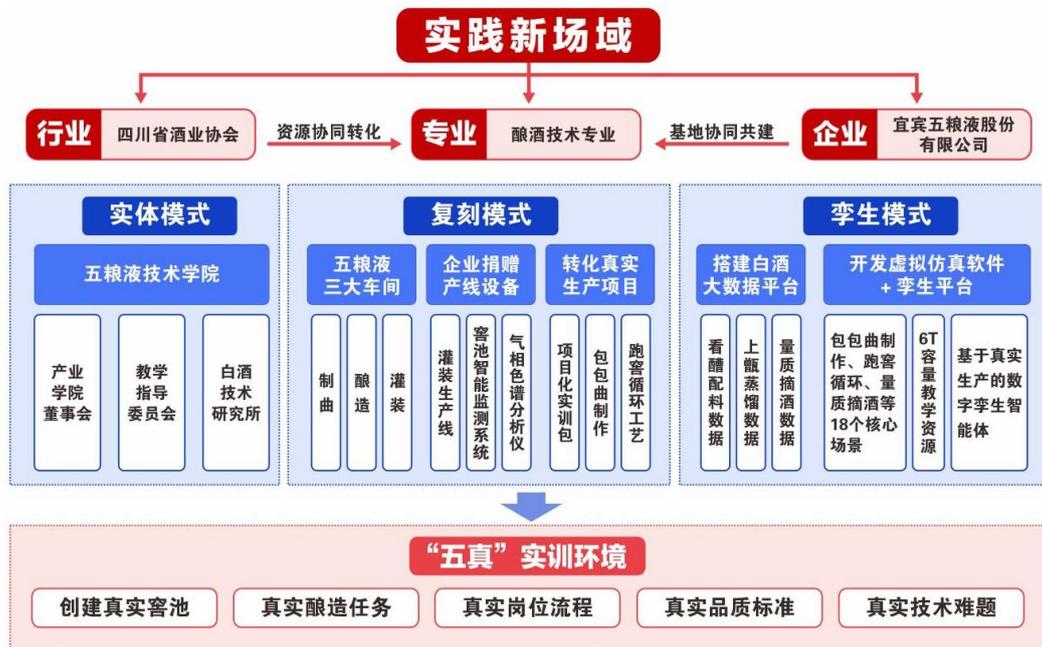


（一）主要做法

1. 共建“产教互嵌、虚实共生”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。与五粮液共建五粮液技术学院、白酒技术研究所，建立联席会制度，明确校企权责，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。五粮液捐赠生产线装备，按1:0.3比例复刻企业，建成由制曲、酿造、灌装车间组成的国家级浓香型白酒生产性实训基地，开辟全国同类首创。基地涵盖浓香白酒生产6大环节、36个岗位、130个工位，为学生实训提供硬件支撑。

孪生模式建数智平台。针对白酒酿造“周期长、难重现”等实训痛点，数字仿真52套虚仿软件，形成30270条6T教学资源，基于近红外光谱检测法开发白酒大数据平台，建成国家级虚拟仿真实训基地，为“虚实双生”的实训闭环提供平台支撑，开辟全国同类首创。



2. 共构“五字核心、数酿融合”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。省酒协搭平台，本专业通过调研核心产区规上酒企，提取了“种-酿-选-陈-调”五字流程中5大核心岗位36项指标，持续迭代关键环节核心岗位能力图谱，组建模块化课程组。

“数酿融合”建课程。坚持“数酿融合”原则，构建文化浸润为主、智能通识为辅的1个基础课程层和以岗位能力为导向的5大模块课程群；将智能制曲工艺等培训课程转化为N个岗位拓展课程包，构成“1+5+N”课程体系。

“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。



建成优质在线课程 27 门，其中国家级精品在线课程 1 门，省精品课程 3 门、省课程思政示范课 1 门。开发教材 20 种，被鉴定为“全国第一套校企合作的高等职业教育酿酒技术专业系列教材”，其中《白酒酿造技术（第二版）》获批国规教材，填补了高职酿酒类专业教材空白。

