

武汉生物工程学院

武生院办函〔2021〕1号

关于开展武生院首届糯米酒酿制能手 评选的通知

各有关学院、部门：

为弘扬“劳模精神、劳动精神、工匠精神”，促进我校下一步兴办糯米酒产业，遴选一批具有糯米酒酿制潜能的实用人才，学校经研究决定，特面向生命科学与技术学院、食品科技学院、后勤集团及烹饪培训学院和其他单位确有酿制糯米酒实践经验的教职工，按照“共建共享”的理念，开展首届糯米酒酿制能手评选，科普传统糯米酒酿制工艺，现将有关事项通知如下：

一、评选规模

参赛人数 20-28 人

二、评选程序

（一）评选报名：生命科学与技术学院、食品科技学院、后勤集团、烹饪培训学院报名参赛的教职工，请将参赛人员报名表（见附件）于 2021 年 1 月 13 日晚上 22 点前报科技处；其他单位的参赛报名者，直接联系科技处报名。联系人：杨学领，电话：89648050，QQ：13457577。

（二）物资领取：参赛者前往指定地点领取酿酒糯米和酒曲等原料（具体地点另行通知）。

(三) 米酒制作: 各参赛者独立制定酿酒方案, 亲自实施, 确保在 2021 年 1 月 20 日左右能够完成糯米酒的所有酿制工作。

三、评选办法

(一) 参评者在 2021 年 1 月 20 日左右将酿制的糯米酒提供给科技处统一保存, 以便进行后续评选工作;

(二) 由科技处组织专家进行现场品鉴会和糯米酒酿制能手评选, 具体评选与激励方案另行制定。

四、工作要求

(一) 科技处做好糯米酒酿制能手评选组织和服务工作。

(二) 采购中心、烹饪培训学院负责统一采购糯米酒酿酒酒曲及米酒保存容器, 确保在 3 日内到货, 以便提供给参赛者。

(三) 后勤集团负责提供酿酒糯米原料, 要求分装出 28 袋(2 斤/袋)。

(四) 生命科学与技术学院、食品科技学院、后勤集团、烹饪培训学院分管科研工作(或主持工作的)负责人在本单位尽快进行线上组织动员, 每个单位遴选 4-5 名参赛者, 其他单位参赛者自愿报名后, 由科技处负责资格审核。

(五) 参赛者要严守食品安全规范, 亲力亲为, 尽快组织实施, 精心制作, 实事求是展示自己的真实酿酒技艺水平。

附件: 武生院首届糯米酒酿制能手参赛人员报名表

武汉生物工程学院科技处

2021 年 1 月 12 日

科技处

附件：

武生院首届糯米酒酿制能手参赛人员报名表

序号	姓名	部门	联系电话	QQ 号
1				
2				
3				
4				
5				
6				

