

2025 年四川省职业教育教学成果奖 教学成果报告

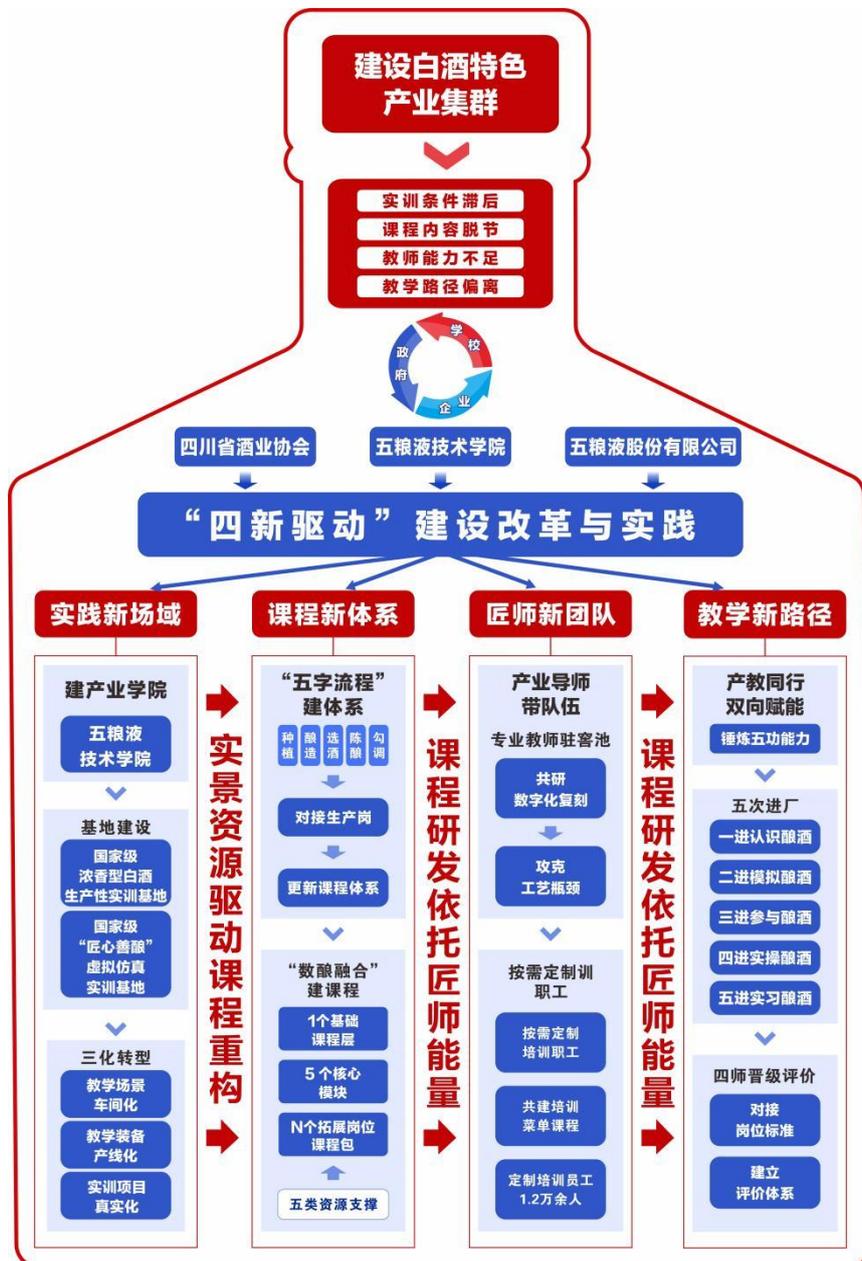
成果名称	根植地方 产教互嵌： 高职酿酒技术专业“四新驱动”建设改革与实践
成果完成人姓名	伍小兵、赵东、彭春芳、曾欣、王赛、熊兵 陈卓、王小艳、梁宗余、邹玉锋、李林蔓、李声露
成果完成单位名称	宜宾五粮液股份有限公司、宜宾职业技术学院 宜宾五粮液股份有限公司、四川省酒业协会
教育类别	<input checked="" type="checkbox"/> 学历教育 <input type="checkbox"/> 培训
成果来源	<input type="checkbox"/> 中职学校 <input checked="" type="checkbox"/> 高职专科学校 <input type="checkbox"/> 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 2 0
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

