

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
(2023 年度): 宜宾职业技术学院

2023 年 12 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) 共建白酒酿造大数据中心	3
(五) 接收学生实习	3
三、企业资源投入	3
四、企业参与教学改革	3
(一) 人才培养	3
(二) 专业建设	5
(三) 课程建设及教材建设	7
(四) 实训基地建设	9
五、助推企业发展	10
六、问题与展望	11
(一) 问题.....	12
(二) 展望.....	12

一、企业概况

五粮液集团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集团。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，以对产品质量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，国家级精品在线开放课程《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，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。按照学生发展阶段、在岗表现、班级贡献度、家庭条件等不同情况，挂钩学生顶岗实习成绩，挂钩企业绩效奖金，挂钩评奖评优。按照个体进行每阶段奖励及处罚。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。企业生活导师发挥好“交”的作用，多进行思想交流、情感交流、文化交流，让学生以得到思想稳定。

（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。乙方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）共建白酒酿造大数据中心

校企合作共建白酒酿造大数据中心，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。

（五）接收学生实习

五粮液吸纳学生进行企业带薪实习，双方共同指导学生完成毕业环节。校企联合设计和开展教学考核评价改革，开展职业能力评价，设立淘汰机制，实现动态择优增补。将职业能力评价结果作为入职宜宾五粮液股份有限公司的定岗定级定薪参考。

三、企业资源投入

投入师资和技术，校企共建四个省级项目。为赋能白酒产业数字化转型和高质量发展，一是由五粮液牵头，20余家企业、高校联合申报了全国白酒数字化酿造行业产教融合共同体；二是学院与五粮液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；三是学院与五粮液共创“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；四是与五粮液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，四个项目均已被推荐到教育部。

四、企业参与教学改革

（一）人才培养

一是校企深度融合，导师进校园，学子入企业。中国酿

酒大师、五粮液股份有限公司技术总顾问赵东到我院面向酿酒技术专业师生开展了以“守正创新、共酿和美”为主题的讲座授课。五粮液股份有限公司 501 车间酿酒组长、全国劳动模范屈万聪到校指导酿酒技术专业学生白酒生产实训。他们将五粮液酿造技艺的历史传承、“1366”酿制密码以及科技创新赋能发展哲学带入学子心中。同时，学院选派 20 级酿酒技术专业 15 名学生到五粮液公司进行岗位实习，要求学生“学在岗位、练在岗位、扎在岗位”，校企深度融合推动四川省高水平酿酒技术专业群建设，提升白酒人才培养质量。二是构建“匠心匠品、善思善酿”和美育人体系。学院与五粮液股份有限公司 523 车间进行基层党共建，并共同建立“匠心善工”思政教育基地，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。三是校企共研人才培养模式。学院与五粮液股份有限公司联合开展的“白酒智造”现场工程师项目，实施“热季跟师学习、产季进厂轮岗”人才培养模式改革。同时，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。



图 1 五粮液股份有限公司技术总顾问赵东到校开展讲座



图 2 校企共研人才培养方案

（二）专业建设

一是强化党建引领，共建联合支部。五粮液 523 车间党支部与五粮食品学院共建联合支部，组织党员同志学习二十大精神，充分发挥基层党组织战斗堡垒作用。加强人才培育，

共建职教本科试点专业。五粮液与四川轻化工大学、宜宾职业技术学院，三家单位合力创建“酿酒工程”职教本科试点专业，完成第二批招生。二是创新师资队伍，共建教师创新团队。以宜宾职业技术学院牵头，五粮液积极参与，组建酿酒技术专业教师创新团队，团队今年获批教育部教师创新团队称号。三是规范行业标准，助力白酒产业发展。五粮液与宜宾职业技术学院联合主持教育部高职“酿酒技术”专业《职业教育专业简介》修（制）订和中职“酿酒工艺与技术”专业《职业教育专业简介》《职业教育专业教学标准》；主持中非职业教育联盟埃塞俄比亚国家职业标准《酒精与非酒精职业技术标准（Ⅱ、Ⅲ级）》，助力白酒产业规范化、标准化发展。

