

# 茅台學院

2018-2019 学年

## 本科教學質量報告

二〇一九年十一月



# 目 录

学校简介.....	- 1 -
一、本科教育基本情况.....	- 2 -
(一) 学校办学指导思想.....	- 2 -
(二) 办学层次.....	- 2 -
(三) 服务面向.....	- 2 -
(四) 专业设置与分布.....	- 2 -
(五) 在校生规模.....	- 2 -
(六) 招生及生源质量.....	- 3 -
二、师资与教学条件.....	- 6 -
(一) 师资队伍.....	- 6 -
(二) 本科生主讲教师.....	- 8 -
(三) 经费投入.....	- 8 -
(四) 教学设施.....	- 8 -
三、教学建设与改革.....	- 11 -
(一) 专业建设.....	- 11 -
(二) 课程建设.....	- 11 -
(三) 教材建设.....	- 12 -
(四) 实践教学.....	- 12 -
(五) 教学改革与科学研究.....	- 13 -
四、专业培养能力.....	- 14 -
(一) 本科人才培养方案制定指导思想.....	- 14 -
(二) 本科人才培养方案制定基本原则.....	- 14 -
(三) 人才培养目标.....	- 14 -
(四) 实践教学要求.....	- 14 -
(五) 实践教学基地.....	- 14 -
(六) 各教学单位专任教师数量.....	- 15 -
(七) 各专业人才培养能力与课程设置.....	- 15 -
五、质量保障体系.....	- 20 -
(一) 教学管理与服务.....	- 20 -
(二) 学生管理与服务.....	- 20 -
(三) 落实本科教学中心地位.....	- 20 -
(四) 教学质量监控与保障体系完善.....	- 21 -
(五) 建立健全体制机制.....	- 21 -
六、学生学习效果.....	- 22 -
(一) 学生发展.....	- 22 -
(二) 毕业及就业情况.....	- 23 -
七、特色发展.....	- 24 -
(一) 固本培元, 让茅台文化“火”起来.....	- 24 -
(二) 知行合一, 让社会实践“活”起来.....	- 24 -
(三) 勇担责任, 让教育服务“实”起来.....	- 24 -
(四) 产教融合, 让人才培养“优”起来.....	- 25 -
(五) 对外交流, 让师生视野“宽”起来.....	- 25 -

(六) 创新创业, 让就业平台“广”起来.....	- 26 -
(七) 以评促建, 让学校发展“强”起来.....	- 26 -
八、问题与对策.....	- 27 -
(一) 人才引进与队伍建设需进一步加强.....	- 27 -
(二) 学校制度建设仍需加强.....	- 27 -
九、结束语.....	- 28 -
附件.....	- 29 -
附表.....	- 31 -

## 学校简介

茅台学院坐落于风景秀丽的贵州省仁怀市南部新城鲁班大道，规划占地面积 717,466 平方米，总建筑面积 264,845 平方米。2017 年实现首届本科招生，目前在校全日制本科学生 3635 人。现有教职工 256 人，专任教师 154 人，其中正高级职称 19 人，副高级职称 25 人；博士 22 人，硕士 116 人。

学校设立办学以来，在省委省政府的关心下，在茅台集团党委、董事会及校董事会的领导下，学校领导班子带领全校教职员工迅速由“创建”转为“办学”状态。不断强化党建引领，抓好顶层设计，探索、构建国企办学新模式；积极思考“办什么样的大学，怎样办好一所大学”、“培养什么样的人，怎样培养人”；坚持立德树人根本任务，主动融入茅台企业文化，积极营造具有茅台特色的大学人文氛围，推进学校建设发展。

学校以酿造类专业为核心，逐步形成以工学为主、多学科协调发展的学科体系，现设有酿酒工程系、食品科学与工程系、资源环境系、酿酒工程自动化系、工商管理系、旅游管理系、公共基础教学部和马克思主义教学部 8 个教学系部，实习实训教学中心和图书信息中心 2 个教辅机构。设置有酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品质量与安全、资源循环科学与工程、环境科学与工程、自动化、市场营销、电子商务、酒店管理、食品科学与工程、包装工程、物流管理 12 个本科专业，现有在校生 3635 人。

学校秉持“立足茅台、服务酒业、报效国家、走向世界”的办学宗旨，以“立足茅台创建应用技术大学、围绕产业发展实践创新人才”为办学理念，坚持“入主流、创特色”的办学思路和“小、精、高、特、开”的办学策略，以“德才兼备、知行合一”的校训为指引，以《赤水河》为校歌，不断探索丰富的校园文化理念，着力把茅台学院建成“人才打造的场所、工匠培养的摇篮、行业一流的高校”，努力发展成为与“茅台”品牌相适应的“行业一流、世界知名”的应用型大学。

## 一、本科教育基本情况

### （一）学校办学指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想、中国特色社会主义理论体系为指导，坚持社会主义办学方向，坚持党的领导，坚持贯彻党和国家教育方针，坚持立德树人根本任务，遵循高等教育教学规律，以培养高层次应用型人才为根本任务。围绕“立足茅台、服务酒业、报效国家、走向世界”办学宗旨，致力于酒业一流应用型人才培养和科学研究，努力服务地方经济建设与行业发展。

### （二）办学层次

学校定位为非营利性全日制应用型普通本科高校，以本科教育为主，适时发展研究生教育。

### （三）服务面向

学校坚持“立足茅台，服务酒业，报效国家，走向世界”，主动融入国家战略发展，为地方及行业经济社会发展提供人才支撑与智力支持。

### （四）专业设置与分布

学校围绕酿酒产业链构建特色鲜明的学科专业体系。2017年，学校首批设置酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品质量与安全、资源循环科学与工程和市场营销5个专业；2018年，新增环境科学与工程、自动化、酒店管理和电子商务4个专业；2019年，新增食品科学与工程、包装工程和物流管理3个专业。截至2019年8月底，学校专业总数为12个，其中工学类专业8个，占66.67%；管理学类专业4个，占33.33%。

表1 茅台学院本科专业学科结构及占比情况表

学科门类	本科专业	
	数量（个）	比例（%）
工学	8	66.67
管理学	4	33.33

学校现有省级重点特色学科2个，分别是轻工技术与工程（白酒酿造）学科和社会学（酒人类学）学科。2019年，我校酿酒工程专业进入省级一流专业建设行列。

### （五）在校生规模

2018-2019学年，我校全日制在校生1747人（含2017级586人，2018级

1161 人)。目前,学校全日制在校生总规模为 3635 人<sup>1</sup>(含 2017、2018、2019 级三届学生),本科生数占全日制在校生总数的比例为 100%。



图 1 2018-2019 学年在校本科生各专业分布图

## (六) 招生及生源质量

### 1. 录取基本情况

我校招生录取总体上生源充足,考生报考踊跃,形势较好。2018 年,学校面向贵州、河南、山东、河北、山西、湖北、湖南、重庆、四川、云南、广西等 11 个省(直辖市、自治区)计划招生 1200 人,实际报到 1161 人,实际报到率为 96.75%。

### 2. 生源质量优势明显

2018 年招生整体生源较好,在贵州省计划招生 960 名,文、理科最低录取分数均高出二本分数线 28 分。其他 10 个省(直辖市、自治区)计划招生 240 名,其中河南、山东、河北、重庆、四川 5 个省(直辖市)一次性投档录取,且最低录取分数平均超出二本分数线 20.8 分。

### 3. 各专业录取分数线

2018 年,我校酿酒工程专业,录取最高分 528 分,最低分 363 分;葡萄与葡萄酒工程专业,最高分 503 分,最低分 355 分;食品质量与安全专业,最高分 468 分,最低分 380 分;资源循环科学与工程专业,最高分 503 分,最低分 328

<sup>1</sup> 注:我校 2017 级实际报到人数为 586 人,2018 级学生实际报到 1161 人,2019 级学生实际报到 1908 人,故全校实际报到人数为 3655 人。其中 17 人参军,2 人休学,1 人暂缓注册,故目前在在校生人数为 3635 人。

分；环境科学与工程专业，最高分 495 分，最低分 323 分；自动化专业，最高分 502 分，最低分 331 分；市场营销专业，理科最高分 559 分，最低分 329 分；电子商务专业，最高分 552 分，最低分 343 分；酒店管理专业，最高分 564 分，最低分 365 分。

