

序号	课程项目名称	备注
1	职业教育国家在线精品课程（《白酒酿造技术》）	
2	四川省精品在线开放课程（《白酒酿造技术》《酿酒微生物》《白酒分析与检测》）	
3	四川省课程思政示范课程（《白酒酿造技术》）	
4	全国高等职业学校校长联席会议专创融合“金课”与专创融合“金师”团队	
5	四川省高等学校课程思政典型案例（《白酒酿造技术》课程）	
6	四川省职业教育“课堂革命”典型案例	
7	共构课程新体系	

## 1. 职业教育国家在线精品课程（《白酒酿造技术》）



**中华人民共和国教育部**  
Ministry of Education of the People's Republic of China

当前位置：首页 > 公告

### 关于2023年职业教育国家在线精品课程遴选结果的公示

根据《教育部办公厅关于开展2023年职业教育国家在线精品课程遴选工作的通知》（教职成厅函〔2023〕26号）要求，在各省级教育行政部门和全国行业职业教育教学指导委员会、教育部职业院校教学（教育）指导委员会推荐的基础上，经资格审查、专家评议等程序，拟确定914门2023年职业教育国家在线精品课程（名单见附件），现予以公示，公示期为2024年10月23日至10月29日。

公示期内，如有异议，请以书面形式反映。以单位名义反映的须加盖本单位公章，以个人名义反映的应署真实姓名、身份证号，写明联系电话。反映情况的书面意见请于2024年10月29日24时之前通过信函邮寄，或以电子邮件方式发送至电子邮箱，逾期及匿名反映不予受理。

联系电话：010-66096722

电子邮箱：jxjc@moe.edu.cn

通讯地址：北京市西城区大木仓胡同37号教育部职业教育与成人教育司（邮政编码：100816）

附件：[2023年职业教育国家在线精品课程公示名单](#)

教育部职业教育与成人教育司

2024年10月23日

附件

2023年职业教育国家在线精品课程公示名单

序号	课程名称	申报单位	课程负责人
1	智能机器人组装与调试	北京工业职业技术学院	李 森
2	新能源汽车技术	北京电子科技职业学院	张华磊
3	大学生安全教育	北京经济管理职业学院	刘文龙
4	ARM微控制器与嵌入式系统	北京电子科技职业学院	景妮琴
5	移动应用开发技术	北京政法职业学院	毋建军
6	电子产品检测与维修	北京信息职业技术学院	李 水
7	液压与气压传动	北京电子科技职业学院	赵堂春
8	食品安全检测	北京农业职业学院	勾荣辉
9	非物质文化遗产概论	北京电子科技职业学院	陈淑敏
10	幼儿园保教基础	北京市商业学校	孙 敬
11	数学	北京市商业学校	刘 兵
12	网店运营管理	北京市昌平职业学校	周林斌
13	新媒体创意短视频制作	北京市昌平职业学校	王 璐
14	Illustrator 图形设计	北京市劲松职业高中	姜春承
15	食品微生物检验基本技能	北京商贸学校	敖海英
16	组合盆栽的设计与制作	北京市昌平职业学校	蒋敏妍
17	商务谈判英语口语	天津商务职业学院	冯岩岩

序号	课程名称	申报单位	课程负责人
834	职业形象塑造	泸州职业技术学院	王平春
835	会计信息化(原会计电算化)	南充职业技术学院	张 煜
836	现代礼仪	四川工程职业技术学院	杨惠玲
837	家具设计	四川工商职业技术学院	韩 斌
838	旅行社产品设计	成都职业技术学院	薛 佳
839	面向对象程序设计	泸州职业技术学院	陈 坤
840	计算机网络基础	成都航空职业技术学院	陈良维
841	电子技术基础	泸州职业技术学院	樊明哲
842	单片机C语言程序设计	四川工程职业技术学院	施 芸
843	塑料模具设计与制造	成都航空职业技术学院	李 军
844	焊接结构制造工艺及实施	四川工程职业技术学院	杜 娟
845	设备电气控制与PLC应用	成都航空职业技术学院	梁亚峰
846	工程力学	成都纺织高等专科学校	夏 平
847	特种焊接技术及应用	四川工程职业技术学院	杜东方
848	康复评定技术	四川卫生康复职业学院	李 荣
849	纺织品跟单	成都纺织高等专科学校	葛俊伟
850	基础护理	四川卫生康复职业学院	邱金梅
851	白酒酿造技术	宜宾职业技术学院	梁宗余
852	卫生统计学	成都职业技术学院	左 莉

国家在线开放课程《白酒酿造技术》开课情况

序号	开课时间	选课人数	选课高职院校(37所)
1	2021.11.05	6266	宜宾职业技术学院、包头轻工职业技术学院、成都农业科技职业学院、成都银杏酒店管理学院、东营职业学院、广西河池学院、贵州轻工职业技术学院、哈尔滨轻工业学校、邯郸科技职业学院、河南林业职业学院、河南轻工职业学院、泸州职业技术学院、内江职业技术学院、内蒙古农业大学职业技术学院、濮阳石油化工职业技术学院、黔南职业学院、山西轻工职业技术学院、山西铁道职业技术学院、四川化工职业技术学院、四川职业技术学院、雅安职业技术学院、楚雄师范学院、北京商贸学校、北京兴华大学、贵州广播电视大学、桂林信息科技学院、国家开放大学、惠水县中等职业学校、金沙县中等职业学校、喀什大学、可克达拉职业技术学院、丽江师范高等专科学校、绵竹市职业中专学校、邛崃职业学校、石家庄外国语学校、四川省古蔺县职业高级中学
2	2022.03.07	5688	
3	2022.09.01	1348	
4	2023.03.01	9571	
5	2023.11.21	3590	
6	2024.02.19	5066	
7	2025.03.10	3074	
8	2025.09.05	196	
合计		34799	

2. 四川省精品在线开放课程（《白酒酿造技术》《酿酒微生物》《白酒分析与检测》）

# 四川省教育厅

川教函〔2022〕251号

## 四川省教育厅关于公布 “十四五”首批职业教育精品在线开放课程 认定结果的通知

各市（州）教育主管部门，各高职学校、省属中职学校：

106	宜宾职业技术学院	白酒酿造技术	梁宗余	高职
107	宜宾职业技术学院	酿酒微生物	张敬慧	高职

**中共四川省委教育工作委员会  
四川省教育厅**

**关于四川省2023年职业教育精品在线开放课程和创新创业示范课程拟认定名单的公示**

[四川省教育厅] 发布时间：2023-07-07 15:59 来源：职教处 分享：

根据《四川省教育厅关于做好2023年职业教育精品在线开放课程和创新创业示范课程申报工作的通知》，各职业学校认真组织开展了项目申报工作。按照规定的申报范围及推荐名额，经学校自愿申报、教育厅形式审查、专家网络评审，拟认定职业教育精品在线开放课程150门课程，其中高职134门课程、中职16门课程，创新创业示范课程50门，其中高职48门课程、中职2门课程。现予以公示，公示期为2023年7月7日至7月13日（5个工作日）。

公示期内，任何单位或个人对公示项目有异议的，应以书面方式反映，并提供必要的证明材料和有效联系方式。个人提出异议的，须在书面异议材料上签署真实姓名；以单位名义提出异议的，须加盖本单位公章。凡匿名、冒名或超出公示期提出的异议不予受理。

联系人：陈欢、王诗倩  
联系电话：028-86155729  
通信地址：成都市青羊区陕西西街26号四川省教育厅职业教育处1005室  
邮编：610041

附件：[1、四川省2023年职业教育精品在线开放课程拟认定名单](#)  
[2、四川省2023年职业教育创新创业示范课程拟认定名单](#)

四川省教育厅  
2023年7月7日

附件 1

**2023年四川省职业教育精品在线开放课程拟认定名单**

序号	负责人姓名	课程名称	学校名称
75	兰小艳	白酒分析与检测	宜宾职业技术学院

### 3. 四川省课程思政示范课程（白酒酿造技术）

## 四川省教育厅

川教函〔2022〕199号

### 四川省教育厅关于公布第三批高等学校省级课程思政示范项目认定结果的通知

各高等学校：

根据《四川省教育厅关于全面推进“课程思政”建设 落实立德树人根本任务的实施意见》（川教〔2019〕52号）和《四川省教育厅关于开展第三批高等学校省级课程思政示范项目申报工作的通知》（川教函〔2021〕598号）精神，我厅组织开展了第三批高等学校省级课程思政示范项目申报认定工作。经形式审查、专家评审、网上公示，认定高校省级课程思政示范专业91个、示范课程506门、示范教学团队161个和教学研究示范中心37个。现予以公布。

