

**宜宾五粮液股份有限公司
参与高等职业教育人才培养报告
(2024 年度): 宜宾职业技术学院**

2025 年 1 月

目 录

一、企业概况.....	1
二、企业参与办学总体情况.....	2
（一）课程、教材开发.....	2
（二）共同组织教育教学.....	2
（三）共建现场工程师班.....	2
（四）共建白酒大数据中心.....	3
三、企业资源投入.....	3
四、企业参与“五金”建设.....	3
（一）人才培养.....	3
（二）专业建设.....	5
（三）课程建设.....	6
（四）教材建设.....	8
（五）师资队伍建设.....	9
（六）实训基地建设.....	11
五、企业助力学校随企出海.....	12
六、助推企业发展.....	13
七、问题与展望.....	13
（一）问题.....	13
（二）展望.....	14

一、企业概况

宜宾五粮液股份有限公司是一家以酒业为核心，涉及现代制造、现代包装、现代物流、金融投资、健康产业等领域的特大型国有企业。其主导产品五粮液酒历史悠久，文化底蕴深厚，是中国浓香型白酒的典型代表与著名民族品牌，多次荣获“国家名酒”称号，并首批入选中欧地理标志协定保护名录。公司拥有以享受国务院政府特殊津贴专家、全国技术能手、中国酿酒大师、国家级白酒评酒委员等为代表的国家级、省级专家人才 170 人，以宜宾杰出科技人才、宜宾工匠等为代表的市级骨干人才 500 余人，以品酒师、酿酒师为主体的各类专业技术技能人才 1 万余人，具有行业领先的人才总量战略优势。公司秉持“品质为魂，匠心酿造”的质量理念和“集五粮精华，守百年匠心，唯求完美酿造，永树品质标杆”的质量方针，建立并实施严于国家标准的企业标准，构建“从一粒种子到一滴美酒”的产品全生命周期质量管理体系，以对产品品质的坚守满足消费者对高品质生活的向往，先后获得亚洲质量卓越奖、中国最佳诚信企业、国家质量管理奖、全国质量奖、全国质量标杆奖等荣誉，是白酒行业内唯一四度荣获中国质量领域权威奖项的企业。围绕“十四五”发展目标，五粮液以生态为底色、品质为核心、文化为支撑、数字为动能、阳光为保障，大力践行“和美种植”“和美酿造”“和美勾调”“和美营销”“和美文化”，讲好中国白酒故事，持续满足消费者对美好生活的向往需求，擦亮“大国浓香、和美五粮、中国酒王”金字招牌，全力打造“生态、

品质、文化、数字、阳光”五位一体，产品卓越、品牌卓著、创新领先、治理现代的世界一流企业。

二、企业参与办学总体情况

（一）课程、教材开发

校企合作共同开发课程、共编教材，有意识地将企业文化有关内容渗透到教学内容中，将企业真实职业岗位的知识能力要求融入课程标准和教学内容，以企业真实项目和产品为导向设计课程。目前，校企共同开发《白酒酿造技术》等教材，共建国家级在线精品课程《白酒酿造技术》等，为学生的教学提供了大量的实践案例。

（二）共同组织教育教学

校企共建教学团队。聘任中国酿酒大师、宜宾五粮液股份有限公司技术总顾问赵东为五粮液技术与食品工程学院名誉院长，聘任四川省劳动模范、五粮液制曲顾问钟莉为学院产业教授。校企将企业文化、管理理念、激励机制渗透到学生的日常管理中，制定赏罚并举的激励机制。企业导师发挥好“导”的作用，以目标为导向，以解决现实问题为出发点，把学生的工作成就、成长路径、行业成就等凝练案例成果，应用到教学中。

（三）共建现场工程师班

双方共建白酒智造现场工程师班，企业在职人员 30 人，学校在校人员 30 人。企业深度参与专业人才培养全过程，包括：招生招工一体化、人才培养方案修订、新生入学教育、

企业参观/认知实习、课程设计实训、企业集中实训、毕业设计指导、企业实习和就业等。

（四）共建白酒大数据中心

校企合作持续建设白酒大数据中心，实现大数据赋能白酒制曲、白酒酿造生产、白酒陈酿等生产全过程。

三、企业资源投入

宜宾五粮液股份有限公司投入师资和技术，校企持续共建一个国家级项目和四个省级项目。为赋能白酒产业数字化转型和高质量发展，一是校企共建的《白酒酿造技术》课程认定为国家在线精品课程；二是由五粮液牵头，20余家企业、高校、中职院校组建的全国白酒数字化酿造行业产教融合共同体成功举办成立大会；三是持续推进双方共育白酒智造现场工程师，以满足企业对白酒智造现场工程师的迫切需求；四是校企共创“近红外光谱仪检测+白酒大数据分析”白酒数字化酿造实践项目，以缩短“看糟配料”等酿酒核心技能培养周期；五是校企共建白酒产业赋能提升产教融合实践中心，深化产教融合和美发展。

