

高校《酿酒科学与酒文化》公共选修课程建设的实践与思考

孔维宝

(西北师范大学生命科学学院,甘肃 兰州 730070)

摘 要: 中国酒文化是中国传统文化的重要组成部分,它内涵丰富、形式多样,在文学、历史学、考古学、民俗学、美学、食品营养学和医学等方面均有价值。为适应人文素质教育的需要和大学生主体的科技文化期待,申请开设了综合教育类公共选修课《酿酒科学与酒文化》。结合教学实践,初步探讨该课程建设的相关问题,包括教材的选取、课程内容的设置、教学中存在的问题及进一步建设的思考等。

关键词: 酿酒科学与酒文化; 大学公共选修课; 教学实践

中图分类号:TS971;G122

文献标识码:D

文章编号:1001-9286(2013)01-0058-04

Teaching Practice and Some Thoughts of College Public Optional Course of Brewing Science and Wine Culture

KONG Weibao

(College of Life Science, Northwest Normal University, Lanzhou, Gansu 730070, China)

Abstract: Chinese wine culture is an important part of traditional Chinese culture. Its connotation is rich and diversified. It has multiple values of literature, history, archaeology, ethnology, aesthetics, food nutrition and medicine. In order to meet the needs of humanistic quality education among college students, the author applied for opening college public optional course "Brewing science and wine culture". After a period of teaching practice, some problems related to the course construction were summed up including the selection of teaching materials, curriculum content setting, and the existed problems in teaching etc. Besides, some thoughts on further construction of the course were also elaborated.

Key words: brewing science and wine culture; college public optional course; teaching practice

酒是一种天然产物,更是一种社会活动不可或缺的润滑剂。世界各国都有自己的名醇佳酿和优秀的酒文化传统。酿酒工业是古老的行业,与几千年的历史及人类文明、科学技术、文化艺术及医学医术的发展密切相关,在社会生活中占有特殊的地位。在酿酒工业不断发展的同时,各国、各民族也逐渐形成了自己独特的酒文化,中国酒文化可谓其中的一朵奇葩,独树一帜。作为一个社会属性的人,非常有必要了解一些基本的酒科学与酒文化。酒是人际交往的润滑剂,古代酿酒技术是现代科技发展的基石之一,而中国酒文化是中国传统文化重要的组成部分。

为使青年大学生能较为全面地了解中国酒文化,了解各类酒的酿造特点和营养价值,掌握基本的酒科学、酒文化、酒礼仪、健康科学的饮酒知识,为其以后的生活和工作提供必要的知识储备,笔者自 2008 年申请开设了面

基金项目:西北师范大学 2011 年教学研究项目(2011070B)。

收稿日期:2012-09-04

作者简介:孔维宝(1981-),男,副教授,博士,主要从事酿酒科学与酒文化方面的教学科研工作。

优先数字出版时间:2012-10-17;地址:<http://www.cnki.net/kcms/detail/52.1051.TS.20121017.1620.008.html>。

向西北师范大学全校本科学生的综合教育类公共选修课《酿酒科学与酒文化》(其中酒文化部分以中国酒文化为主)。自本课程开设以来,受到了修读学生的喜爱和支持,在实际的教学实践活动中总结了一定的经验,同时也发现了许多问题。为进一步建设好本课程,使更多修读学生从中受益,为普及酿酒科学技术知识和传承中华民族优秀的酒文化尽绵薄之力,笔者就本课程的建设情况和进一步的改革想法与同仁们交流与探讨。

1 授课教材的选用

教材是构建课程内容体系的核心支撑,选用优秀的教材是保证授课质量的重要前提之一。虽然有关酒文化的专著已出版许多,但是适合作为高等院校综合教育类公共选修课程的教材却非常少。在起初的教学中,笔者一

直选用李争平先生编著的《中国酒文化》(时事出版社,2007年第一版)作为参考教材,但是经过连续的授课和从学生当中得到的反馈消息,本教材仍然有许多不足之处。之后再经推荐,选用徐兴海教授主编的《中国酒文化概论》(中国轻工业出版社,2010年第一版)作为教材。相比之下,后者更适合作为高校酒文化通史性的公选课教材。但是,在实际的教学过程中笔者仍然深刻地感受到编著适合于在高等院校跨专业、跨年级公共选修的《酿酒科学与酒文化》教材势在必行。

2 课程内容体系的构建与教学模式探索

根据现有的有关酿酒工艺学和中国酒文化的专著和选取的教材^[1-2],初步设置的课程教学内容如下。

2.1 酒史

本章内容主要讲授酒的历史起源考证、中国的酿酒历史,并对啤酒、葡萄酒、黄酒和蒸馏酒等主要酒种的酿造历史和发展作简要介绍;在讲授过程中主要采用讲解式、提问式、学生收集资料参与式等教学模式。