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

宜宾职业技术学院联合宜宾五粮液股份有限公司、四川省酒业协会，紧扣国家战略部署，立足职业教育服务区域产业发展的功能定位，聚焦高职酿酒技术专业“脱离产业办专业”的局限，以五粮液技术学院十余年建设探索与实践，构建起实践新场域、课程新体系、匠师新团队、教学新路径的“四新驱动”专业建设模式，将白酒产业转型需要与专业建设融合、酿酒岗位生产标准与教学标准融合，推动校企人才双向流动，实现产教互嵌、共生共荣。



一、成果背景与问题

（一）服务白酒产业升级的专业内涵建设背景

产业升级目标下的人才供需困境。白酒产业是四川省万亿级食品饮料支柱产业，《成渝地区双城经济圈建设规划纲要》明确“建设宜宾等地白酒特色产业集群”。高技能人才短缺、非遗技艺传承困难、智能化改造人才适配不足等挑战直接影响白酒产业转型。

区域产业发展呼唤产教深度融合。宜宾作为“中国酒都”，获批西南唯一国家产教融合型城市以来，建成学教研产城一体化试验区、立项国家市域产教联合体，迫切需求破解白酒产业“智改数转”难题，以科教优势驱动产业能级跃升。

共建产业学院开启专业建设改革。2013年，学校依托国家骨干校建设项目，与五粮液集团共建全国首个白酒产业学院——五粮液技术学院，明确“产业滋养专业、专业反哺行业”思路，开启以产业需求为导向的专业建设改革进程。



（二）高职酿酒技术专业建设面临突出问题

1. 实训条件滞后。职业院校普遍仅拥有验证类实训室，缺乏真实生产装备，实训条件滞后于酿酒行业。

2. 课程内容脱节。普遍按“学科逻辑”建课，课程体系未对接企业岗位需求，且缺乏高职酿酒专业教材和教学资源。

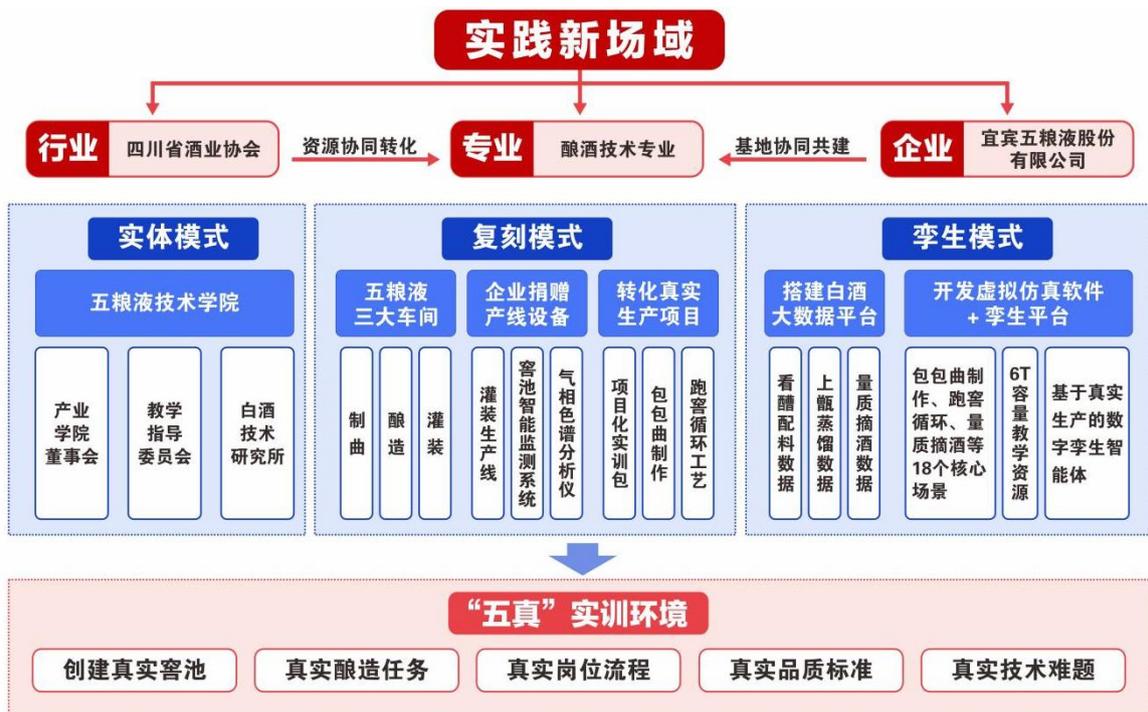
3. 教师能力不足。教师技术难题攻克能力薄弱，普遍缺乏服务酿酒产业升级的实战经验，无法将生产案例转化为教学内容。

