|  |
| --- |
| 烹饪科学四川省高等  学校重点实验室  资助项目 |

|  |
| --- |
| 项目编号： |

**XXXXXX（课题名称）**

结题报告书及成果材料

X X X（单位）

X X X课题组

20XX年X月X日

**目录**

**一、烹饪科学四川省高等学校**

**重点实验室开放基金项目结题验收表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 |  | | | | 课题编号 |  |
| 起止时间 |  | 研究单位 |  | | 项目负责人 |  |
| 项目类别 | 1．重点 2. 一般 3. 后期资助  项目 项目 项目 | | | | 项目拨款  总额(万元) |  |
| 项目完成情况(简要说明项目完成结果、发表论文、实物、培养研究生、学科建设及获得其它资助等有关情况)： | | | | | | |
| 所在单位科技处验收意见  （单位盖章）  年 月 日 | | | | 烹饪科学四川省高等学校重点实验室验收意见：  （单位盖章）  年 月 日 | | |

**二、任务书**

（2017年之前立项的项目可用申报书代替）

**三、立项通知**

**四、烹饪科学四川省高等学校**

**重点实验室开放基金项目工作总结**

*（工作总结包括的内容）*

1、项目背景、来源、课题组成员。

2、主要研究内容及研究方法。

3、主要研究成果。特别要说明主要的科学发现和创新之处，并有具体的内容和必要的数据。

4、研究成果的科学意义和应用前景；学术界的反映和引用。

5、与任务书（或申报书）的预期研究进展和成果比较，存在哪些问题，说明原因。

**五、烹饪科学四川省高等学校**

**重点实验室开放基金项目技术报告**

*包括的内容*

包括项目研究的动态与现状、采用的技术方案、工作路线、实验方法、具体研究结果、技术指标、数据、技术方案论证、技术特征、总体性能指标与国内外同类先进技术的比较、技术成熟程度、对社会经济发展和科技进步的意义、推广应用的条件和前景、存在的问题等基本内容

**六、烹饪科学四川省高等学校**

**重点实验室开放基金项目结题经费使用报告表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目编号： | | | | | | |
| 总经费 | | 资助金额 | | | 自筹金额 | |
|  | |  | | |  | |
| 支出项  目明细 |  | 名称 | 型号规格 | 金额（元） | | 其它说明 |
| 仪器购置 |  |  |  | |  |
| 材料试剂 |  |  |  | |  |
| 学习差旅 |  |  |  | |  |
| 科研协作 |  |  |  | |  |
| 文献/出版物  版面费 |  |  |  | |  |
| 交通及  通讯费 |  |  |  | |  |
| 专家级研究生劳务支出 |  |  |  | |  |
| 科研  管理费 |  |  |  | |  |
| 其他费用 |  |  |  | |  |
| 经费  结余  总额 |  | | | | | |

**七、烹饪科学四川省高等学校**

**重点实验室开放基金项目科技成果推广应用表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 |  | | | | | | | |
| 项目负责人 |  | | E-mail | |  | 电话 |  | |
| 项目简介  （300-500字） |  | | | | | | | |
| 应用范围 |  | | | | | | | |
| 主要技术指标 |  | | | | | | | |
| 开发程度 | □图纸 □实验室模型 □工作样机 □中试小批量生产 □工业化生产 □(其它) | | | | | | | |
| 投资预算 |  | | | | | | | |
| 生产条件 |  | | | | | | | |
| 生产能力 |  | 年产值 | |  | | 利润率 | |  |
| 合作方式 | □合作开发 □技术转让 □ (其它) 技术应用 | | | | | | | |
| 产品市场及经济效益预测 |  | | | | | | | |

**八、研究过程相关证明材料**

（产品照片或其他辅助材料等）

**九、成果材料**

（包括符合结题要求的成果证明，论文、专利等）。