



# 融合 创新 特色 引领

酿酒技术高水平专业群建设的探索实践

宜宾职业技术学院党委副书记、院长 伍小兵

鼎承大同 钵传天工



**“四川农业大省这块金字招牌不能丢，要带头  
做好由农业大省向农业强省跨越。”**

——注定了白酒产业在乡村振兴中具有重要的地位

## 产教融合与美酒酿造的和美故事

### 宜宾职业技术学院的酿酒技术专业群

根植万里长江第一城——“中国酒都”宜宾

“中国白酒金三角”的核心区域，世界白酒大王五粮液的故乡，中国白酒的金字名片，在服务乡村振兴战略建设成渝双城经济圈等国家发展战略中，与五粮液共同演绎了“一粒种子到一滴好酒”的产教融合和美酒酿造的和美故事



# — 目录 —

一、前世和今生

二、做法与成效

三、现状与水平

四、探索与创新

五、方向与未来



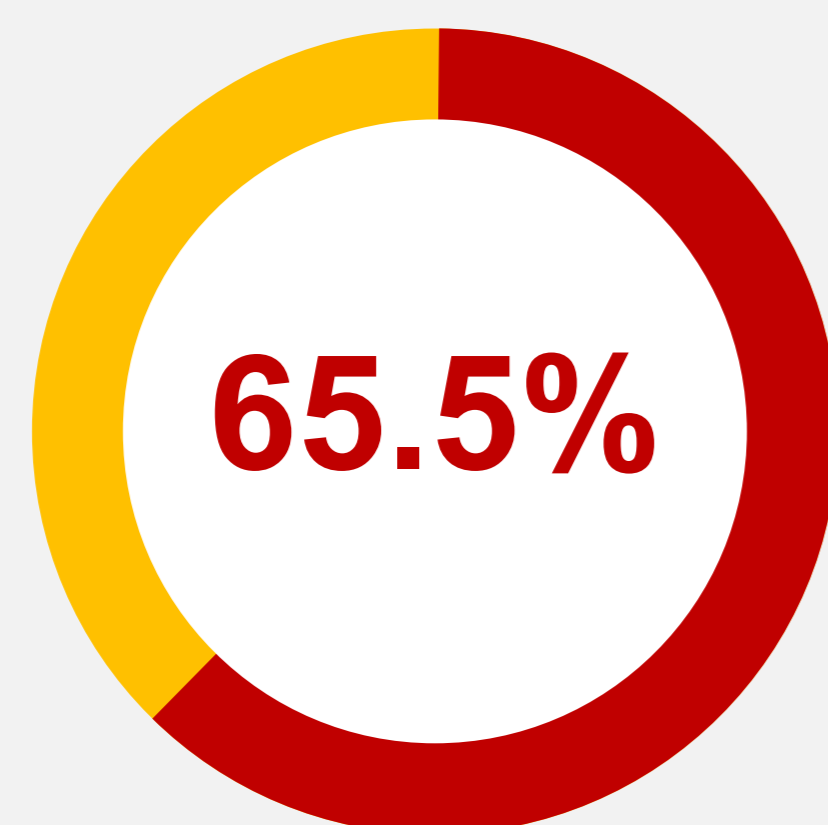
## 前世和今生



# 省“双高”建设基本情况

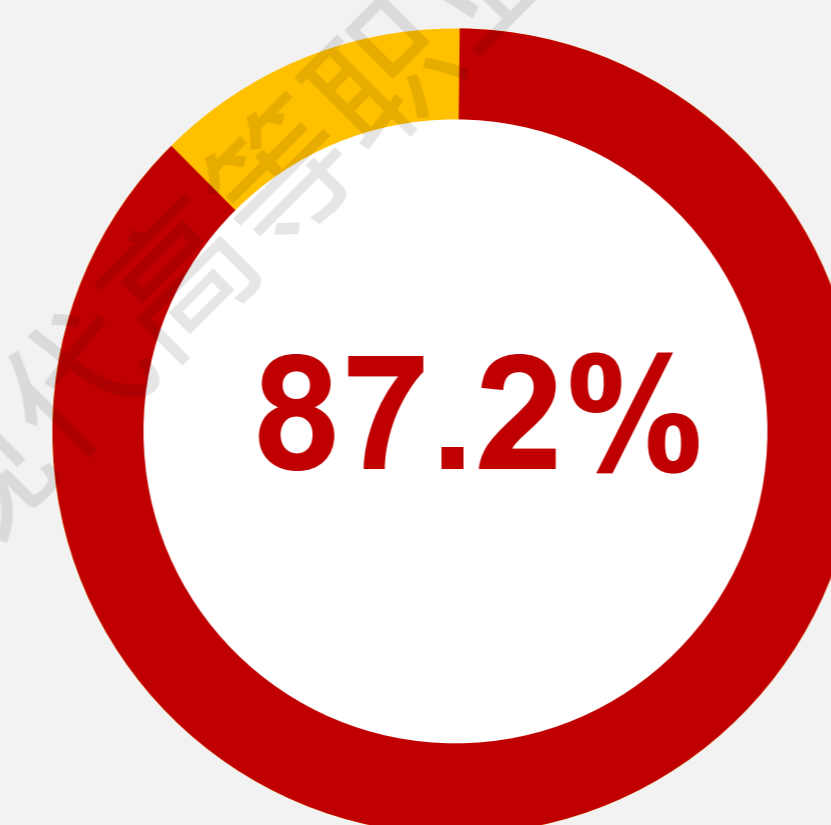
2021年12月，学院立项四川省“双高”院校  
酿酒技术、机电一体化技术专业群立项为四川省“双高”专业群