表 2 茅台学院 2018 年生源地及录取分数线统计表（本科二批次）

序号	录取省区	批次	科类	二本分数线	计划录取数	实录人数	实录最高分	实录最低分
1	贵州	二本	文史	477	150	150	564	505
			理工	379	810	810	499	407
2	河南	二本	理工	374	53	53	448	379
3	山东	二本	理工	435	40	40	487	436
4	四川	二本	理工	458	21	21	515	484
5	河北	二本	理工	358	27	27	503	409
6	湖南	二本	理工	450	20	20	479	450
7	广西	二本	理工	345	22	22	420	355
8	湖北	二本	理工	375	10	10	469	380
9	山西	二本	理工	323	15	15	424	323
10	云南	二本	理工	430	18	18	528	419
11	重庆	二本	理工	428	14	14	496	450

表 3 茅台学院 2018 年各生源地专业录取分数线统计表

专业		酿酒工程	葡萄与葡萄酒工程	食品质量与安全	资源循环科学与工程	环境科学与工程	自动化	市场营销	电子商务	酒店管理
贵州	最高分	499	465	436	436	433	476	478	475	444
	最低分	426	419	411	407	408	407	417	415	411
贵州（文）	最高分	\						559	552	564
	最低分	\						512	509	505

山东（理）	最高分	487	452	445	439	456	458	444	440	439
	最低分	447	445	442	439	438	436	436	436	436
河南（理）	最高分	424	448	388	400	409	433	418	389	389
	最低分	384	409	381	379	379	382	380	380	379
河北（理）	最高分	503	458	440	413	412	422	\		
	最低分	442	413	418	409	410	411			
四川（理）	最高分	515	503	\	503	495	502	495	491	\
	最低分	505	502		495	493	484	489	484	
重庆（理）	最高分	496	\	466	461	\	462	\	458	461
	最低分	474		464	458		458		458	453
云南（理）	最高分	528	456	468	447	456	479	452	\	
	最低分	434	431	440	423	430	419	421		
广西（理）	最高分	420	388	388	382	412	398	385	388	392
	最低分	363	355	381	382	389	390	385	386	365
湖南（理）	最高分	479	\	453	\	458	467	455	454	456
	最低分	451		452		455	455	452	450	451
湖北（理）	最高分	469	\	386	\		414	\		
	最低分	419		380			380			
山西（理）	最高分	424	\		366	336	388	350	358	\
	最低分	373			328	323	331	329	343	

## 二、师资与教学条件

### （一）师资队伍

#### 1. 教师数量

2018-2019 学年，我校共有教职工 269<sup>1</sup>人，其中正高级职称 28 人，副高级职称 31 人，中级职称 90 人；博士 26 人，硕士 181 人。

专任教师共 154 人<sup>2</sup>，其中正高级 19 人，副高级 25 人，中级 54 人；博士 22 人，硕士 116 人。

外聘教师 145 人，其中正高级 27 人，副高级 87 人，中级 28 人；博士 37 人，硕士 72 人。

折合教师总数为 226.5 人，按本科在校生 3635 人计算，生师比为 16.05。

#### 2. 教师结构

学校按照“三个三分之一”的师资队伍建设理念与思路，着力打造高素质的“双师型”师资队伍。“三个三分之一”是指在师资队伍建设过程中，采取三分之一的本校主体教师队伍，三分之一的外聘兼职教师，三分之一的特聘专家学者。第一个“1/3”选择年轻，有坚实的专业知识基础，有坚定的科学研究志向，有扎实的学术功底，勤奋好学，爱岗敬业，诚信德高的人才，组成学校长期稳定的专任教师队伍。第二个“1/3”瞄准学科发展前沿，对国内外有影响的专家和高校教师，以预约聘请的方式，定期聘请他们来学校授课，保证学校学生所接受的学科知识，永远处在学科发展的前沿。第三个“1/3”，特聘全国著名、世界知名的国内外专家学者来学校讲学、做科研，对青年教师和学生起到引领、垂范作用。

在职称结构上，我校 154 名专任教师中正高级职称 19 人，副高级职称 25 人，中级职称 54 人。外聘教师队伍中正高级职称共 27 人，副高级职称 87 人，中级职称 28 人。具体结构如表 4 所示。

表 4 茅台学院教师队伍职称、学位、年龄结构

项目	专任教师		外聘教师		
	数量	比例 (%)	数量	比例 (%)	
总计	154	/	145	/	
职称结构	正高级	19	12.34	27	18.62

<sup>1</sup> 目前，学校共有教职工 256 人，上述数据 269 中包含了 2019 年离职的 13 人。

<sup>2</sup> 注：填报《高等教育学校（机构）统计报表填报范围》时我校专任教师数为 159 人。统计时，填表说明中标注“既从事教学又从事行政工作的人员按工作重心划分，工作重心在教学即可填报为专任教师，重心在行政工作则填报为行政人员”，因此将部分行政部门的教职工统计为专任教师。因我校部分领导及教师同时兼任教学与行政工作，且高基报表数据填报标准与高等教育质量监测数据填报标准不完全一致，故本报告中专任教师数略小于高基报表中专任教师数。

	其中教授	18	11.69	27	18.62
	副高级	25	16.23	87	60.00
	其中副教授	20	12.99	84	57.93
	中级	54	35.06	28	19.31
	其中讲师	50	32.47	28	19.31
	初级	14	9.09	0	0.00
	其中助教	14	9.09	0	0.00
	未评级	42	27.27	3	2.07
最高学位结构	博士	22	14.29	37	25.52
	硕士	116	75.32	72	49.66
	学士	16	10.39	36	24.83
	无学位	0	0	0	0
年龄结构	35岁及以下	109	70.78	27	18.62
	36-45岁	21	13.64	55	37.93
	46-55岁	12	7.79	36	24.83
	56岁及以上	12	7.79	27	18.62

### 3. 师资队伍建设

作为一所新建的应用型本科院校,我校始终重视师资队伍建设。相继出台《茅台学院引进博士实施办法(试行)》《茅台学院教职工攻读学历学位、进修访学管理办法》《茅台学院教师工作条例》《茅台学院教师教学工作规范》等文件,积极推进关乎教职工发展的岗前培训、职称晋升等各项工作,不断推动师资队伍规划落地落实。

第一,积极特聘国内外专家。学校先后赴全国各地,特聘酿酒及相关专业国内外专家教授20名,其中院士6名。

第二,积极选聘实践指导教师。学校在集团内部选聘了多名行业高级专业人才,如国家级酿酒大师、国家级品酒师、高级工程师等。

第三,积极推进教师继续发展。先后共有18名教师攻读学历学位,进行学历提升,其中12名教师攻读博士学位,6名教师攻读硕士学位。2018年先后选送4名骨干教师进修访学。

第四,积极推进教学范式改革。学校多次组织教师赴外学习先进的教学手段与方法,如信息化教学、创新性教学、翻转课堂、线上线下混合式教学、实践教学相关方法等。2018—2019学年,组织教师赴外参加短期专业培训200余人次。通过教学技能大赛、开学前第一课、教学研讨、集体备课等形式,不断推进教学

范式改革。

第五，积极“引教入校”。2018-2019 学年，学校邀请相关专业专家到校作学术前沿讲座 30 余次。如邀请孙国强教授作《坚持共谋全球生态文明建设》讲座；邀请中国科学院院士涂永强作题为《基于分子重排合成生物活性天然产物和药物分子》讲座；邀请陈坚院士作《构建新制造模式和新经济形态》讲座；邀请澳大利亚联邦科学与工业研究组织（CSIRO）制造业和矿物资源首席研究科学家及中国事务总监、皇家澳大利亚化学会院士（FRACI）卫钢教授做《超分子自组装纳米结构分子》讲座；邀请原贵州省农业委员会副巡视员、机关党委副书记郑传楼同志作省委第十二届五次全会精神专题宣讲等。

## （二）本科生主讲教师

2018-2019 学年，我校共计开出 144 门课程，主讲教师 100%具备主讲教师资格。其中，高级职称教师承担的课程门数为 83 门，占总课程门数的 62.41%；课程门次数为 335 次，占开课总门次的 43.85%。其中教授职称教师承担的课程门数为 44，占总课程门数的 30.55%；课程门次数为 99，占开课总门次的 29.55%。

