

2025 年四川省职业教育教学成果奖 申报书

成果名称	根植地方 产教互嵌： 高职酿酒技术专业“四新驱动”建设改革与实践
成果完成人姓名	伍小兵、赵东、彭春芳、曾欣、王赛、熊兵 陈卓、羊小艳、梁宗余、邹玉锋、李林蔓、李声睿
成果完成单位名称	宜宾职业技术学院 宜宾五粮液股份有限公司、四川省酒业协会
教育类别	<input checked="" type="checkbox"/> 学历教育 <input type="checkbox"/> 培训
成果来源	<input type="checkbox"/> 中职学校 <input checked="" type="checkbox"/> 高职专科学校 <input type="checkbox"/> 高职本科学校 <input type="checkbox"/> 普通高校 <input type="checkbox"/> 研究机构 <input type="checkbox"/> 行业企业 <input type="checkbox"/> 其他
专业类别	49-食品药品与粮食大类
成果类别	<input type="checkbox"/> 立德树人 <input checked="" type="checkbox"/> 专业建设 <input type="checkbox"/> 三教改革 <input type="checkbox"/> 育人模式 <input type="checkbox"/> 管理创新 <input type="checkbox"/> 校企合作 <input type="checkbox"/> 育训并举 <input type="checkbox"/> 质量评价 <input type="checkbox"/> 综合改革 <input type="checkbox"/> 教师培养培训
成果网址	https://jxcgj.ybzy.cn/cg2.htm
推荐序号	0 4 4 0 2
代 码	2 4 0 1 2 1
推荐单位（盖章）	宜宾职业技术学院
推 荐 时 间	2025 年 9 月 30 日

四川省教育厅 制

承诺书

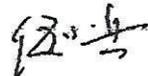
本人申报 2025 年四川省职业教育教学成果奖，郑重承诺：

1.对填写的各项内容负责，成果申报材料真实、可靠，不存在知识产权争议，未弄虚作假、未剽窃他人成果。

2.成果奖评审工作期间，不拉关系、不打招呼、不送礼品礼金，不得以任何形式干扰成果奖评审工作。同时，对本成果的其他完成人提醒到位，如有违反上述规定的情况，接受取消参评资格的处理。

3.成果获奖后，不以盈利为目的开展宣传、培训、推广等相关活动。

4.本成果已获得省级及以上教学成果奖（ 年四川省 等奖、 年国家级 等奖，若有此类情况请填写，无此类情况请在空白处划斜线），但在原有基础上有特别创新。

成果第一完成人（签字）：

2025 年 9 月 30 日

1. 成果简介

(1) 成果背景

《成渝地区双城经济圈建设规划纲要》明确指出：**要发挥宜宾等地区的白酒品牌优势，建设特色产业集群。**宜宾作为中国白酒核心产区，在四川省万亿级食品饮料产业中具有不可替代战略地位。2012年宜宾职业技术学院启动国家骨干校建设项目，2013年与五粮液集团共建**五粮液技术学院**，同年依托四川省教改课题“基于五粮液生产过程核心技术的课程建设”开始根植地方白酒产业建专业探索，于2016年形成方案并实践，专业建设取得显著成效。

(2) 成果内涵

成果针对酿酒专业实训条件、课程体系、教师能力、教学模式与酿酒产业脱节问题，基于三螺旋理论，提出“产业滋养专业、专业反哺行业”专业建设主张，探索出地方高职院校与本土产业同频共振“四新驱动”专业共建路径。基于实践探索，**形成专著《地方高职院校高质量发展的路径研究》。**

实践新场域。基于实体模式建成紧密型产学研合作平台“五粮液技术学院”；基于复刻模式建成涵盖浓香白酒生产6大环节、36个岗位的生产性实训基地；基于孪生模式建成虚拟仿真实训基地，配套虚拟仿真软件、近红外光谱仪+大数据平台及数字孪生平台。

课程新体系。精准绘制覆盖浓香白酒“种-酿-选-陈-调”关键环节5大核心岗位能力图谱，形成“1个平台+5大核心模块+N个岗位课程包”课程体系，建成专业系列教材20种、优质在线课程27门。

匠师新团队。依托职教集团、市域产教联合体、行业共同体，组建“三元”跨界教学团队，牵头编制全国专业教学标准、行业技术标准19项，联合开展企业横向课题49项，定制化培训12335人。

教学新路径。对接酿造岗位要求构建“五功”能力生成路径，基于白酒生产过程构建“五次进厂”实践路径，依循“尖庄-五粮醇-五粮春-五粮液”四阶技师晋升标准构建“四师晋级”智评路径。

(3) 成果成效

成果实践以来，受益学生 5000 余名、酒企 160 余家，培养酒类国家级评委（行业最高殊荣）6 名、省级评委 16 名。成果在全国高职酿酒专业领域实现**六大首创**：国家级生产性实训基地、国家级虚拟仿真实训基地、白酒酿造专业系列教材、酿酒国规教材、国家级在线精品课程、国家级教师创新团队。专业连续五年位列高职酿酒序列“金平果”竞争力**排行前三，两次登顶**。成果辐射至贵州轻工职大、江苏农牧科技职院等省内外 70 余家单位，光明日报、人民网、中国教育电视台等报道 70 次，为职业院校专业建设提供可借鉴的“宜宾样本”。