### 建设任务



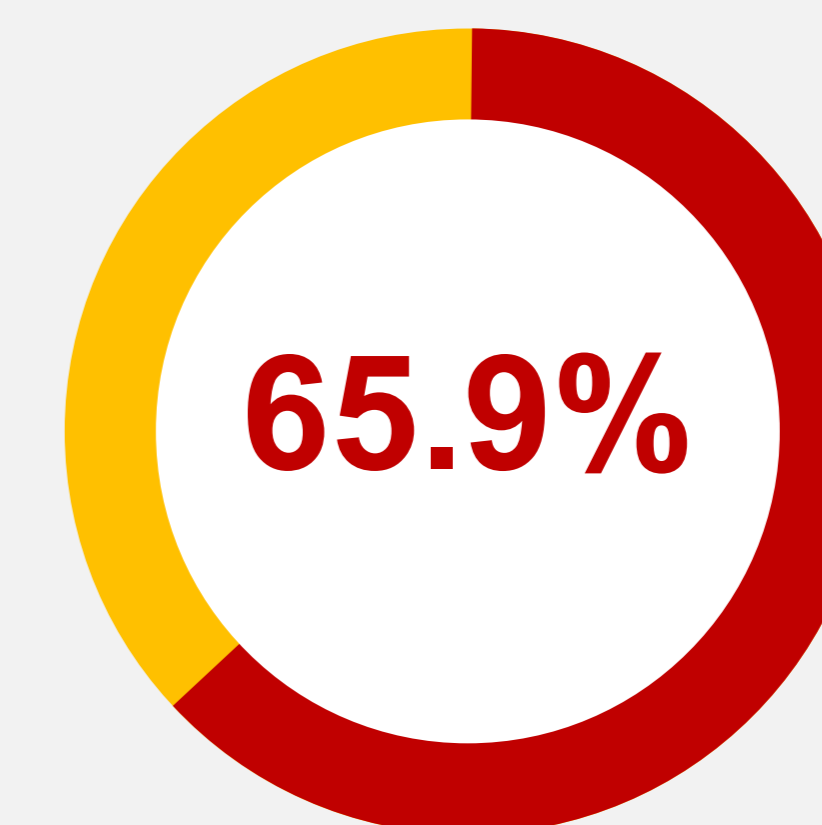
390/596

### 标志性成果



211/242

### 经费使用（万元）



238807.6/362500

# 产教融合和美理念和成效

融在关键 合为一体  
各取所需 相互成就



产教融合开放发展创新案例



“金平果” 2021和2022中国高职院校分专业竞争力排行榜中  
专业排名全国酿造类第一

## 酿酒技术专业群概况



### 酿酒技术专业群

酿酒技术

食品检验  
检测技术

食品生物技术

作物生产与  
经营管理

专业群面向白酒优势产业，按照生产环节关键技术、  
核心岗位对高端复合型人才需求进行组建

核心专业酿酒技术专业——36年办学历史

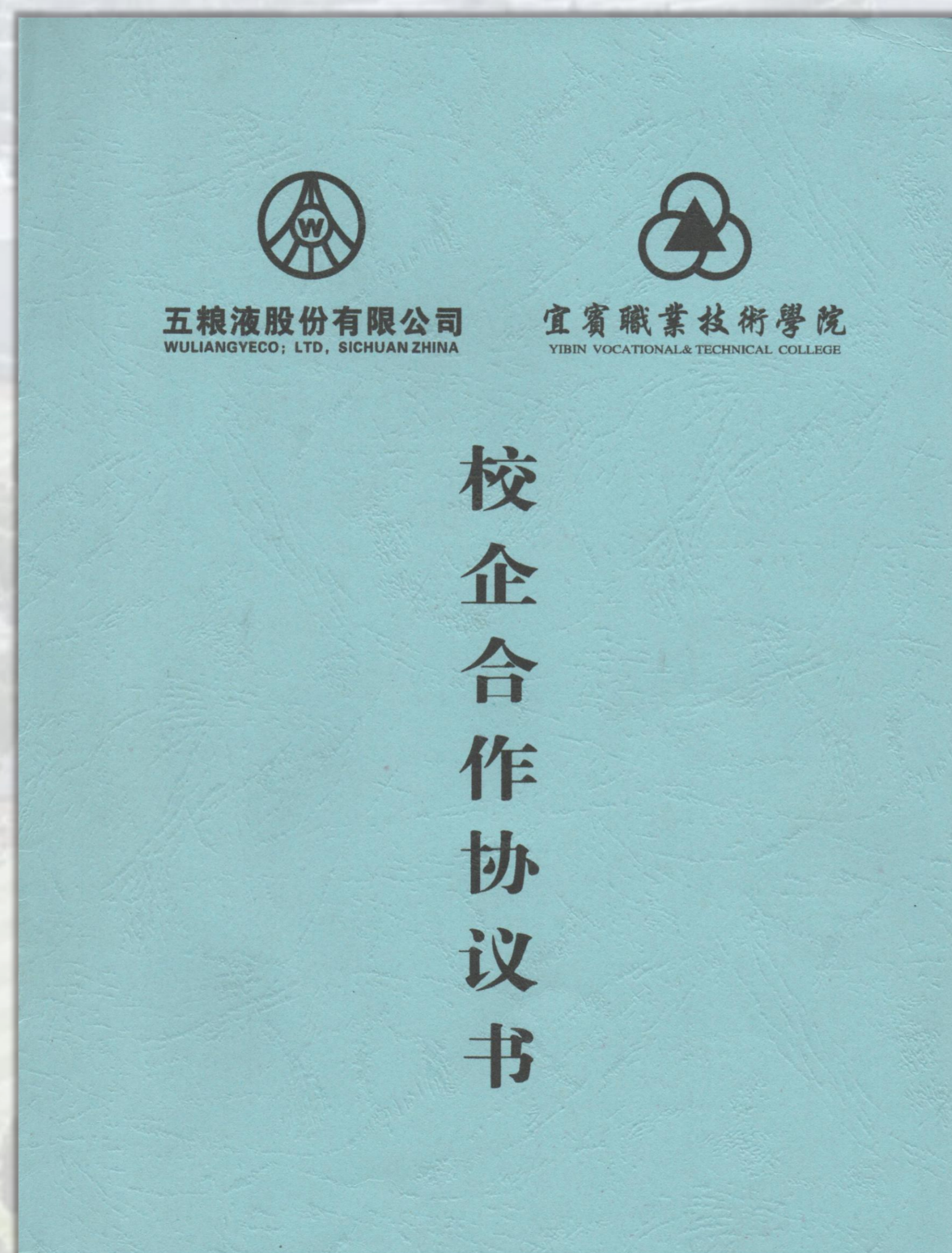
国家骨干高职院校建设重点专业

四川省优质院校重点专业

- 专业主持教育部职业教育民族文化遗产与创新资源库——中华酿酒传承与创新子库建设
- 拥有国家级“浓香型白酒生产实训基地”
- 在建培育国家级“匠心善酿”虚拟仿真实训基地

## 奠定了与五粮液共同酿造美酒的和美基础

## 与五粮液产教和美合作的思路



- ✓ 共建五粮液技术学院
- ✓ 共建共享五粮液数字博物馆
- ✓ 共建具有关键技术技艺的白酒酿造生产性实训基地，培养酿酒技术技能人才
- ✓ 共建校企酿酒技术专业群党支部
- ✓ 共建共用《中国酒文化（五粮酒文化）》《五粮液企业文化》等特色课程
- ✓ 共建“匠心匠品，善思善酿”的育人体系



## (一) 根植优秀传统文化树人，育才从授技向传承和美递进

### 1. 对标五粮酿造工艺和美标准体系

酿酒技术专业群以五粮酿造技术为基础

种

酿

选

陈

调

五粮美酒酿造的五字诀为要求

遵从“香气悠久、味道醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处”的质量标准体系。



## (一) 根植优秀传统文化树人，育才从授技向传承和美递进

### 2.融入酿造“1366”和美匠心密码



- ✓ 1极：五粮液极致的酿造工艺；
- ✓ 3优：环境优、老窖池优、匠人匠心优；
- ✓ 6首创：五粮配方、包包曲、跑窖循环、沸打量水、双轮底发酵和勾调双绝六大五粮液首创工艺；
- ✓ 6精酿：分层入窖、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质分坛、分级储存六个精酿流程

## (一) 根植优秀传统文化树人，育才从授技向传承和美递进

### 3. 注重两大国家级文化遗产和美传承



- ✓ 宜宾700多年的古窖池群是国家物质文化遗产
- ✓ 五粮酿造的百年百道工序的传统酿造技艺是国家级非物质文化遗产



## (一) 根植优秀传统文化树人，育才从授技向传承和美递进

### 4. 构建“匠心匠品、善思善酿”和美育人体系

共建五粮液技术学院、共建酿酒技术专业群党支部、共建五粮特色课程、共建专业教学中心、共建数字博物馆



✓ 将五粮液为代表的中国白酒文化精髓贯穿整个人才培养过程，形成自信自爱的家国情怀、传技传承的使命担当、爱岗惜岗的劳模精神、五心五品的工匠精神为核心的“匠心匠品、善思善酿”育人体系，培养“有理想、有本领、守匠心、精传承”的新时代中华酿酒技艺传承人。

实现了“大国浓香、和美五粮”中国优秀白酒文化的和美传承递进

## (二) 坚持五粮白酒标准研制，专业从跟随向引领和美提升

### 跟随

### ■ 跟随白酒产业发展的步伐，开启与五粮液产教融合的和美之旅

✓ 与当时的五粮液酒厂在白酒酿造技术技艺的研创上，不断融合创新，选派骨干教师到五粮液学习五粮酿造的工艺和技术技能，共同研究固态白酒发酵工艺，酿酒岗位的技术规范，为当时处在发展中五粮液，制订了酿酒岗位的技术操作规范，成为支撑五粮液的腾飞最为坚实的基础

### 五粮液集团培训项目清单

WULIANGYE GROUP TRAINING PROJECT LIST



宜宾职业技术学院  
YiBin Vocational & Technical College

### 目录

CONTENTS

- 宜宾职业技术学院  
学校简介
- 酿酒食品类  
“白酒酿造工”培训方案  
品酒师培训方案  
食品检验工(中级)项目培训方案  
食堂食品安全管理人员培训方案
- 化工类  
化工总控工培训方案
- 智能制造类  
AutoCAD机械设计专项职业能力培训实施方案  
班组现场管理专项职业能力培训实施方案  
传感器应用专项职业能力培训实施方案  
机械零件质量检测专项职业能力培训实施方案  
电工培训教学计划  
车工培训教学计划  
钳工培训教学计划  
焊工培训教学计划
- 汽车类  
汽车维修工、新能源汽车维修工培训工作方案
- 综合类  
计算机能力  
职业发展  
网络安全  
党政系统  
网站及新媒体  
宣传文化系统

### 酿酒食品类 >>

WINE MAKING FOOD

#### “白酒酿造工”培训方案

按照宜宾市人力资源和社会保障局下达的职业培训工作任务通知，我院根据安排的培训任务，充分利用学院优质教学资源，按照强化培养目标，提高技能实训能力，规范项目管理，健全项目运行机制，创新培养方式，提升技能培养实效的工作思路，制定国家高级白酒酿造工职业技能等级认定培训方案。

一、目的任务：  
(一)通过培训，使学员达到国家高级白酒酿造工职业标准的知识和操作技能要求，学习白酒管理技能及技能，学员能利用酿造工艺原理分析解决生产问题，提高白酒产量和质量，从而提升白酒行业从业人员的技能水平和素质。  
(二)完成30人的培训，合格率>90%，高级白酒酿造工(三级)职业技能鉴定合格率50%以上。