承担本科教学的具有教授职称的教师有 20 人，以我校具有教授职称教师 38 人计，主讲本科课程的教授比例为 52.63%。

## （三）经费投入

2018 年教学日常运行支出 221.92 万元，实验经费支出 76.49 万元，实习经费支出 19.62 万元。生均教学日常运行支出为 1270.29 元，生均本科实验经费为 437.84 元，生均实习经费为 112.31 元。<sup>1</sup>

## （四）教学设施

### 1. 教学用房

根据 2019 年统计，学校总占地面积 717,466 平方米，产权占地面积 717,466 平方米，绿化用地面积为 220,120 平方米，运动场地面积 64,536 平方米，总建筑面积为 264,845 平方米。

学校现有教学行政用房面积共 145,933 平方米，其中教室面积 50,532 平方米（含智慧教室 25,266 平方米），实验室及实习场所面积 27,574 平方米。拥有学生食堂面积为 13,430 平方米，学生宿舍面积为 69,124 平方米，体育馆面积 26,590 平方米，运动场 3 个，面积达到 64,536 平方米。

按现有在校生 3635 人算，生均占地面积为 197.38 平方米，生均建筑面积为 72.86 平方米，生均绿化面积为 60.56 平方米，生均教学行政用房面积为 40.15 平

---

<sup>1</sup> 注：该部分财务数据是按照自然年计算，时间跨度为 2018 年 1 月 1 日—2018 年 12 月 31 日。2018—2019 学年，我校在校生人数为 1747 人，故该部分生均值按 1747 人计算。

平方米，生均实验、实习场所面积 7.59 平方米，生均宿舍面积 19.02 平方米，生均体育馆面积 7.31 平方米，生均运动场面积 17.75 平方米。

表 5 各生均面积详细情况表（按现有在校生 3635 人计算）

类别	总面积（平方米）	生均面积（平方米）
占地面积	717,466	197.38
建筑面积	264,845	72.86
绿化面积	220,120	60.56
教学行政用房面积	145,933	40.15
实验、实习场所面积	27,574	7.59
宿舍面积	69,124	19.02
体育馆面积	26,590	7.31
运动场面积	64,536	17.75

## 2. 教学科研仪器设备

我校现有教学科研仪器设备值为 2366.90 万元，生均 6511.42 元（按现有在校生 3635 人计算）。当年新增教学科研仪器设备值 391.68 万元，新增值达教学科研仪器设备总值的 19.80%。2019 年待入库教学科研仪器设备值为 2364.29 万元，包括：食品系基础实验室项目、酿酒系基础实验室项目二、可视化云智慧语言实验室项目、语言大数据教学研究平台项目、A1 教学楼多媒体教室建设项目和新建的两间计算机机房设备项目等。

本科教学实验仪器设备 179 台（套），合计总值 972.84 万元，其中单价 10 万元以上的实验仪器设备 17 台（套），总值 697.79 万元。另有教学用计算机 939 台。

## 3. 图书馆及图书资源

图书馆作为学校的文献资源信息中心，于 2018 年 9 月正式投入使用，总面积为 24619 平方米，阅览室座位数 2203 个。现有馆藏纸质图书 40.0808 万册，当年新增 80162 册，按在校生 3635 人计算，生均达 110 册。现有网络云课堂电子阅览室 3 间，期刊阅览区 2 个，纸质期刊 322 种，电子期刊 14055 册，电子图书 129 万册/种，电子资源 27.82GB，电子阅览区座位数 296 个。学校中心机房已搭建教育部教育管理中心视频互动教学及网络研修平台，CNKI（中国知网）知识网络服务平台、万方数据平台、维普科技期刊平台、汇雅电子图书资源使用平台、超星移动图书馆 APP 资源下载平台、超星名师讲坛、教学视频数据库以及国道外文专题（食品）数据库（镜像）等。

#### 4. 信息资源

学校网络教学平台丰富，网络基础设施建设良好，可充分满足信息化课堂教学需要。校园网主干带宽达 10,000Mbps，校园网出口带宽 1524Mbps，网络接入信息点数量 5893 个，实现了全覆盖。管理信息系统数据总量 163.55GB，信息化工作人员 8 人。目前，由茅台集团信息中心主导并承担的我校智慧校园、智慧教学建设项目正积极推进中。

### 三、教学建设与改革

#### （一）专业建设

##### 1. 专业结构不断丰富优化

我校立足实际，结合行业、地方产业及经济特点，积极围绕酿酒产业链，按照“做强做大主流专业，做实做精支撑专业，做好做细关联专业”思路，合理规划、大力推进学科专业建设，努力打造专业特色，引领相关专业及专业群共同发展。截至2019年9月，学校本科专业共12个，分别是酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品质量与安全、资源循环科学与工程、市场营销、自动化、电子商务、酒店管理、环境科学与工程、食品科学与工程、包装工程、物流管理专业，涵盖工学和管理学两大学科。

##### 2. 人才培养方案持续完善

学校以“培养基础知识扎实、懂技术、能创新的酒业相关领域一流应用型人才”为指导思想，把“入主流、创特色”作为方案制定的前提，以《普通高等学校本科专业类教学质量国家标准》为基础，积极创新人才培养模式，统筹制定了《茅台学院制定2019级本科人才培养方案指导意见》。各专业根据指导意见，在对行业、企业充分调研的基础上，邀请行业专家共同拟定培养方案，经学校教学指导委员会审定通过后执行，确保各专业人才培养目标与学校总体人才培养目标相符，且人才培养体系设计能够达成专业人才培养目标的实现。

#### （二）课程建设

学校坚持以酒业相关领域一流应用型人才培养为导向，以能力素质培养为核心，学科知识为基础，知识应用为重点，根据行业和岗位群所需要的专业能力逻辑体系设置课程。

##### 1. 大力推进产教融合课程建设

截至目前共建设15门产教融合课程，分别是白酒品评与勾兑、酒类分析检验、白酒工艺学、白酒营销学、葡萄酒工艺学、葡萄酒分析与检测、食品微生物检验2、固体废弃物处理处置与资源化、水污染控制及资源化工程、再生资源工艺与设备、酒店前厅客房管理、酒店餐饮管理和酒水与酒吧管理等，特色凸显。

##### 2. 大力开展特色课程建设

为了让学生更真切、更直观、更具体了解茅台酒的生产工艺和发展历程，学校专门举办“传茅台工艺 扬茅台文化 与大师面对面——茅台酒历史与文化”系列讲座，向学生讲茅台故事、传茅台工艺、扬茅台文化。让学生在传承酿酒工艺、学习酿酒文化的同时，传播“爱我茅台·为国争光”的茅台精神，培养学生艰苦奋斗、勇于担当、品质至上的文化素养。不仅如此，我校还开设了《茅台生产认

知实习》等特色课程；积极打造《白酒品评与酒体设计》线上课程。

### 3. 启动“金课”建设工程

2019年我校大力推进“金课”建设工程，共立项《白酒品评与酒体设计》、《世界名酒营销》、《酒糟资源循环与利用》、《红色茅台与近现代中国——〈中国近现代史纲要〉实践课程》、《杯酒人生：从葡萄到葡萄酒》、《大学计算机》、《酒店管理概论》、《食品营养学》8门“金课”。其中，《白酒品评与酒体设计》线上课程已制作完毕并在学堂在线平台上运行。

### 4. 引进优质课程资源

建校以来，学校主动通过超星、学堂在线、智慧树等平台引进国家精品在线开放课程70余门，不断充实我校通识选修课程体系，不断拓宽学生学习资源和学习范围。

## （三）教材建设

我校通过教学工作指导委员会指导教材建设工作。制订《茅台学院教材建设及管理办法》，不断完善教材遴选使用、质量监控和评价机制，以“集体选用、择优选用、适时更新”为原则，结合教学实际需求，统一使用马克思主义理论研究和建设工程重点教材、教育部规划教材、“面向二十一世纪课程教材”等规定教材和优秀教材。2018-2019学年，共采购教材38837本。2018年，我校教师共出版教材2本，立项编写校本教材2本，分别是《酒糟资源学》系列教材和《酿酒设备与设施》。