成果获得 2025 年校级教学成果特等奖。

2. 主要解决的教学问题及解决方案

(1) 教学问题

- ①实训条件滞后，与酿酒生产环境不匹配
- ②课程内容脱节，与酒企生产任务不协调
- ③教师能力不足，与酿酒产业转型不适应
- ④教学路径偏离，与酒企岗位要求不匹配

(2) 解决方案

①共建实践新场域，驱动产业资源成为专业实训真场地

实体模式建产业学院。与五粮液共建权属明晰、资源联合、融合办学、管理科学的紧密型产学合作实体——五粮液技术学院、白酒技术研究所，聘请五粮液技术总工赵东担任名誉院长。

复刻模式建实训基地。以 1:0.3 比例复刻制曲、酿造、灌装三大车间，涵盖浓香白酒生产 6 大环节、36 个岗位、130 个工位。

孪生模式建数智平台。针对白酒酿造“周期长、难重现”实训痛点，建设虚仿实训基地、数字孪生平台，开发全流程虚仿软件 52 个。

②共构课程新体系，驱动生产任务成为白酒教学真内容

“五字流程”建体系。通过调研成渝核心产区规上酒企，梳理典型工作任务与岗位能力，持续更新“种-酿-选-陈-调”核心岗位能力图谱，对应开发课程模组。

“数酿融合”建课程。构建文化浸润为主、智能通识为辅的 1 个平台课程层，5 个聚焦白酒生产核心技术模块课程群，基于培训课程转化 N 个岗位拓展课程包。

“四个支撑”建资源。融合企业标准、生产任务、数智技术及科研成果，开发课程标准、编写课程教材、配置实训装备、建设数字资源、搭建资源库。

③共组匠师新团队，驱动技术变革与师资素能提升真互哺

产业导师带队伍。建大师（劳模）工作室2个，聘产业导师12名，联合制订国家专业教学标准及17项白酒行业标准，共建专业教材20种、优质课程27门。

校企双师驻窖池。在五粮液523、517车间建教师流动站，教师驻企共研数字化复刻，研发酿酒原料快速检测近红外光谱仪，攻克入窖酸度控制等工艺瓶颈6项。

校企共融互提升。针对酒企个性化需求，团队共同定制开发“菜单式”培训项目，转化为学生拓展课程包13个。

④共筑教学新路径，驱动教法改革与酿造岗位能力真融合

五功精进。贯通样本训练、跟岗实操等127个生产项目，训练看酒花眼功、辨香气鼻功、品酒级舌功、准操作手功、精配比算功。

五次进厂。一进生产性实训基地见习酿酒生产；二进虚仿实训基地模拟酿酒；三进校内虚实双基地循环完成酿酒技能训练；四进校外实训基地贯通酿酒全流程；五进企业顶岗实习。

四师晋级。对接“尖庄-五粮醇-五粮春-五粮液”四阶技师晋升标准，将“五功”精进目标细化为127项训练项目、301个关键考核指标，构建“四师晋级”评价路径。

3. 创新点

中国科学院成都科技查新咨询中心查新结果显示：未检索到和本委托项目查新点内容完全相同的公开文献报道。

(1) 嵌入式共生，形成了根植中国酒都的“产业滋养专业、专业反哺行业”共生新理念

成果基于三螺旋理论系统构建“产业-行业-专业”共生逻辑，提出“产业滋养专业、专业反哺行业”鲜明主张。一是行企深度参与实训基地共建、专业课程设计和师资共享，将白酒酿造工艺、智能生产等前沿技术转化为教学资源，使专业教育始终与产业需求保持动态同步；二是科研攻关、技术咨询和人才定制培养，为行企提供创新动能；三是共生互哺形成“人才-技术-市场”闭环循环，行企获得高技能人才、院校获得真实研发场景、学生获得就业竞争力，推动宜宾白酒产业集群智能化、绿色化转型。

共生理念不仅解决了产教脱节难题，更助力**宜宾建成西南唯一的产教融合型城市、国家级市域产教联合体。**

(2) 数智化赋能，建立了服务川酒新质生产力发展的“传承+创新”专业建设数字化转型模式

成果以非遗技艺活态传承为根基，以数字技术创新赋能为引擎，以“数智+基地、课程、师资、教学”为突破，形成“传承-创新-反哺产业”专业建设新生态。一方面，联合国家级非遗技艺传承人数字复刻古法酿造技艺、开发《白酒酿造技术》等教材，通过“拜师学艺+五次进厂”培养非遗传承后备人才；另一方面，瞄准白酒产业“智改数转”需求，建设白酒酿造数字应用场景、搭建白酒大数据平台、研发近红外光谱检测技术等，完成专业建设数字化转型升级。