2.2 酒类酿造工艺概述

本章内容主要讲授酿造酒(葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒)、蒸馏酒(白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒)、配制酒的定义、酿造原料、简要酿造工艺和分类,并介绍中国白酒的主要香型、酿造特点及风味特征;在讲授过程中主要采用设置问题与学生讨论、多媒体视频学习和课堂实践。例如,通过视频了解学习葡萄酒的专业酿造技术和家庭自制葡萄酒方法,通过在课堂上品评不同类型的啤酒来加深对啤酒分类的理解。

2.3 酒的品评与鉴赏

本章内容主要讲授对酒品鉴定的整体要求、酒类品评的基本要求和规则、酒的选购方法、不同酒类的贮藏方法,以及中国名酒鉴赏等知识;在讲授过程中主要采用教师讲解与学生参与式讲解、多媒体视频学习与实践教学。例如,教师设置问题,让学生收集有关中国名白酒的资料,介绍诸如五粮液、茅台、汾酒、张裕、青岛等著名酒类品牌的相关内容;再如通过多媒体视频材料学习葡萄酒的专业品评与鉴赏;教师购买不同类型和品牌的酒品,并让学生自愿带少量酒水,在教室内组织一定规模的品酒课,让学生在实践品尝中加深对品酒与鉴赏的认识和理解。

2.4 酒器的历史与文化

本章主要讲授酒器的作用与分类、中国历代的酒器与发展、酒器的选用要求和原则、古代名酒器欣赏等内容;在讲授过程中主要采用专家视频材料学习与教师辅助讲解的方式,配套大量精美的酒器实物图片。例如,在

讲解本章内容时,为使学生对酒器的历史与发展有更为深入的了解,使内容更有说服力和权威性,笔者特别收集中国社会科学院杜金鹏研究员有关“中国古代的酒具与酒文化”的专业视频材料。与此同时,鼓励感兴趣的学生在业余时间收集收藏喜爱的现代酒器,为自己的课余生活增添色彩。

2.5 酒令文化

本章主要介绍中国酒令的起源与发展、酒令的功能、酒令的构成要素、酒令的种类等内容,对中国酒令的演变历史和种类作重点讲述;在讲授过程中主要采用参与式和理论讲授。例如,在教学开始时给学生设置问题:你所知道的酒令有哪些?你对划拳行令有多少认识?以手为道具,可以行哪些酒令?然后让学生分组讨论并回答;再根据学生的回答情况,展开讲述有关酒令的内容。再如,在讲授酒令的种类时,对猜枚、划拳令等常见酒令和筹令、文字令等雅令进行较为详细地讲解,对行令规则进行讲解,并在课堂组织学生行通令和雅令的实践游戏,以增强课堂教学的趣味性。

2.6 饮酒礼仪

本章主要介绍中国酒文化中的礼与德、中国古代酒礼(祭祀、宴饮和做客之礼等)和现代酒礼。针对学生的实际需求,特别对现代酒桌礼仪文化做重点讲解,包括酒宴上的做客礼仪、酒桌座次、酒的选取、斟酒和敬酒礼仪等。在讲授本章内容的过程中主要采用参与讨论式、辅助答疑式、多媒体视频讲解式等教学手段。例如,在开讲时提问学生对酒桌礼仪的了解情况,然后进行分组讨论,最后选代表回答各小组的讨论情况,最后教师根据学生的回答情况再展开讲解有关古代和现代酒礼的知识。另外,通过多媒体给学生播放有关酒水礼仪的专家讲坛及葡萄酒礼仪等视频材料。

2.7 饮酒习俗

本章主要介绍古代饮酒习俗(婚嫁、诞生、祝寿和丧事习俗)、中华民族传统节日中的饮酒习俗、我国少数民族的饮酒习俗(藏族、蒙古族、彝族、壮族等)。在授课过程中除了教师的讲解之外,还邀请修读学生中的少数民族同学亲自介绍本民族的饮酒习俗,使学生对中华民族的饮酒习俗有更为真切的认识。

2.8 酒与文学艺术

本章内容主要介绍有关酒与文学名人、酒与诗词、我国四大名著中的酒文化、酒与文艺(包括音乐、书法、杂技、武术等)。本部分内容宽泛,设计专业领域较多,因此,在设计课堂教学时,结合选修学生的专业特长,积极动员鼓励同学们依据上述内容范围自选题目、收集资料、制作课件并进行课堂讲解。例如,美术专业的学生可创作以酒

为主题的书画作品、音乐专业的学生可以表演有关酒的歌曲、民族体育专业的学生参与讲述有关酒与武术的体会、文史类专业的学生可以选择自己所感兴趣的文学名人或著作、诗词进行专业深入的剖析。

2.9 酒与健康

本章内容主要设计讲解酒的营养价值、酒对人体健康的影响、酒对家庭和社会的危害、中国传统药酒与健康、酒与养生保健和科学饮酒知识等。在讲授本章内容的过程中采用学生参与讨论式、辅助答疑式、多媒体讲授式等方法。在授课过程中学生可根据自身的成长经历讲述有关酒与健康的故事,包括就对身体健康的危害、对家庭和社会的危害;播放有关酒与健康以及科学饮酒的专题视频教材。此外,根据修读学生参与课堂教学的热情和积极性,组织有关“酒的利弊”的辩论赛。

