

生态酿酒现代产业学院

一、目标定位

（一）现代产业学院的建设背景

（设立现代产业学院的主要考虑、学院组建论证情况等，限 300 字）

2018 年湖南省酒业协会、省工信厅、省商务厅、省食药监局调研湘酒企业，发布《湘酒发展蓝皮书》，提出“振兴湘酒”战略，校级“湘窖生态酿酒学院”开始建设。2021 年省工信厅出台《关于推进白酒产业供给侧结构性改革和高质量发展的政策措施》，2023 年省政府发布《关于加快建设现代化产业体系的指导意见》，湘酒振兴进入新发展阶段。生态优先、绿色低碳、数字转型已成为白酒产业高质量发展的驱动器，本学院在“湘窖生态酿酒学院”基础上，联合湖南湘窖酒业、湖南省酒业协会、湖南雁峰酒业扩建为“生态酿酒现代产业学院”，旨在振兴湘酒，促进校企实质性、高水平、可持续融合；实施“校企协同，项目承载”创新模式，实现新工科人才培养流程再造，为区域产业发展提供人才与智力支持。

（二）现代产业学院的建设目标

（学院建设目标和定位、毕业生要求等，限 500 字）

本学院联合地方、学校、行业协会及企业四方，在人才培养、科学研究、技术创新、企业服务、学生创业方面开展深度合作，旨在服务酿酒产业，达到清洁生产、节粮减排、提质增效目标，促进企业技术进步和培养复合型酿酒人才，建成国内水平较高、开放性好、特色鲜明的面向区域产业急需的现代产业学院。学院以服务湘酒产业高质量发展为办学定位：

（1）完善“校企协同，项目承载”人才培养模式，成为酿酒领域复合型创新人才培养模式改革试验区；

（2）围绕白酒生态化酿酒新技术与应用、酒类新产品开发与品质评价、微生态环境大数据开展科学研究与技术创新，打造国内影响力较强的生态酿酒科研创新平台；

（3）做好职业培训功能、科技攻关及成果转化功能对接，建成酿酒专门人才培育、酿酒技术研发推广和产业服务中心；

（4）强化学生创新创业教育和职业能力培养，建成省内一流、国内有影响力的学生创新创业基地。

学院通过产学研教合作，聚集教育资源，改革科技创新人才培养体系，形成培养目标、教师队伍、资源共享和组织管理等方面协同育人机制，培养学生理想信念坚定，德智体美劳全面发展，毕业后成为能在酿酒领域从事研究开发、生产加工、品质控制、产品营销及企业管理等工作的复合型工程技术人才。

二、建设基础

（一）组织运行基础

（包括学院组织运行构架等，限 500 字）

本学院由邵阳学院食品与化学工程学院具体负责，合作单位湖南湘窖酒业、湖南省酒业协会、湖南雁峰酒业协助管理，邵阳学院教务处负责运行监管。学院成立理事会，负责对学院发展规划、学科建设、专业设置、专业群和专业建设等重大事项进行审议、决策、检查、指导、咨询、监督和协调。实行产业学院理事会领导下的院长负责制，学院设顾问 1 名，荣誉院长 1 名，院长 2 名（校企方各 1 名），副院长 4 名，秘书长 1 名。理事会下设教学指导委员会、质量评估委员会、校企合作委员会、产业研究委员会，其成员由若干名具有高级职称（含高级工程师）、博士、技术与管理人员担任，并设立综合办公室，配备专职管理人员负责校企合作工作（见图 1）。

学院组织运行管理机制主要包括：1）组织管理：成立了学院工作领导小组，制定了“工作领导小组-项目-指导教师”三级管理责任制度，负责组织制定专业人才培养方案、课程体系、教学方法、行业企业兼职教师选派、实习实训基地建设、保障机制等，并对开展人才培养模式进行检查和监督，使学生能按照人才培养方案完成任务；2）学院经费管理：由学校和企业负责提供学院的经费和设备设施，由工作领导小组负责经费及设备使用的落实及监督；3）教学质量管理与考评：实行指导人员分工负责制。