成果建成国家级虚拟仿真实训基地、在线精品课程、白酒数字化酿造产教融合实践项目，连续两年入选教育部职业教育示范性虚拟仿真实训基地典型案例。

（3）实战化重组，创构了“五酿浸润、五项贯穿、四阶晋升”三维耦合的教学新路径

成果通过**五酿素养浸润**（酿智、酿技、酿品、酿行、酿心）立体化培养，打破传统技能教学单一维度；以**五项功夫贯穿**（手功、眼功、鼻功、舌功、算功）形成螺旋式能力进阶链，将抽象素养培养转化为可操作的教学行为；创新性设计**四阶技师晋升**的成长坐标，通过阶梯式认证机制实现人才孵化。成果教学路径将素养培养与技能训练进行基因级融合，同时通过功夫量化指标破解素养培养虚化难题，使“酒都工匠”具象为可观测、可复制的教学动作；搭建评价晋升体系引入动态认证机制，实现人才成长与产业需求的实时校准。

成果教学路径获省级课程思政典型案例、课堂革命典型案例。

4. 推广应用效果

(1) 应用效果

人才培养成效显著。与五粮液联合开展省级现场工程师培养及教育部现代学徒制试点项目，累计培养学生超 5000 人。毕业生本地（行业）就业率 86.19%，90% 学生成长为“白酒金三角”技术骨干，400 余人成长为五粮液等企业技术管理人才。学生获国省级技能竞赛奖项 90 项，22 人受聘酒类国省级评委，持续为产业注入创新活力。

教师实战提能显著。获批国家级职业教育教师创新团队，负责人获黄炎培职业教育“杰出校长奖”；涌现出一批省级优秀教师与教书育人名师。团队还荣获中国酿酒大师、全国劳动模范、省级高技能人才培养及教育工作先进集体等高级别荣誉。

专业建设内涵提升。专业连续五年位列高职酿酒序列“金平果”竞争力排行前三、两次登顶；入选省级“双高”专业群，通过省优质高职院校建设项目验收，建成国家级实训基地 2 个、国省级精品在线开放课程 4 门、编著白酒系列教材 20 种（国省规划教材 4 种）；牵头制订教育部白酒酿造技术专业教学标准；建成省级“三全育人”综合改革试点院（系）。

服务酒业能级跃升。牵头国家市域产教联合体优质白酒产业专委会、全国白酒数字化酿造产教融合共同体。为五粮液等提供定制化培训 12335 人，培训人日超 5 万，制定行业标准 17 个，获授权专利 34 项、软著 12 项，并获中国食品工业协会科技奖一等奖。服务宜宾酒企横向课题 49 项，到账经费 312.8 万元，助力企业增收 1500 余万元。连续承办省市级白酒品评职业技能大赛与行业职工品酒技能比赛 5 届。

(2) 推广效果

辐射示范影响广泛。《白酒酿造技术》国家在线开放课程被 37 所高职院校选用，累积选课人数 34799 人；白酒系列教材被 110 所院校选用，近五年征订 6 万余册；虚实共生的实训基地建设经验辐射 70 余所中高职院校，虚拟仿真资源被 7 所本科、29 所高职采用；牵头组建“澜湄职业教育联盟”，举办国际论坛 2 次；编制埃塞俄比亚国家（酒精和非酒精饮料加工技术员 2-3 级）职业标准 2 项；为老挝培养食品产业技能人才 220 余人，面向企业员工和院校师生开展“中文+职业培训”500 余人次。

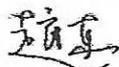
媒体宣传报道丰富。承办 2023 年全国职业教育产教融合经验交流现场会；各级各类会议经验分享 62 次；光明日报、人民网、中国教育电视台等主流媒体宣传报道 70 次。

领导视察充分肯定。全国人大、政协，教育部、四川省政府等各级领导 30 余次到校考察，先后三任市委书记、市长对学校为地方白酒产业做出的突出贡献给予肯定。

二、主要完成人情况

第一完成人姓名	伍小兵	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1967-07	工龄/教龄	38/38
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	学院党委书记
最后学历	博士研究生	职称	教授
现从事工作及专业领域	教育教学管理/职业教育行政管理	联系电话	13990992525
何时何地受何种省部级及以上奖励	全国第八届黄炎培职业教育奖一杰出校长奖（2023）；第三批国家级职业教育教师创新团队负责人（2023）；中共四川省教育工委嘉奖通报（2022）；四川省职业教育成果二等奖（2022）；中共四川省教育工委嘉奖通报（2021）。		
主要贡献	<p>1.在项目建设期间，研究专业建设顶层设计思路，带队进行了大调研大讨论，全面主持进行了项目顶层设计，整体性改革方案制订，提出了“产业滋养专业、专业反哺行业”的专业共生理念和“四新驱动”专业建设模式。</p> <p>2.全面统筹负责项目推进，牵头申报立项国家级教师创新团队，推动五粮液技术与食品工程学院酿酒技术专业建设，确保专业建设改革的系统推进，并就实施中遇到的重大问题进行战略监督和指导。</p> <p>3.负责成果的推广工作，通过国家/省级会议的交流发言、出版专著等，将成果的经验推广到全国同类高职院校，特别是向西部地区的职业院校进行了推广。</p> <p>4.负责成果材料和特色创新材料的提炼总结，形成决策咨询报告并报送上级部门。</p> <p style="text-align: right;">本人签名：伍小兵</p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