4. 教学路径偏离。教学模式仍以“理论+现场观摩”为主，教学路径偏离白酒行业高度依赖实战经验的特性需求。

二、主要做法与经验成果

(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域



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	粮谷物检测	4	酿酒化学	主编	朱清	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	食品标准法律法规	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—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。

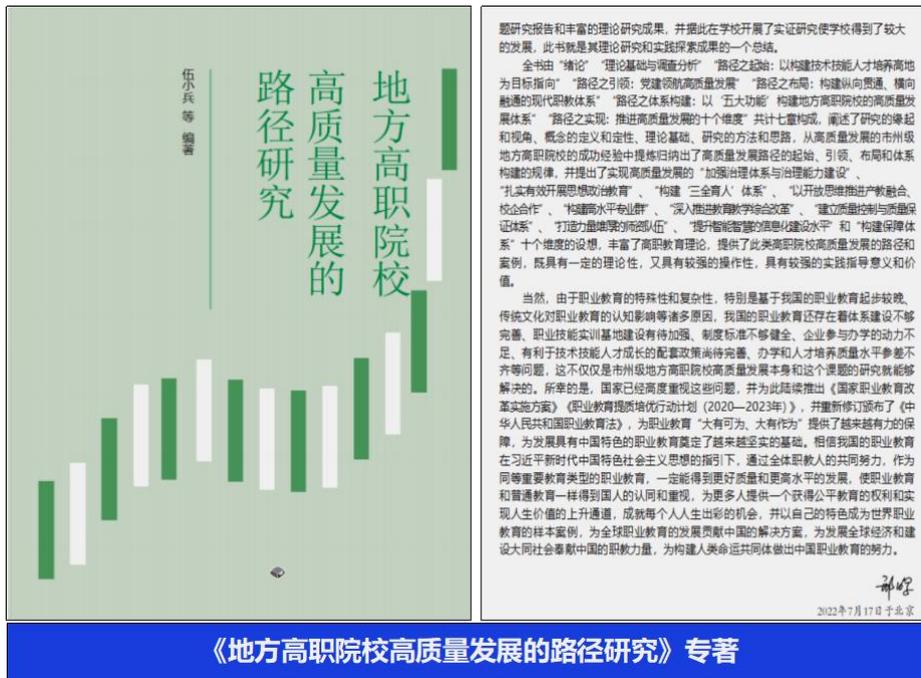
四师晋级。对接“尖庄-五粮醇-五粮春-五粮液”四阶酿酒师晋升标准，实施校企双师量化评价。毕业生适岗期从 6~12 个月缩短至 1~2 个月，70%学生入职五粮液等区域龙头企业 3 个月内即可独立承担核心工序操作，企业反馈学生“上手快、技能实”。



(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。



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（前三）(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”实践教学法路径

“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。



三、创新与特点

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。

报告编号: H102502738 <h2 style="text-align: center;">科技查新报告</h2>	
项目名称:	根植地方 产教互融: 高职酿酒技术专业 “四新驱动” 建设改革与实践
委托人:	宜宾职业技术学院
委托日期:	2025年09月23日
查新机构:	中国科学院成都科技查新咨询中心 (盖章)
查新完成日期:	2025年09月30日
中华人民共和国科学技术部 二〇〇〇年制	
科技查新报告	

六、查新结论

经本次检索, 查得相关文献7篇。

本委托项目查新点:

1. 构建面向白酒酿造全产业链的“1+5+N”课程体系, 对接“种-熟-选-蒸-窖”核心岗位能力需求, 融合数智化技术发展趋势, 实现课程内容与企业生产任务的实体与数字化资源融合。

在本次检索范围内, 所检索到的文献主要包括:

文献1-7主要围绕产教融合背景下不同专业领域的人才培养与课程体系建设展开, 其中, 文献1和7聚焦酿酒工程专业, 探讨了产学研结合的实训基地建设和人才培养体系, 但未提出“1+5+N”这一具体课程结构, 也未将课程对接到“种-熟-选-蒸-窖”具体岗位能力需求, 且缺乏数智化技术融合与生产任务的数字化资源集成; 文献2研究酿酒工程专业面向“数智化互融”的人才培养, 虽涉及数智化, 但未构建类似“1+5+N”的体系结构; 文献3和4分别提出助产和轻工工业财务专业的课程模块设计, 虽有结构创新, 但专业领域不同; 文献5针对园林专业提出实训课程优化建议, 但无具体课程架构和数智化深度融合; 文献6探讨汽车技术服务中“1+X”证书下的培训体系, “1+X”为制度概念, 与“1+5+N”课程结构内涵不同, 详细对比见下表:

	研究主题与内容对比	与查新点1的对比
文献1	校企共建酿酒生产性实训基地, 构建产学研一体化项目化课程体系。	未提出“1+5+N”结构; 未细化“种-熟-选-蒸-窖”岗位能力; 未融合数智化技术; 未实现生产任务的实体与数字化资源融合。
文献2	面向数智化“双碳”的物流工程专业人才培养, 探讨教学体系改革。	领域为物流工程; 未提出“1+5+N”结构; 岗位能力为“双碳”物流, 非酿酒链条; 未融合生产任务资源融合。
文献3	构建高职助产专业的“两结合+四模块”课程体系。	领域为助产专业; 未融合数智化技术; 未对接生产任务资源; 岗位与酿酒无关。
文献4	产教融合背景下轻工工业财务课程实训体系重构, 提出“三层次”课程体系。	领域为轻工工业财务; 课程结构为“三层级”, 非“1+5+N”; 岗位能力为财务, 非酿酒生产; 产业链视角。
文献5	基于产教融合的高职园林工程技术专业实训课程体系建设, 提出优化建议。	未提出具体课程结构; 未细化具体岗位能力; 未深度融合数智化技术; 领域为园林工程。

(一) 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。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; 科研攻关、技术咨询和人才定制培养, 为行企提供创新动能; 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。

(二) 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仪等,

完成专业建设数字化转型升级。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。



（三）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“酿智、酿技、酿品、酿行、酿心”五酿素养浸润立体化培养，打破传统技能教学单一维度；以“手功、眼功、鼻功、舌功、算功”五项功夫贯穿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。成果路径将素养培养与技能训练进行基因级融合，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。

四、应用推广效果

（一）应用效果显著，教育与产业双向赋能

人才培养质量领跑行业。累计培养 5000 余名毕业生，其中 400 余人成长为五粮液等龙头企业技术骨干，6 名国家级酒类评委、16 名省级评委。近 5 年，荣获国省级技能竞赛获奖 90 余项、世界职业院校技能大赛铜奖 1 项。初次就业率均高于 87.2%，初次就业平均薪资为 6580 元。



国家级白酒品酒委员聘书（部分）

专业办学水平高声誉佳。牵头教育部酿酒技术专业教学标准及简介；制订 2 项国际标准、17 项行业标准；课程教材等被全国 110 所院校选用。形成国家级成果 24 项，省级成果 123 项。经验辐射贵州轻工职业技术学院等 70 余家单位。

