历	本科	毕业院校	山西师范大学		毕业专业	化学教育	学位	理学学位	授予时间	2000.07	
最后学历	研究生	毕业院校	北京工业大学		毕业专业	生物医学工程	学位	工学博士	授予时间	2011.07	
高校教师资格证书编号			20141410071000943								
现任专业技术职务	讲师	聘任时间	2012	近5年年度考核情况	2019:合格 2020:合格 2021:合格 2022:合格 2023:优秀						
现从事二级学科	食品科学			研究方向	食品分析						
近五年总/年均授课时数	本科生: 总 750课时 年均 150课时; 研究生: 总 500课时 年均 100课时										
主要学习工作经历 (从大学毕业填起)	(尤其是培训、进修、出国情况)				授课内容: (包括年级、专业、类型、课程名称)						
	2016.03-2017.02 北京工业大学环境与能源工程学院访问学者;				本科课程: 2013-2022级食品科学与工程专业必修课《食品化学》及《食品化学实验》; 2016-2022级食品科学与工程《食品添加剂》; 2022级食品科学与工程(酿造)《酿酒分析》; 研究生课程: 2016-2023级食品科学与食品工程研究生《生物活性物质分离技术》; 2017-2023级农业推广硕士研究生必修课《农业科技与“三农”政策》; 2017级农业推广硕士研究生必修课《农业传播技术与应用》; 2018-2023级食品工程硕士研究生必修课《高级食品化学》; 2017-2022级研究生《现代生物技术及应用》; 2019-2023级研究生《数量统计在食品科学中的应用》						
	2007.09-2011.07 北京工业大学生命科学与生物工程学院, 工学博士;										
	2001.09-2004.07 贵州大学和贵州省中国科学院天然产物化学重点实验室联合培养, 理学硕士;										
1996.09-2000.07 山西师范大学化学系, 理学学士。											
学科职称评审组推荐意见											
应到/实到人数	/	同意人数		不同意人数		备注					
推荐理由:	同意推荐该同志参与评审。										
学科职称评审组组长: (签章)				单位公章:			年 月 日				
学术答辩结果:											
教学能力测评结果:											
外审结果:											
科研项目	科研项目名称		项目来源、执行时间			本人排名	资助额(万元)				
	1. 山西省重点研发计划子课题-传统固态食醋智能化酿造关键技术研究与示范-传统固态食醋酿造机理解析		山西省科技厅, 2023/01-2025/12			第一	19.8				
	2. 山西省重点研发计划子课题, 食品安全危害因子快速检测技术研究及应用-食品安全危害因子快速检测新方法研究		山西省科技厅, 2022/01-2024/12			第一	28				
	3. 老陈醋成分分析与安全控制技术研究 4. 温度大棚绿色蔬菜品质及其安全检测研究		横向课题, 2021/05-2023/04 横向课题, 2019/04-2020/04			第一 第一	10 3				
论文	论文名称		刊物名称、发表时间及卷、期、页			本人排名	论文级别				
	Shanxi aged vinegar base on vortex-assisted liquid-liquid microextraction-hydrophobic deep eutectic solvent: COSMO-RS calculations and ANN-GA optimization		Food Chemistry, 2025, 463, 141353			第一	高水平				
	Determination of insecticide residues in beverages based on MIL-100(Fe) dispersive solid-phase microextraction in combination with dispersive liquid-liquid microextraction followed by HPLC-MS/MS		Food Chemistry, 2024, 453, 139660			第一	高水平				
	Separation and Detection of Catechins and Epicatechins in Shanxi Aged Vinegar Using Solid-Phase Extraction and Hydrophobic Deep Eutectic Solvents Combined with HPLC		Molecules, 2024, 29(10), 2344			第一	高水平				
Determination of Flavonoid Compounds in Shanxi Aged Vinegars Based on Hydrophobic Deep Eutectic Solvent VALLME-HPLC Method: Assessment of the Environmental Impact of the Developed Method		Molecules, 2023, 28(14), 5619			第一	高水平					
教学	教学条件		级别、批准时间			本人排名	备注				
	2021年山西省教学成果二等奖 2021年山西省一流课程(虚拟仿真实验课程)		省级, 2021 省级, 2021			第四 第六					
科研	科研条件		出版社、批准部门、奖励名称及等级、专利号等(并注明取得时间)			署名名次	备注				
	发明专利 发明专利		一种同时测定山西老陈醋中两种黄烷醇类物质的SPE-DES-HPLC方法 三相盐析萃取同时分离辣椒红色素和辣椒碱的方法(ZL201910446118.X)			第一 第二	已转化4万元 已转化1万元				