各高校要深入贯彻《高等学校课程思政建设指导纲要》，切实加强组织领导，强化条件保障，加强建设检查，着力提升建设质量。要充分发挥示范引领作用，广泛开展经验交流，观摩研讨、优质资源共享等学习培训，建立健全课程思政激励机制，形成教

序号	学校名称	专业名称	专业负责人	专业类别
61	四川信息技术学院	计算机网络技术	王圣旭	职业教育
62	四川艺术职业学院	戏剧影视表演	苏奇	职业教育
63	四川文化旅游职业学院	酒店管理	黎玲	职业教育
64	四川财经职业学院	市场营销	冯一娜	职业教育
65	四川护理职业学院	护理	张先波	职业教育
66	成都职业技术学院	软件技术	朱卫平	职业教育
67	南充职业技术学院	畜牧兽医	吕远碧	职业教育
68	内江职业技术学院	园林技术	欧廷程	职业教育
69	绵阳职业技术学院	电子信息工程技术	李川	职业教育
70	绵阳职业技术学院	酒店管理	陈国元	职业教育
71	成都农业科技职业学院	畜牧兽医	胡凯	职业教育
72	成都农业科技职业学院	作物生产与经营管理	石献博	职业教育
73	宜宾职业技术学院	建筑装饰工程技术	李杨	职业教育
74	宜宾职业技术学院	酿酒技术	蔡义洪	职业教育
75	泸州职业技术学院	学前教育	付允全	职业教育
76	泸州职业技术学院	精密制造技术	姜勇	职业教育
77	乐山职业技术学院	护理	胡磊	职业教育
78	雅安职业技术学院	护理	陈霞	职业教育
79	雅安职业技术学院	智慧医疗装备技术	李霞	职业教育
80	广安职业技术学院	建筑工程技术	李桂凯	职业教育
81	川北幼儿师范高等专科学校	学前教育	徐晓蓉	职业教育
82	四川卫生康复职业学院	康复治疗技术	孙兴彪	职业教育
83	成都工业职业技术学院	机械制图及自动化	滕林玉	职业教育
84	成都工贸职业技术学院	电子商务	李翠平	职业教育
85	四川邮电职业技术学院	现代通信技术	韦泽刚 甘忠平	职业教育
86	四川邮电职业技术学院	数字媒体技术	曾巧	职业教育
87	四川机电职业技术学院	环境工程技术	黄廷婷	职业教育
88	四川新华现代职业学院	现代物流管理	曹廷波	职业教育
89	四川城市职业学院	环境艺术设计	杨芳	职业教育
90	四川城市职业学院	大数据与会计	杨松芳	职业教育
91	四川长江职业学院	建筑室内设计	梁长志	职业教育

### 酿酒技术专业

### 4. 全国高等职业学校校长联席会议专创融合“金课”与专创融合“金师”团队（《燃面技艺》《白酒分析与检测》《白酒酿造技术》）

#### 全国高等职业学校校长联席会议关于公布首批专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设名单的通知

根据全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会《关于遴选建设高等职业学校专创融合“金课”与专创融合“金师”团队的通知》有关要求，双创教育专委会秘书处对各学校提交的申报材料进行了资格审查，本着“重在建设、严把质量、示范效应”的原则，共遴选出首批符合专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设条件的370门课程和370个课程建设团队，进行立项建设。现将立项建设名单予以公布，建设期为2024年3月2日到2024年7月31日。建设期满后，各学校课程负责人将课程实施总结报告电子版材料发送到指定邮箱：1841958187@qq.com。

联系人：校联会双创教育专委会秘书处秘书长 明照凤 18663731959  
校联会双创教育专委会秘书处秘书 周安琦 18201603034

首批立项建设名单、立项建设进度和立项建设指标详见附件：  
附件1 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设名单  
附件2 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设进度  
附件3 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设指标

全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会  
2024年6月1日

338	财务会计实务	刘丽丽	襄阳汽车职业技术学院
339	产品创新创意设计	许晓东	扬州工业职业技术学院
340	机械制图与计算机绘图	程睿	宜宾职业技术学院
341	建筑装饰设计	郭莉梅	宜宾职业技术学院
342	燃面技艺	兰小梅	宜宾职业技术学院
343	市场营销模拟运营实践	程利	宜宾职业技术学院
344	数字化建模与制造	廖瑞志	宜宾职业技术学院
345	老年护理	唐萍	永州职业技术学院
346	智能出纳业务实训	郑丽	云南财经职业学院
347	桥涵养护与加固技术	刘丽思	云南交通职业技术学院
348	推销实务	刘燕萍	云南交通职业技术学院
349	智能网联汽车技术概论	宋翔	云南交通职业技术学院
350	电气控制技术	王昱婷	云南交通职业技术学院
351	供应链管理	周雯	云南交通职业技术学院
352	大学生创新创业理论与实践	何婕好	长沙航空职业技术学院
353	大学生创新创业与职业生涯规划	郑佩其	长沙民政职业技术学院
354	品牌形象设计	喻晓琴	长沙民政职业技术学院
355	电机与电力拖动	刘红晶	浙江国际海运职业技术学院
356	财务管理基础实务	胡晓峰	浙江同济科技职业学院
357	园林工程设计	刘慈曦	浙江同济科技职业学院
358	机械设计基础	丁洁瑾	浙江同济科技职业学院
359	建筑信息模型(创新创业)	吴慧芳	浙江同济科技职业学院
360	建筑与装饰材料(创新创业)	郭慧勇	浙江同济科技职业学院
361	广告实务	江秋	郑州铁路职业技术学院
362	高速铁路车辆构造认知与检查	李长留	郑州铁路职业技术学院
363	品牌设计	杨路	郑州铁路职业技术学院
364	食品生产实务	李晋	郑州铁路职业技术学院
365	铁路线路监测与养护	卞军胜	郑州铁路职业技术学院
366	发动机拆装与调整	周伟伟	淄博职业学院
367	中医护理	赵雯	淄博职业学院
368	方剂与中成药	刘光敏	淄博职业学院
369	跨境电商专创项目实践	张银成	淄博职业学院
370	现代药物分离与纯化技术	李灵娜	淄博职业学院

## 全国高等职业学校校长联席会议

### 全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会关于公布第二批 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设名单的通知

致：宜宾职业技术学院

根据全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会《关于遴选建设高等职业学校第二批专创融合“金课”与专创融合“金师”团队的通知》有关要求，双创教育专委会对各学校递交的申报材料进行了资格审查，本着“重在建设、严把质量、示范效应”的原则，共遴选出第二批符合专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设条件的697门课程进行立项建设，再从697门立项课程中遴选出200门金课，现将贵校立项建设名单予以通知，建设期为2024年7月2日到2025年7月31日，届时各学校统一将课程评审承诺函扫描件发送到指定邮箱：[1841958187@qq.com](mailto:1841958187@qq.com)。

金课金师的课程申报团队通过免费的出彩云平台完成的关键任务主要包括建课、上课、比赛、磨课、评课，金课金师的全国评审专家将于2025年8月通过出彩云平台对课程教学实施的四项绩效数据进行评分。因此，专委会将首先为您免费开通出彩云平台账号，请您按照出彩云平台“用户指南”进行建课、开课、比赛、磨课，北京人人出彩科技有限公司的工程师将协助您先建企业微信群、免费开通出彩云平台账号、并在企业微信群中为您全程服务，服务电话：周老师 18201603034 杨老师 17839509017

学校立项建设名单、建设进度、建设指标、承诺函、说课视频要求详见附件：

附件1 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设名单

附件2 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设进度

附件3 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队结项评审指标

附件4 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队结项评审承诺函

附件5 专创融合“金师”团队的说课视频要求

全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会  
2024年6月20日



1

附件1 专创融合“金课”与专创融合“金师”团队立项建设名单

序号	课程名称	课程负责人	学校名称
1	Java 程序设计与项目实战	罗金梅	宜宾职业技术学院
2	白酒分析与检测	兰小艳	宜宾职业技术学院
3	白酒酿造技术	彭春芳	宜宾职业技术学院
4	陈设设计	车杨	宜宾职业技术学院
5	工业机器人编程	申俊刚	宜宾职业技术学院
6	篮球	雷鸣	宜宾职业技术学院
7	美育概论	徐菲	宜宾职业技术学院
8	苗族蜡染	李启淑	宜宾职业技术学院
9	汽车电气设备原理与检修	郝孟军	宜宾职业技术学院
10	新媒体运营	白冬梅	宜宾职业技术学院