四、企业参与“五金”建设

（一）人才培养

一是持续推进“校企联建”党建工程，深入探索“党建+企业”工作模式。发挥“匠心善酿”校企共建党支部的基层战斗堡垒作用，探索开展校企共同组织思政大讲台，组织了“访企交流悟工匠精神，校企共建育酿酒新人”工匠精神主

题教育活动 1 次。523 车间第一党支部书记、酿酒组长吴勇、酿酒三大班班长程江、封窖组长陈智等企业大师、工匠，以“爱岗、奋斗、坚持”为主题，分享了他们的成长经历，以及他们心中的工匠精神，号召广大青年学子刻苦学习，端正心态，发扬干一行爱一行的劳动精神，帮助学生领悟新时代工匠的实践精神与担当作为，并从中华传统酒文化和企业奋进故事中汲取了精神力量、坚定了职业道路，校企协同培育酒都白酒酿造传承人取得新突破。二是导师进校园，校企深度融合。中国酿酒大师、五粮液股份有限公司技术总顾问赵东到学院面向酿酒技术专业师生开展了“五粮液白酒风味的独特魅力和独有的核心酿造技艺”专题讲座；四川省劳动模范、五粮液制曲顾问钟莉为师生开展了“曲药相关知识及制曲工艺讲解”专题讲座。



图 1 “访企交流悟工匠精神，校企共建育酿酒新人”工匠精神主题教育活动



图2 五粮液股份有限公司制曲顾问钟莉到校开展讲座

（二）专业建设

一是以标准引领专业建设，建立“牵头专业定方向+协同专业定模块”的专业组合模型，根据学生特点和发展方向设计不同的职业培养路径，校企深度合作共同制订人才培养方案，搭建基于职业能力成长的模块化课程体系，围绕岗位标准开发专业核心课程模块，形成了以3年制高等学历教育为主体，兼有“3+2”与职教本科的“中高本”衔接培养的人才培养格局，满足学生的个性化成长需求。二是增设了美育劳育必修课和人工智能通识类选修课；课程体系设计加入课程思政体系设计，落实课程门门有思政；课程设置强调专业模块化课程设计、开设校企合作课程。组建现场工程师班1个、现代学徒制班1个；学生在技能竞赛中斩获3个一等奖，4个二等奖，6个三等奖。



图 3 舍得“匠人计划”



图 4 学生参加 2024 年“五粮液杯”品酒比赛

（三）课程建设

一是校企合作持续开展课程建设。根据新时代五粮液提出的“用大数据赋能白酒生产的全过程岗位”需求，以大数据检测技术、制曲技术、生产技术、酒体设计、检测技术

等 5 个岗位模块为核心，以大数据赋能模块作为赋能的重要技术，贯穿五粮原料模块、白酒酿造模块、白酒检测模块课程，形成“平台+模块”专业课程体系。二是推进数字化技术赋能课堂。利用 AI 助教、虚拟现实等技术改革课堂教学，打造校企真实生产场境，探索“数虚实”三境交互，三岗递进，六酿循环模块化教学改革。校企携手打造的《白酒酿造技术》课程被教育部确定为国家在线精品课程，双方在校企合作培养酿酒技术专业人才方面取得了里程碑式的成就，同时《白酒酿造技术》《白酒分析与检测》立项为全国高等职业学校校长联席会议双创教育专委会第二批专创融合“金课”与专创融合“金师”团队，为全国浓香型白酒行业的产教融合提供了典范，也为同行院校和企业输送了宝贵的培训资源。