完成人情况

第(二)完成人姓名	赵东	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1964-02	工龄/教龄	37/12
工作单位	宜宾五粮液股份有限公司	现任职务	技术总顾问
最后学历	本科	职称	教授级 高级工程师
现从事工作及专业领域	白酒酿造技术研发与传承/白酒行业	联系电话	13909092878
何时何地受何种省部级及以上奖励	五粮液传统酿造技艺国家级非遗传承人(2025); 四川省五一劳动奖章(2022); 中国食品工业协会科技进步一等奖(2021); 四川省总工会五一劳动奖章荣誉(2015); 中国酿酒大师(2011); 四川省学术和技术带头人(2007); 国务院政府特殊津贴专家(2007)。		
主要贡献	<p>1.主导岗位能力标准制定。牵头确定基酒感官品评阈值、上甑蒸馏参数控制精度等五粮液生产全流程核心技能指标,为课程体系重构提供产业依据。</p> <p>2.设备捐赠与技术赋能。参与学校国家级生产性实训基地建设,协调五粮液向学院捐赠灌装生产线,牵头将五粮液“1366工艺”等企业核心技术标准转化为教学案例库。</p> <p>3.教材编写与课程开发。副主编编写《白酒酿造技术》等专业教材,将五粮液“包包曲制作”“分层起糟”等非遗技艺转化为模块化教学内容,参与打造《白酒酿造技术》等国省级精品在线课程。</p> <p>4.课题研究与技术转化。牵头成立四川省技能大师工作室,担任专业入企顶岗教师的导师,培养骨干教师30余名。指导教师团队完成“基于PLFA指纹图谱表征浓香型酒糟醅微生物群落结构”等技术攻关,成果直接应用于《酿酒微生物》课程实训模块。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

完成人情况

第(三)完成人姓名	彭春芳	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1987-12	工龄/教龄	10/8
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	专任教师
最后学历	硕士研究生	职称	讲师
现从事工作及专业领域	酿酒技术研究及教学	联系电话	18308161625
何时何地受何种省部级及以上奖励	四川省职业院校教师教学能力大赛获一等奖(2023/2024); 四川省职业院校技能大赛优秀指导教师(2023); 四川省职业院校教师教学能力大赛二等奖(2022); 四川省职业技能竞赛转化成果奖优秀奖(2021)。		
主要贡献	<p>1. 牵头调研酿酒行业发展趋势和人才需求, 主持修订并优化专业人才培养方案, 确保其与产业需求紧密对接。</p> <p>2. 主导核心专业课程教学改革与资源开发, 推动线上课程建设, 组织骨干教师与企业专家共同编写活页式、工作手册式新型教材。</p> <p>3. 通过组建课程模块化教学团队、推动教师赴企业实践等方式, 有效提升整个专业教学团队的双师素质; 积极引导教师参加教学能力大赛、承接横向技术服务课题, 将最新的技术成果和实践经验反哺教学。</p> <p>4. 牵头将行业标准、经典案例和前沿技术融入教学, 开发实训项目、虚拟仿真软件等。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

完成人情况

第（四）完成人姓名	曾 欣	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1979-05	工龄/教龄	21/21
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	五粮液技术与食品工程学院院长
最后学历	本科	职称	教授
现从事工作及专业领域	教育教学管理/职业教育行政管理	联系电话	13990961347
何时何地受何种省部级及以上奖励	四川省优秀教师（2023）；中国机电职业教育教学名师（2023）；首届“双城杯”黄炎培职业教育奖杰出教师奖（2022）；四川省第三批紧缺技艺传承创新平台负责人（2022）。		
主要贡献	<p>1.牵头“匠心善酿”虚拟仿真实训基地申报及建设工作，参与近红外光谱仪+大数据平台及数字孪生平台建设。</p> <p>2.参与五粮液技术学院筹建，参与浓香型白酒生产性实训基地建设；作为骨干教师参与国家级教师创新团队申报，到南溪九龙食品工业园区顶岗锻炼，将企业真实项目转化为课程和教学项目。</p> <p>3.参与酿酒技术专业岗位能力需求与典型工作任务调研分析，参与浓香白酒“种-酿-选-陈-调”关键环节的5大核心岗位能力图谱绘制，参与酿酒专业课程和教材开发。</p> <p>4.参与浓香型白酒生产性实训基地和南溪区科技成果转移转化特色示范基地的申报，参与国家教学资源库《中华酿酒传承与创新》子项目白酒酿造技术资源库建设，参与《白酒酿造技术》国家级精品课程资源建设等工作。</p> <p style="text-align: right;">本人签名：曾欣</p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

