

深耕酿酒技艺 探寻产教融合新路径

为深化产教融合、推动校企合作，落实职业教育服务地方产业的要求，2026年3月7日，五粮液技术与食品工程学院党总支书记李强、院长曾欣带领全体教师赴宜宾国美酒业有限公司开展参观调研活动，深入了解产业导向和企业需求。



在企业负责人的陪同下，教师们先后深入浓香白酒车间、酱香白酒车间、五粮仓粉碎车间、无菌罐装车间及酒窖等地，观摩了白酒酿造的全过程。教师们与现场酿酒师傅就糟醅发酵、酒质提升等专业问题展开深入交流，现场学习氛围浓厚。

随后，教师们参观了企业文化展示区，系统了解了国美酒业的核心价值观、企业精神、经营理念与使命。企业作为县级非遗工坊，坚持“传帮代”的技艺传承模式，培育非遗传承人、开展职工技能培训的做法，也为学院酿酒技术专业的

人才培养提供了宝贵借鉴。此外，教师们还参观了企业的原酒储存区，近距离观看了数十个十几米高的不锈钢原酒储存罐与排列整齐的陶坛酒窖，直观感受了企业“5万多吨原酒储备”的雄厚实力。

调研过程中，双方围绕酿酒行业人才需求、专业课程设置、实训基地建设、“双师型”教师培养等议题进行了初步探讨。企业负责人表示，国美酒业始终重视人才培养，希望能与五粮液技术与食品工程学院深化合作，借助学院的专业优势与人才资源，推动酿酒技艺的传承与创新，同时为企业输送更多高素质技术技能人才。

此次赴宜宾国美酒业的参观调研，是学院深化产教融合、推动教学改革的重要举措，不仅增进了学院与白酒企业的沟通了解，拓宽了教师的专业视野，更为后续校企合作、协同育人奠定了坚实基础。下一步，五粮液技术与食品工程学院将持续聚焦酿酒技术专业建设，积极搭建校企合作平台，推动专业链、人才链与产业链、创新链深度融合，不断提升人才培养质量，为宜宾白酒产业高质量发展贡献力量。（供稿：唐金云 初审：张小钢 终审：李强）