

申报评审科研为主型副教授综合材料一览表

申报单位 生命科学与健康学院				是否属破格申报				否				2020-10-31					
姓名	王琼		性别	女	出生年月	198705		高校教龄	5		最高学历学位及 毕业时间、学校	博士研究生毕业/理学博士学位/201503/华中科技大学		现任专业技术 职务及任职时 间	讲师（高校）， 201507		
工作简历			201503 202012 武汉科技大学 讲师						海内外研修情况		201507～201508 参加“高等学校教师岗前培训”，合格 201803～201807 参加“超星教师发展直播讲堂课程学习”，合格						
担任班主任或学生课外科技活动、社会实践活动、社团组织指导教师，或院系教学科研管理工作			1、2018年获批一项湖北省大学生创新创业项目，并指导学生成功结题； 2、2019年指导学生参加第四届全国大学生生命科学创新创业大赛获二等奖； 3、2020年指导学生参加第五届全国大学生生命科学创新创业打赛获一等奖。 4、担任过一年以上院系教学秘书。						考核等次	2019年	2018年	教学质量 评价	2019年	2018年	2017年	2016年	2015年
									合格	合格	合格		优秀	优秀	合格	合格	
近五年 教学工作 情况	授课门 数	6	主要授课名称		《生物技术导论》、《生物医学进展》、《食品化学》、《肠道微生态》				是否公共 课	否	核定年教学 工作量(学时)		64	年均完成 教学工作量(学 时)		110	
任现职 以来科 （教） 研情况	奖励		时间		名称				级别和等次			本人排序					
	教学奖励情况																
	科研奖励情况																
	项目		起止时间、名称、来源、总经费（本人到账经费）						承担的具体任务及排序			状态或鉴定及时间					
	教学质量工程 项目		2020-04-2020-12，《生物技术导论》武汉科技大学2020年网络在线课程建设, 武汉科技大学, 10（						主要骨干, 排1			正在录制中/					
			2018-09-2020-09, 湖北省大学生创新创业训练（单宁酸对肥胖模型小鼠肠道微生态的调控作用），湖北省, 0.8（						实验设计, 排1			结题/					
	教研项目																
	科研项目		2020-01-2022-12, 31901700, 国家自然科学基金委, 25（						主要骨干、理论研究、系统设计, 排第1			在研/2022-12					
			2017-08-2019-08, 2017CFB196, 湖北省自然科学基金, 5(5)						实验设计与实施, 排第1			已结题/2019-08					
	论著		论文、著作名称		作者序		发表刊物（会议）名称		发表年月		署各单位			刊物类别（收录检索）			
	代表论文		Effect of gelatinization processing on the antioxidant, digestion , and physicochemical properties of wheat starch enhanced with tannic acid		通讯作者		LWT – Food Science and Technology		2020-05		武汉科技大学			A2(中科院2区)			
			Enhanced osteogenic differentiation of bone mesenchymal stem cells on magnesium-incorporated titania nanotube arrays		通讯作者		Colloids and Surfaces B: Biointerfaces		2019-04		武汉科技大学			A2(中科院2区)			
	其他论文		The influence of Konjac glucomannan on the functional and structural properties of wheat starch		通讯作者		Food Science & Nutrition		2020-06		武汉科技大学			B(SCI)			
			Resveratrol improves osteogenic differentiation of senescent bone mesenchymal stem cells through inhibiting endogenous reactive oxygen species production via AMPK activation		通讯作者		REDOX REPORT		2019-01		武汉科技大学			B(SCI)			
			Expression of Puroindoline a in durum wheat affects milling and pasting properties		第一作者		Frontiers in Plant Science		2019-04		华中科技大学，武汉科技大学			A2(中科院2区)			
			Co-expression of high-molecular-weight glutenin subunit 1Axl and Puroindoline a（Pina）genes in transgenic durum wheat（Triticum turgidum ssp. durum）improves milling and pasting quality		第一作者		BMC Plant Biology		2019-04		华中科技大学，武汉科技大学			A2(中科院2区)			
			Effect of high-temperature treatment on the mechanical and thermal properties of phenolic syntactic		通讯作者		Polymer Engineering & Science		2018-12		洛阳尖端技术研究院，深圳光启高等理工研究院，武汉理工大学，武汉科技大学			B(SCI)			

任现职以来科研情况	其他论文	Tannins Improve Dough Mixing Properties through Affecting Physicochemical and Structural Properties of Wheat Gluten Proteins	第一作者	Food Research International	2015-03	华中科技大学	A2(中科院2区)
	代表著作						
	其他著作						
	专 利	名 称	排 序	专利类别	申请时间	专利号	是否授权
思想政治表现 师德师风情况 鉴定意见		党组织负责人： 单位党组织公章：			单位审核 推荐意见	负责人： 单位公章：	