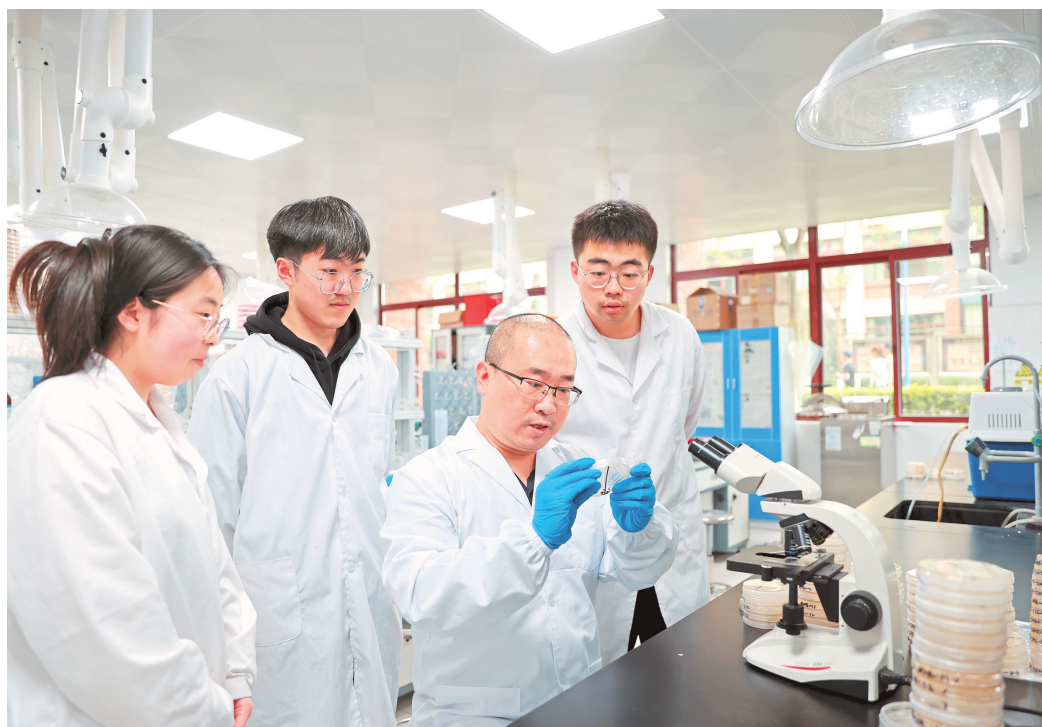


茅台学院,作为全国唯一以酒企命名的本科院校,自诞生之日起,便锚定“酒产业链”核心,将教育链、产业链、创新链深度交织,在产教融合中培育出大批“懂工艺、会技术、有情怀”的高素质应用型人才。

近年来,从软科中国民办大学排名贵州第一,到科研竞争力增值评价全国第一;从全国大学生白酒品评技能大赛连续包揽冠军,到输送优秀毕业生到知名酒企就业……一组组亮眼数据,印证着这所年轻院校办学实力持续攀升。



白酒风味与品评课程上,学生们通过品鉴不同类型的酒,深入了解酒的历史、酿造工艺和文化内涵。



学生跟着老师一起做科研项目,培养学生的科学精神和科学素养。

茅台学院

产教深度融合 链接产业前沿

刘显玉

教学科研发力

位居多榜前列

站在2025年的节点回望,茅台学院的成长轨迹清晰而耀眼。

高等教育专业评价机构软科发布的“2025软科中国大学排名”显示,茅台学院在民办高校主榜中位列全国第22名,较2024年跃升7个名次;苏州大学民办教育研究中心发布的《2025年民办本科高校高质量发展评价》中,茅台学院位列全国第7名;GDI大学排行榜(2025)中,茅台学院跻身全国本科院校民办300强平行榜第8位。

更值得关注的是,在神针评价(SZ-PJ)发布的“2025年中国民办本科院校科研竞争力排名”中,茅台学院科研竞争力增值评价(自然科学榜)跃居全国第一,科研实力(自然科学榜)位列第三,A++评级彰显硬核实力。