成果内容	数量		成果内容	数量		
	国家级	省级		国家级	省级	
实践新场域	国家示范性高等职业院校建设计划骨干高职院校建设项目（2016）	1	职业教育国家级教师创新团队（2023）	1		
	宜宾临港经济技术开发区（三江新区）市域产教联合体（2024）	1	第八届黄炎培职业教育奖“杰出校长奖”（2023）	1		
	浓香型白酒生产性实训基地（2019）	1	全国职业院校技能大赛教师教学能力比赛二等奖（2020）	1		
	“匠心善酿”虚拟仿真实训基地（2021）	1	五粮液传统酿造技艺国家级非遗传承人（2025）	1		
	教育部、农业农村部乡村振兴人才培养优质校（2021）	1	中国食品工业协会科学技术奖一等奖（2021）	1		
	职业教育示范性虚拟仿真实训基地典型案例（2021/2022）	2	中国机械工业科学技术奖科技进步三等奖（2024）	1		
	产教融合校企合作典型案例（2021）	1	埃塞俄比亚国家职业标准（酒精和非酒精饮料加工技术员 2-3级）（2022）	2		
	白酒酿造技术虚拟仿真实训中心、实训项目（2017/2023）	2	教育部高职葡萄酒技术和中零葡萄酒工艺与技术专业教学《标准》和《简介》2项	2		
	“十四五”职业教育国家规划教材《白酒酿造技术（第二版）》（2023）	1	首届“双城杯”黄炎培职业教育奖杰出教师奖（2022）	1		
	职业教育国家在线精品课程（2024）	1	四川省教育工作先进集体（2018）	1		
课程新体系	全国高校思想政治理论课教学展示活动二等奖（2024）	1	四川省五四红旗团支部（五粮液技术学院团总支）	1		
	中华酿酒传承与创新专业教学资源库子库（2019）	1	四川省教书育人名师、优秀教师、黄炎培职业教育奖杰出教师奖（2019/2024）	3		
	酿酒技术专业课程思政示范专业（2022）	1	四川省职业院校教师教学能力大赛（2022/2024）	4		
	《白酒酿造技术》省级课程思政示范课程（2022）	1	赵东白酒酿造技能大师工作室（2019）	1		
	四川省“十四五”职业教育规划教材（2021-2025）	3	四川省劳模和技能人才培养创新工作室（2022）	1		
	四川省职业教育精品在线开放课程（2021-2024）	3	四川省职业学校名师工作室（2025）	1		
	《白酒酿造技术》课程思政典型案例、课堂革命典型案例（2023/2024）	2				
	教学新路径	世界职业院校技能大赛铜奖（2025）	1			
		“互联网+”“挑战杯”大赛（2020-2025）	1			
		四川省高水平专业群（2021-至今）	1			
四川省职业教育本科层次职业教育人才培养改革试点项目（2022-至今）		1				
四川省高技能人才培育先进集体（2023）		1				
四川省职业院校技能大赛获奖（2021-2024）		15				
中国大学生酒类创新创业大赛获奖（2021-2024）		63				
四川省教学成果奖（2018/2021）		4				
四川省“三全育人”院系、案例（2020/2022）		2				
四川省高校先进基层党组织（中共宜宾职业技术学院五粮液技术学院总支委员会）（2016）		1				

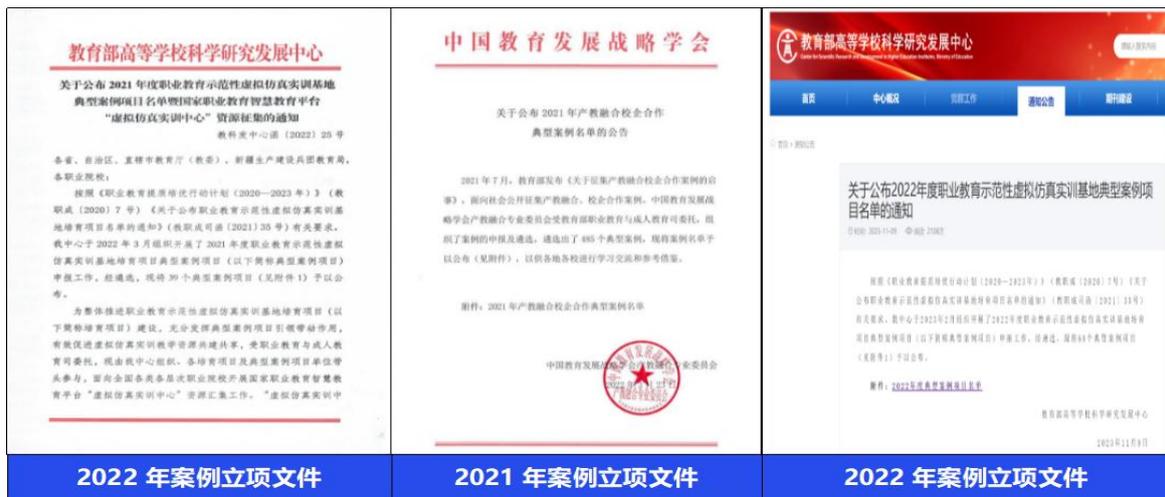
标志性成果：国家级成果 24 项，省级成果 123 项

服务地方经济质量高。本专业毕业生本地（行业）就业率达 86.19%，服务白酒行业 160 余家企业，近五年技术转化成果助力企业增收 1500 余万元，其中“低度浓香型白酒研发”项目为地方酒企新增年销售额 800 万元；累计培训五粮液员工 12335 人、社会人员超 5 万人日，面向农村地区及酒企周边村镇开展原粮种植、酿酒技艺等技能培训，助力乡村振兴与产业提质升级。



(二) 推广辐射广泛，形成全国性示范影响

三次入选教育部典型案例。成果 2021 年入选教育部产教融合校企合作典型案例，2021~2022 年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。