二、培训对象：  
(一)培训对象必须同时符合两个条件：一是四川农村户籍，在法定劳动年龄内的人员；二是符合白酒酿造高级职业技能鉴定相关条件。  
(二)培训对象学员由企业推荐，由培训部门按相关规定严格审核。

三、培训教学工作要求：  
为更好完成此项培训，特建立培训工作领导小组、教学工作组和后勤保障组。  
主要职责：  
1.负责做好与培训企业和培训主办单位的前端工作，负责培训项目的组织实施，经费管理工作。  
2.负责《培训方案》、《培训课程》的制定，组织报名注册及备案，落实教室、培训场所、培训设施及教材组织，按《培训方案》规定学时实施教学。同时，进行日常教育教学管理，组织考试考核及发证，培训资料收集归档，对培训质量负责。

四、培训安排  
1. 培训地点：五粮液集团公司。  
2. 参考教材：  
《白酒酿造技术》中国轻工业出版社出版。  
3. 班级设置：根据培训要求和参训学员的具体情况组建培训班，组成完整的班级管理：  
班主任一名；XX  
教辅人员一名；XX  
4. 培训时间：180学时(具体学时以课表为准)。  
5. 培训课时安排  
见附件“高级白酒酿造工培训教学日程表”。  
6. 培训方式  
采取理实一体化教学，集中学习、技能操作与生产实训相结合。  
7. 结业方式  
本次培训主要采取考试结业综合考核进行考核。  
1. 学员考核考核  
学员考核考核包括结业考试、平时考核和纪律考核。  
(1)根据培训大纲命题，试卷采用客观题组卷。结业考试成绩占70%，是对学员所学知识、技能进行总括性考核。考核方式可采用试卷考试(闭卷)、操作、总结、分析报告、大型作业等多种方式进行。  
(2)平时考核成绩占30%，由班主任根据平时上课出勤情况综合评定成绩。以过程为主，可综合

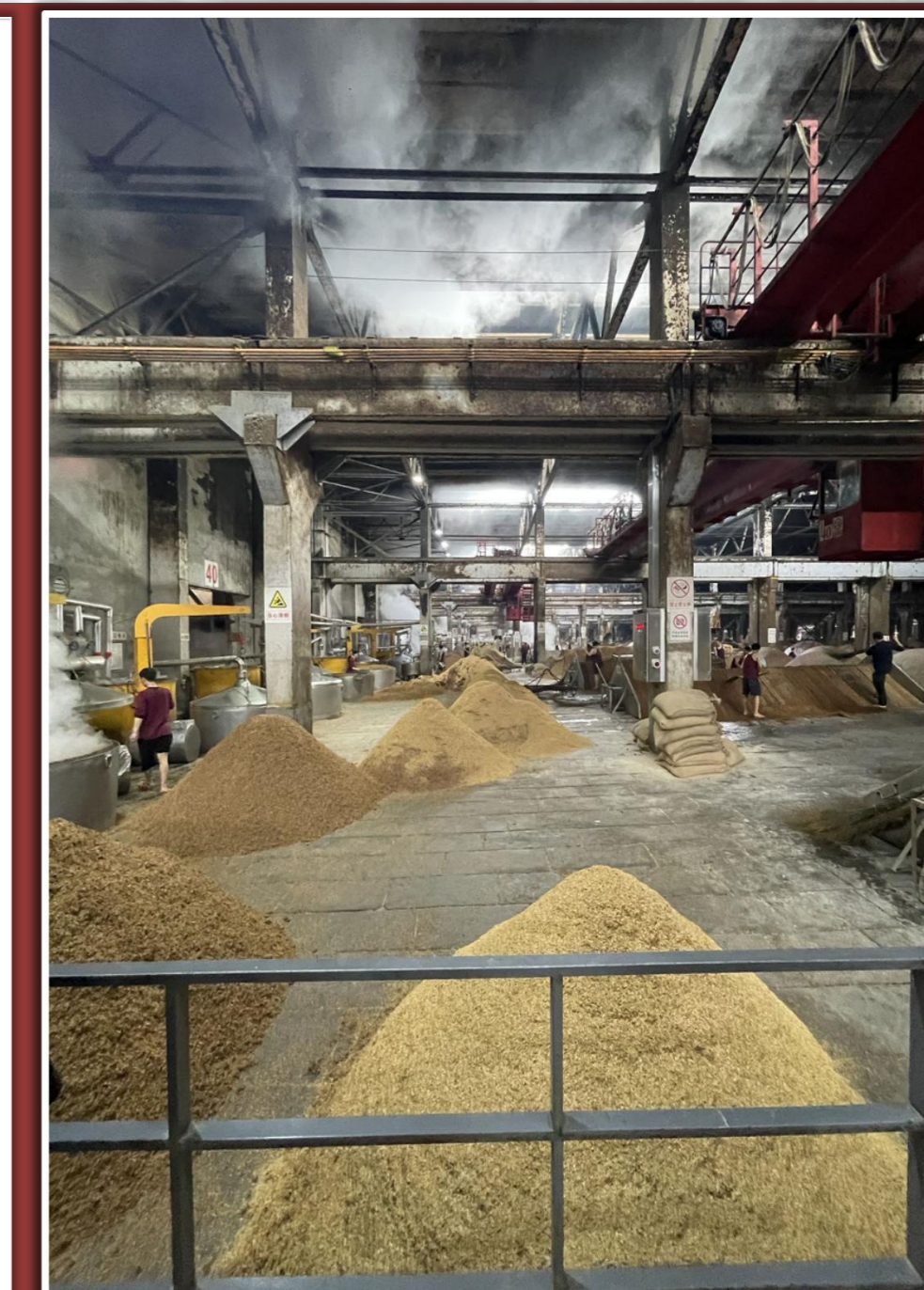
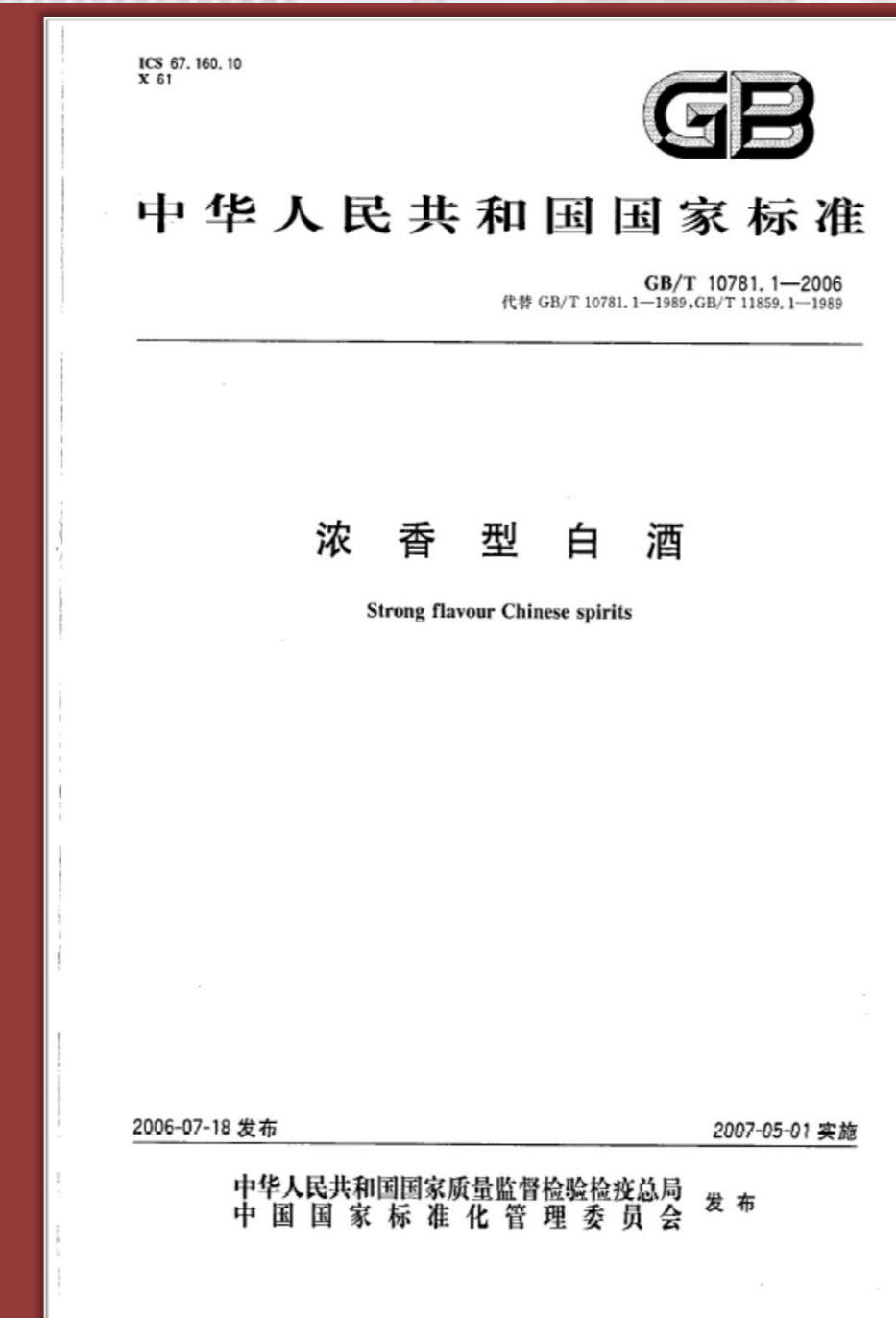
02 宜宾职业技术学院  
YiBin Vocational & Technical College