## （四）实践教学

我校高度重视实践教学工作，注重实践教学基地和“5+3”产教融合课程体系建设，现已形成较为完善的实践教学体系。

在实践基地方面，现已建成两栋多功能实验教学楼和一个计算机教学中心，总建筑面积约27533.2m<sup>2</sup>，设有109个实验场所，另有校外实习、实践、实训基地17个。

面向2018级1161名学生开出为期两周的实践课程《茅台生产认知实习》，组织学生前往茅台集团一线（含中国酒文化城、茅台集团制曲车间、制酒车间、包装车间、酒检中心等共计9个校外实习基地，涉及生产、包装、物流、酒文化及环保等方面），全方面了解茅台酒生产工艺与文化。

学校实习实训教学中心现有实验技术人员15人，具有高级职称5人，所占比例为33.33%，具有硕士及以上学位14人，所占比例为93.33%。

## （五）教学改革与科学研究

为加强学科建设、提升科研水平，学校在搞好本科教学的同时，积极围绕酿酒产业链搭建学科平台，积极开展以酿酒产业为核心的重点特色学科专业和一流特色学科专业建设，并围绕酿酒及相关学科开展项目和课题研究，创造了良好的教改和科研条件，营造了良好的科研反哺教学氛围。截至目前，我校共获批省部级教改项目 3 项；校级教改课题立项 28 项，其中 2018 年立项重点课题 1 项，一般课题 8 项，青年课题 10 项；2019 年立项一般课题 1 项，青年课题 6 项，校本教材 2 项。

目前，学校共立项资助科研项目 148 项，其中国家级 1 项、省部级 13 项、市厅级 87 项、横向项目 7 项、校级项目 40 项，获资助经费 659.7 万元。获批学科和科研平台 6 项，分别是省级“贵州省保健酒酿造技术工程研究中心”、“茅台学院特色食品资源综合利用创新平台建设”、省级“轻工技术与工程”和“社会学”重点建设学科、市厅级“酿造微生物与酿酒工程重点实验室”和“特色食品资源利用人才基地”。现有国家授权专利 158 项，其中发明专利 1 项、实用新型专利 31 项、外观专利 126 项。发表学术论文 144 篇，其中 SCI10 篇、EI2 篇、中文核心期刊 32 篇。另外，我校获 2018 年度教育部“春晖计划”项目立项 1 项、2019 年度国家社会科学基金立项 1 项。此外，我校申报的贵州省保健酒酿造技术工程研究中心获批省高新技术产业发展专项资金支持。

## 四、专业培养能力

### （一）本科人才培养方案制定指导思想

全面贯彻党的十九大精神，坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深化高等教育改革，打造产教融合人才培养模式，传承酿酒工艺，弘扬茅台文化。坚持“入主流，创特色”的办学思路，以满足《普通高等学校本科专业类教学质量国家标准》要求为基础，同时从课程体系、培养环节、进程安排、人才培养特质要求、特色课程设置等方面，梳理人才培养全过程，立足茅台，坚持产教融合育人，构建“5+3”特色人才培养模式，培养基础理论扎实、知识面广、懂技术、能创新的酒业相关领域一流应用型人才。

### （二）本科人才培养方案制定基本原则

一是深化产教融合人才培养模式；二是树立育人为本的教育观念，注重学生知识、能力、素质协调发展；三是拓展学业评价的模式，培养高素质应用型人才；四是灵活安排培养进程，加强实践育人环节，培养学生实践应用能力和创新创业能力。

### （三）人才培养目标

全面贯彻党的教育方针，坚持立德树人，培养适应酒业相关领域和社会经济发展需要的，具备良好的人文、科学和职业素养，基础理论扎实、知识面广、懂技术、能创新的酒业相关领域一流应用型人才。

### （四）实践教学要求

在实践教学方面，把实践教学贯穿于学生在校学习的全过程，以达到培养学生创新创业能力和实践应用能力的要求。增加实践教学的学时学分比重（含理实一体化课程、课内实验/实践、独立实验课、集中实践环节），工学类专业不少于35%，管理类专业不少于30%。

### （五）实践教学基地

学校不断强化实践教学基地建设，保障各专业实践教学工作。目前有校外实习、实践、实训基地17个，包括茅台集团制酒各车间、茅台集团制曲各车间、茅台集团质量部、企业文化处、技术中心、包装车间、酒库、污水处理厂、销售公司、习酒有限责任公司、鸭溪循环经济产业园、昌黎葡萄酒公司、贵州茅台酒股份有限公司201、301厂、茅台国际大酒店、茅台国酒文化城、贵州红岩生态葡萄酒业有限责任公司、贵州省产品质量监督检验院仁怀分院、息烽阳菲酒庄等。

## （六）各教学单位专任教师数量

学校现有专任教师 154 人，其中正高级职称共 19 人，副高级职称 25 人，中级职称 54 人。专任教师数量总体上能满足专业教学的需求，结构合理，教师队伍发展态势良好。各教学单位专任教师数量见表 6。

表 6 各教学单位专任教师数量统计表

系（部）名称	本校专任教师数量	校外兼职教师
酿酒工程系	31	8
食品科学与工程系	21	10
资源环境系	16	5
酿酒工程自动化系	16	19
工商管理系	14	5
旅游管理系	12	9
公共基础教学部	28	65
马克思主义教学部	6	23
实习实训教学中心	10	1

## （七）各专业人才培养能力与课程设置

我校各专业充分结合专业发展趋势和专业特点，构建人才培养专业能力和课程体系，详情如下所示。

### 1. 酿酒工程专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
品酒能力	白酒品评与勾兑、葡萄酒品鉴、专业实习
勾调能力	白酒品评与勾兑、白酒风味学
检测能力	酒类分析与检验、色谱技术
质量安全管理能力	饮料酒法规、食品质量安全管理学等
产品开发与创新能力	科研训练、酒类酿造创新研究/设计
设备使用及项目规划设计初步能力	酿酒机械与设备、酿酒工厂设计
专业技术前沿和发展动态	饮料酒法规、酿酒行业进展专题

### 2. 葡萄与葡萄酒工程专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
品酒能力	葡萄酒品尝学、白酒品评（选修）
葡萄品种识别及栽培能力	酿酒葡萄品种及栽培、葡萄园管理实习
检测能力	葡萄酒分析与检测、葡萄酒化学

能力名称	主要支撑课程（含课外）
质量安全管理能力	葡萄酒质量控制与管理
产品开发与创新能力	葡萄酒工艺学、科研训练、葡萄酒新产品开发、包装设计、品推、专业实习
设备使用及项目规划设计初步能力	机械原理及制图、葡萄酒工程学
文化及市场推广能力	葡萄酒商业英语、葡萄酒市场学、现代企业管理学、酒类营销
专业技术前沿和发展动态	葡萄与葡萄酒前沿专题

### 3. 食品质量与安全专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
食品质量与安全检测能力	无机及分析化学、有机化学、食品化学、食品分析、微生物学、物理化学实验；无机及分析化学实验（综合化学实验 I）、有机化学实验（综合化学实验 II）、食品分析综合实验、食品微生物检验
食品质量与安全管理控制能力	食品质量安全管理学、食品安全监督管理、食品标准与法规；食品安全风险评估、食品质量控制、食品质量与安全专业社会调查、食品安全管理生产实习

### 4. 资源循环科学与工程专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
环境污染治理能力	水污染控制及资源化工程、固体废物处理处置与资源化、土壤污染修复技术等
资源循环利用能力	资源循环科学与工程概论、水污染控制及资源化工程、固体废物处理处置与资源化、再生资源工艺与设备等
生态修复能力	环境学基础、工业生态学、生态修复技术等
分析检测能力	仪器分析、环境监测与分析、环境影响评价等
工程设计及管理能力	资源循环工艺与设备、工程制图及 CAD、污水处理厂实习等

### 5. 市场营销专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
营销策划能力	营销策划、促销管理、品牌管理、新产品开发、网络营销、电子商务概论、消费者行为学
市场调研能力	市场调研、消费者行为学、管理统计学