完成人情况

第（五）完成人姓名	王 赛	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1974-05	工龄/教龄	21/21
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	党委常委、副校长
最后学历	硕士研究生	职称	副教授
现从事工作及专业领域	教学管理/PLC 技术	联系电话	15984148282
何时何地受何种省部级及以上奖励	四川省第十二次优秀教育科研成果（2006）；四川省第八届高等教育教学成果（2018）；高等教育人才培养质量和教学改革重点项目（2020）；四川省职业教育教学改革研究重大项目主持人（2021）；四川省职业教育教学成果奖（2021）；四川省李硕勋教育基金表彰优秀教师（2022）。		
主要贡献	<p>1.推动专业的“动态调整”，建立专业预警和调整机制；牵头企业岗位需求调研，推动专业群人才培养方案制订。</p> <p>2.积极向外争取资源，争取协会支持、五粮液等企业捐赠、合作项目等，并将其引导至酿酒技术专业建设。</p> <p>3.改革教师评价体系，推动学校建立“双向评聘，双向流动”机制，牵头组建国家级教师创新团队，提高教学成果、专业建设贡献在职称评定、绩效考核中的权重，引导教师愿意投入时间和精力去搞专业建设。</p> <p>4.牵头开展成果的推广应用，将成果的经验推广到四川轻化工大学、毕节职业技术学院、南溪职业技术学校等中高本院校。</p> <p style="text-align: right;">本人签名：</p> <p style="text-align: right;">2025 年 9 月 30 日</p>		

完成人情况

第(六)完成人姓名	熊 兵	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1979-06	工龄/教龄	28/3
工作单位	四川省酒业协会	现任职务	四川省酒业研究和发 展中心主任、四川省酒 业协会常务副秘书长
最后学历	硕士研究生	职称	/
现从事工作及专业领域	酒类研究和发 展	联系电话	15082450226
何时何地受何种 省部级及以上奖励	中共四川省委优秀党务工作者（2019）。		
主 要 贡 献	<p>1.利用协会的平台和影响力，为学校牵线搭桥，深度参与人才需求调研，确保人才培养方案、课程设置、教学目标与酿酒师、品酒师、生产管理等岗位的最新需求无缝对接。</p> <p>2.将协会在服务企业中遇到的真实问题、典型技术案例，以及行业竞赛项目，直接转化为课堂教学的鲜活素材和实训任务。</p> <p>3.协助建立“赵东白酒酿造技能大师工作室”，协调“企业导师驻校+学校教师驻企”双向流动，提升师资实践创新能力。</p> <p>4.提供协会资源协助学校开展技术服务，联合酒企与学校共同制定《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》等团体标准，推广数字化及智能化提升发酵食品品质的关键工艺技术，助推酿酒技术专业服务宜宾 30 余家酒企技术升级。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2025 年 9 月 30 日</p>		

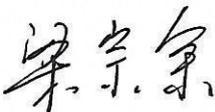
完成人情况

第(七)完成人姓名	陈卓	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1991-04	工龄/教龄	7/7
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	二级学院综合管理科科长
最后学历	硕士研究生	职称	讲师
现从事工作及专业领域	专业研究与教学/酿酒技术	联系电话	15111968981
何时何地受何种省部级及以上奖励	四川省职业院校技能大赛优秀指导教师(2023/2024); 四川省职业技能竞赛转化成果奖优秀奖(2021); 四川省职业教育教学成果奖二等奖(2021)。		
主要贡献	<p>1.主要参与酿酒技术专业国省级教师(教学)创新团队申报及建设;参与“匠心善酿”虚拟仿真实训基地申报及建设工作;参与白酒酿造技术虚拟仿真实训中心申报和建设;参与浓香型白酒生产性实训基地和赵东白酒酿造技能大师工作室建设;。</p> <p>2.指导学生参加四川省职业院校技能大赛并多次获奖;带领学生进入五粮液、金喜来等酒企跟岗、顶岗实习。</p> <p>3.主要参与国家级专业教学资源库《中华酿酒传承与创新》子项目白酒酿造技术资源建设、《白酒酿造技术》国家级在线精品课程申报和资源建设、《白酒分析与检测》省级在线开放课程建设。</p> <p>4.参与制定《白酒酿造技术》《白酒生产设备与环保》《白酒生物化学》《酿酒化学》《五粮液酒文化》等专业课程标准。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: 陈卓 2025年9月30日</p>		