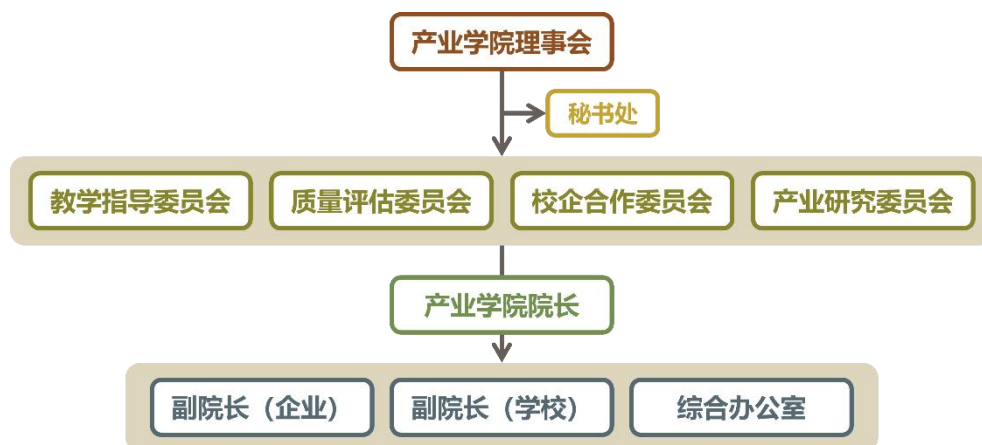


图 1 产业学院组织运行构架

（二）专业学科基础

（包括学院依托的主要学科专业的建设情况等，限 500 字）

本学院依托“食品科学与工程”湖南省双一流特色应用学科、生物工程（省级一流专业）、食品质量与安全（省级一流专业）、食品科学与工程、电子信息工程（国

家级一流专业建设点)四个本科专业和生物与医药专业硕士点,现有在校本科生 795 人,研究生 110 余人。师资总数 43 人,其中教授 8 人,副教授/高级工程师 21 人,常聘企业指导老师 16 人,具有工程背景或工程经验的占比达 74.4%。建有《浓香型白酒固态发酵生产虚拟仿真实验》等省级一流课程 4 门,编写教材与专著 11 本。拥有校内实验室面积工程训练中心 420 余平方,实验仪器设备总值 2000 余万元,企业中试车间 1000 平方,产品检测实验室 300 平方,白酒品评实验室 150 平方。企业每年接纳学生实习 400 余人次,年均指导研究生/本科生学位论文合计 30 余项,举办白酒品评培训 3 次。

学院始终坚持转型与内涵发展、特色发展理念,随着白酒产业“数字化”转型提速,在学校政策支持下,学院从微生态窖池管理、生产酿造与设备维护、市场销售等方面,与电子信息工程专业建设深度融合,构建了《酿酒工艺学》《生态酿酒与品质控制》《生物信息学》等组成的特色课程体系,完善了“校企协同,项目承载”复合型人才培养模式,积淀形成了“校企化、项目化、应用化、数字化”产教融合办学特色,面向酿酒领域培养德智体美劳全面发展、工程实践能力强的复合型工程技术人才。2020 年联合申报“面向区域产业急需的现代产业学院建设探索与实践”项目获教育部新工科项目立项,2021 年电子信息工程专业顺利获批国家一流专业建设点。

（三）产学合作基础

（包括学院相关产业发展情况、前期产学合作情况和成效等，限 500 字）

白酒产业是湖南传统支柱产业，在省委省政府高度重视下湘酒产业高质量发展。湘酒市场容量 200 亿元以上，2022 年湖南省白酒产值达 112.4 亿，本学院合作单位湘窖酒业近年呈现两位数增长态势。

1) **产教融合有基础。**学院与湘窖酒业合作始于 1988 年，先后与湖南湘窖酒业、湖南雁峰酒业、江西李渡酒业等企业联合建成省级工程技术中心、省级创新创业教育基地、省级高校重点实验室等省级平台 12 个（见图 2）。

2) **成果转化有效益。**2007 年《白酒丢糟综合利用关键技术与产业化》获邵阳市科技进步一等奖；2014 年《生态酿酒综合技术的研发与产业化应用》成果获湖南省科技进步二等奖；2022 年《湘产浓酱兼香型白酒酿造关键技术研发与产业化应用》成果经专家评定为国内领先水平，成果均在湖南湘窖酒业、湖南雁峰酒业等 10 余家酿酒企业推广，为企业新增销售额 5.4 亿元，新增利润 5000 余万元。