序号	在线课程名称	序号	在线课程名称	序号	教材名称	主编/副主编	负责人	ISBN
1	白酒勾兑与品评技术	15	白酒知识产权保护	1	白酒酿造技术（第二版）	主编	梁宗余	9787518432455
2	酿酒微生物	16	中国名酒鉴赏	2	酿酒微生物（第三版）	主编	张敬慧、周黎军	9787576349535
3	微生物应用基础	17	白酒生产现场管理	3	白酒分析与检测技术	主编	周黎军、兰小艳、陈雪玲	9787576349733
4	白酒酿造技术	18	粮食物检测	4	酿酒化学	主编	朱涛	9787518430574
5	微生物基础	19	食品掺伪鉴别检验	5	白酒生产综合实训指导	主编	辜义洪	9787518431786
6	中国白酒文化	20	品酒比赛培训课程	6	白酒企业管理与营销	主编	郭云霞、王琪	9787518431632
7	发酵食品生产技术	21	1+X 食品合规管理培训课程	7	酿酒微生物（第一版）	主编	张敬慧	9787501999941
8	食品化学	22	白酒酿酒师职业资格证书培训课程	8	酿酒微生物（第二版）	主编	张敬慧、郭云霞	9787518432165
9	白酒市场营销	23	智能制曲工艺	9	白酒勾兑与品评技术（第一版）	主编	辜义洪	9787518400324
10	白酒企业管理	24	白酒产业大数据建设及应用	10	白酒勾兑与品评技术（第二版）	主编	辜义洪	9787518431373
11	食品安全与质量控制技术	25	白酒生产智能化	11	白酒生产安全与环境保护	主编	刘琨毅、张敬慧	9787518406012
12	食品安全法律法规	26	白酒生产设备使用与维修	12	白酒酿造技术（第一版）	主编	梁宗余	9787518401604
13	基础化学与实验技术	27	白酒知识产权保护	13	五粮作物生产技术	主编	陈慧	9787518401451
14	试验设计与统计分析			14	白酒贮存与包装	主编	梁宗余、刘艳	9787518406029
				15	白酒生物化学	主编	赵军	9787518405688
				16	白酒分析与检测技术	主编	先元华、李雪梅	9787501999682
				17	五粮液酒文化	主编	李幼民	9787518405695
				18	五粮液企业文化	主编	王岚	9787518405701
				19	白酒企业管理与市场营销（中高职）	主编	郭云霞、王琪	9787518431922
				20	白酒生产综合实训指导	主编	辜义洪、兰小艳	9787576349542

3. 共组“双向聚力、产教互哺”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。由酿酒大师赵东、行业专家熊兵领衔，聘请产业导师 12 名组建团队。以党建为引领，建成省级技能大师工作室和技能人才创新工作室；牵头高职酿酒技术专业《职业教育专业简介》和中职《职业教育专业教学标准》修(制)订工作，主持参与《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》等 17 项标准。

类别	标准名称	标准类型	承担工作
国家专业教学标准	教育部高职酿酒技术专业教学标准	教学标准	主持
	中职酿酒工艺与技术专业教学标准	教学标准	主持
白酒地方标准	多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范	团体标准	主持
	多粮浓香型白酒产品质量追溯	团体标准	主持
	多粮浓香型白酒窖池	团体标准	主持
	地理标志产品五粮醇酒生产技术规范	地方标准	参与
	地理标志产品尖庄酒生产技术规范	地方标准	参与
	地理标志产品五粮春酒生产技术规范	地方标准	参与
	绿色设计产品评价技术规范一多粮浓香型白酒	地方标准	参与
	酿酒废水人工生态湿地处理技术规范	地方标准	参与
	多粮浓香型白酒行业职业技能竞赛规范	地方标准	参与
	宜宾酿酒专用粮宜宾糯红高粱采购和检验技术规程	地方标准	参与
	酿酒专用粮生产技术规范糯红高粱	地方标准	参与
	酿酒专用粮生产技术规范稻谷	地方标准	参与
	酿酒专用粮生产技术规范玉米	地方标准	参与
	酿酒专用粮生产技术规范糯红高粱种植	地方标准	参与
	酿酒专用粮生产技术规范稻谷种植	地方标准	参与
酿酒专用粮生产技术规范玉米种植	地方标准	参与	
油樟粗油加工技术规范	地方标准	参与	