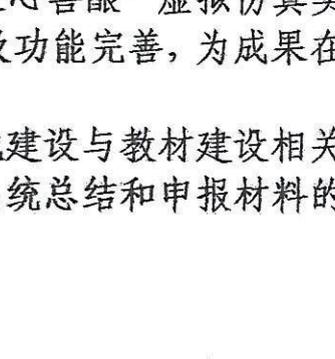
完成人情况

第(八)完成人姓名	兰小艳	性别	女
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1982-11	工龄/教龄	15/15
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	专任教师
最后学历	硕士研究生	职称	副教授
现从事工作及专业领域	专任教师/食品加工与检测	联系电话	18783157873
何时何地受何种省部级及以上奖励	四川省职业院校技能大赛食品安全与质量检测赛项优秀指导教师(2024); 四川省教师教学能力大赛三等奖(2023); 四川省职业院校技能大赛白酒品评赛项优秀指导教师(2022); 四川省职业院校技能大赛农产品质量安全检测赛项优秀指导教师(2021); 四川省职业教育教学成果奖二等奖(2021)。		
主要贡献	<p>1.主要参与酿酒技术专业国省级教师(教学)创新团队申报及建设;参与白酒酿造技术虚拟仿真实训中心申报和建设;参与浓香型白酒生产性实训基地建设;参与国家教学资源库《中华酿酒传承与创新》子项目白酒酿造技术资源库建设。</p> <p>2.指导学生参与四川省职业院校技能大赛并多次获奖;参与赵东白酒酿造技能大师工作室申报及建设工作;参与“匠心善酿”虚拟仿真实训基地申报及建设工作。</p> <p>3.主持《白酒分析与检测》获批四川省“十四五”省级在线开放课程;主要参与《白酒酿造技术》立项国家级精品在线课程、获批四川省“十三五”省级在线开放课程、省级思政示范课程;参与制定《白酒分析与检测》《白酒酿造技术》《基础化学与实验技术》《燃面技艺》等专业课程标准。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: 兰小艳</p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

完成人情况

第(九)完成人姓名	梁宗余	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1969-12	工龄/教龄	33/33
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	五粮液技术与食品工程学院副院长
最后学历	本科	职称	教授
现从事工作及专业领域	专业研究与教学/酿酒技术	联系电话	13990961853
何时何地受何种省部级及以上奖励	四川省等五省职业技术教育学会获“现代职教之星—德技双馨教师”称号(2024);获四川省教师教学能力大赛一等奖2项(2023/2024);主编职业教育十四五国家规划教材《白酒酿造技术》(2023);主持国家级在线精品课程《白酒酿造技术》(2022);获四川省职业教育教学成果奖(2021);四川省教育厅第八届高等教育教学成果奖(2018)。		
主要贡献	<p>1.牵头五粮液等企业设立教师流动站,制度化地安排专业教师进入五粮液顶岗实践或担任访问工程师;负责国家级评委、品酒大师等定期来校开展技术讲座、带徒传技。</p> <p>2.针对五粮液在数字化转型、质量精准控制、高级品评、低碳酿造等方面的具体需求,组织校内外教师开展诊断式调研,联合进行技术攻关。</p> <p>3.组织教师对从五粮液获得的技术成果、管理标准和典型案例进行“教学化解码”与“适用性改造”,将其转化为中小微企业“听得懂、用得起、有效果”的技术服务包和培训课程。</p> <p>4.牵头组织校内教师与五粮液技术专家,共同开发基于五粮液真实生产流程的《白酒酿造技术》课程教学标准、实训手册和技能考核方案。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

完成人情况

第(十)完成人姓名	邹玉锋	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉族
出生年月	1997-04	工龄/教龄	3/2
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	专任教师
最后学历	硕士研究生	职称	助讲
现从事工作及专业领域	专任教师/酿酒工程	联系电话	17883656293
何时何地受何种省部级及以上奖励	/		
主要贡献	<p>1.宜宾五粮液股份有限公司 505 车间期间负责酿酒专业学生“师带徒”实习实训工作，到校后参与《白酒酿造技术》课程、教材开发，将酿酒岗位任务转化为课程实训任务，推动教材内容与产业标准、岗位需求紧密衔接。</p> <p>2.参与浓香型白酒生产性实训基地与“匠心善酿”虚拟仿真实训基地的建设工作，协助完成建设资料收集及功能完善，为成果在“实践新场域”上的突破提供支撑。</p> <p>3.在成果凝练过程中，配合团队完成基地建设教材建设相关材料的整理和案例的提炼等工作，为成果的系统总结和申报材料的完善提供了重要保障。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2025 年 9 月 30 日</p>		

完成人情况

第(十一)完成人姓名	李林蔓	性别	女
政治面貌	群众	民族	汉族
出生年月	1996-07	工龄/教龄	2/1
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	专任教师
最后学历	硕士研究生	职称	助讲
现从事工作及专业领域	专任教师/酿酒技术	联系电话	15775999832
何时何地受何种省部级及以上奖励	“五粮液杯”中国大学生酒类创新创业大赛获一等奖(2023)		
主要贡献	<p>1.充分利用下企业实践和参与技术服务的机会,将五粮液等头部企业在生产中遇到的真实问题、经典技术案例,进行教学化改造,设计成适合学生理解和操作的实训项目、课程任务或毕业设计题目。</p> <p>2.承担《白酒勾兑与品评》等核心课程的改革任务,开发配套的数字化资源、活页式工作手册和在线课程。</p> <p>3.参与《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》团体标准的资料收集工作和推广工作。</p> <p>4.通过具体授课和操作演示,参与中小微企业的技术培训;将课堂搬到企业车间,进行现场诊断和指导,帮助企业解决实际生产中的小故障、工艺小难题,让高新技术真正在中小酒企落地生根。</p> <p style="text-align: right;">本人签名: </p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