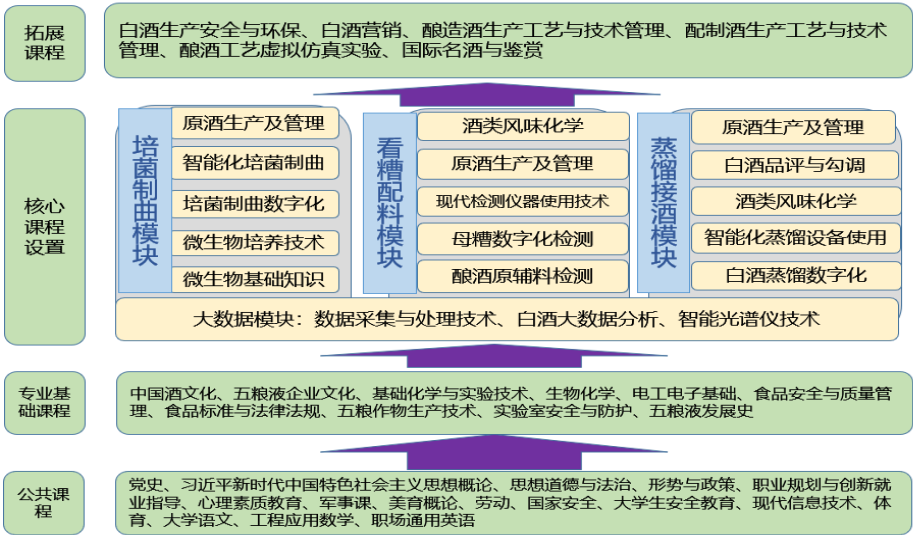


图5 “平台+模块”专业课程体系



图6 白酒酿造技术国家在线精品课程

(四) 教材建设

围绕白酒酿造岗位非遗传承与技术创新相结合，紧跟白酒产业数字化转型、智能化升级的步伐，以课程能力图谱与核心能力点为基础，充分应用近红外光谱仪检测+白酒大数据分析等白酒行业新技术，融入虚拟仿真等数字资源，按照“一粒种子到一滴美酒”生产过程，校企合作推动白酒系列教材重构，形成“模块-项目-任务”的教材编写体例，修订《白酒酿造技术》《酿酒微生物》《白酒分析与检测技术》3部高职酿酒系列教材。



图 7 校企共商白酒数智化酿造



图 8 白酒系列教材

（五）师资队伍建设

一是示范引领，校企共建高水平教学团队。酿酒技术专业教师创新团队成功立项国家级教师创新团队并通过开题

答辩，省级教师教学创新团队通过中期验收。团队成员获省级教师教学能力大赛一等奖 1 项、市级优秀共产党员 1 人、优秀青年教师 1 人。二是实施“三计划”，引培并举提升能力。2024 年柔性引进五粮液高层次人才 2 人，即聘任中国酿酒大师、宜宾五粮液股份有限公司技术总顾问赵东为五粮液技术与食品工程学院名誉院长，聘任四川省劳动模范、五粮液制曲顾问钟莉为学院产业教授，帮助学院适应未来白酒行业发展需求，提高学院培养白酒行业高技能人才的能力。



图 9 酿酒技术国家级教师创新团队



图 10 名誉院长赵东聘任仪式

（六）实训基地建设

一是校企共建高水平校外实训基地，无偿使用五粮液等合作企业基地，建成全国唯一白酒酿造虚拟仿真实训基地，共投入 1871.52 万元持续建社开放共享的白酒行业人才培养示范性“匠心善酿”虚拟仿真实训基地，培育集教学、培训、研发、服务、创新五位一体的国家级虚拟仿真实训中心，成为行业标杆。二是中心建设成效突出，校企合作初步建成白酒大数据中心，支撑国省级白酒智造现场工程师项目建设与申报、支撑《白酒酿造技术》国家级在线精品课程建设；校企共同研发的“近红外光谱仪检测+白酒大数据分析”白酒数字化酿造实践项目入选 2023 年职业教育校企合作典型生产实践项目四川省拟推荐项目名单。



图 11 “匠心善酿”虚拟仿真实训基地



图 12 央视“科创中国”栏目组参观“匠心善酿”虚拟仿真实训基地

五、企业助力学校随企出海

一是老挝留学生项目取得突破性进展，开办 2 个酿酒技术国际班，为当地培养了一批专业技能人才。二是开发了《白酒酿造技术》《酿酒微生物》双语精品在线课程，为国际酿酒教育贡献了中国智慧。三是积极与埃塞俄比亚合作开展国家职业标准开发项目，针对酒精和非酒精饮料加工技术员，制定了 III 级、II 级职业标准，成功推出 2 项酿酒领域国际标准，为该国酿酒业发展贡献力量，也提升了我国在白酒酿造领域的国际影响力。

六、助推企业发展

在五粮液技术与食品工程学院的基础上，校企双方各自发挥资源优势，在新经济业态下，整合教育教学资源，实现校企紧密合作。一是校企双方持续开展白酒智造现场工程师联合培养项目，进一步优化人才供给结构，加快培养更多适应新技术、新业态、新模式的高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠，探索培养一批具备工匠精神，精操作、懂工艺、会管理、善协作、能创新的现场工程师，为五粮液的发展提供有力的人才支撑。二是校企共同研发近红外光谱仪检测+白酒大数据分析项目，提高五粮液生产过程中的检测效率和准确性，为优化配料方案提供有力支持，进而推动白酒行业的智能化、信息化发展。

七、问题与展望

（一）问题

1.资源分配。 双方合作需要充分协商和合理分配资源，

包括人力、物力和财力等方面的资源。

2.专业对接。双方合作应关注专业对接，确保教学内容与五粮液股份有限公司“高质量倍增工程”发展需求相匹配。

（二）展望

1.实习就业。随着校企深度融合，宜宾五粮液股份有限公司可以为学生提供更多的实习和就业机会，为学生提供实践锻炼的平台，增加就业竞争力。

2.产学研合作。依托白酒大数据中心，双方将开展更深入的产学研合作，促进科研成果的转化和应用。