支撑这些荣誉的,是该学院在教学、科研等领域的硬核实力。

教学上,茅台学院以“金课”建设为抓手,已获批12门省级“一流课程”,《白酒工艺学》《葡萄酒工艺学》等7门线上课程通过验收,智慧课堂、案例教学等新模式覆盖80%以上的专业课程。

此外,茅台学院紧抓“系改院”改革为契机,新设酿酒工程学院等7个二级学院,整合资源优化化学科布局,开设白酒酿造工程、葡萄与葡萄酒工程15个本科专业。构建起覆盖酿酒全产业链的专业集群。

“茅台实验班”是茅台学院办学的另一特色。实验班学生享受“双导师制”(高校教师+企业高管),企业高管直接参与授课,集中优质资源培养卓越人才。

科研方面,该学院近5年累计获批国家级、省部级等科研项目523项,其中国家级29项,横向课题27项直接服务企业;获授权国家专利600余件,其中发明专利45件,“酿造微生物和酿酒工程特色重点实验室”“贵州特色食品资源开发工程研究中心”等11个省级科研平台,更成为技术创新的前沿阵地。

正如茅台学院负责人所言:“科研不能只发论文,要对着产业链‘打深井’。”这种“产研融合”的科研哲学,让茅台学院成为酿酒产业的“智库”与“创新引擎”。

办学以来,茅台学院学生在各级各类学科竞赛中累计获奖700余项:2021年中国国际大学生创新大赛主赛道金奖、2023年与2024年全国大学生白酒品评技能大赛连续包揽冠军……一项项荣誉不仅是学生能力的体现,更印证了茅台学院“知行合一”的育人成效。



课堂连着车间,实验室对接市场,校园通向产区,学生进酿酒车间实操是茅台学院产教融合的日常。



茅台学院学子毕业迈向美好明天。

推进产教融合 培育行业尖兵

课堂连着车间,实验室对接市场,校园通向产区。这是茅台学院产教融合的日常。

茅台学院首创“名企统筹+学校主导+多方协同”的产教融合机制,与茅台集团及86家相关企业事业单位共建产教融合基地,将课堂直接搬进车间。

酿酒工程自动化系的学生在实验室调试蒸馏设备时,隔壁教室的资深酿酒师正结合生产案例讲解:首届毕业生杨琪在茅台酒厂实习时,参与制曲等一线工作,将理论与实践深度融合,最终凭借扎实的技能拿到多家酒企offer。这种“校中厂、厂中校”的模式,让学生从入学起便“泡”在产业里,培养出的不仅是“技术控”,更是“懂产业的明白人”。

围绕“酿酒产业链”,茅台学院构建了“酒类生产与技术”“酿酒副产物资源化及环境治理”“酒营销与酒文旅”三大专业集群,开设49门产教融合课程、28门行业特色课程,形成“酿酒+”专业矩阵。

茅台学院2024届毕业生谢文嵩,

作为白酒酿造专业学生,他在校期间不仅系统学习微生物学、生物化学等理论知识,更通过“茅台生产认知实习”“企业跟岗实训”等环节,深入茅台制曲车间、习酒蒸馏工段,掌握原料选择、制曲、发酵等核心工艺。

为考取国家三级品酒师证书,他连续两年保持专业课程平均分85分以上,在酒体设计、白酒工艺学等课程中反复锤炼感官评价能力。“学院的课程设置很‘接地气’——比如《白酒品评技术》课,老师直接带我们到酒库品鉴酒,从‘辣不辣’到‘焦香、果香’的具体成分’,一步步教会我们用专业视角评价酒质。”谢文嵩说。凭借扎实的理論功底和实践能力,他毕业时顺利签约某知名酒企,成为一名准品酒师。

