吉林省葡萄酒"双师双能型"教师培训

关于举办吉林省葡萄酒"双师双能型"教师培训的通知

各高校:

为了进一步深化产教融合,推进高等学校转型改革,加强高校"双师双能型"师资队伍建设,进一步提升专业教师的实践能力和教学科研水平,更好地发挥基地师资培养培训的作用,通化师范学院食品科学与工程学院作为吉林省葡萄酒"双师双能型"教师培养培训基地,拟于2022年11月26日开展葡萄酒文化、生产、检测等方向的培训。具体安排如下:

一、培训对象

吉林省高校相关专业教师

二、培训内容

主要围绕葡萄酒文化与发展、葡萄酒酿造技术与设备、葡萄酒酵母的生产及葡萄酒检测等内容展开。

三、培训时间

2022年11月26日, 上午 8:00—12:30 下午13:00—17:30

四、培训形式与参与方式

培训采用云端授课与在线交流形式。

参与方式:下载钉钉APP,扫描右方二维码加入"吉林省葡萄酒双师 双能教师培训"群,参与在线培训与交流。

五、培训费用

本次培训免收培训费



六、培训证书

经考核合格,培训结束后颁发结业证书。

七、培训按排

日期	时间	主题方向	主讲专家	所属单位
11月26日 星期六 上午	8:30—10:00	葡萄酒文化与发展	李巍	通化通天酒业 有限公司
	10:00—11:30	山葡萄酒酿造技术 及设备	王军	通化通天酒业 有限公司
11月26日 星期六 下午	13:00—14:30	葡萄酒、果酒、配 制酒检测技术、检 测方法分析	徐刚	国家果酒及果蔬饮品 质量监督检验中心
	14:30—16:00	葡萄酒酵母的选育和生产应用	许引虎	安琪酵母股份有限公司生物技术研究院 酿酒研究所

八、培训报名

请参加培训教师于11月26日前将回执单(见附件1)或依回执单内容将个人信息发送至邮箱<u>liupeng9405@163.com</u>,培训结束后,工作人员根据回执信息发送电子版结业证书。

培训联系人: 刘鹏老师, 电话: 19843488002

吉林省葡萄酒"双师双能型" 教师培养培训基地

(通化师范学院食品科学与工程学院代章)



培训专家简介



王军

正高级工程师、国家一级品酒师、国家高级酿酒师、国家葡萄酒专家委员会委员、全国葡萄酒评酒委员会委员、全国酿酒标准化技术委员会委员、国际酿酒师联盟和法国酿酒师协会国际评委、通化市葡萄酒产业联盟技术委员会主任委员、通化师范学院客座教授。

从事葡萄酒行业37年,曾担任通化葡萄酒股份有限公司总酿酒师、 技术总监及公司总经理,杭州东方文化园旅业集团辽宁北纬41度酒业有 限公司总经理,现任通化通天酒业有限公司首席酿酒师。



李巍

通化通天酒业有限公司党支部书记、优秀共产党员、副总经理。食品检验工一级(高级技师)、工程类工程师、国家葡萄酒酿酒师, "长白山野生葡萄酒酿造技艺"非物质文化遗产传承人,吉林省食品协会葡果酒专家组专家组委、秘书长,吉林省葡萄酒产业技术创新战略联盟秘书长、通化葡萄酒协会党支部书记、副秘书长、通化师范学院客座教授。



徐刚

国家果酒及果蔬饮品质量监督检验中心主任,通化师范学院客座教授。

2005年工作于通化市产品质量检验所至今,专注于食品检验和实验室建设工作。承担了通化市产品质量检验所、吉林省长白山人参特产质量检测中心和国家果酒及果蔬饮品质量监督检验中心的建设工作,并顺利通过资质评审。连续4年参与了酒类食品国家监督抽查、吉林省葡萄酒监督抽查的检验工作。近两年完成了通化市市场监督抽查工作。连续4年被通化市干部继续教育培训中心聘为讲师。



许引虎

高级工程师、国家一级品酒师、高级酿酒师、国家级评酒委员、中国食品科学技术学会理事、第十届"金葡萄创业奖"获得者。

长期专注于酵母及酵母提取物、酿酒辅料的产品开发、生产工艺与应用研究,多年服务于中粮、张裕、青啤、威龙、百威等行业巨头,拥有丰富的专业理论和实战经验。发表论文40余篇,编译专著1部,授权发明专利13项,成果鉴定2项,省部级等科技奖励7次(4次主持),获聘华中农业大学、河南大学、三峡大学研究生行业导师。

附件:

吉林省葡萄酒"双师双能型"教师培养培训报名回执单

姓名	性别	工作单位	职务/职称	电子邮箱