

四川省职业院校名师工作室

工作简报

（第 1 期）

梁宗余名师工作室编

2025 年 12 月 26 日

匠心引领聚合力 产教融合促提升

——梁宗余名师工作室开展建设规划研修与校企交流活动

为进一步落实四川省职业院校名师工作室与名匠平台建设要求，系统推进工作室内涵式发展，提升团队在白酒技术传承、教学改革与产教融合方面的整体水平，梁宗余名师工作室于 2025 年 12 月 24 日-2025 年 12 月 26 日组织开展了专题研修活动。本次研修内容紧凑、主题鲜明，涵盖政策研读、能力提升与校企交流三个层面，取得了良好成效。

2025 年 12 月 24 日，工作室的各位成员到达宜宾职业技术学院进行报到。2025 年 12 月 25 日上午，工作室围绕《四川省职业院校名师工作室和名匠平台年度建设实施方案（2025—2026）》以及《四川省职业院校名师工作室建设规划（2025—2027 年）》进行了集中学习与研讨。通过逐条对照文件要求，系统梳理了工作室在建设目标、重点任务、成果产出

与过程管理等方面的具体要求，进一步明确了未来两至三年的建设方向和实施路径。在此基础上，工作室结合自身研究特色与前期工作积累，对阶段性目标、标志性成果培育及团队分工协作机制进行了细化和确认，为后续有序推进建设任务奠定了坚实基础。随后，研修活动还安排了白酒品评专题培训，通过对香气、口感与风格特征的系统讲解与实践训练，进一步提升了成员对白酒品质判别与感官评价的专业能力，为教学与技术服务提供了有力支撑。



2025年12月25日下午，工作室成员赴五粮液股份有限公司和四川宜宾叙香坊食品有限公司开展交流研学活动。期间，工作室与企业技术专家围绕白酒酿造关键工艺、燃面制作关键工艺、质量控制要点及技术传承路径进行了深入交流。企业专家结合生产实际，对技术细节与实践经验进行了分享，为工作室进一步凝练教学内容、完善技术标准提供了重要参考。同时，双方还就名师工作室未来建设方向展开探讨，重点交流了校企协同育人、技术研发合作及成果转化机制等内容，为深化产教融合、拓展工作室服务产业的广度与深度明确了思路。



2025 年 12 月 26 日上午，梁宗余名师工作室协办了宜宾临港经济技术开发区（三江新区）市域产教联合体优质白酒产业专委会成立大会——暨全国白酒数字化酿造行业产教融合共同体 2025 年年会。大会汇聚了政府主管部门、行业协会、骨干酒类企业及院校科研机构代表，共同见证优质白酒产业协同发展与产教融合新平台的正式启航。会上，梁宗余教授代表宜宾职业技术学院，对学校服务地方白酒产业发展的实践成果进行了介绍，并重点解读了由宜宾职业技术学院牵头制订的团体标准《白酒传统固态法酿造工艺通则》。该标准围绕传统固态法白酒酿造的关键技术环节，对工艺流程、质量控制与规范管理进行了系统梳理，为行业统一技术认知、规范生产行为、提升产品质量提供了重要技术支撑，得到了与会嘉宾的高度关注与积极评价。



2025年12月26日下午，梁宗余教授带领名师工作室成员，先后赴今良造有限公司和南溪酒业有限公司开展实地调研与交流学习。期间，工作室成员深入企业酿酒车间与制曲车间，详细了解原粮处理、制曲工艺、发酵管理及质量控制等关键环节的实际运行情况，并与企业技术人员就传统工艺传承与现代化管理融合路径进行了现场交流。通过近距离观摩和互动研讨，工作室进一步加深了对不同企业酿造实践特点的认识，为后续在教学改革、技术研究、标准推广及校企协同育人等方面的深入开展奠定了坚实基础。



通过本次研修活动，工作室成员在政策理解、专业能力与产业认知等方面均得到显著提升。下一步，梁宗余名师工作室将以此次研修为契机，持续对标建设规划，强化校企协同，推

动白酒酿造技术传承与职业教育改革协同发展，努力形成具有行业影响力和示范价值的建设成果。

编辑：邹玉锋、胥培春

撰稿：邹玉锋

审稿：梁宗余、刘琨毅

签发：梁宗余

四川省梁宗余名师工作室

2025 年 12 月 26 日印发