2

## 5. 四川省高等学校课程思政典型案例（白酒酿造技术课程思政典型案例）



### 四川省教育厅关于首批高等学校课程思政标杆院（系）和课程思政典型案例认定名单的公示

【四川省教育厅】 发布时间：2023-12-04 12:12 来源：高教处 分享：

按照《四川省教育厅关于开展高等学校课程思政标杆院（系）和课程思政典型案例遴选工作的通知》精神，经各高校推荐、评审遴选等程序，拟认定首批高等学校课程思政标杆院（系）100个、课程思政典型案例220个，现予以公示，公示期为2023年12月4日至12月8日。

公示期内，任何单位或个人对认定结果有异议的，应以书面方式反映，并提供必要的证明材料和有效联系方式。个人提出异议的，须在书面异议材料上签署真实姓名；以单位名义提出异议的，须加盖本单位公章。凡匿名、冒名或超出公示期提出的异议不予受理。

联系电话：028-86110894，电子邮箱：jyt86110894@163.com。

附件：[首批高等学校课程思政标杆院（系）和典型案例拟认定名单](#)

四川省教育厅  
2023年12月4日



农医食品类				
1	成都纺织高等专科学校	构建“三阶”学练评体系，树立“三心”净水精神，锻造 笃行精进治水医生	蒋悦	高职
2	四川中医药高等专科学校	创新“三接三创，三联三共”教学模式，探索“养智养术， 养行养心”育人路径 ——《营养与食品卫生学》“课堂 革命”典型案例	刘玲	高职
3	宜宾职业技术学院	“三岗六酿”练非遗技艺真功夫，数字赋能解白酒酿造“黑 匣子” ——《白酒酿造技术》之“看糟配料”任务课堂 教学案例	彭春芳	高职
4	四川化工职业技术学院	打造“双线引领、三阶递进、五分培养”学训评一体化课 堂 ——《光谱分析技术》之“生活污水中氨氮的测定” 任务课堂教学案例	曹棚菡	高职