## (二) 坚持五粮白酒标准研制，专业从跟随向引领和美提升

### 伴随

■ 伴随研究的深入和产业的发展，开始了与五粮液等白酒企业的校企合作共赢之旅

- ✓ 取得了固体法蒸馏、酒花判断标准等**24项**研究成果
- ✓ 牵头制订了《五粮浓香白酒生产技艺标准》等**17项**团体标准，主持制定“酿造师”“品酒师”等**15个**技能等级认定标准，
- ✓ 每年为五粮液集团员工专项培训服务达**1000多人**，为区域白酒中小微企业员工入职培训达**2000人次**以上
- ✓ 为宜宾市中小微酿酒企业提供建厂指导、工艺改造、白酒机械化设计、数字赋能改革等多项服务



# 2013年，校企联姻开花结硕果，诞生了五粮液技术学院



**五粮液集团有限公司 宜宾职业技术学院 文件**

五粮液集团有限公司 宜宾职业技术学院  
关于组建成立五粮液技术学院的通知

集团相关部门和企业，学院各部门、系部：  
根据五粮液集团有限公司与宜宾职业技术学院签订的《校企合作协议书》，经研究决定，成立五粮液技术学院。

五粮液技术学院是宜宾职业技术学院与五粮液集团有限公司合作办学实体，是宜宾职业技术学院的二级学院。五粮液集团有限公司下属五粮液股份有限公司、五粮液普什集团有限公司、安吉物流集团有限公司分别与五粮液技术学院生物技术及应用、机电一体化技术、物流管理三个专业建立专业教学中心。三个专业所涉及的教师、学生划入五粮液技术学院，实验实训设备由宜宾职业技术学院教学处、实训中心按三个专业划归情况做相应安排。

特此通知。

五粮液集团有限公司 宜宾职业技术学院  
2013年8月8日

甲方：四川省宜宾五粮液集团有限公司  
乙方：宜宾职业技术学院

为充分发挥双方特色优势，深化产教融合、校企合作，共同创建国家产教融合型企业及院校，助力宜宾加快建设国家产教融合示范市和成渝地区经济副中心，五粮液集团有限公司（下称甲方）与宜宾职业技术学院（下称乙方）经友好协商，本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，就深入开展双方合作达成如下协议：

**第一条 合作宗旨**

甲、乙双方按照遵守国家法律、符合企业自身发展战略、平等自愿、互利共赢和市场化的原则，建立长期友好的战略合作伙伴关系。

**第二条 合作内容**

一、双方合作开展人才培养工作。

（一）乙方根据甲方的产业发展规划和人才需求，充分利用甲方工作和生产平台，紧密结合乙方酿酒技术专业群建设，采取“订单班”、“现代学徒制”、“企业新型学徒制”等办学方式为甲方培养和输送高素质技术技能人才。

（二）乙方为甲方在职工工定期提供优质培训产品，推行量身定做的定制培训服务，开展学历提升、技能提升、继续教育、素质拓展等培训和提供与培训相对应的技能等级、职业能力等级

- 1 -



## (二) 坚持五粮白酒标准研制，专业从跟随向引领和美提升

### 引领

#### ■ 引领产业发展方向，开通了白酒企业数字化转型的提升之旅

✓ 2022年与五粮液和美合作，牵头制订了教育部高职酿酒技术专业和中职酿酒工艺与技术教学标准和专业简介

✓ 在五粮原料检测、酒曲生产、基酒生产、摘酒定级等酿酒核心技术岗位，校企共同创新提出了“红外色谱——白酒大数据”数字化工艺解决方案，开启了传统白酒生产向数字化转型的新赛道

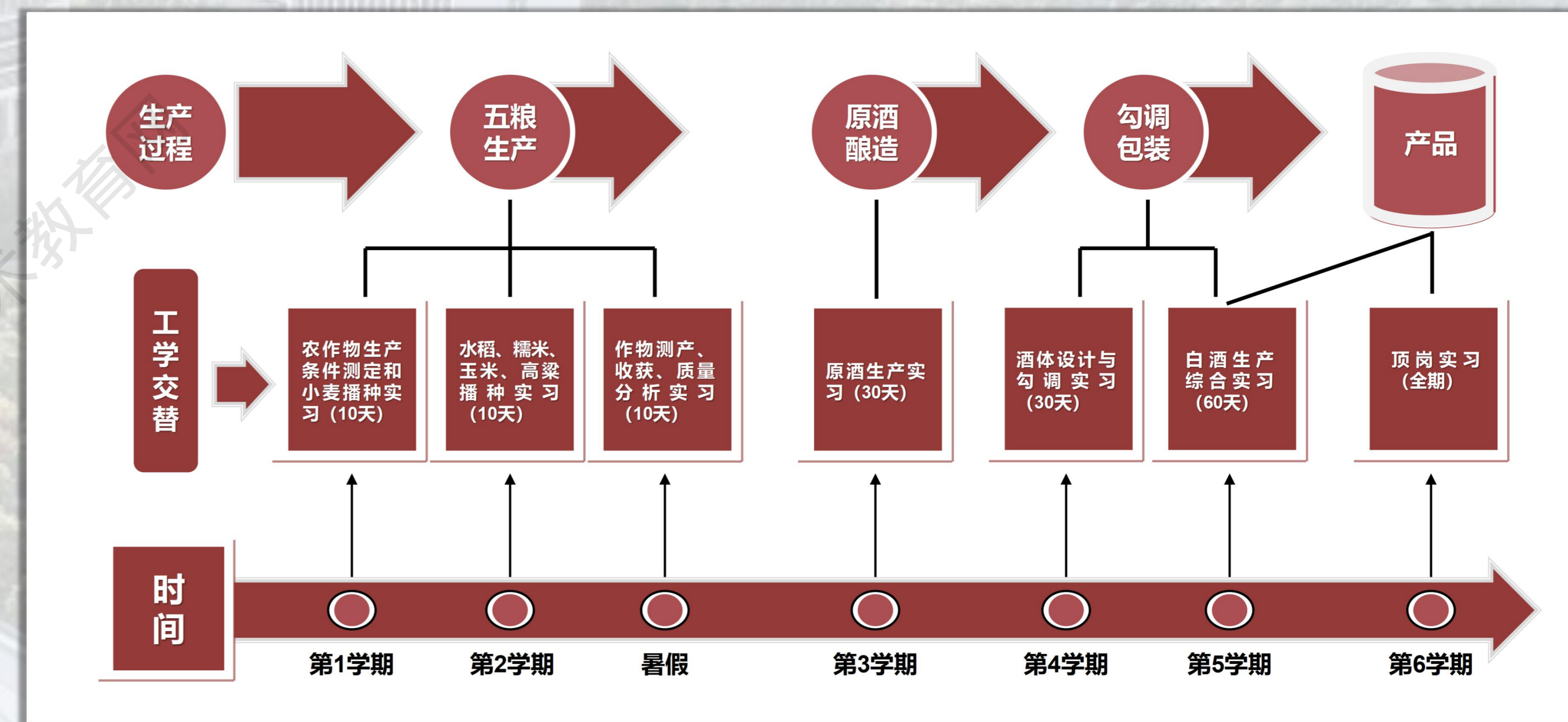


实现了专业群从跟随到伴随到引领产业发展的方向和美提升



## (三) 着力改革人才培养模式，体系从中高向中高本和美贯通

1.和美对接五粮液浓香型白酒，形成了“基于白酒生产过程的产学交替的‘三次下乡五次进厂’”人才培养模式



● 将劳动课教育贯穿全程，按照农时季节，按照白酒原料（五粮）生产规范，完成生产组织、管理和推广，完成生产计划、生产方案和粮食质量检测方案的制定，安排三次下乡。

● 将企业真实情境与教学融为一体，在校内外生产性实习基地和生产企业安排五次进厂，将“识岗-悉岗-实习-实训-顶岗”有机的结合在一起，交替完成学习，实现技能“五阶递进”。