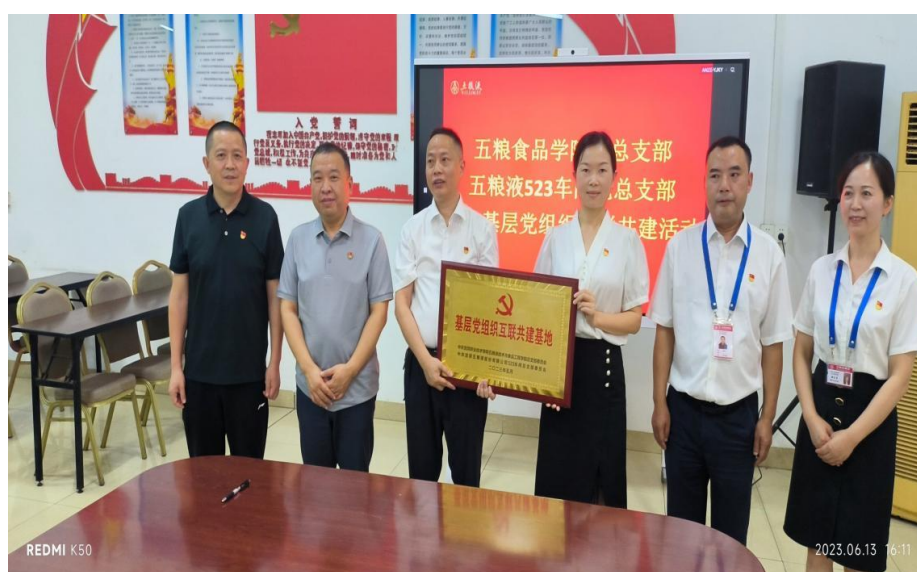


图3 五粮液523车间党支部与五粮液技术与食品工程学院共建联合支部



图 4 校企共建酿酒工程职教本科试点专业

（三）课程建设及教材建设

一是研教结合，制订课程教学标准，利用与五粮液、虹信集团共同研发“近红外光谱仪+白酒大数据分析”等新研究成果，完成了《信息技术应用》《白酒酿造技术》等 3 门新课标修订。虚实结合，白酒虚拟实训资源全国领先，校企共建 25 个白酒虚拟仿真实训项目，“匠心匠品、善思善酿”虚拟实践体系建设入选教育部虚拟仿真实践基地典型案例，固态法白酒蒸馏摘酒虚拟仿真实训项目立项为四川省职业教育示范性虚拟仿真实训项目。传创结合，建成国省级专业教学资源库，完成教育部职业教育中华酿酒传承与创新专业教学资源库建设，建设成效收录到《资源库建设十年》，立项建设省级“中国白酒技艺传承创新专业教学资源库”；建成省级以上精品在线开放课程 3 门，建成省级课程思政示范专业 1 个，省级课程思政示范课程 1 门，省级课程思政典型案例

1 个。二是数字赋能、虚实结合，教学改革成效突出，积极利用数字场景改革传统工艺技术，结合虚拟仿真技术突破教学重点和难点，“高职酿酒专业‘虚实识岗、虚实习岗、真实顶岗’实践教学改革创新”获四川省职业教育教学成果奖二等奖，“创新酒都工坊，培育酒都工匠”立项为省级职业教育教学改革重大项目，“数字化赋能酿酒技术专业群建设的创新实践”等 2 项课题成功立项省级重点项目。岗课赛证创融合，教材建设取得重大突破，校企合作建成首套高职酿酒专业系列教材 18 部，其中《白酒酿造技术》《作物病虫害防治》入选国家职业教育“十四五”规划教材；《酿酒微生物》《白酒分析与检测》入选省级职业教育“十四五”规划教材；开发活页式工作手册式教材 10 种。



图 5 校企共建白酒大数据中心资源在课堂应用



图 6 校企合作教材

(四) 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的基地，建成全国唯一白酒虚拟仿真实训基地，投入1871.52万元建成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。“匠心善酿”虚拟仿真实训基地入选国家示范性虚拟仿真实训基地培育项目，固态法白酒蒸馏摘酒虚拟仿真实训项目立项为四川省职业教育示范性虚拟仿真实训项目。二是中心建设成效突出，联合五粮液集团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》省级精品在线开放课程建设；与五粮液、虹信集团共同研发的“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 7 五粮液 501 车间组长、全国劳动模范屈万聪到校指导白酒生产实训



图 8 校企共建“匠心善酿”虚拟仿真实训基地

五、助推企业发展

为深入贯彻 2017 年 12 月国务院发布的《关于深化产教融合的若干意见》(国办发[2017]95 号)文件，根据《教育部办

公厅等五部门关于实施职业教育现场工程师专项培养计划的通知》(教职成厅[2022]2号)、《教育部办公厅关于开展第一批现场工程师专项培养计划项目申报工作的通知》(教职成厅函(2023)6号)精神,进一步满足五粮液“高质量倍增工程”对白酒技术技能人才提出新要求,在五粮液技术学院的基础上,校企双方各自发挥资源优势,在新经济业态下,实现校企紧密合作,整合教育教学资源,在共同发展基础上,共建“白酒智造现场工程师培养项目”,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,适应现代企业发展和产业转型升级要求,创新企业所需技能人才培养模式,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,健全完善技能人才培养工作新机制,提高劳动者职业能力和职业素养,促进企业发展和地方经济发展方式转变。



图9 学生在企业实习

六、问题与展望

（一）问题

1.资源分配：学院和五粮液集团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：学院和五粮液集团合作应关注专业对接，确保教学内容与五粮液集团“高质量倍增工程”发展需求相匹配。

3.人才培养：学院和五粮液集团合作还需要注重双方人才的培养和发展，提高他们的实践能力和行业经验。

（二）展望

1.实习就业：随着校企深度融合，五粮液集团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，学院和五粮液集团将开展更深入的产学研合作，促进科研成果的转化和应用。

3.职业技能培训与鉴定：学院和五粮液集团将持续深入开展职业技能培训和鉴定，满足企业对技术人才的需求，并提升员工的职业素养和技能水平。