

# 深化校企协同育人 共谱产教融合新篇

## ——酿酒技术专业携手劲牌南溪酒业（宜宾）共建“校企合作命运共同体”

为深入贯彻校企“1+N”合作模式，落实“五师共育”人才培养理念，2026年1月7日，宜宾职业技术学院赴劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司开展共建交流会议。双方围绕产教融合、党建共建、技术研发、人才培养等议题深入洽谈，签署多项合作协议，为校企协同发展注入新动能。劲牌南溪酒业生产技术副总经理何朝玖、综合管理部部长范亚琪，宜宾职业技术学院党委常委、副校长王赛，五粮液技术与食品工程学院党总支书记李强、院长曾欣及师生代表出席会议。会议由劲牌南溪酒业综合管理部部长范亚琪主持。



会上，五粮液技术与食品工程学院院长曾欣介绍了宜宾职业技术学院的办学定位、学科布局、校企合作成果，以及五粮液技术与食品工程学院的专业特色、师资力量、人才培养成果和酿酒技术等核心专业的发展优势。他表示，学院始

终聚焦白酒产业发展需求，深耕技术技能人才培养，此次与劲牌南溪酒业的深度合作，是践行校企“1+N”合作模式的重要举措，将通过“五师共育”机制，整合校企优质资源，推动教学与生产实践深度融合，为白酒产业培养更多高素质技术技能人才。同时，双方正式签署《校企命运共同体建设合作协议》《校企基层党组织互联共建协议书》，并举行授牌仪式。根据协议，双方将在人才培养、技术研发、师资培训、党建共建等方面开展全方位合作，建立长效合作机制，实现资源共享、优势互补、互利共赢。



会议现场，酿酒技术专业教师邹玉锋开展《白酒传统固态法酿造工艺通则》宣贯，详细解读了白酒酿造的标准规范与技术要点。国家级教师创新团队成员彭春芳汇报了“白酒大数据平台”建设推进情况，展示了数字化技术在白酒生产中的创新应用。与会教师围绕教学实践、技术研发等问题与企业方深入交流，为后续校企协同育人奠定坚实基础。



劲牌南溪酒业生产技术副总经理何朝玖讲话，对宜宾职业技术学院的办学理念与人才培养质量给予高度评价，对五粮液技术与食品工程学院的专业优势和行业服务能力表示认可。他表示，企业将以此次合作为契机，充分发挥生产实践、技术研发等方面的优势，为学校提供优质的实习实训基地、前沿的技术支持与充足的就业岗位，与学校共同探索“五师共育”人才培养路径，助力学生成长成才，为白酒产业高质量发展贡献校企协同力量。



宜宾职业技术学院党委常委、副校长王赛作总结讲话。



他强调，此次共建交流会议是校企双方深化合作的重要里程碑，学校将始终坚持“产教融合、校企合作”的核心办学方向，秉持“领导入企谋合作、教师入企强技能、学生入企练本领”的理念，以两项协议签署为契机，推动与劲牌南溪酒业在人才培养、师资共建、技术攻关等领域的合作走深走实。希望双方以党建为引领，以产业需求为导向，不断拓展合作领域、丰富合作内涵，共同打造校企合作典范，为区域产业发展提供坚实的人才支撑和智力保障。



活动中，宜宾职业技术学院师生代表在企业负责人的陪同下，参观了劲牌南溪酒业生产车间，近距离观摩制曲、酿造、储存等生产环节，直观感受企业的生产流程与企业文化，为理论教学与实践应用搭建桥梁。会议结束后，双方举行篮球友谊赛，增进了校企师生与企业员工的友谊，营造了和谐共进的良好氛围。



此次共建交流会议的成功举行，是五粮液技术与食品工程学院深化 1+N 校企合作、推进“企业办专业”的重要成果。未来，酿酒技术专业与劲牌南溪酒业将携手同行，充分发挥各自优势，将合作共识转化为务实行动，在协同育人、技术创新、产业服务等方面实现更高水平的共赢发展，为早日建成“校企合作命运共同体”奋斗。（撰稿：陈卓、赖思蓉 审核：彭春芳 终审：曾欣）