国家专业教学标准 (2 项) 及白酒团体、地方标准 (17 项)

校企双师驻窖池。在五粮液 523、517 车间等设立教师流动站 8 个，分批选派 26 位专任教师驻企共研近红外光谱快检技术、攻克入窖酸度控制等工艺瓶颈 6 项。围绕“开窖起糟”“看花摘酒”等 12 项核心技艺，通过光谱采集、模型迭代、分析预测、数据建模，开发白酒大数据平台。将课题落在窖池车间，把课堂搬到生产一线，教师积累实战经验，同步反哺教学内容更新。

校企共融互提升。面向宜宾 165 家酒企，基于“增己降乳”“近红外光谱快速检测”等研究成果，精准定制蒸馏技术优化、智能酿造设备操作等“菜单式”培训课程，累计培训员工 12335 人。教师主导企业岗位能力分析，将培训成果转化为学生拓展课程包 13 个；企业技术骨干担任兼职讲师，反向促进师资团队与产业实际需求融合，实现“为企业育才—师资赋能—反哺教学”的良性循环。

4. 共创“窖池课堂、四师晋级”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。将白酒酿造核心能力“观察酒花练眼功”“辨别香气练鼻功”“品评酒级练舌功”“准确操作练手功”“精确配比练算功”精进，贯通样本训练、跟岗实操等细化为 127 个具体训练项目、301 个关键考核指标，达到“酿智-酿技-酿品-酿行-酿心”目标。

五次进厂。依循技能习得规律，构建五次进厂实践教学体系，将教学主阵地从教室搬到窖池边上，打造“窖池课堂”。第一期“进厂”认识酿酒，在生产性实践基地见习 5 天酿酒生产过程；第二期“进厂”

模拟酿酒。在虚拟仿真实训基地实训 10 天模拟酿酒全过程；第三、四期“进厂”参与酿酒，在生产性实习基地、虚拟仿真实训基地交替 15 天完成原酒酿造单项技能训练；第五期进厂操作酿酒，到五粮液股份有限公司等校外实习基地 30 天完成原料验收、酿酒生产等生产全过程实习。第六期进厂实施酿酒岗实习 6 个月。

四师晋级。对接“尖庄-五粮醇-五粮春-五粮液”四阶酿酒师晋升标准，实施校企双师量化评价。毕业生适岗期从 6~12 个月缩短至 1~2 个月，70%学生入职五粮液等区域龙头企业 3 个月内即可独立承担核心工序操作，企业反馈学生“上手快、技能实”。



（二）经验成果

1. 形成了“四新驱动 四维融合”专业建设模式

本专业践行“实践新场域耦合、课程新体系融合、匠师新团队整合、教学新路径切合”建设模式，实现专业规划与产业规划、培养标准与岗位要求、教学过程与生产流程、评价体系与技师晋升“四维融合”，实践经验总结形成《地方高职院校高质量发展的路径研究》专著。



《地方高职院校高质量发展的路径研究》专著

2. 建成了“全国领先 同类首创”教学资源集群

建成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，在全国高职酿酒专业领域开辟“六大首创”，专业连续五年位列“金平果”竞争力排行前三、两次登顶。

表10 金平果2025高职专业竞争力排行榜（前3）（1）

专业代码	专业名称	学校数	排名	学校
490105	酿酒技术	21	1	宜宾职业技术学院
			2	湖北轻工职业技术学院
			3	泸州职业技术学院

2025年金平果排行榜（酿酒技术专业）

教学资源认定文件（部分）

3. 走出了“三域联动 窖池训能”实践教法路径

“产业-行业-专业”三域联动，建成浓香型白酒生产性实训基地、技能大师工作室等实境育人平台，实现“教室与窖池车间、教师与非遗传承人、学生与酿酒技师、教材与工艺手册、项目与生产任务”有机统一。创建真实窖池、真实酿造任务、真实岗位流程、真实品质标准、真实技术难题的“五真”实训环境，培养懂非遗技艺、会智能操作、能品质把控的酿酒高技能人才。