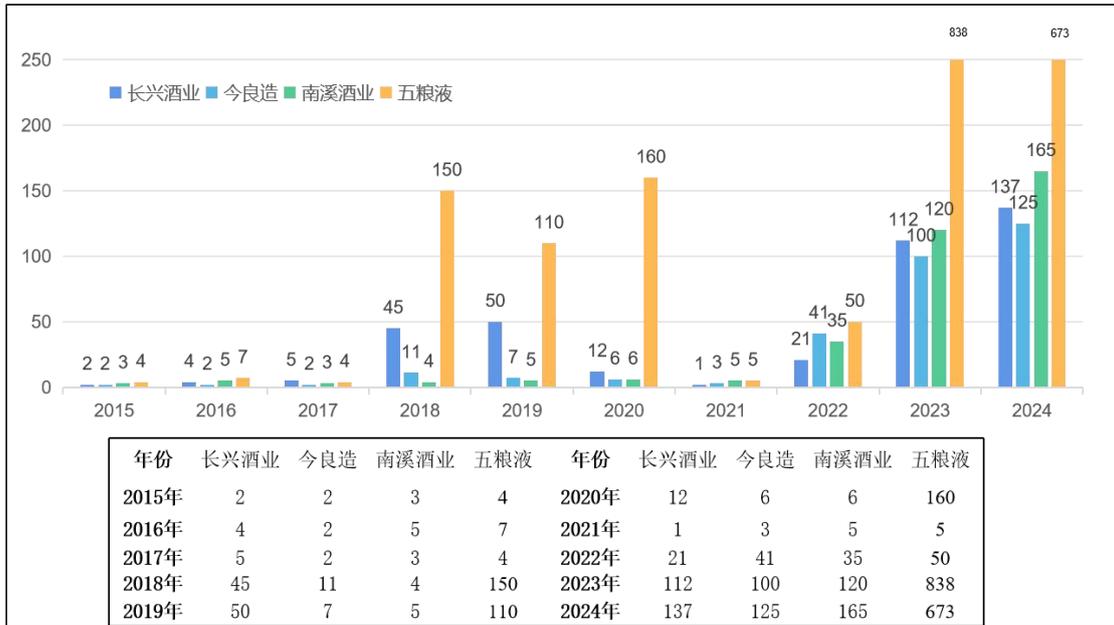
## 7. 共构课程新体系：

### (1) “五字流程”建体系

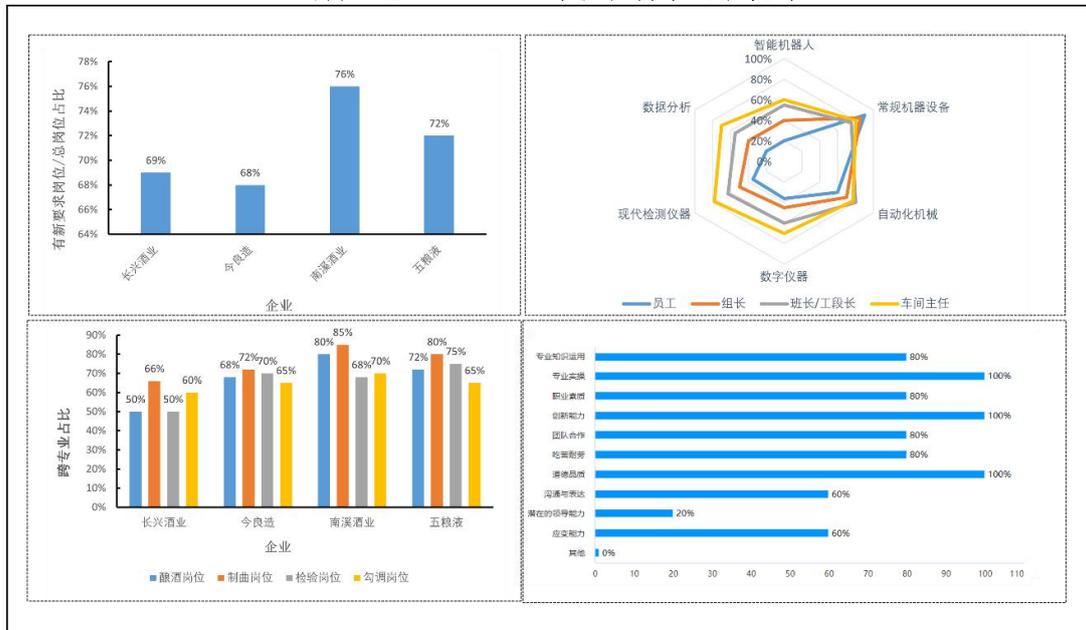
#### 调研 166 家成渝核心产区规上酒企

序号	企业名单	序号	企业名单
1	四川省宜宾五粮液集团有限公司	84	四川省长宁县天成印务有限公司
2	舍得酒业股份有限公司	85	宜宾洪丰包装有限公司
3	劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司	86	宜宾市春阳纸箱包装有限公司
4	宜宾市南溪区今良造酿酒有限公司	87	兴文县仙峰野生猕猴桃酒厂
5	四川省宜宾市长兴酒业集团有限公司	88	四川省宜宾乌程酒业有限公司
6	四川腾龙酒业酿造有限公司	89	宜宾精深农业科技有限公司
7	宜宾今良造久醇白酒酿造有限公司	90	四川宜宾军正酒业有限责任公司
8	四川省宜宾市怡宾酒业有限责任公司	91	宜宾信樽酒业有限公司
9	四川省宜宾市叙府酒业股份有限公司	92	四川省宜宾市南溪凤归曲酒厂
10	宜宾金喜来大观园酒业有限责任公司	93	宜宾市叙州区轩玖酒业有限公司
11	四川省宜宾竹海酒业有限公司	94	宜宾广聚朋酒业有限公司
12	宜宾市宜人坊酒业有限公司	95	宜宾颜氏酒业有限公司
13	宜宾市汉邦酒业有限公司	96	江安县糖酒公司曲酒厂
14	四川宜宾宜泉酒业有限公司	97	宜宾市红星酒业有限公司
15	四川宜宾唐氏酒业有限公司	98	四川宜宾凯鑫酒业有限公司
16	四川宜宾恒生福酒业集团有限公司	99	宜宾浪涛酒业有限公司
17	宜宾新宇酒业有限公司	100	珙县巡场芙蓉村余家酒厂
18	宜宾九里香酒业有限公司	101	宜宾川福酒业有限公司
19	四川省宜宾酒都实业有限责任公司	102	宜宾地酒天藏酒业有限公司
20	宜宾永乐古窖酒业股份有限公司	103	四川省宜宾龙镇天子酒业有限公司
21	四川省宜宾敬师酒业有限公司	104	宜宾市红五神酒类销售有限公司
22	宜宾市李庄酿造酒业有限公司	105	宜宾三汉酒业有限公司
23	宜宾安宁酒厂	106	宜宾芳萍酒业有限公司
24	宜宾市惠宇酒业有限公司	107	四川宜宾新益康低度酒业有限公司
25	宜宾川兴酒业有限责任公司	108	宜宾花潭溪酒业有限公司
26	宜宾金竹酒业有限公司	109	宜宾诺成酒业集团有限公司
27	宜宾国晟酒业有限公司	110	宜宾焱冉酒业有限公司
28	宜宾国美酒业股份有限公司	111	宜宾市德荣酒业有限公司
29	宜宾市香酒坊酒厂	112	宜宾市湖泉酒业有限公司
30	宜宾蜀酒酒业有限公司	113	宜宾县五谷酒业有限公司
31	江安县江源酒业有限公司	114	汉公液酒业有限公司
32	四川宜宾大容和酒厂	115	江安县平平洗涤服务有限公司

33	宜宾藕海酒业有限公司	116	宜宾果王酒业有限责任公司
34	宜宾红楼梦酒业股份有限公司	117	宜宾惠氏酒业有限公司高县分公司
35	宜宾听花酒业发展有限责任公司	118	宜宾市翠屏区承金酒厂
36	四川省宜宾市古叙酒业有限公司	119	四川省宜宾叙南酒业有限公司宜宾市南溪区销售分公司
37	四川省宜宾梦园酒厂	120	四川宜宾唐氏酒业有限公司(本部)
38	长宁县大湾酒厂	121	宜宾祥洲酒业有限责任公司
39	宜宾叙州液酒业有限公司	122	宜宾市川精酒业有限公司
40	宜宾酒都老窖酒业股份有限公司	123	四川省江安县绵溪纯酒业有限公司
41	江安县口福缘酒业有限公司	124	江安县百竹醇酒业有限责任公司
42	宜宾惠氏酒业有限公司	125	宜宾市善泰商贸有限公司
43	宜宾宋叙酒厂	126	宜宾五韵酒业有限公司
44	四川宜宾巴蜀液酒厂	127	四川曾侯酒业有限公司
45	四川省宜宾八角井酒业有限责任公司	128	宜宾市蜀地酒业有限公司
46	宜宾市望君酒业有限公司	129	宜宾市今聚缘酒业有限公司
47	宜宾市南溪区兴元酒业有限公司	130	宜宾市声华酒精厂
48	宜宾晨贡酒业有限责任公司	131	宜宾翠屏山酒业有限责任公司
49	四川省宜宾君子酒业有限公司	132	宜宾彦舒陈液酒业有限责任公司
50	四川故官酒业有限公司	133	四川宜宾嘉信酒业有限公司
51	四川省宜宾宜泉曲酒厂	134	宜宾尊酒酒业有限公司
52	四川省宜宾市华夏酒业有限公司	135	四川天泽潭酒业有限公司
53	重庆啤酒宜宾有限责任公司	136	四川酒家酒业有限公司
54	宜宾市裕同环保科技有限公司	137	四川宜宾商誉酒业有限公司
55	宜宾嘉美智能包装有限公司	138	四川硒标酒业集团股份有限公司
56	沔熠刮拉瓶盖(四川)有限公司	139	国晟酒业有限公司
57	宜宾恒旭包装有限公司	140	宜宾项氏酒业有限公司
58	四川绒州玻璃有限责任公司	141	宜宾福喜酒业有限公司
59	宜宾市铭润包装制品有限公司	142	宜宾出川酒业有限公司
60	宜宾市酒辰玻陶科技有限公司	143	宜宾吴门密酿酒业有限公司
61	宜宾毕升印刷包装有限公司	144	兴文县大坝野生猕猴桃酒厂
62	宜宾普塑科技有限公司	145	四川省宜宾高县五黑液酒厂
63	四川宜宾皓达包装制品有限公司	146	兴文斐韵酒业有限公司
64	宜宾市恒博包装有限公司	147	四川宜宾金乾府酒业有限公司
65	宜宾帆顺包装有限公司	148	兴文县源山酒业有限责任公司
66	宜宾市盛佳包装有限公司	149	宜宾市南溪区陈德彬白酒制造厂
67	宜宾佳阳包装材料有限公司	150	宜宾肚康酒业有限公司
68	宜宾市长新包装有限公司	151	宜宾五粮液生态酿酒有限公司
69	四川美顺达印务有限公司	152	宜宾市惠宇酒业有限公司本部
70	宜宾市南溪区思泉科技有限公司	153	宜宾市翠屏区南夷酒厂
71	宜宾市精彩印刷有限责任公司	154	宜宾尚竹农业科技有限公司
72	江安县星瑞包装有限公司	155	宜宾半醉酒庄有限公司
73	宜宾雅艺玻璃技术有限公司	156	宜宾古鹤松酒业有限公司
74	宜宾帕克包装有限公司	157	宜宾市翠屏区扬子江化工原料经营部
75	宜宾市美斯特包装有限公司	158	宜宾市南溪区江之源酒业有限公司
76	宜宾思泉包装有限公司	159	宜宾市雪亿酒业有限责任公司
77	宜宾屏山辉瑞科技有限公司	160	宜宾长江壹城公司曲酒厂
78	四川宜宾佳艺包装材料有限公司	161	南溪县青龙酒厂
79	宜宾市富能包装材料有限公司	162	四川省宜宾吉鑫酒业有限公司(本部)
80	四川东和欣包装科技有限公司	163	高县宜天吉酒厂
81	宜宾恒旭投资集团有限公司	164	宜宾市江老玖酒业有限责任公司
82	宜宾市南溪区恒达纸业有限公司	165	宜宾市明涛酒业有限责任公司李端分公司
83	宜宾市宜润包装有限公司	166	四川老蒲家酒业有限公司



部分酒企 2014-2024 年校招需求人数统计



白酒产业关键环节核心岗位能力调查统计图  
白酒产业关键环节核心岗位能力调查表

岗位名称	职业级别	岗位职业能力 (传统生产车间)	岗位职业能力 (智能酿酒示范车间)
酿酒岗位	酿酒师	1.原料处理时,精准称量原料确保配比无误,熟练粉碎并精细控制浸泡与蒸煮参数,为发酵做准备。发酵中,协助制酒醅并严控温湿度等,定时翻醅与测温,保障发酵正常。 2.蒸馏操作要熟稔设备启停,严查设备状况,精准调控火候、汽压与流酒速度,依酒花等判断酒质,处理异常。	1.负责公司信息化系统的日常维护和优化,确保系统稳定运行,并进行信息系统的升级和新功能的开发,提升系统性能。 2.负责白酒生产管理系统(包括原料、制曲、白酒酿造过程监控、成品仓储管理等模块)的日常巡检及数据收集,及时发现并记录系统故障、异常数据,确保生产数据实时传输准确无误。