## (三) 着力改革人才培养模式，体系从中高向中高本和美贯通

### 2.和美对接五粮液对不同层次人才的需求，探索了“中—高—本”贯通培养体系

- 与四川轻化工大学、五粮液集团联合推进“1+3”本科分段培养项目
- 2022年在招收了38名学生（中职20名，普高18名），为后期架设“高职—本科—专业硕士”人才培养立交桥打下良好的基础



“3+2”五年贯通培养联合办学协议

甲方：宜宾职业技术学院  
乙方：宜宾市南溪职业技术学校

根据《四川省教育厅关于推进中高职衔接五年贯通培养工作的通知》（川教函〔2020〕129号）文件精神，为探索人才培养新途径，构建中高职衔接新模式，充分发挥甲、乙双方的教育、教学资源优势，实现中高职协调发展，为社会培养高素质劳动者和技术技能人才，特开展“3+2”五年贯通培养联合办学工作。经甲、乙双方商定，达成以下协议。

一、联合办学的基本原则和模式  
平等互利、资源共享、共谋发展

二、联合办学模式  
对乙方经省教育考试院2022年、2023年、2024年录取到甲方的五年贯通培养学生，实施前三年在乙方，后两年在甲方培养的“3+2”分段培养办学模式，探索培养优秀人才培养的新途径。

三、公共条款  
(一) 甲乙双方共同探索中高职衔接的有效途径，共同探讨联合办学期间的教育教学和管理工作。  
(二) 甲乙双方共享双方优势资源，开展中高职衔接工作。  
(三) 联合办学前三年学生学费、住宿费及其它相关费用由乙方收取；后两年学生学费、住宿费及其它相关费用由甲方收取。

四川省教育厅  
川教函〔2022〕226号

四川省教育厅关于做好2022年本科层次职业教育人才培养改革试点项目的通知

各市（州）教育主管部门、各有关高等学校：

根据《四川省教育厅关于开展本科层次职业教育人才培养改革试点工作的通知》（川教函〔2022〕189号）精神，经学校申报、教育厅审核，决定由省内17所本科院校、19所高职院校与合作企业（单位）联合开展2022年本科层次职业教育人才培养改革试点工作，现将有关事项通知如下。

一、2022年本科层次职业教育人才培养改革试点专业共48个，单列招生计划2345人，招生对象为中职学校或普通高中毕业生。试点项目详见附件。

二、参与试点的院校须明确专门机构，围绕招生就业、课程设置、教学安排、教师提升、学生管理、安全教育等建立常态化沟通机制，共同加强对招生宣传、教学考核、评先评优、就业指导等关键环节的管理，及时解决试点过程中遇到的问题，确保试点工作稳妥有序推进。

序号	试点本科院校	试点高职院校	招生专业名称	招生人数	招生对象	录取批次	培养模式	合作行业企业	小计
21		宜宾职业技术学院	酿酒工程	40	中职20 普高20	对口本科/本科二批次	1+3	宜宾五粮液股份有限公司	
22		四川工商职业技术学院	食品科学与工程	40	中职20 普高20	对口本科/本科二批次	1+3	新希望乳业股份有限公司	
23		四川财经职业学院	电子商务	40	中职	对口本科	1+3	江苏京东信息技术有限公司等	
24	西昌学院	成都农业科技职业学院	农学	50	普高	本科二批次	0+4	新希望现代农业发展股份有限公司	100
25			风景园林	50	普高	本科二批次	0+4	四川蜀汉生态环境有限公司	
26	绵阳师范学院	四川中医药高等专科学校	生物制药	50	中职25 普高25	对口本科/本科二批次	0+4	大救集团四川绵阳制药有限公司	100
27		绵阳职业技术学院	电子信息科学与技术	50	中职25 普高25	对口本科/本科二批次	0+4	四川长虹电器股份有限公司	
28		成都纺织高等专科学校	机械电子工程	40	中职20 普高20	对口本科/本科二批次	0+4	四川成祥宝玛理装备工程有限公司	80
29	宜宾学院	宜宾职业技术学院	机械电子工程	40	中职20 普高20	对口本科/本科二批次	1+3	武汉华中数控股份有限公司	
30	成都师范学院	四川交通职业技术学院	工程造价	50	中职25 普高25	对口本科/本科二批次	0+4	四川志恒工程管理有限公司	230

四川轻化工大学  
宜宾职业技术学院  
宜宾五粮液股份有限公司

联合开展本科层次职业教育人才培养改革试点协议

甲方：四川轻化工大学  
乙方：宜宾职业技术学院  
丙方：宜宾五粮液股份有限公司

为四川省白酒酿造产业培养“知酒、强酒、兴酒”的职教本科层次技术技能人才，积极探索高层次技术技能人才培养改革，为我省区域经济建设服务。根据《本科层次职业教育专业设置管理办法（实行）》（教职成厅〔2021〕1号）《四川省教育厅关于开展2022年本科层次职业教育人才培养改革试点工作的通知》（川教函〔2022〕189号）要求，四川轻化工大学、宜宾职业技术学院、宜宾五粮液股份有限公司开展联合举办本科层次职业教育人才培养改革试点工作（以下简称联办），经三方磋商，就联办事宜达成如下协议：

一、联办专业、学制及就读模式  
联办专业：酿酒工程专业  
联办学制：四年制本科  
就读模式：实行“1+3”就读模式：第一年在四川轻化工大学就读，第二至四年在宜宾职业技术学院就读。

二、联办宗旨  
建立校企深度合作办学平台，着力探索校企联合办学新

## (三) 着力改革人才培养模式，体系从中高向中高本和美贯通

### 3.和美对接五粮液“走出去”，从“中国的五粮液”成为“世界的五粮液”的战略发展目标

#### 中非职业教育联盟文件

中非职教联【2023】14号

关于第一批“埃塞俄比亚国家职业标准开发项目”  
拟立项建设单位公示的通知

有关单位：

根据《中非职业教育联盟关于开展第一批“埃塞俄比亚国家职业标准开发项目”立项建设单位遴选工作的通知》（中非职教联【2023】1号）《中非职业教育联盟关于开展第一批“埃塞俄比亚国家职业标准开发项目”立项建设单位评审工作的通知》（中非职教联【2023】12号）文件要求，经学校申报、联盟初审、专家评审，拟确定“天津职业大学”等单位申报项目立项实施，现予以公示，公示期3天。如有异议，请在公示时间内以书面形式向联盟反馈。

联系电话：联盟秘书处马老师 15908945081

电子邮箱：mamin@brpetro.com

附件：第一批“埃塞俄比亚国家职业标准开发项目”拟立项建设单位名单



1/25



宜宾职业技术学院酒都工坊老挝分中心揭牌仪式

- 通过“酒都工坊”与老挝等国家的职业学校开展中外合作办学，实施学历教育，开发双语专业课程 10 门，培养留学生数量达到35人。
- 新增了中非联盟埃塞俄比亚国家职业标准——酒精和非酒精饮料技术加工员项目，使合作国家不断增多，人才培养体系得以从中高向中高本和国内外的全面贯通。