能力名称	主要支撑课程（含课外）
线上营销能力	网络营销、大数据技术原理与应用、商业智能与数据挖掘
线下营销能力	服务营销、客户关系管理、品牌管理、促销管理
营销业务操作能力	营销策划、市场调研、促销管理、管理信息系统、营销模拟实验（专业实习）、营销综合实践（专业实习）
营销管理能力	管理信息系统、服务营销、营销策划、市场调研、品牌管理
客户管理能力	销售管理、客户关系管理、服务营销
商务谈判能力	商务礼仪、公共关系学、商务谈判

## 6. 自动化专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
学科基础知识能力	电路分析、模拟电子技术、数字电子技术、传感器与检测技术、单片机原理与应用、机械制图等
专业基础理论能力	自动控制理论、电机与拖动基础、电力电子技术、仪表与过程控制系统、可编程控制器原理与应用等
专业方向能力	信号分析与处理、工业机器人技术、运动控制系统、现场总线及网络控制技术、酿酒设备及其控制等
专业实践与创新能力	酿酒自动化工艺实习、自动化设备实习、包装生产线综合实习、毕业实习、毕业设计、创新创业训练、大学生科技创新竞赛活动和课外学术活动等。

## 7. 环境科学与工程专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
环境污染治理能力	环境学导论、环境工程原理、水污染控制工程、固体废物处理与处置、大气污染控制工程、物理性污染控制、酒糟资源学等
环境管理能力	环境规划与管理、环境影响评价、环境遥感与信息系统、环境工程项目概预算、环境经济学、环境法学等
生态修复能力	生态学、土壤环境学、环境微生物学、环境地学、环境化学、河流生态修复、土壤污染修复技术等
分析检测能力	无机及分析化学、仪器分析、环境监测、环境影响评价等
工程设计及管理能力	工程力学、电工电子技术、环境流体力学、环境工程制图及 CAD、环境工程项目管理等

## 8. 电子商务专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
电商数据分析能力	大数据分析、商务智能、市场调查与预测等

能力名称	主要支撑课程（含课外）
电商网站建设能力	网站设计与管理、电子商务系统分析与设计、FLASH动画制作、平面设计与图形处理等
电商运营能力	网络营销、网店运营、网店零售等
电商推广能力	网络广告策划、网络视觉营销、商务谈判等
电商业务操作能力	电商综合实践（专业实习）
网络营销能力	市场营销学、网络营销等
客户管理能力	客户关系管理、消费者行为学等
商务谈判能力	商务谈判、管理沟通等

## 9. 酒店管理专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
旅游管理类基本认知能力	管理学原理、经济学原理、管理统计学、会计学原理、旅游学概论、旅游目的地管理、旅游接待业、旅游消费者行为、旅游法规
酒店服务能力	酒店管理概论、酒店前厅客房管理、酒店餐饮管理、酒水与酒吧管理、酒店商务英语、政务商务接待礼仪、酒店服务质量管理、酒店服务技能综合实训
酒店管理能力	酒店客户管理、酒店管理信息系统、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店督导实训、酒店投资管理、酒店管理综合实训、专业实习
酒店营销能力	组织行为学、酒店运营管理、市场营销与电子商务、酒店商务英语、酒店连锁经营、酒店节事组织与策划、毕业实习
酒店创新能力	酒店投资管理、酒店品牌建设与管理、酒店管理发展前沿、酒店新业态开发、酒店节事组织与策划、危机管理、国际酒店运营管理、酒店规划与设计、创新创业理论与实践

## 10. 包装工程专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
学科基础知识能力	大学化学、机械制图、包装材料学、包装应用力学、电工电子技术、C程序设计等
专业基础理论能力	包装机械概论与机械设计基础、包装结构设计、包装测试技术、包装工艺学、运输包装、包装管理学、包装信息检测与处理技术、包装标准与法规等

能力名称	主要支撑课程（含课外）
专业方向能力	图形设计、图文编排、包装装潢设计、包装印刷技术、包装 CAD 等
专业实践与创新能力	茅台酒生产工艺实习、酿酒工程自动化设备实习、包装生产线综合实习、毕业实习、毕业设计、创新创业训练、大学生科技创新竞赛活动和课外学术活动等。

## 11. 食品科学与工程专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
食品科学基础与分析检验	无机及分析化学、有机化学、食品化学、食品分析、微生物学；食品营养学、食品添加剂、综合化学实验 I、综合化学实验 II、食品分析综合实验、食品微生物检验、食品酶学。
食品加工技术技能	食品工艺学、食品保藏学、食品科学与工程专业社会调查、专业生产实习。
食品质量管理	食品标准与法规、食品质量安全学。
食品厂设计和设备调控	食品机械设备、食品工程原理课程设计、食品工厂设计
试验设计和新产品研发能力	食品试验设计与统计分析、科技论文写作
品质控制	食品感官评价、食品工艺学
企业管理知识与技能	食品企业管理、食品物流学、食品营销学

## 12. 物流管理专业

能力名称	主要支撑课程（含课外）
物流管理基础能力	管理学、现代物流学、电子商务概论
物流系统构建能力	供应链管理、物流信息系统、物流技术与装备、物流系统规划与设计
供应链管理能力	供应链管理、现代物流学、物流经济学、物流成本与控制、第三方物流
物流实务运作能力	采购管理、物流成本与控制、物流系统规划与设计、仓储管理实习、运输管理实习、物流管理综合实习
电子商务物流能力	电子商务概论、管理信息系统、供应链管理

## 五、质量保障体系

### （一）教学管理与服务

在教学管理方面，为实现学校教学管理的规范化、民主化、科学化，不断提高管理水平和教学质量，进一步深化教学改革，学校成立了茅台学院教学工作指导委员会，全面指导本科教学管理工作；出台并实施《茅台学院本科教学管理制度（试行）》；形成2周一次的教学工作例会制度，研究并解决教学工作中存在的困难和问题；建立健全教学质量保障与监控体系，严肃教学纪律，确保教学质量。截至目前，已召开教学工作例会36次。

在近一年的教学工作中，学校围绕“入主流、创特色”这一主基调和“高标准、高起点”这一基本要求，在调研的基础上，先后多次邀请高校相关专家、企业、行业代表组成论证小组，对各专业培养方案进行审议。学校教学工作指导委员会也数次召开针对人才培养方案的专题研讨会，制定并下发《茅台学院制定人才培养方案指导意见》，最终形成各专业培养方案。学校各专业严格按照培养方案和教学计划表开展本科教学工作。

我校现有教学管理人员22人，其中高级职称9人，所占比例为40.91%；博士4人，所占比例为18.18%；硕士14人，所占比例为63.64%；教学质量监控人员4人，其中具有研究生学历的3人，所占比例为75%。

### （二）学生管理与服务

我校学生管理与服务体系完善，由“一站式”服务中心、E-class“易班”发展中心、大学生心理健康教育与咨询中心、学生资助管理中心和辅导员队伍五个部分组成。目前，正在积极建设学生创新创业教育中心。

现有学生管理人员27人，其中专职学生辅导员14人，具有研究生学历的14人，所占比例为100%；兼职学生辅导员12人，创新创业教育专职教师1人，就业指导专职教师3人，创新创业教育兼职导师19人，专职心理咨询工作人员2人，兼职心理辅导员26人。

### （三）落实本科教学中心地位

学校各单位、各部门始终坚持教学工作的中心地位，以“行业一流、世界知名”为办学目标，坚持教学质量高标准、规范化办学，精心打造本科人才培养体系，在专业建设、课程建设和教学研究与改革方面顺利进入主流，在创建产教融合人才培养模式方面，也取得了积极的成果。为确保人才培养质量，培养酒行业一流应用型人才，学校还将2018-2019学年确定为学风建设年，将2019年3月确定为学风建设月，大力推进教风、学风和校风建设工作。全校各单位、各部门

通力配合,形成了全心全意为教学服务的良好氛围,积极落实本科教学中心地位。

#### **(四) 教学质量监控与保障体系完善**

为实现学校教学质量管理的科学化、规范化,提高教学管理水平、教学质量和办学效益,保障我校人才培养目标的实现,我校积极建立落实教学主管校长领导下的院系(部)两级教学质量监控体系,形成教学工作指导委员会、教务处、学工处及各系(部)等部门共同关注,教学督导、教师、学生信息员共同参与的网状教学质量监控体系结构。形成完备的学院领导带队开展开学前、期初、期中、期末教学检查制度。制定《茅台学院教学督导工作条例》,成立茅台学院教学督导工作组,发挥教学督导在稳定教学秩序、规范教学活动、培养青年教师、提高教学质量、促进教学改革等方面的重要作用。另外,还建立了全员听课、不定期巡课、巡考和学生信息员等制度。