		<p>3.设备维护上,负责日常清洁、协助维修排查故障。质量检测方面,会用工具测理化指标、参与感官品评并配合采样。</p> <p>4.安全与卫生环节,严守安全规程,正确防护,积极清洁消毒,防止事故与污染。</p>	<p>3.负责自动化设备的维护、维修保养及异常处理,确保设备的安全正常运行。</p> <p>4.执行工艺参数的验证和确认工作,按照工艺要求对产品进行检验及质量记录整理。</p>
	组长	<p>1.生产任务执行中,依据工段计划合理分工,确保按质按量完成任务,严格遵循工艺标准操作,实时监控并解决问题。</p> <p>2.质量控制方面,把关小组产品质量,聚焦关键控制点,培训成员,配合检验与整改。</p> <p>3.人员管理上,负责日常考勤等事务,依员工能力定岗,组织培训交流,关心员工生活。</p> <p>4.设备与安全管理要制定设备保养计划,排查隐患,配合维修,落实安全制度,监督防护用品使用。物料管理需做好物料领用等记录,检查质量,合理储备。</p> <p>5.数据记录与汇报要收集分析生产数据,精准汇报,为决策提供依据,提出改进建议,保障小组生产高效、优质、安全、有序开展。</p>	<p>1.负责信息技术团队的日常管理和工作安排,确保团队高效运作。</p> <p>2.负责小型信息技术项目在白酒生产车间的落地,新的生产数据采集系统试点上线,把控项目质量与预算,确保项目按时交付。</p> <p>3.负责对白酒生产管理系统的数据分析,及时对系统故障、异常数据采取相应的措施。</p> <p>4.对团队成员进行技术培训和指导,提升团队技术水平。</p> <p>5.数据分析与报告:定期深入分析生产数据,挖掘潜在生产效率优化点、质量风险点,撰写专业分析报告,为车间主管、生产主任提供决策参考。</p> <p>6.确保人、机、料、法、环的管理,保质保量地完成生产任务。</p> <p>7.负责现场5S管理工作,确保生产环境的整洁和有序。</p>
	班长/ 工段 长	<p>1.保障生产各环节高效优质运行,生产任务执行上,依据车间计划安排班组工作进度,监控全过程,处理异常以保产量和合格率。</p> <p>2.质量管控方面,严守质量标准,强化关键控制点检查,培训员工,配合检验与整改。人员管理中,负责日常考勤等事务,依据员工能力分配任务。</p> <p>3.组织培训与交流,建立沟通机制打造团队。</p> <p>4.设备与安全管理要负责设备日常维护,协助维修改造,落实安全制度,检查隐患并杜绝违章。</p> <p>5.成本控制与物料管理需关注成本,协助制定措施并实施,管理物料进出与盘点,分析消耗异常并改进,以此确保工段生产稳</p>	<p>1.处理设备和系统的故障,保障生产流程的顺畅,并对班组员工进行技术指导和监督,提升班组技术水平。</p> <p>2.跨部门协调:建立与其他生产核心部门(制曲车间、酿酒车间、包装车间等)之间的桥梁,定期组织跨部门沟通会议,收集整理各部门对信息技术系统升级、改造的综合需求,协调各方资源推进方案落地。</p> <p>3.优化生产工艺流程:结合信息技术手段,深度参与白酒全流程生产工艺优化项目。如自动化控制系统、智能传感器数据,协同工艺工程师调整发酵参数,提升出酒品质与产量。</p> <p>4.应急管理:制定并完善信息技术相关应急预案,面对突发系统瘫痪、数据泄露等危机,迅速组</p>

		<p>定、质量可靠、成本可控、人员高效且安全无虞。</p>	<p>织人员响应,协调各部门配合恢复生产秩序,降低损失,事后复盘总结经验教训。 5.提供技术指导,确保团队成员正确执行维护和修理工作。</p>
	<p>车间主任</p>	<p>涵盖生产、质量、技术、设备、人员等多方面管理工作。 1.生产管理上,依据公司计划与车间实际制定作业计划,监控过程、统计分析数据以保生产指标达成。质量管理中,严格执行标准,改进质量问题,配合检验并处理不合格品。 2.技术管理要关注行业动态以优化工艺,指导员工、解决技术难题。 3.设备管理需维护保养、更新改造设备并监督使用。 4.人员管理方面,负责团队建设,依据员工能力安排工作、协调关系,建立绩效考核制度激励员工。 总之,车间主任需统筹协调各环节,保障酿酒车间高效、稳定、优质运行,提升产品质量与生产效益,推动车间持续发展与进步。</p>	<p>1.负责整个车间的全面管理和运作,制定和执行部门或车间的计划和目标,并对部门或车间的业绩进行评估和改进,提升部门或车间的整体绩效。 2.战略规划与成本控制:基于白酒企业长期发展战略,制定信息技术车间3~5年规划,明确技术升级方向、人才培养目标。 3.技术创新与应用:紧跟行业前沿技术趋势,如人工智能在酒质品鉴、区块链在产品溯源的应用,积极引入创新技术试点改造现有生产体系,提升企业核心竞争力。 4.人才队伍建设,负责信息技术团队整体人才规划,招聘高端技术人才、培养潜力骨干,设计科学合理的晋升通道与绩效考核体系,维持团队稳定性与活力。 5.负责公司生产设备的全面管理工作,包括设备的自动化升级改造,设备选型和采购工作。 6.对车间生产工艺流程、工装设备的改进与完善负责,以及提出合理化建议。</p>
<p>制曲岗位</p>	<p>制曲工艺 制曲师</p>	<p>1.对原料进行预处理。包括筛选、清洗和粉碎等操作。 2.严格按照配方进行配料。精确称量各种原料、添加剂(如母曲、酶制剂等)的用量 3.制作曲坯。 4.负责曲坯的入室培养。 5.负责制曲设备的日常维护。包括原料粉碎设备、搅拌设备、曲坯成型设备、温湿度调节设备等。 6.详细记录制曲过程中的各种数据。</p>	<p>1.掌握智能制曲设备的基本操作,按照既定程序进行原料投放、搅拌、压制等操作。实时监控设备运行参数,如温度、湿度、压力等,确保在规定范围内,发现异常及时上报。 2.依据质量标准,对原料、中间产品和成品曲进行初步质量检测,如观察曲块的色泽、质地等。准确记录生产过程中的各项数据,包括原料用量、发酵时间、温湿度变化等,为后续的质量追溯和工艺改进提供基础。 3.协助设备维护人员进行简单的设备清洁和保养工作。遵守安全生产规范,正确使用和保管各类工具及防护用品,保障自身安全和生产安全。</p>

	组长	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.根据生产计划合理安排制曲工的工作任务,将复杂的操作任务(如曲坯发酵过程中的精细温度调控)分配给经验丰富的工人,简单的任务(如原料筛选)可以安排给新员工进行锻炼。</li> <li>2.制定并执行工作排班表。</li> <li>3.全面监督制曲的整个生产流程。从原料进入车间开始,到酒曲成品储存,组长要确保每个环节都按照标准操作规程进行。</li> <li>4.定期评估和优化制曲流程。通过分析生产数据(如各批次酒曲的制作时间、质量指标等),寻找可以提高生产效率和酒曲质量的环节。</li> <li>5.如果在抽检中发现酒曲质量不合格,组长要及时组织人员分析原因,如是否是原料问题、工艺操作不当或者设备故障等导致的。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.根据生产计划,合理安排小组成员的工作任务,明确各岗位的职责和 workflows。跟踪生产进度,及时调整人员和设备配置,确保生产任务按时完成。</li> <li>2.制定并执行小组内的质量控制计划,加强对生产过程的质量巡检,对出现的质量问题及时组织分析和解决。指导员工正确操作,提高产品质量稳定性。</li> <li>3.与其他小组或部门进行沟通协调,解决生产中的衔接问题。具备一定的设备维修和电气知识,能够协助解决简单的设备故障。对新员工进行技能培训和工作指导,提高团队整体素质</li> </ol>
	班长 / 工段长	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.制定和执行更高层次的酒曲质量控制方案。除了制曲工日常的质量检测外,定期进行全面的质量抽检。</li> <li>2.监督设备维护工作的执行情况。</li> <li>3.合理分配制曲过程中的各种资源。包括原料、能源(如电力、蒸汽用于曲房温度控制)、工具等。</li> <li>4.控制制曲生产成本。通过优化生产流程、减少原料浪费、合理安排人员工作等措施,降低制曲的单位成本。</li> <li>5.建立和执行制曲车间的安全生产规章制度。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.参与制定车间的生产计划,根据订单需求和库存情况,合理安排班组的生任务。负责班组内人力、物力和设备资源的调配,确保资源利用最大化。</li> <li>2.负责班组人员的日常管理,包括考勤、纪律、绩效评估等工作。组织开展班组内部的培训和交流活动,提高员工的业务水平和团队凝聚力。</li> <li>3.收集、整理和分析班组的生数据,如产量、质量、成本等,为车间主任提供决策支持。基于数据分析结果,提出生产工艺、设备改进和管理优化的建议,推动生产效率和产品质量的持续提升。</li> </ol>
	车间主任	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.制定和监督执行制曲车间各种标准及规范。</li> <li>2.根据企业年度、季度和月度生产目标,制定详细的制曲车间生计划。</li> <li>3.结合库存情况、设备产能和人员配置来制定合理的生计划。</li> <li>4.协调车间内各生产环节的进度。在制曲过程中,原料处理、制坯、发酵、出曲等环节紧密相连,车间主任要确保各个环节有</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.全面负责制曲车间的生、质量、技术、设备、安全等各项工作,制定车间的发展规划和年度生计划,并组织实施。根据企业战略和市场需求,做出合理的生决策,确保车间生的稳定性和高效性。</li> <li>2.与采购、销售、研发等部门保持密切沟通,协调解决生过程中的各种问题。代表车间与其他部门进行协作,共同推动企业整</li> </ol>