## 实现了从中高向中高本和国内外的和美贯通。

## (四) 开发酿酒技术教学资源，实训从经验向虚实和美结合

### 1.和美合作建设专业师生的教学资源和员工的培训继续教育资源

标准  
资源

课程  
资源

素材  
资源

文化  
资源

实训  
资源

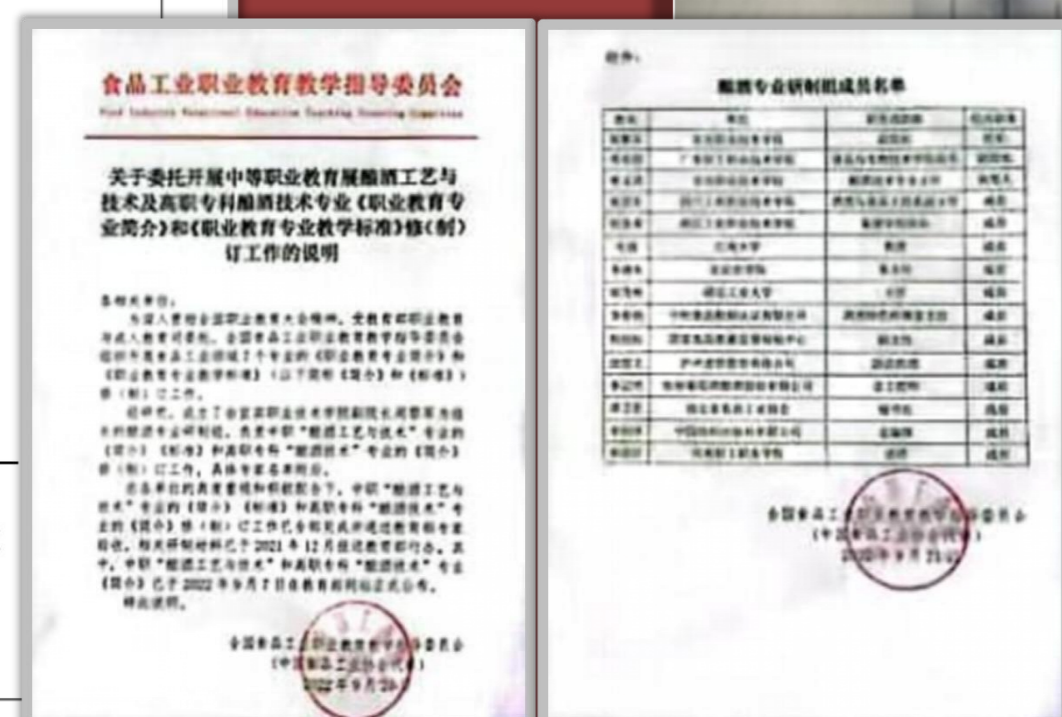
创新  
资源

#### 国家职业技能标准

职业编码：6-02-06-03

白酒酿造工  
(2019年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定



### （四）开发酿酒技术教学资源，实训从经验向虚实和美结合

#### 1.和美合作建设专业师生教学和员工培训继续教育的传统资源

**标准：**主持建成了2个国家教学标准和18个地方标准和团体标准

**资源：**共建了国家级专业教学资源子库——中华酿酒传承与创新子库建设1个，被32所本专科院校、10所中职学校、2000余名企业用户、16890名学生使用

**课程：**共建《白酒酿造技术》等5门核心课程的在线精品课程

**教材：**与五粮液共同建成了全国首套白酒系列教材18部，被全国34所本专科院校使用，发行量达到近六万册。入选国家、省“十四五”规划教材各2本

**文化：**建成了在线中国白酒数字博物馆等文化资源

## (四) 开发酿酒技术教学资源，实训从经验向虚实和美结合

### 2.和美合作建设适应数字化赋能千行万业时代的虚拟仿真实训资源

共同主持开发了白酒生产与管理的虚拟仿真实训资源等**32**个

系统名称	软件部分
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
白酒酿造废水处理虚拟仿真系统	1) 白酒酿造工厂VR虚拟现实仿真软件 2) 白酒企业或车间安全VR模拟系统
白酒微生物技术虚拟系统	1) 白酒酿造废水处理3D虚拟现实仿真软件 2) 白酒酿造污水处理工厂VR虚拟现实仿真软件
白酒微生物技术虚拟系统	1) 窖泥厌氧微生物形态、数量检测实验虚拟仿真软件 2) 大肠菌群计数3D虚拟现实仿真软件 3) 致病菌的生化及分子生物学鉴定仿真软件 4) 白酒中厌氧微生物的鉴定3D虚拟现实仿真软件 5) 白酒微生物生长规律3D虚拟现实仿真软件 6) 酯化液制作VR认识实习仿真软件 7) 生物安全柜操作3D虚拟现实仿真软件 8) 全自动灭菌器操作3D虚拟现实仿真软件 9) 厌氧培养箱操作3D虚拟现实仿真软件 10) 无菌操作室使用3D虚拟现实仿真软件
分析检测高精仪器虚拟系统	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 2) 气质联用仪测定酿酒原料中农药残留仿真软件 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 4) 气相色谱测定白酒中芳香成分仿真软件

