

一、坚持创新引领，优化行业高校三维度顶层设计

（1）确立“五特发展、三个对接”改革目标。五特发展：坚守行业特征、打造办学特色、凸显专业特点、汇聚资源特质、培育学生特长。三个对接：专业设置对接行业需求、课程体系对接工艺过程、培养路径对接学生志向。

（2）构建“校企共建、互利共赢”长效机制。联合行业协会、酱酒企业、地方政府组建产教融合共同体，建立信息互通、资源共享、双向赋能管理制度，推动产教融合由“浅表合作”向“制度约束”升级。

（3）提出“五在育人、四链融通”教改思路。出台系列制度，要求思政融在教育链上、专业建在产业链上、课程设在工艺线上、人才育在生产场景、科研落在协同攻关，促进四链深度融合。

二、对接产业需求，构建深度嵌入产业链的教育链

（1）专业层面调整布局，全面对接产业岗位。首设我国白酒酿造工程专业，补齐酱酒专业设置短板。构建酒类生产与技术等3个专业集群，实行“主专业+微专业+微技能”培养，对接制曲师、酿造师等17个从业岗位，实现人才供需精准适配。

（2）课程层面标准嵌入，校企共建特色课程。基于企业标准，开发52门产教融合课、28门行业专属课、33部特色教材专著，

将酱香工艺、智能酿造与工匠精神融入教学过程，构建“铸魂强能”课程体系。

（3）教学场景校企共建，产业资源贯穿全程。依托协同育人基地，构建“认知实习、综合实训、岗位轮训、定岗专训”四级教学体系，实行“学生自选+三师指导”教学模式，实现校企优势互补，激发学生内驱动力。

三、校企协同联动，构建优势互补双向赋能的人才链

（1）企业资源融入学校，赋能人才培养。聘请高级技师、酿造大师组建“教师+技师+大师”团队，将茅台文化、工匠精神融入教学，增强匠心塑人能力。

（2）学校教师进入企业，赋能企业发展。实行“双重身份、双向流通”管理，规定教师定期驻厂实践，把技术攻关作为考核要求，实现双向赋能闭环。

四、靶向产业痛点，构建产学研用协同发展的创新链

（1）科研选题立足产业需求，破解行业技术难题。聚焦行业“卡脖子”难题，联合申报 35 项国家基金，完成 158 项科研攻关和 163 项双创课题，70%毕业设计来源生产选题。

（2）校企共建科创平台载体，健全协同攻关机制。校企共建省级工程中心等平台，建立课题联合申报、共同研发制度，形成“企业出题、校企解题”协同机制。

（3）构建成果转化反哺闭环，强化科创育人实效。13 项成果实现生产转化，17 项技术转化为实训项目，促进学生从“会应用”向“善创新”升级。