完成人情况

第(十二)完成人姓名	李声睿	性别	男
政治面貌	中共党员	民族	汉
出生年月	1994-02	工龄/教龄	4/1
工作单位	宜宾职业技术学院	现任职务	专任教师
最后学历	硕士研究生	职称	助讲
现从事工作及专业领域	专任教师/发酵工程	联系电话	13056650148
何时何地受何种省部级及以上奖励	/		
主要贡献	<p>1.原在五粮液集团协助完成工艺流程生产案例，提升教材与企业真实生产的适配性。</p> <p>2.参与“匠心善酿”虚拟仿真实训基地建设，协助整理教学资源的分类与归档，助力解决酿酒专业“虚实割裂”的实训难题。</p> <p>3.参与“窖池课堂”教学模式实践，协助将教学一线搬到制曲酿造车间，配合企业导师开展“眼功、鼻功、舌功、手功、算功”核心能力训练，累计协助完成800余名学生岗位适配训练。</p> <p>4.参与成果推广资料整理，协助汇总专业近五年“金平果”竞争力排行、国家级首创成果等数据，为光明日报、央视等媒体报道提供素材支撑，助力成果辐射川渝职业院校。</p> <p style="text-align: right;">本人签名：李声睿</p> <p style="text-align: right;">2025年9月30日</p>		

三、主要完成单位情况

第一完成单位名称	宜宾职业技术学院	主管部门	宜宾市委人才和大学城工作局
联系人	陈琪	职务	教学管理与质量处处长
办公电话	0831-8273240	手机	15983125388
通讯地址	四川省宜宾市南溪区裕华路300号	电子邮箱	710207663@qq.com

主要贡献

宜宾职业技术学院是市属公办高职院校，牵头国家级市域产教联合体建设，具有深厚的产教融合基础与专业建设优势，在政策、组织、制度、经费、资源等方面，为酿酒技术专业建设改革成果的培育与实践提供了全方位保障。

1.领导高度重视。学校党委行政始终将酿酒技术专业建设与地方白酒产业发展深度绑定，将其作为服务区域经济、打造特色专业的核心任务，由学校主要领导牵头顶层设计，统筹协调科学配置资源，强化专业建设质量监督，推动专业与产业同频共振，为成果落地奠定战略基础。

2.强化组织保证。坚持“以产定教、以研促改”，成立五粮液技术学院，组建教学指导委员会；依托国家级教师创新团队，系统开展产教互嵌模式研究与实践，推动教学成果在实训教学、课程开发、师资培养中的推广应用，为专业建设提供了坚实的组织支撑。

3.制度保障有效。制定《专业动态调整与预警机制管理办法》《教师“双向评聘、双向流动”实施细则》《课程标准与产业标准对接管理规范》等文件，明确专业建设路径，为成果高质量推进提供制度依据。

4.经费支持有力。设立了专业建设和成果培育专项经费，资助专业建设改革研究和教学成果的培育，根据相关文件规定，按照相应等级给予项目建设经费和成果培育配套经费并严格落实到位。

单位盖章



2025年9月30日

主要完成单位情况

第(二)完成单位名称	宜宾五粮液股份有限公司	主管部门	四川省宜宾市国资委
联系人	张棒	职务	人力资源部人才发展主管
办公电话	0831-3567366	手机	19162701250
通讯地址	四川省宜宾市翠屏区岷江西路150号	电子邮箱	000858-wly@sohu.com

主要贡献

宜宾五粮液股份有限公司是中国白酒产业的核心引领者，拥有“中国酒王”的行业地位，连续多年位列全球烈酒品牌价值榜首。作为国家级非物质文化遗产保护单位，其“种-酿-选-陈-调”工艺体系被纳入中国白酒行业标准体系，并牵头制定中国白酒国际标准，推动“Chinese Baijiu”获得独立海关编码。其技术研发实力和行业影响力为酿酒技术专业建设提供了深度产业支撑。

1.改革项目的设计与实施。组建五粮液技术学院，由中国酿酒大师赵东领衔专业建设，深度参与酿酒技术专业“四新驱动”改革顶层设计。将五粮液“1366”传统工艺与智能化酿造技术融入课程体系，构建“1+5+N”专业课程架构；投入设备与技术资源，共建实训基地，开发“近红外光谱仪检测+白酒大数据分析”数字化酿造实践项目。