解决了

高投入

高损耗

高风险

难理解

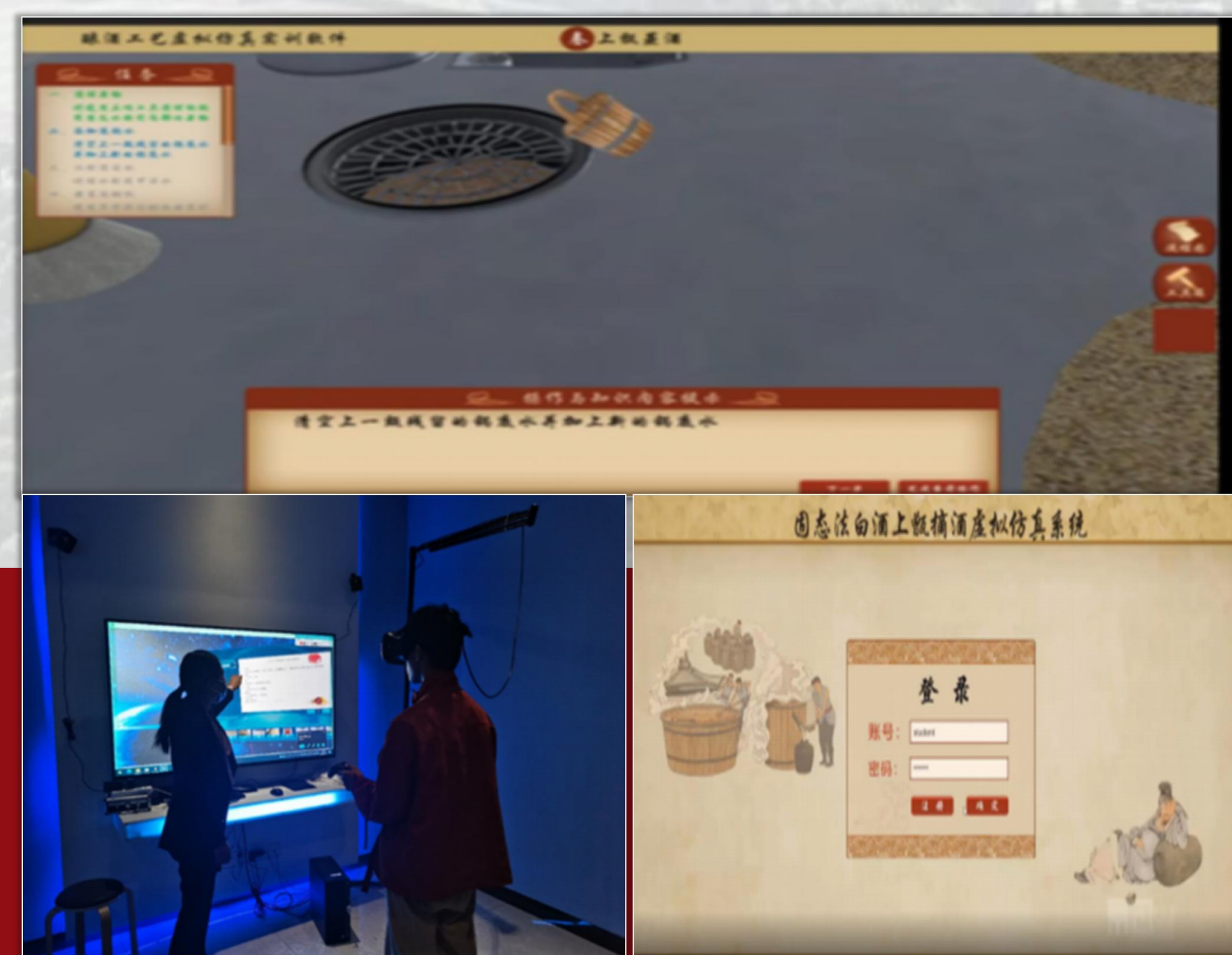
难掌握

难再现

以及白酒生产周期长（一般为70天），受课时制约很难全过程学习等教学难点和堵点问题。

## (四) 开发酿酒技术教学资源，实训从经验向虚实和美结合

3.和美合作对准企业特别是中小微企业的生产的痛点，创新开发固态法白酒蒸馏摘酒等虚拟仿真资源



◆ 被中小微白酒企业广泛运用于白酒生产的过程，反复推演试探出最佳的生产参数 ◆

有效助力  
➤ 改进生产工艺

# 体现了数字化赋能产教虚实和美结合的新价值

## (五) 着力酿酒实践基地升级，条件从功能向体系和美改善

# 建成

- 国家级浓香型白酒生产性实训基地
- 国家级“匠心善酿”虚拟仿真实训培育基地



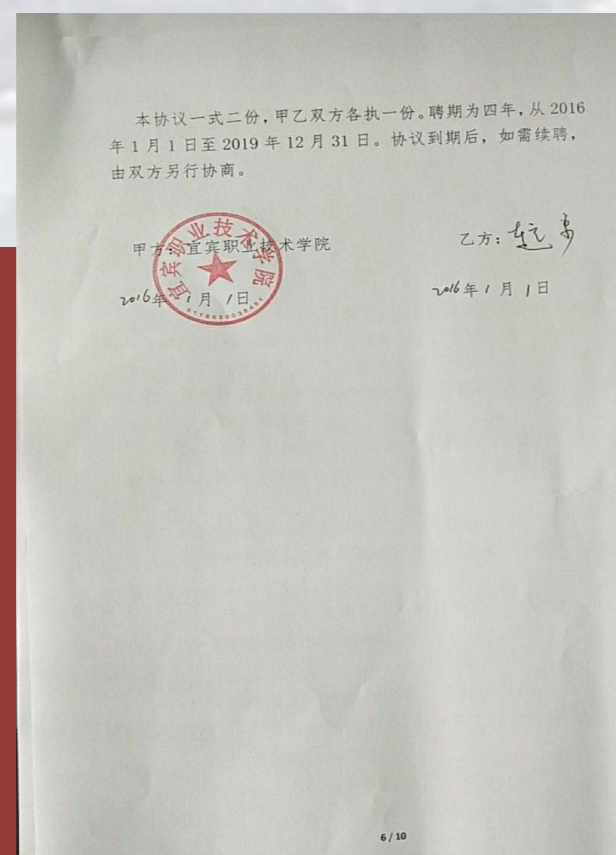
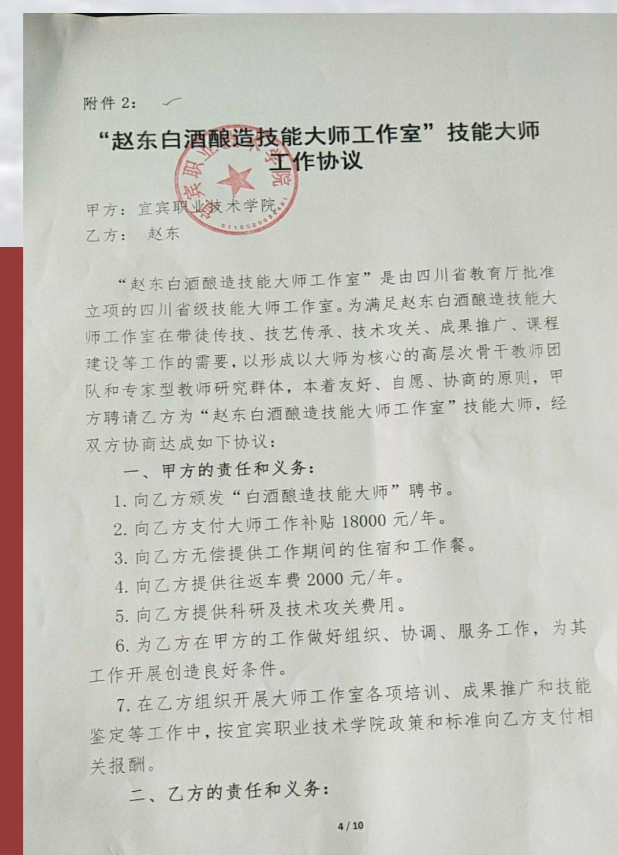
白酒酿造实训



按照五粮液厂区生产车间细分的特色,统筹建设具备“四真三性”功能的实践教学基地——真实环境,真学、真做,真本领;实践性、生产性、开放性



## (五) 着力酿酒实践基地升级，条件从功能向体系和美改善



**赵东** 播报 编辑 上传视频

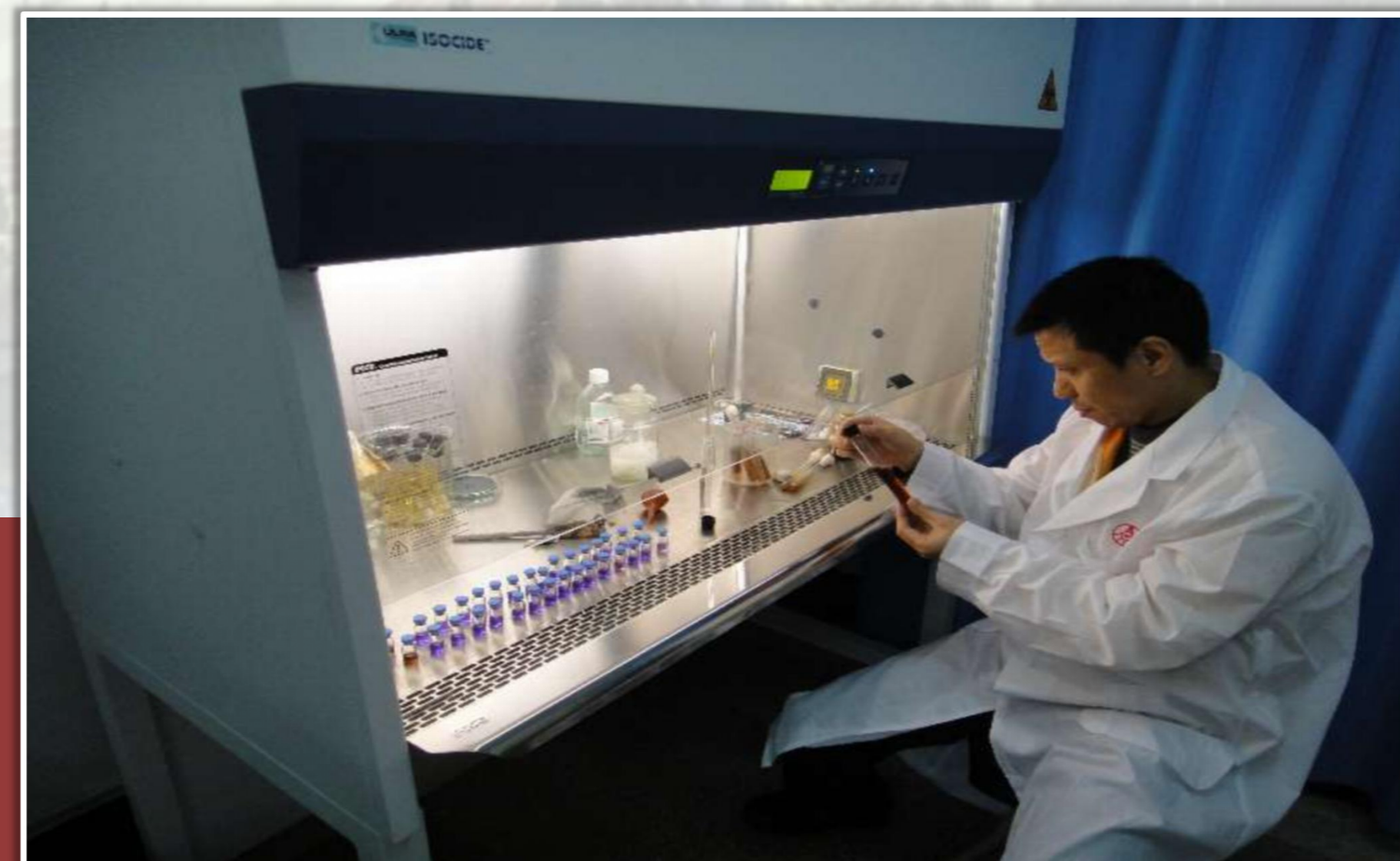
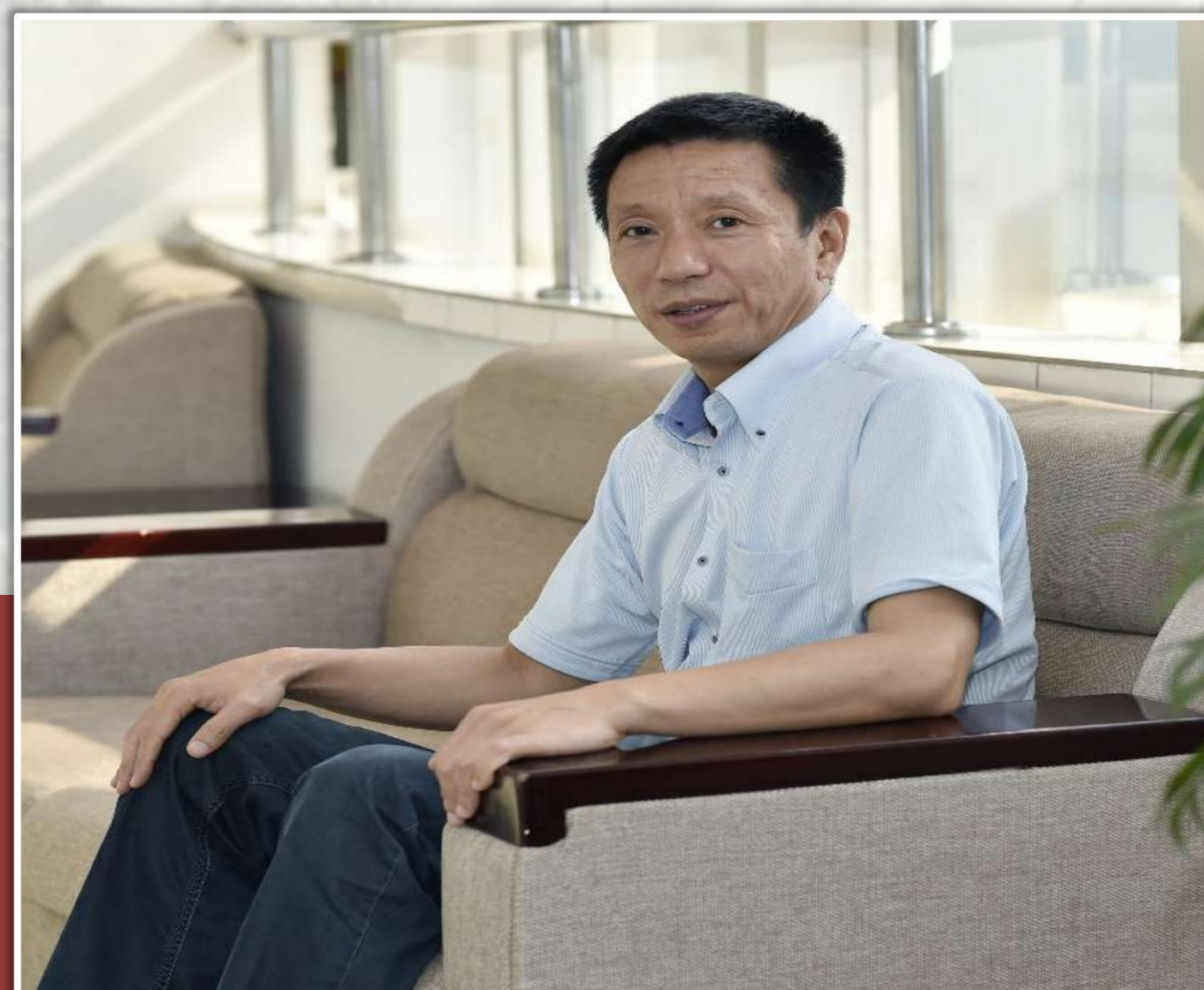
宜宾职业技术学院客座教授