学校现有专职教学质量监控人员4人,其中具有研究生学历3人。另有专兼职教学督导员19人。2018-2019学年,全员听课481节次,督导听课274节次,累计听课755节次;校领导听课36学时,中层领导干部听课169学时;学生评教覆盖率100%,评价结果良好及以上占99.14%;督导评教良好及以上占78.76%。

#### **(五) 建立健全体制机制**

学校领导高度重视教学工作,着眼规范、着眼长远、狠抓制度建设,初步搭建学校制度管理体系,建立健全规章制度。目前,学校已制定和完善了涉及党政管理、教学管理、人事管理、学生管理、科研管理、师德师风管理、财务管理、仪器设备管理、后勤保卫管理、图书网络管理、设备管理等在内的170余项规章制度,效应良好。

## 六、学生学习效果

### （一）学生发展

#### 1. 学风考风良好

学校采取导师制、诚信考试活动、早读、晚自习等方式，引导学生养成良好的学习习惯和考风考纪，组织开展学风建设等系列活动。学生学习动力充足，学习状态良好，到课率达 95%以上。截至目前，发现、处理考试违纪学生 2 人。

#### 2. 第二课堂建设充分

首先，积极请进来，邀请名人名家来我校进行交流与研讨。如邀请第十三届全国政协文化文史和学习委员会副主任叶小文来我校为青年学生作《读书与做人 音乐与修身》专题讲座等活动 10 次，邀请茅台集团原董事长季克良先生到校与学生交流茅台酒工艺的神秘与内涵，邀请贵州党校副校长汪建初等专家来校开展学术报告活动 20 余次。

其次，积极组织开展文化体育活动。如举办“壮丽七十年 奋斗新时代”茅台学院庆祝中华人民共和国成立 70 周年文艺演出、纪念五四运动 100 周年系列活动、高雅艺术进校园—中央歌剧院茅台学院专场演出、北京外籍留学生交流活动等校园文化活动 43 次；组织开展校级体育运动赛事 11 次；组织师生参与“全国职工主题阅读示范活动茅台专场”、“茅台共青林”植树活动、“雷锋月-学习雷锋”系列活动、集中观看庆祝中华人民共和国成立 70 周年阅兵仪式直播活动等，让学生在丰富多彩的校园生活中德智体美劳全面发展。

再次，积极开展社团活动。学校现有学生社团 33 个，涵盖了思想政治、学术科技、文化活动、志愿公益、自律互助等类型。学生参与率到达 95%，实现了“周周有社团活动，处处有社团声音”的良好氛围。

#### 3. 寒暑期社会实践活动丰富

2019 年暑期茅台学院组织了 11 支“三下乡”社会实践队伍（共计 80 位学生）开展“社会观察”、“教育关爱”、“精准扶贫”等方面的实践活动，其中 2 支队伍获省级重点资助。

#### 4. 学生获奖不断

我校学生能力突出，获奖不断。在第十六届“挑战杯”贵州省大学生课外学术大科技作品竞赛、第五届贵州省“互联网+”大学生创新创业大赛、“习酒杯”第三届全国大学生白酒品评技能大赛、2019 年第三届“汾酒杯”全国大学生品酒比赛、2019 年全国大学生数学竞赛、贵州省第十六届“挑战杯”大学生课外学术科技作品（人文社科类）竞赛等比赛中，都取得了名列前茅的好成绩。

## （二）毕业及就业情况

虽然我校 2017 年首届招生，暂无毕业及就业情况，但我校始终积极开展学业指导、职业生涯规划指导、就业指导等工作，努力培养我校学生良好的就业意识、就业能力和就业水平。

## 七、特色发展

办学以来，在“立足茅台、服务酒业、报效国家、走向世界”办学理念的指引下，在习近平总书记关于教育的重要论述指导下，在国家《关于加快建设高水平本科教育 全面提高人才培养能力的意见》、《教育部关于深化本科教育教学改革 全面提高人才培养质量的意见》、《教育部关于狠抓新时代全国高等学校本科教育工作会议精神落实的通知》、《教育部关于加强和规范普通本科高校实习管理工作的意见》、《教育部关于一流本科课程建设的实施意见》等系列文件的指导下，学校围绕茅台文化、社会实践、教育服务、产教融合、对外交流、创新创业、以评促建等方面，不断探索独特的人才培养模式和特色发展之路。

### （一）固本培元，让茅台文化“火”起来

为了让学生更真切、更直观、更具体了解茅台酒的生产工艺和发展历程，学校专门举办了“传茅台工艺、扬茅台文化——与大师面对面”的《茅台酒历史与文化》系列讲座，分别邀请了学校名誉院长、国家级非物质文化遗产传承人、茅台集团原董事长季克良；茅台集团总工程师、副总经理王莉；中国酿酒大师、国家级品酒师吕云怀等多位酿酒大师，向学生讲茅台故事、传茅台工艺、扬茅台文化。让学生在传承酿酒工艺、学习酿酒文化的同时，传播“爱我茅台·为国争光”的茅台精神，培养和树立学生艰苦奋斗、勇于担当、品质至上的文化素养，让学生们从爱国主义的高度，将个人利益、企业利益和国家利益紧密联系在一起，以“忠诚”、“敬业”、“奉献”、“卓越”来要求自己，为国家、为社会创造价值。

### （二）知行合一，让社会实践“活”起来

学校积极探索建立产教融合人才培养模式，对所有学生开出《茅台生产认知实习》的实践课程。课程中的制酒、制曲、包装、物流、勾储、茅台文化等学习模块均在茅台集团实习基地开出，让所有学生认知茅台酒的生产工艺，了解茅台文化和企业精神，为学生打下茅台烙印。截止到目前，已组织 2017 级学生 586 人次、2018 级学生 1161 人次，到集团公司相关部门、车间开展生产认知实习。

### （三）勇担责任，让教育服务“实”起来

自建校以来，学校始终坚持“立足茅台、服务酒业、报效国家、走向世界”的办学理念，高度自觉做好高校服务社会的根本职能。积极响应省委省政府号召，落实茅台集团“60·48”结对帮扶。与道真自治县水石脚村结成帮扶关系，连续三年开展教育扶贫，先后选派 7 批 23 名教师到道真自治县开展扶贫支教活动，无偿帮助道真自治县部分企业制定企业标准 20 部，指导中等职业技术学校成功

申报省级精品课程，组织开展“茅台学院·水石脚村小学‘启智’夏令营”活动等。

服务集团。学校不断为集团公司开展员工培训工作，近三年来，累计开展各类培训 35 期，培训人数 8900 余人。利用国家第 183 职业技能鉴定所，开展职工职业技能鉴定工作，累计鉴定 14001 人次，发放技能证书 6475 本。

服务社会。协助中国食品工业协会举办“白酒品评勾调师”培训五期，累计培训人数 800 余人。协助仁怀市公安局，开展新员工培训 2 期；承办遵义市首届酒类营销创意大赛，积极落实产教融合。另外，学校于 2019 年 7 月 13 日获教育部批准开设成人高等学历继续教育，设有酿酒工程高升本、酿酒工程专升本两个类型。

#### **（四）产教融合，让人才培养“优”起来**

学校立足应用型普通本科院校的办学层次，紧紧围绕“行业一流、世界知名”的办学目标，积极探索建立茅台集团统筹领导，学校主责推进，各单位、各部门、各子公司协同实施的产教融合人才培养模式。制定应用型人才培养方案，着力打造和构建符合应用型普通本科高校定位的人才培养模式。通过校企共同开发人才培养体系、校企共建协同育人基地、校企共建协同创新中心三种方式实现产教融合育人。

我校制定了《茅台学院产教融合人才培养体系实施方案》、《茅台学院产教融合课程建设方案（试行）》等制度性文件，成立了茅台学院产教融合工作小组。目前，已与茅台集团多个车间及子公司在认知实习、专业实习、毕业实习、科研训练方面确立了合作关系，同时与校外企业就产教融合、创新创业等课程开发和建设方面积极开展合作。各专业积极组织师生实地调研学习，落实产教融合战略。