2.行业产教融合生态构建。牵头成立全国白酒数字化酿造行业产教融合共同体，整合20余家酒企及高校资源，推动“中高本”衔接人才培养体系落地。

3.成果转化与国际推广。深度参与成果经验凝练，将校企合作开发的“白酒大数据平台”技术成果应用于五粮液529车间智能化改造。在国际推广方面，支持开发《白酒酿造技术》双语精品课程，在老挝、埃塞俄比亚等国培训应用。

单位盖章



2025年9月30日

主要完成单位情况

第(三)完成单位名称	四川省酒业协会	主管部门	四川省经济和信息化厅
联系人	熊兵	职务	四川省酒业研究和发展中心主任、四川省酒业协会常务副秘书长
办公电话	028-61501153	手机	15082450226
通讯地址	四川省成都市青羊区 东城根南街30号	电子邮箱	15082450226@139.com
主要贡献	<p>四川省酒业协会由五粮液、泸州老窖、剑南春、郎酒、舍得、水井坊等八家领军企业联合发起，并得到四川中国白酒金三角酒业协会、四川省酿酒协会、四川省酒类流通协会的支持与参与。政府行政资源、事业公益性平台、行业协会、全产业链企业“四位一体”，共聚力量，推动川酒高质量发展。其行业协调能力与技术权威性为酿酒技术专业建设提供了核心支撑。对本成果的贡献如下：</p> <p>1.专业建设定位与标准体系衔接。指导专业建设定位及培养方向。协助学校分析川酒核心产区400余家酒企的岗位需求变化，牵头绘制川酒产业人才需求图谱，推动学校酿酒技术专业建设方向及人才培养目标规格。</p> <p>2.师资队伍建设与技术服务支撑。整合国家级酿酒大师、非遗传承人、省级技术能手等行业优质资源，主导“白酒风味物质解析与品质提升”等科研项目，推动行业、企业、学校三方联动，为白酒产业数智化转型服务。</p> <p>3.协同育人与人才培养质量提升。指导专业课程融入品酒师、酿酒师等职业资格标准内容，协助开发酒企职工培训菜单课程，推广数字化及智能化酿造工艺技术，推动专业反哺行业。</p> <p style="text-align: right;">单位盖章 2025年9月30日</p>		



四、推荐意见

推
荐
意
见

经宜宾职业技术学院组织专家对《根植地方 产教互嵌：高职酿酒技术专业“四新驱动”建设改革与实践》成果进行评审，评审专家认为该成果立足于高职酿酒技术专业与产业脱节的实际问题，着眼于地方高职特色专业产教融合机制改革与建设模式创新。

该成果以三螺旋理论为指引，提出“产业滋养专业、专业反哺行业”核心主张，创构“实践新场域、课程新体系、匠师新团队、教学新路径”的“四新驱动”专业共建路径。成果实践效果显著，具有示范意义。

经过探索实践，成效显著，有效破解了高职酿酒技术专业实训滞后、课程不适、师资不足、教法传统等突出问题，开辟酿酒类专业“六大首创”，培养酒类国省级评委22名，400余名毕业生成长为酒企技术骨干，专业连续五年位列高职酿酒序列“金平果”竞争力排行前三且两次第一，得到兄弟院校与行业企业的充分肯定和高度评价，人才培养效果显著与社会反响巨大。

该成果特色鲜明，凸显了产教互嵌、专业与地方白酒产业深度协同的建设成效和良好的人才培养效果，具有积极的现实意义和示范价值。通过统筹院校、五粮液、四川省酒业协会三方资源，构建产教互嵌的育人机制，对地方高职特色专业服务区域产业发展具有良好的参考和应用推广价值。

学校同意推荐该成果申报2025年四川省职业教育教学成果奖特等奖。



五、评审意见

评审意见	<p style="text-align: center;">四川省职业教育教学成果奖评审委员会 签字:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
审定意见	<p style="text-align: right;">签字:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>

六、附件

1. 教学成果报告
 - 1.1 成果背景与问题
 - 1.2 主要做法与经验成果
 - 1.3 创新与特点
 - 1.4 应用推广效果
2. 教学成果应用和效果证明材料
 - 2.1 标志性成果统计
 - 2.2 教学成果应用证明
 - 2.3 教学成果效果证明
 - 2.4 专家鉴定意见
3. 支撑材料
 - 3.1 成果获奖：共 148 项，国奖 24 项，省奖 123 项，校级 1 项
 - 3.2 专业改革实施方案
 - 3.3 成果依托项目
 - 3.4 成果必要的实践过程性资料
 - 3.5 成果实践后取得的成效
 - 3.6 影响力
 - 3.7 查新报告
4. 展示网页链接及展示材料目录
 - 4.1 网页链接
<https://jxcgj.ybzy.cn/cg2/sy1.htm>
 - 4.2 网页展示材料
 - 4.2.1 首页
 - 4.2.2 成果视频
 - 4.2.3 成果简介
 - 4.2.4 申报书
 - 4.2.5 教学成果报告
 - 4.2.6 教学成果应用和效果证明
 - 4.2.7 支撑材料