表01

呈报单位： 现专业技术职务： 教授 任现职年限： 1 申报岗位名称及等级： 教学为主型三级教授

**烟台大学教师岗位申报情况一览表**

一、基本情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 赵玉平 | 性别 | 男 | 出生年月 | 1964.03 |  |
| 参加工作时间 | 1987 | 高校教龄 | 30 | 健康状况 | 健康 |
| 现专业技术职务 | 教授 | 获得资格时间 | 2014.12 | 首次聘任时间 | 2015.01 |
| 任现职以来各年度考核结果 | 2012 优；2013　合格2014　合格，2015合格2016　优 | 课堂教学评价结果 | （2011.9.1-2016.8.31）（38.52，13.49，10.71，3.62，32.64） |
| 二、年资情况 |
| 学习经历 | 学历 | 起止时间 | 学校 | 学位 | 所学专业 |
| 本科 | 1983.09-1987.07 | 山西师范大学 | 理学学士 | 生物教育专业 |
| 研究生 | 1990.09-1993.05 | 天津轻工业学院 | 工学硕士 | 食品工程专业 |
| 研究生 | 2000.09-2004.05 | 天津科技大学 | 工学博士 | 发酵工程专业 |
|  |  |  |  |  |
| 进修情况 | 起止时间 | 进修单位 | 进修内容 |
| 2005.05-2007.12 | 江南大学博士后流动站，烟台张裕集团有限公司博士后工作站 | 轻工技术与工程博士后 |
| 工作简历 | 起止时间 | 工作单位 | 从事何种专业技术工作 | 职务 |
| 1987，7-1990，91993，4-2002，91993，6-2000，62002，9-2004，82004，8-2014，122015，1- | 山西师范大学山西师范大学山西尧盛天然食品公司山西师范大学烟台大学烟台大学 | 助教微生物学实验教学讲授微生物学、饮料工艺学等新产品开发和产品质量管理多门课程授课多门课程授课、研究生培养多门课程授课、研究生培养 | 助教讲师总工程师副教授副教授教授 |

三、近五年以来符合申报岗位业绩条件及其他工作业绩综述

|  |
| --- |
| 第一段本人符合《烟台大学教师岗位设置管理与聘用实施办法》业绩条件规定，任职以来，已满足申报教学为主型三级教授业绩条件（4）下列条件：烟台大学教改项目“葡萄酒的那些事儿”慕课**。** 第二段介绍其他业绩情况一、学科建设及教学其他获奖1．省级学科竞赛一等奖首位指导教师**“山东省第三届大学生医药实验技能大赛一等奖指导教师”**。2.获得学校资助立项建设的在线课程**“葡萄酒的那些事儿**”等同于校级教研项目；3.山东省高水平应用型立项建设专业（群）-食品科学与工程专业负责人；4.任现职以来一直担任本科生导师，被授予“2014和2016年二度导师标兵”；5. 参与了食品科学与工程专业人才培养方案二次修订，创建了有效实践教育模式；6. 2013年烟台大学第五届教学成果奖一等奖，为4/5，指导本科生参加科技创新和创业获校奖。7. 2015-2016学年指导青年教师岳喜典开展系统系列教学工作。8. 坚持不懈地进行着《食品工艺综合实验》的“果蔬加工综合实验教学”的实验室建设。二、教学工作1. 2012年8月成为山东省精品课程《微生物学》的主讲人之一；2. 五年来以第一作者发表教改论文3篇；3. 2014参编高等学校教材十二五规划教材《饮料工艺学》，共2万字。4.学术讲座　2015年11月和12月在中韩教师和学生交流过程中开展了二次学术讲座。5. 所指导的硕士研究生郑向平获2012年国家奖学金，2014年烟台大学优秀硕士毕业论文；6. 指导的本科生获得烟台大学优秀学位论文孙蕾蕾(2012),渠飞翔(2013)，田家浩（2016）。7. 2012，2013年指导本科生(渠飞翔，孙蕾蕾）以第一作者发表两篇核心期刊，本人为通讯作者。三、科研工作1. 主持完成了纵向课题山东省自然科学基金（ZR2011CM026）“白兰地陈酿过程中挥发性芳香族成分演化机理研究”的结题。2. 在东北开展葡萄酒的有效降酸工作，小试、中试实验已经得到了对方满意，正在洽谈合作事宜。3. 与山东省最大的苹果醋酿造企业－烟台绿杰股份有限公司开展苹果醋、水果酵素的合作开发，正在建立战略合作。4. 已经与烟台张裕集团有限公司开展长期合作，目前正在研究“小气候等因素对葡萄酒品质的影响“和”冰葡萄酒工艺参数的优化及新产品开发“。5. 与山东烟台酿酒有限公司醴泉酒业分公司合作，开展了“干烈葡萄蒸馏酒沉淀物的检测分析”研究，解决了白酒中的沉淀难题。6.第一作者或通讯作者论文 14 篇，其中：核心期刊论文 9 篇，EI论文2篇，SCI论文3篇。四、服务地方经济及获奖1. 2013年获得中国酒业协会科学技术三等奖，“现代风味导向技术在高档白兰地酿造中的应用（CN-ZJKJJ-JB-GR201230206）”，2/8；2. 2013年获得烟台市科技进步三等奖“国产优质白兰地酿造关键技术开发及产业化应用(JB2013328-2)”. 2/93. 产品获奖：与张裕集团的合作开发研究使张裕的白兰地品质得到显著提高，可雅XO 和VSOP 白兰地分别获得2012 年(伦敦)和2015 年(布鲁塞尔)国际烈酒大赛银奖和特别银奖等。 |
| 本人承诺：所提供的个人信息和证明材料真实准确，对因提供有关信息、证件不实或违反有关规定造成的后果，责任自负。签字：  年 月 日 |

