

The background is a traditional Chinese ink wash painting. It depicts a vast landscape with layered, misty mountains in shades of green and blue. A calm river flows through the center, reflecting the sky and mountains. In the lower-left foreground, a small red boat with a person is on the water. Several birds are shown in flight across the sky, including two large white cranes with black wings and red beaks. A large, bright red sun is positioned in the upper-left corner, partially behind the title text.

金沙酒业酿酒技术高职专 班开班

汇报人：

2024-01-12



目录

- 引言
- 金沙酒业酿酒技术概述
- 高职专班课程设置与教学内容
- 师资队伍与教学资源
- 学员管理与考核评价
- 开班仪式与活动安排



01

引言



目的和背景



传承和弘扬酿酒技艺

金沙酒业作为具有深厚酿酒传统的企业，通过开设酿酒技术高职专班，旨在传承和弘扬古老的酿酒技艺，培养新一代酿酒人才。

适应市场需求

随着酒类市场的不断扩大和消费者对酒类品质要求的提高，酿酒技术人才的培养显得尤为重要。金沙酒业此举旨在满足市场对高素质酿酒人才的需求。

推动企业发展

通过培养专业的酿酒技术人才，金沙酒业可以进一步提升产品品质，推动企业持续发展，并在激烈的市场竞争中保持领先地位。



专班开设意义



培养专业人才

酿酒技术高职专班的开设，可以为金沙酒业及整个酿酒行业培养具备专业知识和实践技能的高素质人才，推动酿酒技术的进步和创新。



传承企业文化

通过专班教育，可以将金沙酒业的酿酒技艺、企业文化和品牌价值传递给学员，培养他们对企业的认同感和归属感，为企业长远发展奠定基础。



促进产教融合

酿酒技术高职专班的开设可以促进企业与教育机构的紧密合作，推动产教融合，实现教育资源和企业需求的优化配置，提高人才培养质量和效率。



02

金沙酒业酿酒技术概述





酿酒技术发展历程



古代酿酒技术

古代酿酒主要依赖于自然发酵，使用谷物、水果等原料，通过简单的工艺酿制出酒。

近代酿酒技术

随着科技的发展，酿酒技术逐渐实现工业化，引入机械设备和先进的生产工艺，提高了酒的产量和质量。

现代酿酒技术

现代酿酒技术在继承传统工艺的基础上，不断引入新技术和新设备，如生物技术、信息技术等，使酿酒技术更加精细化、智能化。



金沙酒业酿酒技术特点



原料选择

金沙酒业注重原料的选择，使用优质的高粱、小麦等粮食作为酿酒原料，确保酒的品质。



陈酿技术

金沙酒业重视酒的陈酿过程，通过长时间的贮存和精心管理，使酒体更加醇厚、口感更加协调。



酿造工艺

金沙酒业采用独特的酿造工艺，包括高温制曲、高温堆积、高温馏酒等步骤，使得酒具有独特的风味和香气。





酿酒技术行业前景



技术创新

随着科技的不断进步，酿酒技术将不断创新和发展，引入更多的新技术和新设备，提高酒的品质和产量。

绿色环保

未来酿酒技术将更加注重环保和可持续发展，推动清洁能源的使用和废弃物的回收利用。

智能化发展

随着人工智能、大数据等技术的应用，酿酒技术将实现智能化发展，提高生产效率和降低成本。

多元化发展

随着消费者需求的多样化，酿酒技术将向多元化方向发展，开发出更多具有不同风味和特色的酒品。





03

高职专班课程设置与教学内容



课程设置



酿酒工艺学

介绍酿酒的基本原理、工艺流程及操作要点，包括原料处理、发酵管理、蒸馏技术等核心内容。



微生物学基础

阐述微生物在酿酒过程中的作用及影响，包括酵母菌、细菌等微生物的生理特性及培养方法。



酒类品鉴与评价

培养学生掌握酒类品鉴的基本技能和方法，了解酒类质量评价标准及市场动态。

酿酒设备与维护

介绍酿酒设备的结构、原理及维护保养方法，培养学生具备独立操作和维护酿酒设备的能力。



教学内容与方法



01



理论教学



通过课堂讲授、案例分析等方式，使学生掌握酿酒技术的基本理论和知识。

02



实验教学



组织学生进行实验操作，加深对理论知识的理解，培养实验技能和动手能力。

03



企业实践



安排学生到金沙酒业等企业进行实习，了解实际生产过程，提高实践能力和职业素养。



实践教学环节



● 校内实训

在校内实训基地进行模拟生产实训，熟悉酿酒工艺流程及设备操作。

● 企业实习

安排学生到金沙酒业等合作企业进行顶岗实习，参与实际生产过程，提高职业技能和素养。

● 社会实践

鼓励学生参加各类社会实践活动，了解行业动态及市场需求，拓展视野和增强社会责任感。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/58801100600006076>