



姓名：张献领

职称：讲师

研究方向：烹饪科学与食品加工

技能证书：中式烹调师高级技师

■ 个人学习经历

2004-2009 河南科技学院，烹饪与营养教育专业，学士

2015-2017 安徽农业大学，食品加工与安全专业，硕士

■ 个人工作经历

2009-2010 安徽新东方烹饪学校，教师

2010-2017 安徽科技学院，助教

2017-至今 安徽科技学院，讲师

■ 主讲课程

烹调工艺学、烹饪原料学、课堂教学技能、食品雕刻与盘饰、教学法基本功训练等。

■ 教科研项目

1、主持，2017 年四川省教育厅川菜发展研究中心课题，黑芝麻豆渣酥糖开发研究，项目编号 CC17Z18，0.6 万

2、主持，2021 年四川旅游学院烹饪科学四川省高等学校重点实验室课题，菌菇米汤川式冒菜调料包的开发与应用研究，项目编号：PRKX2021Z10，0.8 万

3、主持，2021 年安徽厨哈哈食品有限公司校企合作项目:菌菇米汤川式冒菜调料包的开发，3 万

4、主持，2022 年安徽巧依食品有限公司校企合作项目:烘焙系列产品及烘焙设备开发，18 万

5、主持，2022 年省教育厅教研项目 1 项，1 万

6、主持，2024 年省教育厅科研项目 1 项，10 万

■ 成果

发表教科研论文 10 余篇，授权发明专利 1 项。指导大学生创新训练项目：国家级 4 项，省级 4 项，校级 3 项。指导学生参加省级学科竞赛，获得一等奖 2 项，二等奖 3 项，三等奖 3 项。2015 年校级教坛新秀，2024 年优秀共产党员