#### **（五）对外交流，让师生视野“宽”起来**

茅台学院秉承开放办学理念，与国内外高校、专业相关行业机构等开展校外交流、合作项目，不断推进办学水平、科学研究和管理水平的提升，增强我校核心竞争力。各专业科学研究、人才培养、学生交流等项目均取得一定的实质性成果。一是不断加强国内合作与交流，与江南大学建立交流合作机制和联合培养本科生工作机制。2019 年 9 月，我校选拔 32 名优秀学生，赴江南大学开展为期一年的培养。2019 年，在京外籍留学生“茅粉”游学团队到我校开展交流活动 2 次，承办“京津沪+黔”来华留学教育管理工作交流研讨会 1 次。二是不断加强国际交流和合作，与莫斯科食品大学结成校际合作关系，签订了合作协议。2019 年 7 月 9 日，韩国经营史学会一行 27 人到我校交流调研。2019 年 9 月 16 日，我校教师一行 5 人应邀对韩国国立木浦大学进行为期 5 天的访问，就人才培养、

学科专业建设、科学研究、学术交流、人员交流和教育培训等方面签订了校级友好合作协议备忘录。

## **（六）创新创业，让就业平台“广”起来**

我校着力推进创新创业相关工作。2019年3月5日，遵义大学生创新创业园、遵义职业技术学院一行9人就大学生创新创业工作来我校交流研讨；5月22日，我校17名教师及100名学生观看了遵义市第三届创新创业大赛决赛；6月11日-12日，我校学生赴铜仁参加贵州省教育厅举办的青年红色逐梦之旅启动仪式；6月25日，贵州省教育厅、贵州大学等单位到我校开展为期两天的“互联网+创新创业”项目研讨会；9月24日，茅台学院硕博工作站暨大学生创新创业基地在大坝镇簸箕坝村挂牌成立。此外，在第五届贵州省“互联网+”大学生创新创业大赛中，我校荣获贵州省大学生“互联网+”创新创业大赛优秀组织奖，“红白黑”+循环产业引领赤水河畔乡村振兴项目荣获贵州省铜奖、“乡居”乡村旅游预订平台项目荣获贵州省优秀奖。

## **（七）以评促建，让学校发展“强”起来**

我校坚持以“以评促建、以评促改、以评促管、评建结合、重在建设”为工作方针，努力让学校发展“强”起来。于2018年3月20日成立“茅台学院评建工作领导小组和评建工作办公室”；2019年4月4日启动我校学士学位授权评建工作；5月5日，正式召开评建工作启动会；5月22日，召开学士学位授权专业评估指标解读会；5月22日至6月9日，完成对学士学位授权专业评估指标体系支撑材料目录及标准化材料的梳理和设计；6月13日召开学士学位授权单位评估工作协调推进会；7月1日，开展学士学位授权专业评审第一次校内试评估工作；7月10日到各首设专业查阅学士学位授权专业评估指标支撑材料；7月11日，召开学士学位授权专业评估支撑材料查阅意见反馈会；8月27日，召开学士学位授权评建工作会议；9月16日，召开评建工作校内专家组审议会；9月24日，对单位评建工作支撑材料进行全面梳理；9月27日，完成对单位评建工作支撑材料的进一步梳理及解读；10月9日，召开学士学位授予单位授权评建工作推进会。在此期间，我校不断针对评建工作任务及工作实际，组建校内专家组和工作小组，下发评建工作进程表和《茅台学院进一步推进学士学位授权评建工作的方案》等。目前，我校学士学位授权评建工作正稳步推进中。

## 八、问题与对策

作为一所新建本科院校，学校始终狠抓制度建设和组织建设。经学校自查发现，在人才引进与队伍建设、规章管理制度建设等方面还应持续加强并完善。

### （一）人才引进与队伍建设需进一步加强

目前，我校师资队伍、干部管理队伍、辅导员队伍等人力资源队伍人数仍然不足，较缺乏富有高校管理经验和教学经验的高层次人才。此外，我校目前许多管理岗位是由教师借调兼任，不利于师资队伍的长远发展和管理队伍的建设。因此，我校师资队伍建设及干部管理队伍建设还需加强。

**对策：**继续加强人才引进与队伍建设，优化选人、用人机制。一方面，结合各单位（部门）工作职责、工作量、岗位需求进一步梳理学校人才队伍现状，科学、合理地制定学校的人才队伍建设方案，通过引进（劳动合同、劳务合同）、校外挂职锻炼以及校内外培训学习、学历晋升等方式补充学校人才队伍数量，逐步提升学校人才队伍质量。另一方面，通过完善人才管理模式，充分调动学校教职员工的学习和工作积极性、主动性，逐步提升学校人力资源管理水平，通过“引”、“转”、“培”等方式，快速建设高效管理干部队伍。

### （二）学校制度建设仍需加强

制度作为学校办学活动的规范和指导，是一个庞大的体系，且需要在实践中不断检验和完善。尽管，我校现已初步搭建起学校制度管理体系，逐步建立健全了规章制度，但部分教学管理、学生管理、科研管理、设备管理等制度尚在试行或暂行中，还有一些制度处在草拟阶段。

**对策：**结合学校实际，需不断学习并引进国内外其他高校先进的管理理念，进一步加强制度建设，逐步推进学校精细化管理，全方位、高质量推进学校制度建设，尽可能细化、简化工作流程，不断提高工作质量与效率。

## 九、结束语

2018-2019 学年是学校全面践行“立足茅台、服务酒业、报效国家、走向世界”办学宗旨和“小、精、高、特、开”办学策略，力争尽快实现“人才打造的场所、工匠培养的摇篮、行业一流的学校”办学目标的重要一年，是学校进一步完善办学管理体系、夯实办学基础、保障学校健康、持续、快速发展的关键一年。这一年恰逢是庆祝中华人民共和国成立 70 华诞的一年，学校在以往工作的基础上各方面都有了进一步的改善和提高，正因如此，才能够以一份较为满意的答卷向祖国母亲献礼。这一年还是国家自上而下掀起本科教育“质量革命”、强调“本科教育”根基性作用的一年；是学校在国家、省里、市里、集团公司等各级各层的正确领导下大力推进产教融合、专业建设、教学建设、课程建设、学生发展、创新创业、科研反哺教学、软硬件等方面建设的重要一年。

接下来，学校将按照“三个一体化”思路，持续推进产教研协调发展；不断融入文化茅台建设，锻造大学精神；健全思政工作体系，落实“三全育人”。全面实施学科专业建设、师资队伍建设和人才培养建设、科研平台建设、对外合作交流建设、图书馆建设、实验室建设、信息化建设、校园文化建设、管理队伍建设十大重点建设工程，推动学校走上良性发展轨道。继续坚持以学生为本、牢记“立德树人”根本任务；坚持党的教育方针；坚持社会主义办学方向，坚持“问题导向、发展导向、特色导向”；坚持稳步提升质量与扩大办学规模相结合；坚持完善硬件与强化软件以及校园文化建设相结合；继续夯实教学工作基础，创新体制机制，鼓励科学研究；进一步加强人才引进、队伍建设、制度建设、办学条件建设等方面。为努力发展成为与“茅台”品牌相适应的“行业一流、世界知名”的应用型大学而继续奋斗。

## 附件

### 茅台学院本科教学质量报告支撑数据

1. 本科生占全日制在校生总数的比例：100%

2. 专任教师数量及结构

项目		专任教师		外聘教师	
		数量	比例 (%)	数量	比例 (%)
总计		154	/	145	/
职称结构	正高级	19	12.34	27	18.62
	其中教授	18	11.69	27	18.62
	副高级	25	16.23	87	60.00
	其中副教授	20	12.99	84	57.93
	中级	54	35.06	28	19.31
	其中讲师	50	32.47	28	19.31
	初级	14	9.09	0	0.00
	其中助教	14	9.09	0	0.00
	未评级	42	27.27	3	2.07
最高学位结构	博士	22	14.29	37	25.52
	硕士	116	75.32	72	49.66
	学士	16	10.39	36	24.83
	无学位	0	0	0	0
年龄结构	35岁及以下	109	70.78	27	18.62
	36-45岁	21	13.64	55	37.93
	46-55岁	12	7.79	36	24.83
	56岁及以上	12	7.79	27	18.62