成果七次在全国性平台推广分享。2019 年，成果在“澜湄区域对话·教育合作论坛”上以《围绕产业办专业，建强专业助产业》为题开启对外推广，在“全国职业教育产教融合经验交流会”“职业教育示范性虚拟仿真实训基地建设经验交流会”等 6 次全国会议上推广示范。



国家领导、职教专家充分肯定。第十四届全国人大教育科学文化卫生委员会副主任委员田学军（2025年）、全国政协常委、重庆市政协副主席吴刚（2022年）、教育部政策法规司原司长邓传淮（2022年）、国家发改委国际合作交流中心重大活动处曾玉刚（2022年）、中国教育学会副秘书长高书国（2024年）等领导专家到校调研时对酿酒技术专业“根植地方 产教互嵌”建设模式予以高度评价。



业内同行高度认可。累计 16 省（市）教育行政部门、本科及中高职

院校等职教同行 70 余家单位来校学习本专业建设模式、协同育人机制及虚实共生实训基地建设等方面的经验。



主流媒体广泛关注。成果被光明日报、人民网、中国教育报等主流新闻媒体报道达 70 篇，在中国教育电视台《职教中国》栏目专题报道。

职教中国 加强“五金”建设 为产教融合发展提供“宜宾经验”

学院党委书记林世全应邀参加《职教中国》访谈作交流发言

2023年12月28日

12月28日，学院党委书记林世全应邀参加中国教育电视台《职教中国》栏目访谈，与主持人曹晶晶围绕“五金”建设、产教融合、校企合作等主题进行了深入交流。林书记结合学校实际，详细阐述了学校在推进“五金”建设、深化产教融合、校企合作等方面取得的成效和宝贵经验。访谈在热烈的气氛中圆满结束。

从八成去沿海到八成留省内

——以毕业生变化看宜宾职业技术学院服务地方发展

作者：本报记者 潘洪斌 《光明日报》（2023年06月08日 08版）

“我们以前的毕业生80%都去沿海省份工作，现在超过80%都留在四川省内工作。”前不久公布的《宜宾职业技术学院2023届毕业生就业质量年度报告》显示，该校2023届毕业生就业率达98%，其中81.5%在四川省内就业，34%在宜宾市就业。

宜宾职业技术学院党委书记林世全表示，学校作为宜宾市上唯一的高职院校，在全力服务宜宾地方产业发展的办学过程中，不仅为宜宾经济社会发展高质量发展提供了有力支撑，也让毕业生获得了高质量就业的能力和高质量的职业发展空间。

2021年以来，宜宾职业技术学院入选四川省“双高”院校，其机电一体化技术专业入选首批“双高”专业群。为院校更好服务地方发展奠定了坚实基础。

在宜宾职业技术学院，2000多平方米的“大学生创新创业教育中心”，建设了集创新创业教育于一体的实践教学场所。“准商准好高校”“准商准好时代”等十个教学主题提升的多功能教学厅，为学员们提供了可参与、可体验的沉浸式教学环境。

优势突出 特色鲜明

——宜宾职业技术学院“提质培优”工程项目多点发力全面开花

“提质培优”是教育部、工业和信息化部、人力资源社会保障部、市场监管总局、国家统计局等部门联合部署的一项重大工程。宜宾职业技术学院作为首批入选院校之一，紧紧围绕“提质培优”工程目标，坚持“双高”建设，深化产教融合、校企合作，全面提升人才培养质量，取得了显著成效。

学校坚持以立德树人为根本，以高质量发展为主题，以改革创新为动力，以深化产教融合、校企合作为主线，以深化教育教学改革、提升人才培养质量为核心，以深化体制机制改革、激发办学活力为支撑，全面提升办学水平，取得了显著成效。

在人才培养方面，学校坚持“双高”建设，深化产教融合、校企合作，全面提升人才培养质量。学校与多家知名企业建立了紧密的合作关系，共同开展人才培养、技术研发、社会服务等各项工作。通过校企合作，学校不仅获得了先进的教学设备和技术支持，还为学生提供了丰富的实习实训机会，有效提升了学生的实践能力和就业竞争力。

在教育教学改革方面，学校坚持以立德树人为根本，以高质量发展为主题，以改革创新为动力，以深化教育教学改革、提升人才培养质量为核心，以深化体制机制改革、激发办学活力为支撑，全面提升办学水平，取得了显著成效。

成果被光明日报、人民网、中国教育报等主流新闻媒体报道达 70 篇（部分）

正文字符数：4999