四、教学工作情况

|  |
| --- |
| 1、任现职以来完成课堂教学工作情况（五年内平均学时98.6，平均工作量667.3） |
| 起止时间 | 讲授课程名称 | 课程类型 | 学生人数 | 授课对象 | 总学时数 | 工作量 |
| 2011.9-2012.1 | 微生物学果蔬加工工艺学 | 专业专业 | 84100 | 本科本科 | 6432 | 222.38 |
| 2012.2-2012.7 | 化工课程设计毕业论文科研训练等 | 专业专业专业 | 92 | 本科 |  | 282.15 |
| 2012.9-2013.1 | 微生物学文献检索与综述果蔬加工工艺学 | 专业专业专业 | 7813886 | 本科本科本科 | 573434 | 401.6 |
| 2013.2-2013.7 | 化工课程设计毕业论文科研训练等 | 专业专业专业 | 84 | 本科 |  | 305 |
| 2013.9-2014.1 | 微生物学文献检索与综述果蔬加工工艺学 | 专业专业专业 | 872360 | 本科本科本科 | 483232 | 290.07 |
| 2014.2-2014.7 | 食品工程课程设计毕业论文科研训练等 | 专业专业专业 | 103 | 本科 |  | 259.44 |
| 2014.9-2015.1 | 微生物学 | 专业 | 86 | 本科 | 48 | 421.15 |
| 2015.2-2015.7 | 食品工程课程设计毕业论文科研训练等 | 专业专业专业 | 93  | 本科 |  | 326.00 |
| 2015.9-2016.1 | 微生物学食品专业导论果蔬加工工艺学 | 专业专业专业 | 201929 | 本科本科本科 | 48 3232 | 390.88 |
| 2016.2-2016.7 | 食品工程课程设计毕业论文科研训练等 | 专业专业专业 | 102 | 本科 |  | 438.00 |
| 2、教学效果综合评价结果 |
| 2011-12良、2012-13良、2013-14优、2014-15良、2015-16良 |

五、符合条件的教学科研项目

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 时间 | 名称 | 位次 | 批准机构 | 级别 | 经费 |
| 2015.10 |  “葡萄酒的那些事儿”慕课 | 1/12 | 烟台大学 |  | 13万 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

六、符合条件的学术成果（成果类别为论文、著作、教材、专利等）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 时间 | 类别 | 名称 | 位次 | 刊物名称及期号 | 收录情况 | 影响因子 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

七、符合条件的荣誉称号和获奖情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 时间 | 获奖成果名称 | 批准机关 | 奖励名称等级 | 位次 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

八、单位推荐意见

|  |
| --- |
|  　　　　　　　　　　　　　 负责人签字： （公章） |

说明：

1. 教学情况、项目、获奖等栏目只填写符合“基本条件”和“申报条件”的业绩内容，其它业绩情况在综述栏目内概述。
2. 表中灰色说明请填表时自行删除。