赵东,男,1964年2月生,汉族,中共党员,毕业于无锡轻工业学院发酵工程专业,山西洪洞人。<sup>[8]</sup> 曾任宜宾五粮液股份有限公司总工程师。<sup>[1] [5-6]</sup>

宜宾职业技术学院客座教授、赵东白酒酿造技能大师工作室领衔名师。<sup>[7-8]</sup>



## 建成赵东白酒酿造大师技能工作室，发明新技术，创造新工艺，促进产业发展升级



## (五) 着力酿酒实践基地升级，条件从功能向体系和美改善 建成食品分析检测中心专业实体企业，10多家大中型校外企业实训基地



白酒



食品快速检测



便携式检测

实现了实践条件从功能向特色鲜明、层次分明、分工明确的体系和美改善

## (六) 加强专业教学团队建设，师能从专项向复合和美转变



客座教授赵东大师指导学生白酒勾调

### 组

三全育人组 模块教学组 专项项目组

### 建

传承中华优秀传统文化，弘扬专业、职业、工匠精神，铸造“匠心善酿”品牌文化，培养“打得粗过得细”的“酒都工匠”

### 组

酿酒专用粮培育与选用

曲药生产

白酒酿造

### 建

质量安全与检验检测

品评勾调

教学评价诊改及成果推广

技术服务和社会培训

### 组

数字化赋能应用

师生职业技能提升

科研课题

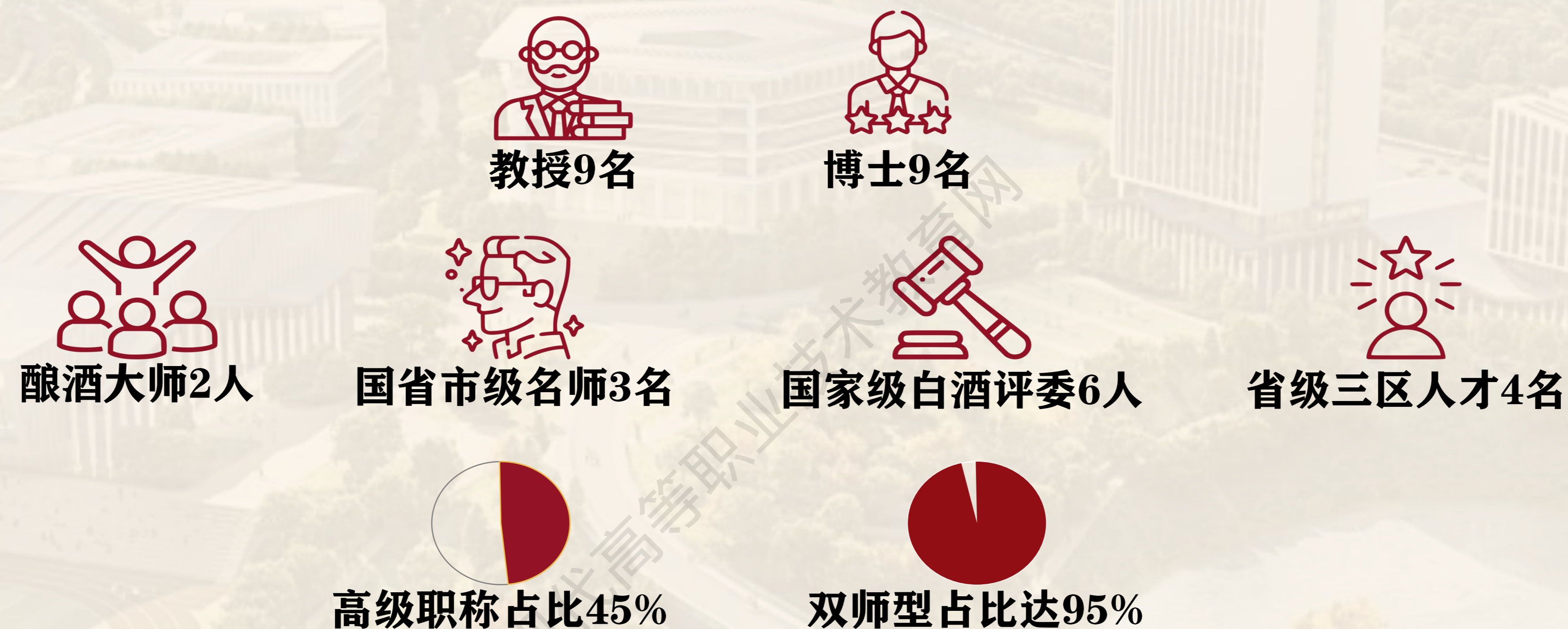
### 建

## 打造“思政教师+专业教师+产业导师”复合型教学创新团队

## (六) 加强专业教学团队建设，师能从专项向复合和美转变

### ■ 近年来

#### 教师团队配置



建成了四川省职业教育教师教学创新团队，正在积极申报国家级团队  
在高素质“双师型”教师队伍建设中发挥示范引领作用

# 实现了专业团队教师从单一向复合型的和美转变

## 1.持续实施标准建设，做稳中小微企业盟主

### 持续与五粮液和美合作

- 继续引领区域产业发展
- 服务区域内300多家中小微酿酒企业
- 成为区域中小微白酒企业的盟主

### 推动专业的“中高本”和美贯通

- 进一步强化教学标准建设
- 开发职教本科的教学标准
- 引领和示范区域中高职学校的相关专业建设

和美合作 和美贯通



## 2.持续加强团队建设， 培育国家级教学名师



▶ 持续与五粮液和美共建酿酒技术专业群教学团队 ◀



秉持

- ✓ 以和为美，各美其美
- ✓ 美美与共，天下大同

力争

- ✓ 将教学团队建成国家级创新教学团队
- ✓ 培养1-2个国、省教学名师

和美理念

和美共建

## 3.持续深化内涵建设，入选国家“双高”计划

持续与五粮液和美协作，对标国家高水平专业群建设标准打造品牌

在产教融合、校企合作等方面和美强化内涵建设

在特色的基础上打造品牌

在品牌建设中造就酿酒技术高水平专业群

力争在“双高”计划的新窗口期，能入选国家队

**和美协作 和美强化**



## 4.持续探索特色建设，引领宜宾燃面产业发展



作为区域特色的宜宾燃面产业  
是四川省非遗文化，是宜宾的又一张名片

- ✓ 以酿酒专业群建设模式，以宜宾燃面学院建设为载体
- ✓ 以人才培养的标准制订、绿色产品认证体系建设两个方面作为突破口

政行校企和美打造“技状元”宜宾燃面品牌  
再现专业群服务和引领特色产业和美发展又一个示范样本

和美打造 和美发展







宜宾职业技术学院  
YiBin Vocational & Technical College

# 敬 请 指 正

酿酒技术高水平专业群建设的探索实践