		<p>序衔接,避免出现某个环节积压或延误而影响整体生产进度的情况。</p> <p>5.对突发情况进行灵活调度。</p> <p>6.监督整个制曲过程中的质量控制工作。</p> <p>7.对质量事故进行调查和处理。</p> <p>8.负责制曲车间的成本核算工作。</p> <p>9.采取措施降低生产成本。</p> <p>10.引进新技术、新设备或新的管理方法来提高生产效率。</p> <p>11.管理车间的基础设施,如厂房、仓库、通风系统、排水系统等。</p>	<p>体目标的实现。</p> <p>3.关注行业技术发展动态,组织开展技术创新和工艺改进活动,提升车间的生产技术水平。制定人才培养计划,为车间的可持续发展培养和储备专业人才。</p>
检验岗位	检验员	<p>1.根据检验计划和相关标准,在规定的时 间、地点,采用科学合理的方法采集食品样品。</p> <p>2.详细记录样品的相关信息,包括样品名称、来源、采集时间、采集人等,并将采集的样品妥善保管在符合要求的环境中。</p> <p>3.熟悉并严格按照检验标准和操作规程准备检验所需的仪器设备、试剂等。</p> <p>4.检验样品的物理性质,如外观、色泽、质地、净含量等。</p> <p>5.检验样品的化学性质,如酒精含量、残糖、风味物质等。</p> <p>6.检测样品的微生物指标,如酵母总数、霉菌总数、已酸菌等。</p> <p>7.在检验过程中,真实、准确、及时地记录检验数据,并对记录的数据进行整理和计算,对数据的准确性和可靠性进行评估。</p> <p>8.根据检验数据,编写检验报告。</p>	<p>1.增加数据分析与系统操作职责:除了完成常规的检测任务外,需要更多地参与到数据的深度分析中,通过智能系统对大量检测数据进行挖掘,发现潜在的质量问题和生产环节的优化点。熟练操作智能化的检测系统和软件,进行数据的录入、查询、统计和报告生成等工作。</p> <p>2.设备监控与简单维护加强:由于智能化设备的高度集成和自动化,普通员工要承担更多设备运行状态的实时监控职责,及时发现并上报设备的异常信号。掌握一定的设备故障诊断技能,能够进行简单的设备维护和故障排除,减少设备停机时间。</p> <p>3.对生产流程的整体了解加深:需要更深入地了解整个酿酒生产流程的智能化运作原理,以便更好地理解检测数据与生产环节之间的关联,为质量控制和生产优化提供更有针对性的建议。</p>
	组长	<p>1.组织新员工岗位实习,并进行评估和考核。</p> <p>2.管理和维护部门的仪器设备和实验设施,并确保实验室安全。</p> <p>3.按照规定的程序对检验报告进行审核和批准,对异常数据进行分析,提出可能的原因和解决方案。</p> <p>3.编制工作报告,及时向上级汇报检验结果。</p>	<p>1.技术培训与创新推动:负责组织小组成员进行智能化检测技术和新设备操作的培训,确保团队成员能够熟练掌握和运用新技术。关注行业内智能化检测的最新发展动态,推动小组在检测方法和技术应用方面的创新,提高检测效率和准确性。</p> <p>2.数据质量管理强化:不仅要审核数据的准确性,还要对数据的完整性、一致性和可靠性进行全</p>

		<p>4.与生产部门、质量控制部门等相关部门进行沟通合作。</p> <p>5.监督执行白酒企业检验流程和标准操作规程（SOP）。</p> <p>6.实施质量控制体系管理，包括内部质量控制和外部质量控制。</p>	<p>面管理，确保智能系统中存储和传输的数据能够真实反映生产质量状况。建立数据质量监控机制，对数据的采集、处理和分析过程进行全程跟踪和评估。</p> <p>3.跨部门协作与沟通深化：与生产、技术、设备等部门的智能化管理系统进行对接和协调，确保化验检验工作与其他环节的无缝衔接。及时将检测数据和质量信息传递给相关部门，共同解决生产过程中的质量问题和技术难题。</p>
<p>车间主任</p>		<p>1.负责检验部门的人员招聘和团队组建。</p> <p>2.制定检验工作计划、员工培训计划等，并组织实施。</p> <p>3.组织员工绩效评估和考核。</p> <p>4.负责部门预算的编制和控制。</p> <p>5.统筹管理部门的办公空间和实验场地，合理安排各功能区。</p> <p>6.与公司内部的生产部门、采购部门、销售部门等进行沟通协调。</p> <p>7.与外部监管机构（如市场监管局）保持良好的沟通。及时了解最新的法规政策和监管要求，并确保部门的检验工作符合相关规定。</p> <p>8.与外部实验室、科研机构等开展合作，进行技术交流、联合研究项目等，提升部门的技术水平和检测能力。</p> <p>9.定期汇总部门的检验结果，编写工作报告，向公司管理层和相关部门汇报检验结果。</p> <p>10.基于检验数据和行业动态，对白酒生产安全风险进行评估，参与制定应对策略。</p>	<p>1.智能化系统管理与优化：负责化验检验部门智能化系统的整体管理和维护，包括系统权限设置、数据备份与恢复、系统性能优化等工作。根据工作需求和员工反馈，提出智能化系统的改进方案和升级建议，提高系统的易用性和功能性。</p> <p>2.团队智能化转型引领：制定并实施班组的智能化发展计划，引导员工积极适应智能化工作模式。组织开展智能化工作流程和操作规范的培训与考核，确保班组整体工作效率和质量的提升。</p> <p>3.大数据分析决策支持：利用大数据分析工具和技术，对化验检验数据进行深度挖掘和分析，为车间主任和公司管理层提供决策支持，如产品质量趋势预测、原材料质量风险评估、生产工艺优化建议等。</p>

勾调岗位	勾调员	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.下沉各车间，清点验收产量，并初步评级质量。</li> <li>2.通过视觉、嗅觉、味觉和触觉来分析酒的颜色、香气、口感和余味。</li> <li>3.根据品鉴结果，对酒的品质进行评定，包括等级、风格、特点等，对存在重大问题的酒体不予验收，根据评定结果指导生产。</li> <li>4.研究市场趋势，为酒类产品的研发和营销提供建议。</li> <li>5.根据白酒的生产标准和配方，精确地进行勾调操作，确保产品的风味和质量要求。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.增加数据分析与系统操作职责：除了完成常规的检测任务外，需要更多地参与到数据的深度分析中，通过智能系统对大量检测数据进行挖掘，发现潜在的质量问题和生产环节的优化点。熟练操作智能化的检测系统和软件，进行数据的录入、查询、统计和报告生成等工作。</li> <li>2.设备监控与简单维护加强：由于智能化设备的高度集成和自动化，普通员工要承担更多设备运行状态的实时监控职责，及时发现并上报设备的异常信号。掌握一定的设备故障诊断技能，能够进行简单的设备维护和故障排除，减少设备停机时间。</li> <li>3.对生产流程的整体了解加深：需要更深入地了解整个酿酒生产流程的智能化运作原理，以便更好地理解检测数据与生产环节之间的关联，为质量控制和生产优化提供更有针对性的建议。</li> </ol>
	组长	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.管理和培训组内员工，进行合理分工，在按时按量完成任务的基础上提高生产技能和团队协作能力。</li> <li>2.组织多名品评员对原酒质量评级，对产品质量进行严格把控。</li> <li>3.定期开展技能培训，提高团队整体水平。</li> <li>4.绩效评估：对班内员工的工作绩效进行评估，提出改进建议。</li> <li>5.定期组织团队成员进行技能培训，提高团队整体勾调水平。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.技术培训与创新推动：负责组织小组成员进行智能化检测技术和新设备操作的培训，确保团队成员能够熟练掌握和运用新技术。关注行业内智能化检测的最新发展动态，推动小组在检测方法和技术应用方面的创新，提高检测效率和准确性。</li> <li>2.数据质量管理强化：不仅要审核数据的准确性，还要对数据的完整性、一致性和可靠性进行全面管理，确保智能系统中存储和传输的数据能够真实反映生产质量状况。建立数据质量监控机制，对数据的采集、处理和分析过程进行全程跟踪和评估。</li> <li>3.跨部门协作与沟通深化：与生产、技术、设备等部门的智能化管理系统进行对接和协调，确保化验检验工作与其他环节的无缝衔接。及时将检测数据和质量信息传递给相关部门，共同解决生产过程中的质量问题和技术难题。</li> </ol>