3) **协同育人有成效。**聘请合作单位 16 名工程技术人员担任指导教师，在公司开展创新创业活动和实习、课程体验式教学，联合培养本科生/研究生，举办白酒品评培训班。近年来，与中国酒业协会、湖南酒业协会联合举办了白酒酿酒师培训班，为振兴湘酒提供了人力资源支撑；“校企协同，项目承载”复合型人才培养模式的特色办学成效得到了审核评估专家的充分肯定。

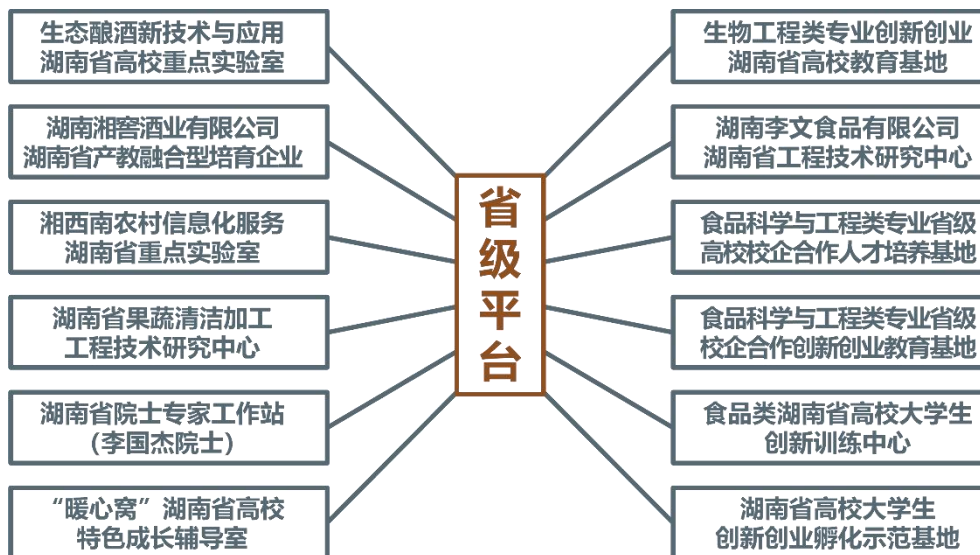


图 2 产业学院已建立的省级平台

（四）前期人才培养成效

（包括学校在教育教学改革方面的已有探索和成效等，给出近3年学院毕业生到本行业（领域）就业的比例数据，限500字）

1、**共商人才培养方案**。围绕复合型工程技术人才培养任务，校企教师和工程技术人员共同研讨制定专业人才培养方案，使人才培养目标更清晰，实践教学课程体系更优化，构建特色课程体系，建有省级一流课程4门，编写教材与专著11本。

2、**共建育人平台**。校企合作共建省级以上教学科研平台12个，其中与湖南湘窖酒业合作扎实，共建生物工程类专业创新创业教学基地、生态酿酒新技术与应用湖南省高校重点实验室、湖南省产教融合型培育企业等育人平台4个。

3、**共同培养人才**。合作单位每年接受本科生的认识实习、生产实习和毕业实习达400人次；举办白酒品评等培训活动3次，参与人数760人次；企业高工指导生产一线的创新课题21项（国家级4项），学科竞赛省级以上获奖18项；年均指导本科生/研究生毕业论文30余项，联合培育研究生110余人，发酵产品分析与检测课程实习本科生15人。近三年毕业生在酿酒相关领域考研升学和就业的比例为37.9%，优秀毕业生不断涌现。

4、**服务企业发展**。在酿酒工艺改进、基酒提质、副产物循环利用等方面进行技术创新，为企业开发了清亮透明、浓酱谐调、回味爽净、风格典型的系列新产品：要情、红钻·湘窖、开口笑16、尊享版封坛酒共四款浓酱兼香型产品。近年来，为湖南省酿酒行业开展职业技能培训，受益1000余人次。



图3 产业学院前期建设情况