

宜宾职业技术学院

关于印发《五粮液技术学院酿酒技术专业 改革实施方案》的通知

五粮技术学院：

为进一步服务宜宾市白酒与食品产业，面向未来职业教育改革和行业升级需求，提升我院酿酒技术专业人才培养质量，现结合学院实际情况，我院制定了《五粮技术学院酿酒技术专业改革实施方案》。现将该方案印发给你们，请认真贯彻执行。

附件：五粮液技术学院酿酒技术专业改革实施方案



五粮液技术学院酿酒技术专业 改革实施方案

为进一步服务宜宾市白酒与食品产业，面向未来职业教育改革和行业升级需求，宜宾职业技术学院五粮液技术学院在“国家示范性高等职业院校建设计划”骨干高职院校建设基础上，规划酿酒技术专业改革与实施路径。方案明确未来发展目标、重点任务及教师团队分工，力求在“专业群建设、课程体系优化、实践教学拓展、校企深度合作、师资队伍提升”等方面全面突破。

一、发展目标

（一）深化校企合作。依托五粮液技术学院，深度对接五粮液集团及区域酒企，完善“产学研用”一体化机制，构建白酒行业领先的人才培养模式。

（二）迭代课程体系。围绕浓香型白酒生产过程的核心技术，持续优化“全程质量控制型”课程体系，逐步升级为数字化、标准化、开放型课程平台。

（三）强化实践教学。在巩固“校内实训+企业实习”的基础上，建设跨校共享、跨企联合的开放性实践基地。

（四）升级教材与课程资源。完成系列项目化教材编写与多媒体课程资源开发，打造全国白酒类职业教育课程资源库。

（五）师资队伍培养。形成专兼结合的教学团队，既有科研能力，又具产业实操经验，推动教师成为“教师+工程师+技师”的复合型人才。

（六）学生能力培养。突出“工学结合、产学交替”，全面提升学生的职业技能、创新能力和工匠精神，确保毕业生能与岗位无缝衔接。

二、主要任务与行动路径

（一）人才培养方案升级

以浓香型白酒全产业链为导向，以酿酒技术专业为引领，进一步完善食品生物技术、农作物生产技术等专业人才培养方案，细化课程目标与岗位标准对接。

责任人：周黎军

（二）课程体系建设

建设酿酒专业专业基础课程和核心课程16门，重点建设《白酒酿造技术》《酿酒微生物》《勾兑与品评技术》《白酒分析与检测》等，逐步形成省级精品课程。推动“项目驱动、案例导入”的课程模式，开发案例集、题库、网络课程。

责任人：辜义洪

（三）教材与资源平台建设

编写与修订项目化教材不少于10本，形成具有白酒产业特色教材体系与教学资源库。建设共享型教学资源平台，包含教学录像、电子教案、实验指导、标准题库等，满足师生及企业员工的学习与培训需求。

责任人：梁宗余

（四）实践教学与实训基地建设

深化“三次下乡、四次进厂”产学交替模式，完善原料生产、酿酒工艺、勾调品评、质量检测等岗位实践链条。校企共建开放性实训基地，建设“教学部+生产部”双模块，实现学生以“准员工”身份参与生产。

责任人：卢琳

（五）师资队伍建设

继续推行教师企业锻炼制度，每年选派教师进驻五粮液及相关酒企进行“顶岗实践+科研合作”。柔性引进中国酿酒大师、国家级评委担任兼职教师，建设“大师工作室”。

责任人：喻声频

（六）学生培养与评价体系创新

在“三次下乡、五次进厂”实践基础上，逐步建立“多元考核+全过程评价”模式，将技能大赛成绩、企业岗位表现、创新项目成果纳入评价体系。推行“双证书制”，确保学生同时获得学历证书与技能资格证书。