	班长 / 工段长	<p>1. 生产计划执行：负责执行生产计划，确保生产进度符合预定目标。</p> <p>2. 生产调度：协调生产过程中的各个环节，确保生产流程的顺畅。</p> <p>3. 质量控制：监督生产过程中的质量控制，确保产品质量达标。</p> <p>4. 负责组内员工的日常管理，包括人员调配、工作分配等。</p> <p>5. 负责监督和控制生产过程中的质量，确保产品质量符合国家标准和公司要求。</p> <p>6. 组织进行原材料、半成品和成品的检测，确保质量数据准确可靠。</p> <p>7. 对生产过程中出现的质量问题进行及时处理，防止不合格产品流出。</p>	<p>1. 智能化系统管理与优化：负责化验检验部门智能化系统的整体管理和维护，包括系统权限设置、数据备份与恢复、系统性能优化等工作。根据工作需求和员工反馈，提出智能化系统的改进方案和升级建议，提高系统的易用性和功能性。</p> <p>2. 团队智能化转型引领：制定并实施班组的智能化发展计划，引导员工积极适应智能化工作模式。组织开展智能化工作流程和操作规范的培训与考核，确保班组整体工作效率和质量的提升。</p> <p>3. 大数据分析支持与决策支持：利用大数据分析工具和技术，对化验检验数据进行深度挖掘和分析，为车间主任和公司管理层提供决策支持，如产品质量趋势预测、原材料质量风险评估、生产工艺优化建议等。</p>
	车间主任	<p>1. 分析市场调研数据，设计符合市场需求的产品。</p> <p>2. 解析客户需求，组织设计符合客户定制化的产品。</p> <p>3. 监控生产进度，确保生产任务按计划进行，及时调整生产计划。</p> <p>4. 负责车间的安全生产管理，确保生产过程安全无事故；对员工进行安全生产培训，提高安全意识。</p> <p>5. 负责组车间员工的日常管理，包括人员调配、工作分配等。</p> <p>6. 团队建设：促进团队协作，提高团队凝聚力和工作效率。</p>	<p>1. 战略规划与技术引领：制定化验检验部门的智能化发展战略和规划，与公司的整体智能化发展目标相匹配；关注行业内智能化检测技术的前沿发展，引进和应用先进的智能化检测设备和先进技术，提升部门的核心竞争力。</p> <p>2. 跨部门协同与资源整合：加强与公司其他部门的协同合作，建立跨部门的智能化质量管控体系，实现质量信息的共享和协同处理；整合公司内外部资源，为化验检验部门的智能化发展提供必要的人力、物力和财力支持。</p> <p>3. 创新管理与人才培养：营造创新氛围，鼓励员工开展智能化检测技术和管理方法的创新研究；建立人才培养机制，吸引和培养既懂化验检验技术又掌握智能化技术的复合型人才，为部门的可持续发展提供人才保障。</p>

## (2) “数酿融合”建课程

### “1+5+N”数酿融合课程体系

课程类型	课程名称	备注
1 个平台	思想道德与法治	公共

基础课	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修 (16门)	
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		
	形势与政策		
	职业发展与创业就业指导		
	劳动		
	军事课(含《军事理论》和《军事技能》)		
	心理素质教育		
	美育概论		
	体育		
	国家安全		
	大学生安全教育		
	现代信息技术		
	大学语文		
	工程应用数学		
	职场通用英语		
	党史		公共 选修
	中国酒文化		
	五粮液企业文化		
	人工智能通识		
数学创新思维			
逻辑思维提升			
信息素养提升			
5个 核心 岗位 能力 模块 课程	基础化学与实验技术	原粮验收 模块	
	五粮作物生产技术		
	食品标准与法律法规		
	酿酒微生物	原酒酿造 模块	
	白酒酿造技术		
	白酒生产智能化	原酒质检 模块	
	现代仪器分析		
	食品安全与质量控制	基酒存储 模块	
	白酒分析与检测		
	白酒贮存与包装	酒体设计 模块	
	白酒生产安全与环境保护		
	市场调研与预测	实时更 迭, 学生 自选	
	白酒品评与勾调技术		
酒水与调酒知识			
N个 岗位 拓展 课程包	市场调查与预测		
	智能酿酒工艺师包		
	智能制曲工艺师包		
	制曲设备运维师包		
	酿酒设备运维师包		
绿色生产技术员包			
	产品检验员包		

数字化品控员包
生产数据管理员包
数据产品分析师包
酿酒数字系统架构师包
酿酒原料工程师包
酒体设计师包
循环经济技术员包

### (3) “四个支撑”建资源

酿酒技术专业课程标准统计表

序号	课程标准名称	序号	课程标准名称
1	心理素质教育	20	生物化学
2	美育概论	21	微生物应用基础
3	国家安全	22	食品标准与法律法规
4	大学生安全教育	23	食品安全与质量管理
5	现代信息技术	24	白酒酿造技术
6	大学语文	25	勾兑与品评技术
7	工程应用数学	26	酿酒微生物
8	职场通用英语	27	白酒市场营销
9	党史	28	白酒分析与检测
10	中国酒文化	29	白酒生产智能化
11	五粮液企业文化	30	白酒生产安全与环保
12	职业提升英语	31	酿造酒生产技术
13	数学创新思维	32	酒水与调酒知识
14	信息素养提升	33	国际名酒与鉴赏
15	实验室安全与防护	34	市场调查与预测
16	酿酒技术专业导论	35	企业销售策划
17	五粮作物生产技术	36	消费者行为学
18	人工智能通识	37	白酒风味化学
19	基础化学与实验技术	38	智能制曲工艺
20	白酒贮存与包装	40	白酒生产设备使用与维修
21	人工智能大模型	42	食品掺伪鉴别检验

自主开发酿酒专业系列教材一览表(20种)

序号	教材名称	主编/ 副主编	负责人	出版 情况	ISBN	获得荣誉
1	白酒酿造技术(第二版)	主编	梁宗余	已出版	9787518432455	教育部“十四五”职业教育国家规划教材、四川省“十四五”职业教育规划教材
2	酿酒微生物(第三版)	主编	张敬慧、周黎军	已出版	9787576349535	四川省“十四五”职业教育规划教材

3	白酒分析与检测技术	主编	周黎军、 兰小艳、 陈雪玲	已出版	9787576349733	
4	酿酒化学	主编	朱涛	已出版	9787518430574	第三批中国轻工业“十三五”规划教材
5	白酒生产综合实训指导	主编	辜义洪	已出版	9787518431786	
6	白酒企业管理与营销	主编	郭云霞、 王琪	已出版	9787518431632	
7	酿酒微生物(第一版)	主编	张敬慧	已出版	9787501999941	2017年度中国轻工业优秀教材三等奖
8	酿酒微生物(第二版)	主编	张敬慧、 郭云霞	已出版	9787518432165	
9	白酒勾兑与品评技术(第一版)	主编	辜义洪	已出版	9787518400324	2017年度中国轻工业优秀教材二等奖
10	白酒勾兑与品评技术(第二版)	主编	辜义洪	已出版	9787518431373	
11	白酒生产安全与环境保护	主编	刘琨毅、 张敬慧	已出版	9787518406012	
12	白酒酿造技术(第一版)	主编	梁宗余	已出版	9787518401604	2017年度中国轻工业优秀教材二等奖
13	五粮作物生产技术	主编	陈慧	已出版	9787518401451	
14	白酒贮存与包装	主编	梁宗余、 刘艳	已出版	9787518406029	
15	白酒生物化学	主编	赵军	已出版	9787518405688	
16	白酒分析与检测技术	主编	先元华、 李雪梅	已出版	9787501999682	2017年度中国轻工业优秀教材二等奖
17	五粮液酒文化	主编	李幼民	已出版	9787518405695	
18	五粮液企业文化	主编	王岚	已出版	9787518405701	
19	白酒企业管理与市场营销(中高职)	主编	郭云霞、 王琪	已出版	9787518431922	
20	白酒生产综合实训指导	主编	辜义洪、 兰小艳	已出版	9787576349542	

