

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：微生物学

申报教师类型：教学科研型

填表时间：2024年10月23日

姓名	王琪	性别	女	出生年月	1982-07	工作部门	生命科学学院		科 研 必 备 条 件	科研项目名称	项目来源、执行时间	本人排名	资助额 (万元)	
第一学历	本科	毕业院校	太原师范学院	毕业专业	生物科学	学位	学士	授予时间		2006年	1. 基于肠道健康的短乳杆菌 M-10 胞外多糖的益生作用研究	山西省科技厅 (批准号 20210302123464)、2022/1-2025/1	1	8
最后学历	研究生	毕业院校	山西大学	毕业专业	微生物学	学位	博士	授予时间		2012年	2. 一株野生双孢蘑菇的子实体分化发育条件及驯化栽培研究	山西省科技厅 (批准号 201701D221178)、2017/7-2019/12	1	2
高校教师资格证书编号				20141410072001260						3. 传统发酵晋西北酸粥中降胆固醇乳酸菌的筛选及其对高脂模型大鼠的益生作用	山西省教育厅 (批准号 201802006)、2018/2-2020/9	1	2	
现任专业技术职务	讲师	聘任时间	2012年	近5年年度考核情况	2019:合格 2020:合格 2021:合格 2022:合格 2023:合格			4. 高粱单宁对清香型大曲白酒与山西老陈醋酿造过程中微生物的影响		横向项目、2017/5-2020/12	1	3.1		
现从事二级学科	微生物学			研究方向	微生物与功能食品			5. 高粱单宁对产蛋鸡主要肠道菌生长的影响		横向项目 (山西省农科院)、2019/5-2021/12	1	1.5		
近五年总/年均授课时数	本科生: 总 1254 课时 年均 104 课时; 研究生: 总 10 课时 年均 2 课时									6. 不同单宁含量高粱品种对清香型大曲白酒酿造过程中细菌种群的影响	横向项目 (山西省农科院)、2019/5-2021/12	1	2	
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: 本科生课程: ①2023级、生物工程、专业课、微生物学; ②2018-2023级、生物科学和生物工程、专业课、微生物学; ③2018-2023级、食品科学与工程、专业课、食品微生物学; ④2013-2019级、生物工程、专业课、生物分离工程; ⑤2018-2023级、食品科学与工程、专业课、食品微生物学实验; ⑥2013-2019级、生物工程、专业课、生物分离工程实验; ⑦2021级、生化试验班、专业课、微生物学实验; ⑧2021级、文博、专业课、微生物学实验; ⑨2021级、生物科学(初民)、专业课、微生物资源调查; ⑩校本通识课、神秘的植物生活; ⑪校本通识课、史前生物探秘 研究生课程: ①2016-2021级、生物工程、专业课、发酵工程与生物制药; ②2017级、所有专业、专业课、现代生物技术及应用					7. 不同单宁含量高粱品种对清香型大曲白酒酿造过程中真菌种群的影响	横向项目 (山西省农科院)、2019/9-2021/6	1	2	
学科职称评审组推荐意见										8. 两种工艺对山西老陈醋酿造过程中微生物种群的影响	横向项目 (山西省农科院)、2020/12-2022/12	1	1	
应到/实到人数	/	同意人数		不同意人数		备注		9. 高粱单宁对产蛋鸡肠道细菌种群的影响		横向项目 (山西省农科院)、2020/12-2022/12	1	1		
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									10. 低度高粱白酒酿造的新工艺技术	横向项目 (山西晋泰缘生物科技有限公司)、2022/9-2024/12	1	32		
学术答辩结果: 教学能力测评结果: 外审结果:									论文名称	刊物名称、发表时间及卷、期、页	本人排名	论文级别		
									[1]Postbiotic properties of exopolysaccharide produced by <i>Levilactobacillus brevis</i> M-10 isolated from natural fermented sour porridge through in vitro simulated digestion and fermentation	Journal of Food Science, 2024, 89: 3110-3128	1	高水平		
									[2]Evaluation of fermentation conditions to improve the sensory quality of broomcorn millet sour porridge	LWT-Food Science and Technology, 2019, 104: 165-172	1	高水平		
									[3]Functional characteristics of lactic acid bacteria in vitro isolated from spontaneously fermented sour porridge with broomcorn millet in Northwestern Shanxi province of China	Foods, 2022, 11, 2353	1	高水平		
									[4]响应面分析优化晋西北酸粥和糜米总酚的提取工艺	中国调味品, 2024, 49 (4): 127-133	1	二级学科学报		
									[5]短乳杆菌 M-10 产胞外多糖的发酵工艺优化	中国酿造, 2024, 43 (6): 162-167	1	二级学科学报		
									[6]晋西北酸粥源短乳杆菌 (<i>Levilactobacillus brevis</i>) M-10 安全性评估	中国调味品, 2024, 49 (7): 32-37	1	二级学科学报		
									[7]晋西北酸粥发酵液中乳酸菌的潜在益生特性	食品与发酵工业, 2019, 45 (2): 60-66	1	二级学科学报		
									[8]晋西北酸粥发酵工艺的研究	食品与发酵工业, 2017, 43 (9): 137-143	1	二级学科学报		
									教学条件	级别、批准时间	本人排名	备注		
									无	无	无	无		
									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		
									一种食品微生物检测用显微镜	实用新型专利、批准号 ZL201921287082.7. (2020.4.21)	1	已转化 3 万元		