



TUST NEWS
科大新闻

搜索



生物学院两名教师入选2020国家级特邀白酒评酒委员 产学研深度融合见实效 高技能人才培养结硕果

发布时间: 2021-02-01 浏览量: 131 作者: 来源: 生物工程学院

近日,由中国酒业协会发起的第四届全国白酒品酒职业技能竞赛决赛落幕,我校生物工程学院张翠英教授、郭学武副研究员被聘为2020国家级特邀白酒评酒委员,这是我校在与行业对接、人才技能孵化培养方面取得的又一项有效成果。

全国白酒品酒职业技能竞赛是国内白酒品评的最高专业水准的赛事,每5年进行一次换届考试,以规格最高、技术难度最大、考核最为严格著称,是业界翘楚的一次大比武、大竞技。今年全国有近万人报名参加选拔赛,参赛选手均为行业精英、科研高手,可谓是群英荟萃。通过层层筛选,近150家酒企及科研院校的400多名白酒品酒师进入决赛。

我校是我国首批4所轻工类本科院校之一,是中国北方乃至全国最重要的酿酒理论和技术发源地之一,已有60多年的历史。学校“发酵工程”学科始建于1958年,1984年获得硕士学位授予权(第二批),1993年获得博士学位授予权,是国内最早三个发酵工程博士点之一。在酿酒领域建设有国家劳动和社会保障部轻工行业特有工种“酿酒行业职业技能鉴定站”,为中国发酵协会常务理事单位、教育部高等学校生物工程与生物技术专业教学指导分委员会委员单位。

发酵工程学科的发展浸润着老一辈专家多年奋斗的足迹,金培松教授、袁庆辉教授、戴仁泽教授、张克旭教授、邹海晏教授、肖冬光教授等,为我国工业微生物学、生物反应器、啤酒、氨基酸、酒精和白酒工业的发展做出了重要贡献,对发酵工程学科的发展贡献了毕生的经历。学校先后在酿酒行业培养了一大批杰出人才,河北衡水老白干酿酒(集团)有限公司副董事长张志民、山西杏花村汾酒集团有限责任公司总工程师杜小威、陕西西凤酒股份有限公司副董事长、总经理贾智勇等均为我校校友。

学校与英国赫瑞瓦特大学在酿酒领域开展合作,建立中英联合酿酒实验室,并举办有生物工程(酿造与蒸馏)专业本科联合培养、威士忌暑期学校等。依托国家级实验教学示范中心、知行卓越创新实验室等育人平台,定期开展大学生品酒大赛、夜光杯自酿葡萄酒大赛、琼糯酪香自酿糯米酒大赛、醴泉白酒文化节等创新实践活动,指导学生在全国大学生品酒大赛等相关赛事中取得了一系列优异成绩。