酿酒专业校内实训装备一览表

序号	实训室	主要功能	主要设备	
			名称	数量(台/套)
1	微生物实验室	微生物分离、纯化、培养, 微生物检测	高压灭菌锅	5
			生化培养箱	8
			超净工作台	5
			厌氧培养箱	1

			一体化数码显微镜	30
			全自动菌落计数器	2
2	生物检测实验室	原理想化指标分析、重金属检测、农残检测、白酒理化指标以及窖泥、黄水和母糟分析	气相色谱-质谱联用仪	1
			高效液相色谱仪	2
			气相色谱仪	2
			全自动凯氏定氮仪	2
			原子吸收分光光度计	1
			紫外分光光度计	15
3	勾兑品评实验室	白酒尝评、白酒勾调	酒精计	30
			微量计量器	20
			酒度快速测定仪	2
			品酒专用器具	96
4	浓香型白酒生产性实训基地	酒曲生产、白酒酿造	酒甑	2
			蒸汽锅炉	1
			白酒蒸馏器	2
			酿酒曲块专用粉碎机	1
			酿酒原料粉碎机	1
			在线温湿度监控系统	2
			摊晾设备	2
			搅拌机	1
	白酒勾兑与品评、白酒贮存与包装、白酒智能化生产	不锈钢储酒罐	3	
		麻坛	25	
		洗瓶机	2	
		灌装机	1	
		水处理设备	1	
		硅藻土过滤机	1	
			白酒自动灌装线（含贴标机、喷码机、压盖机、灯检设备、热风干燥、装箱机等）	1
			流量计	1
			电泵	2
5	“匠心善酿”虚拟仿真实训基地	白酒酿造虚拟实训	白酒生产实训软件	13
			VR 仿真系统	4
			3D 虚拟现实仿真软件	8
			电脑	52
			VR/AR	16
			3D 环屏	1
			教学一体机	5
6	赵东白酒酿造技能大师工作室	白酒品质分析和科研	磁力搅拌玻璃发酵罐	1
			气相色谱仪	1
			白酒常规分析检测仪器	1

白酒酿酒数字资源统计表

系统名称	资源名称
白酒酿造虚拟系统	1) 白酒勾兑 3D 虚拟仿真软件 2) 白酒酿造工厂 3D 虚拟现实仿真软件 3) 白酒贮存与包装 3D 虚拟仿真软件 4) 白酒企业管理经济核算虚拟仿真软件 5) 白酒酿造 3D 虚拟现实安全应急预案仿真软件 6) 食品工程原理虚拟实验软件 7) 五粮作物生产技术虚拟现实仿真软件 8) 酱香型白酒酿造 3D 虚拟现实仿真软件

	<ul style="list-style-type: none"> <li>9) 清香型白酒酿造 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>10) 白酒包装灌装 VR 系统</li> <li>11) 工业级发酵酒精生产 3D 虚拟仿真软件</li> <li>12) 酿酒原料虚拟生产仿真软件</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) 白酒酿造工厂 VR 虚拟现实仿真软件</li> <li>2) 白酒企业或车间安全 VR 模拟系统</li> </ul>
白酒酿造废水处理虚拟仿真系统	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) 白酒酿造废水处理 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>2) 白酒酿造污水处理工厂 VR 虚拟现实仿真软件</li> </ul>
白酒微生物技术虚拟系统	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) 窖泥厌氧微生物形态、数量检测实验虚拟仿真软件</li> <li>2) 大肠菌群计数 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>3) 致病菌的生化及分子生物学鉴定仿真软件</li> <li>4) 白酒中厌氧微生物的鉴定 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>5) 白酒微生物生长规律 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>6) 酯化液制作 VR 认识实习仿真软件</li> <li>7) 生物安全柜操作 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>8) 全自动灭菌器操作 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>9) 厌氧培养箱操作 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>10) 无菌操作室使用 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>11) 微生物分离纯化技术虚拟仿真软件</li> </ul>
分析检测高精仪器虚拟系统	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) 高效液相色谱法测定白酒中主要理化成分含量仿真软件</li> <li>2) 气质联用仪测定酿酒原料中农药残留仿真软件</li> <li>3) 原子吸收分光光度计测定酿酒原料和白酒中金属含量仿真软件</li> <li>4) 气相色谱测定白酒中芳香成分仿真软件</li> <li>5) 电子舌 3D 虚拟仿真软件</li> <li>6) 3D 气相色谱-质谱联用法检测抗氧化剂含量仿真软件</li> <li>7) 高效液相色谱法测定食品防腐剂含量 3D 虚拟仿真软件</li> <li>8) 微生物检测技术实时荧光 PCR 鉴定沙门氏菌</li> <li>9) 微生物检测技术基因测序仪虚拟仿真</li> <li>11) 白酒中己酸乙酯的检测 (气相色谱法)</li> </ul>
食品虚拟系统	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法</li> <li>2) 食品检测中心 3D 虚拟仿真软件</li> <li>3) 食品工程原理 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>4) 食品实验单元 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>5) 食品生产单元 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>6) 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定</li> <li>7) 肉制品生产厂 3D 虚拟现实仿真软件</li> <li>8) 酱油生产 3D 虚拟仿真软件</li> <li>9) HACCP 体系审核虚拟仿真软件</li> <li>10) GMP 应用实例 3D 虚拟仿真软件</li> <li>11) ISO9001) 现场检查虚拟仿真实训</li> <li>12) 食品安全追溯 3D 虚拟仿真软件</li> <li>13) 致病菌检验 APP 移动学习平台</li> <li>14) 食品微生物学检验菌落总数测定虚拟仿真软件</li> </ul>
数字孪生平台	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) 五粮液制曲大数据平台</li> <li>2) 白酒酿造大数据平台</li> <li>3) 中国酒文化博物馆 AR</li> </ul>
智评系统	“匠心善酿”学习历程管理平台

### 中国白酒技艺传承与数智创新教学资源库 (27 门)

序号	在线课程名称	负责人	课程类型
1	白酒勾兑与品评技术	辜义洪	标准化课程
2	酿酒微生物	张敬慧	
3	微生物应用基础	郭云霞	
4	白酒酿造技术	梁宗余	
5	微生物基础	周文	
6	中国白酒文化	陈卓	

7	发酵食品生产技术	唐贤华	
8	食品化学	孙晓璐	
9	白酒市场营销	杨永学	
10	白酒企业管理	郭云霞	
11	食品安全与质量控制技术	胡二坤	
12	食品标准法律法规	何强	
13	基础化学与实验技术	李秀萍	
14	试验设计与统计分析	林少华	
15	白酒知识产权保护	罗鸣	
16	中国名酒鉴赏	陈卓	
17	白酒生产现场管理	向慧平	
18	粮谷物检测	胡志彬	
19	食品掺伪鉴别检验	李晓凤	
21	品酒比赛培训课程	周阳子	
22	1+X 食品合规管理培训课程	罗鸣	
23	白酒酿酒师职业资格证书培训课程	郭云霞	
24	智能制曲工艺	邹玉锋	
25	白酒产业大数据建设及应用	李声睿	
26	白酒生产智能化	李林蔓	
27	白酒生产设备使用与维修	向慧平	拓展课

运行平台：智慧职教

资源库链接：

[https://zyk.icve.com.cn/portalproject/themes/default/opldafyupynk9df7xf016q/sta\\_page/index.html?projectId=opldafyupynk9df7xf016q#/homePage](https://zyk.icve.com.cn/portalproject/themes/default/opldafyupynk9df7xf016q/sta_page/index.html?projectId=opldafyupynk9df7xf016q#/homePage)

#### (4) 校企共融课程包

##### 拓展课程包（13个）

序号	培训项目	课程包名称
1	酿造制曲	智能制曲工艺师包
2		制曲设备运维师包
3	白酒酿造	智能酿酒工艺师包
4		酿酒设备运维师包
5		绿色生产技术员包
6	酒体检测	产品检验员包
7	酿造数字智能	数字化品控员包
8		生产数据管理员包
9		数据产品分析师包
10		酿酒数字系统架构师包
11	酿酒原料控制	酿酒原料工程师包
12	酒体设计	酒体设计师包
13	酒体成本控制	循环经济技术员包