责任人：梁宗余

三、预期成果

（一）人才培养方案。完成与五粮液的浓香型白酒酿造等核心技术紧密衔接的人才培养方案1套，并动态更新。

（二）课程体系。建成省级及以上精品课程5门、以及校级精品课程10门，形成稳定的课程群。

（三）教材建设。公开出版项目化教材10余本，形成白酒系列化教材体系。

（四）课程资源。建设酿酒技术课程教学资源库1个，涵盖动画、案例、录像、题库等多种资源。

（五）实训场地。建立覆盖“酿酒专用粮—酿酒车间—酿酒实训室”的多维度实践教学体系，持续优化校内生产性实训基地。

（六）师资团队。聘请大师、技师不少于10人，形成专兼结合、教学科研并重的师资队伍，具备可持续发展能力。

（七）毕业生就业。毕业生就业率与岗位匹配度持续提升，新增加白酒生产合作企业10家，成为区域白酒产业人才培养的重要基地。

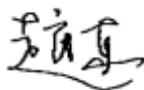
四、保障措施

（一）政策保障。学院将改革方案纳入“十三五”发展规划，确保专业改革与建设的持续性与战略高度。

（二）经费保障。通过学院投入、企业支持和政府专项资金，逐步完善基地与课程建设条件。

（三）质量监控。建立“校企联合+第三方评价”的质量保证体系，实施动态反馈与改进机制。

实施方案论证意见

专家姓名	赵东	工作单位	五粮液股份有限公司
职务	技术中心主任	电子邮箱	
评审意见			
<p>该实施方案立足宜宾白酒产业集群发展实际，充分体现了职业教育服务地方产业的导向，目标定位准确、结构清晰。</p> <p>方案提出的“产学研用一体化”“项目驱动课程体系”“大师工作室建设”等措施具有较强的可操作性和创新性，能够有效促进校企深度融合。</p> <p>预期成果目标明确，层次分明，覆盖了培养方案、课程建设、教材资源、师资队伍与实践体系等多个维度，符合高水平专业群建设要求。</p> <p>建议在后续实施过程中，进一步强化成果转化机制，形成标准化、可推广的经验案例，为全省乃至全国白酒类职业教育提供示范。</p> <p>结论：该方案总体设计科学、路径清晰、特色鲜明，建议予以立项实施。</p>			
评审专家签字：			

实施方案论证意见

专家姓名	王涛	工作单位	宜宾学院
职务	教授	电子邮箱	
评审意见			
<p>方案以五粮液集团为龙头企业，构建“教学部+生产部”双模块实践体系，突出了职业教育的“工学结合”特色，产教融合深度高。</p> <p>“三次下乡、四次进厂”及“准员工制”等模式创新，能有效提升学生岗位适应力与企业黏性，体现了对职业能力培养的高度重视。</p> <p>教师企业顶岗锻炼与柔性引进行业大师的安排，契合“双师型”队伍建设要求，对教师能力提升与科研协作具有显著推动作用。</p> <p>建议进一步细化校企共建机制的考核指标，如学生岗位胜任度、企业导师指导成效等，确保合作成效可量化、可评估。</p> <p>结论：该方案能有效实现产教深度融合，对白酒产业技能型人才培养具有显著示范作用。</p>			
评审专家签字：			

实施方案论证意见

专家姓名	冯治平	工作单位	四川理工学院
职务	食品产业技术研究院副院长	电子邮箱	
评审意见			
<p>方案对课程体系的构建思路清晰，明确了16门核心课程建设方向，重点突出白酒酿造技术与检测评价等关键环节，符合专业核心能力要求。</p> <p>教材与课程资源库建设目标明确，体现了数字化、标准化和开放化趋势，为实现教学资源共享奠定了基础。</p> <p>项目化教材体系与多媒体课程资源的开发，将有效支撑线上线下混合式教学，助力教育数字化转型。</p> <p>建议在后续阶段引入更多基于真实生产数据的案例教学素材，增强课程内容的行业前沿性与应用深度。</p> <p>结论：课程体系先进，资源建设目标具体，能够为构建高质量白酒职业教育课程标准提供有益示范。</p>			
评审专家签字:			

实施方案论证意见

专家姓名	朱涛	工作单位	宜宾职业技术学院
联系电话	二级学院副院长	电子邮箱	
评审意见			
<p>方案在师资队伍建设上思路明确，强调专兼结合与能力融合，特别是提出“教师+工程师+技师”复合型培养方向，具有前瞻性。</p> <p>每年选派教师进企锻炼、建立大师工作室等举措，将促进教师科研与教学双提升，增强团队持续创新能力。</p> <p>在政策与经费保障部分，学院已建立多元投入机制和质量监控体系，为改革方案的长期运行提供了制度保障。</p> <p>建议进一步完善教师能力提升评价机制，强化青年教师培养梯队建设，确保改革成果的可持续性与可传承性。</p> <p>结论：师资建设系统全面，保障措施落实到位，方案具备可持续发展潜力与推广价值。</p>			
评审专家签字：			