如果说谢文嵩的成长是“理论+实践”的典型,那么茅台学院首届毕业生黄嘉伟的经历则展现了“从学生到工匠”的蝶变。作为食品质量与安全专业学生,黄嘉伟在校期间两次到茅台集团生产管理部实习,学习质检、实验等实操技能。

毕业后,他主动选择进入贵州茅台酒股份有限公司和义兴酒业分公司制酒车间,从打料上甑、摊晾酒糟等基础工作干起。“刚拿铁铲时,一铲下去20多斤,手都磨出血泡。但师傅说,‘要懂酒,先懂每一粒粮的重量’。”黄嘉伟说。

在车间,他将课堂上学到的发酵工程知识与实践结合——观察堆积发酵的温度、湿度变化,记录不同轮次酒的风味差异,逐渐成长为班组里的技术骨干。如今,他所在的班组五轮次酒生产超产,他的双手虽长满老茧,却“摸得出酒糟的温度,闻得到发酵的香气”。

从谢文嵩到杨琪,到更多茅台学子,他们的故事共同勾勒出茅台学院的育人底色:这里不仅培养“会操作”的技术人才,更培育懂产业的行业中坚。

“我们的学生既能学到高校的理论体系知识,又能掌握企业的实操经验,这是传统高校难以复制的优势。”茅台学院党委副书记李贤富说。

双师共导赋能 构筑人才高地

“大学者,非谓有大楼之谓也,有大师之谓也。”茅台学院的师资队伍,既重“量”更重“质”,走出了一条“高校教师+行业大师”双师共导的特色路径。

这些教师中,既有深耕学术前沿的科研骨干,也有来自茅台集团、习酒等龙头酒企的技术专家,形成了“理论奠基、实践赋能”的教学共同体。

目前,茅台学院拥有专任教师500余名(含博士100余名),其中“双师双能型”教师125人,产业导师65名。

除了“请进来”的产业导师,茅台学院的专职教师队伍同样“硬核”。他们既是“学者”,也是“产业服务者”。

酿酒工程学院的杨亮博士,是“酿造微生物和酿酒工程特色重点实验室”副所长,杨亮团队通过基因组

测序技术,首次解析了茅台酒曲中“耐酸耐醇”极端微生物的代谢机制,为提升基酒品质提供了理论支撑,相关成果发表在Food Chemistry等国际期刊。

食品科学与工程系母雨博士,入职两年即承担5项国家级、省部级科研项目,在中国科学院一区发表SCI论文4篇,更将实验室的研究成果转化为《白酒工艺学》的课程案例,调配苯乙醇溶液让学生感受“玫瑰花香”,拆解高粱到酒的转化过程,引导学生从“闻个热闹”到“琢磨门道”。

资源环境系刘亚曦,以第一作者身份发表SCI及教研论文多篇,以第一指导身份指导学生获批国家级和省大学生创新创业训练项目。指导学生在基因编辑技术改造菌种,相关项目获“挑战杯”全国铜奖……

这些教师不仅在学术上深耕,更通过科研与教学“双向滋养”,让本

科生“早进课题、早进实验室、早进团队”,在科研前沿中锤炼能力。

更值得关注的是,茅台学院与江南大学等“双一流”高校签订联合培养协议,邀请酿酒大师、国家级评酒委员担任实习实训教师,实现“课堂连车间、教师即师傅”。

为了提升教师的实践能力,茅台学院还建立了“教师企业实践”机制:鼓励教师到酒企跟班学习、参与项目研究,定期组织品酒师培训、“92后”“95后”品评人才培养。

2024年,茅台学院组织21场教师培训,覆盖3039人次,100名骨干教师赴厦门大学、北京大学等名校研修;实施青年教师导师制,新建立5对培养关系,考核验收20对,助力青年教师“实践—反思—实践—提高”;认定26名校内“双师型”教师,支持教师赴酒企跟班学习、参与项目研究,将新技术、新工艺融入课堂。

(本版资料图片由茅台学院提供)

本版责编:熊瑛 张元斌 樊天晴 版式设计:王银艳



茅台学院大门。