3. 专业设置情况

本科专业总数	当年本科招生专业总数	新专业名单	当年停招专业名单
12	12	酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、自动化、电子商务、资源循环科学与工程、环境科学与工程、食品质量与安全、酒店管理、市场营销、包装工程、食品科学与工程、物流管理	无

4. 生师比：16.05（按在校生 3635 人计算）
5. 生均教学科研仪器设备值：6511.42 元（按现有在校生 3635 人计算）
6. 当年新增教学科研仪器设备值：391.68 万元
7. 生均图书：110 册（按现有在校生 3635 人计算）
8. 电子图书（种类）：129 万册/种
9. 生均教学行政用房：40.15 平方米、其中生均实验室面积 7.59 平方米（按现有在校生 3635 人计算）
10. 生均本科教学日常运行支出：1270.29 元（该值为 2018 年本科教学日常运行支出总额 221.92 万元，按照 2018-2019 学年在校生人数 1747 人计算。）
11. 本科专项教学经费（自然年度内学校立项用于本科教学改革和建设的专项经费总额）：202.72 万元（该值为 2018 年数据）
12. 生均本科实验经费（自然年度内学校用于实验教学运行、维护经费生均值）：437.84 元（该值为 2018 年本科实验经费总额，按照 2018-2019 学年在校生人数 1747 人计算。）
13. 生均本科实习经费（自然年度内用于本科培养方案内的实习环节支出经费生均值）：112.31 元（该值为 2018 年本科实习经费总额，按照 2018-2019 学年在校生人数 1747 人计算。）
14. 全校开设课程总门数：144 门
15. 主讲本科课程的教授占教授总数的比例（不含讲座）：52.63%
16. 教授讲授本科课程占课程总门次数的比例：12.96%
17. 应届本科生毕业率：0%
18. 应届本科毕业生学位授予率：0%
19. 应届本科毕业生初次就业率：0%
20. 体质测试达标率：78.44%

## 附表

表 1 本科在校生基本情况

折合在校生数	全日制在校生数(人)	普通本科生	专科生	预科生	成人教育本科生	硕士生	博士生	本科招生数	本科在校生数	本科毕业生数	本科生占在校生比例	折合生师比
3635	3635	3635	0	0	0	0	0	3800	3635	0	100%	16.05

注：我校 2017 级实际报到人数为 586 人，2018 级学生实际报到 1161 人，2019 级学生实际报到 1908 人，故全校实际报到人数为 3655 人。其中 17 人参军，2 人休学，1 人暂缓注册，故现目前在校生人数为 3635 人。

表 2 2019 年专任教师数量及结构

总教师数	专任教师数(人)	学历			职称				外聘教师数(人)
		具有博士学位人数	具有硕士学位人数	具有本科学位及以下人数	具有正高级职称人数	具有副高级职称人数	中级职称人数	初级及其他人数	
299	154	22	116	16	19	25	54	56	145

表 3 专任教师队伍年龄结构

30 岁以下(人)	31-35 岁(人)	36-40 岁(人)	41-45 岁(人)	46-50 岁(人)	51-55 岁(人)	56-60 岁(人)	60 岁以上(人)
54	55	15	7	7	4	3	9

表 4 专业设置清单

本科专业名称	当年是否招生	是否当年新增	是否停招专业
酿酒工程	是	否	否
葡萄与葡萄酒工程	是	否	否
市场营销	是	否	否
食品质量与安全	是	否	否
资源循环科学与工程	是	否	否
自动化	是	否	否

电子商务	是	否	否
酒店管理	是	否	否
环境科学与工程	是	否	否
包装工程	否	是	否
食品科学与工程	否	是	否
物流管理	否	是	否

表 5 教学行政用房与实验室用房情况

占地面积		教学行政用房		实验室用房		学生宿舍	
面积 (m <sup>2</sup> )	生均面积 (m <sup>2</sup> )	总面积 (m <sup>2</sup> )	生均面积 (m <sup>2</sup> )	总面积 (m <sup>2</sup> )	生均面积 (m <sup>2</sup> )	总面积 (m <sup>2</sup> )	生均面积 (m <sup>2</sup> )
717,466	197.38	145,933	40.15	27,574	7.59	69,124	19.02

注：生均按照现有在校生 3635 人计算

表 6 图书资源情况

图书数量		电子图书 (种)	电子期刊 (种)	电子资源 (GB)
总数 (万册)	生均图书 (册)			
40.8	110	129 万	14055	27.82

注：生均按照现有在校生 3635 人计算

表 7 教学科研仪器设备值及校外实践基地情况

教学科研设备总值 (万元)	生均教学科研仪器设备值 (万元)	当年新增教学科研设备值 (万元)	当年新增值所占比例 (%)	校外实践基地个数 (个)	固定资产(万元)
2366.90	0.65	391.68	19.80	17	87,819.47

注：生均按照现有在校生 3635 人计算

表 8 经费情况

本科教学经费			本科专项 教学经费 (自然年 度内学校 立项用于 本科教学 改革和建 设的专项 经费总 额) (万元)	本科实验经费 (自然年度内学 校用于实验教 学运行、维护的 经费)		本科实习经费 (自然年度内用 于本科培养方 案内的实习环 节支出经费)	
总经费 (万元)	本科教学 日常运行 经费 (万元)	生均本科 教学日常 运行支出 (元)		本科实 验经费 (万元)	生均 (元)	本科实 习经费 (万 元)	生均 (元)
424.64	221.92	1270.29	202.72	76.49	437.84	19.62	112.31

注：该部分财务数据是按照自然年计算，时间跨度为 2018 年 1 月 1 日—2018 年 12 月 31 日。2018—2019 学年，我校在校生人数为 1747 人，故表 8 中所有生均值均按照 1747 人计算。

表 9 全校开设课程情况

全校开设 课程总门 数	主讲本科课程的教授数		教授讲授本科课程门次数	
	主讲本科课 程的教授数	占教授总数 比例	教授讲授本 科课程门次 数	教授讲授本科课程占 课程总门次的比例
144	20	52.63%	44 门、99 次	30.55%、29.55%

表 10 各专业学分、学时一览表

专业名称	学时总 数	必修课 学时占 比	选修课 学时占 比	理论教 学学时 占比	实验教 学学时 占比	总学分 数	必修 课学 分占 比	选修课 学时占 比
酒店管理	2,016	93.65	6.35	67.86	26.19	160	95.00	5.00
电子商务	2,052	74.07	25.93	78.75	21.25	158	79.11	20.89
物流管理	2,052	74.07	25.93	78.36	21.64	158	79.11	20.89
市场营销	2,052	74.07	25.93	76.41	23.59	158	79.11	20.89
葡萄与葡 萄酒工程	2,160	85.93	14.07	71.67	28.33	173	67.05	32.95
酿酒工程	2,640	65.91	34.09	63.03	0.53	170	80.00	20.00
食品质量 与安全	2,836	63.19	36.81	77.15	22.85	172	76.74	23.26

食品科学与工程	2,484	76.01	23.99	78.10	21.90	169	78.17	21.83
环境科学与工程	2,500	80.00	20.00	75.68	24.32	174	82.18	17.82
包装工程	2,724	74.01	25.99	67.11	17.03	168	74.41	25.60
资源循环科学与工程	2,484	81.16	18.84	75.36	24.64	173	72.83	27.17
自动化	2,820	73.76	26.24	69.08	17.31	172	58.72	41.28
全校校均	2,401.667	75.77	24.23	73.01	20.41	167.13	76.71	23.29

表 11 院系设置情况

院系个数	学科门类	本科专业数
8	工学、管理学	12

表 12 特色专业、教改工程、重点学科等情况

国家名师奖	省级名师奖	国家团队	省级团队	教育部特色专业	省级特色专业	国家级精品(视频)课程	省级精品课程	校级精品课程	国家级双语课程	省级示范专业	国家级学科	省级特色重点学科	省级重点学科	国家级教改工程项目	省级教改工程项目	校级教改工程项目	校外实践基地
0	0	0	0	0	1	0	0	7	0	0	0	2	0	0	3	28	17