3 课程建设中存在的问题

3.1 修读学生专业层面宽,学科背景差异性大

由于本课程的性质为综合教育类公共选修课,所以修读的学生来自不同的学院、专业和年级,学科背景差异性较大(修读学生的学科涉及文、理、工、艺、体),学生的基础、知识结构、兴趣爱好和对该课程的期望点等都存在很大差异,教学的速度、难度、侧重点等众口难调。学生出现旷课、中途逃课及上课不认真的现象就很难避免,教师如果不加强课堂管理,教学效果肯定会受到很大影响^[3]。这一特点为授课带来了一定的难度。例如,在讲授有关酿酒原理和工艺的内容时很多非理工科的学生对化学和生物基础知识非常模糊。很多学生对与自己专业联系较大的知识较为感兴趣,而一些自己不清楚或与专业关系不大的内容关注度较低。因此,选修学生专业和年级的多样化导致组织教学活动的难度提高。

3.2 课程内容涉猎面广,任课教师水平有限

因为本课程的内容涉及发酵工程、食品风味化学、食品营养学、文学、历史学、考古学、美术学、旅游学、民俗学和健康科学等多重学科。课程内容涉猎面广、知识体系较复杂。因笔者主要从事酿酒科学与技术方面的自然科学研究工作,对其他学科领域的有关酒文化的知识认识较浅薄。所以,作为综合教育类课程的任课教师,水平有限,直接影响教学质量。

3.3 部分实践性授课内容很难进行

因本课程是面向全校的公共选修课,修读学生来自不同的学院、专业和年级,这为教学活动的组织带来了很大的困难。虽然在课堂教学中能开展一些诸如品酒与鉴赏的实践性教学活动,但是像一些参观酿酒企业,了解啤酒、葡萄酒生产过程;参观历史博物馆,认识我国古代酒

器的实践性教学活动很难开展,只能让感兴趣的学生在课余时间自行参观。

3.4 学生对公共选修课的重视程度不够

与大量的专业课相比,公选课只是一顿“快餐”而已。时间很短,也来不及细细品味。相比其他“正餐”,自然引不起学生们足够的“食欲”。不少学生错误地把选修课定位为次要或不重要的课,有时间、有兴趣才去上,学风散漫。部分学生为了应付学校的选修任务,在选修前到高年级学生那里打听“消息”,哪位老师课堂管理比较松,哪门课程容易通过就选修哪门课程,混学分的意图非常明显。学生中流传的“兴趣选课、轻松上课、高兴通过”说法在一定程度上是公选课的写照。

4 课程建设与改革的思考

4.1 结合教学实践积极编写讲义教材

缺少教材一直是影响公选课教学质量的一个重要因素^[4]。由于课程开设的自主性导致公选课缺乏相应的适宜教材。对于具有创新性、前瞻性、深受学生欢迎的精品公选课,任课教师应当积极组织编写教材。在教学实践中发现,编写一部结合酿酒科学技术与中国酒文化的综合性、通识性高校教材非常有必要。在今后的教学改革中,要进一步编写优化讲义大纲、积极整理资料、收集素材,力争能编写一部优秀教材,为继续建设好本课程提供教材支撑。

4.2 探索多样化的教学方法,进一步提高学生的积极性

教学方法是教学过程的一个主要构成因素,是传授教学内容的重要途径,直接关系到教学活动的成功与否。在学生的高期望值下,如果任课教师还是采用陈旧的灌输式教学方法,不理睬学生的讲课要求,必然让学生失望。知识信息化的快速发展,要求教师尽量使用多媒体并以师生互动的方式授课,实现授课形式多样化。教师在认真备课的基础上,要力求教学具有启发性、趣味性、知识性和实践性^[5]。教学方法的多样化,可使学生能得到多方面的锤炼,实现多元化发展。

4.3 跨学院组建教学团队,全面提高任课教师水平

要提高选修课的教学质量,必须要抓好师资队伍建设。由于本课程是一门综合性较强,涉及自然科学、人文科学和艺术学等多学科的课程,而任课教师的专业水平有限,从而影响了教学效果和质量。为了进一步提高教学质量,打造公共选修课中的精品课程、品牌课程,有必要在全校范围内组建跨学院、跨学科的教学团队,全面提升师资队伍水平,提高教学质量。在进一步的教学改革中计划组织协调历史学、文学、美术学、酒店管理、生物学等专业的教师,组建跨学院的《酿酒科学与酒文化》课

程的教学团队。

4.4 加强选课指导,完善选课机制

建立通畅的信息渠道,使学生在选课前能充分了解课程的情况,减少选课的盲目性,使学生变被动为主动,积极投入到课程学习中来。例如可以将课程信息挂在网络上,让学生全面、细致地认识本课程的各种教学、管理信息,包括详细的课程介绍、教师信息介绍、开课计划、教学要求和考核方式等,这样能够很大程度上避免学生选课的盲目性和随意性。

4.5 重视教学质量监控,健全课程考核方式

选修课的性质决定了它有不同于必修课的课程“灵活”性特点,但是选修课这些特点并不排斥教学质量监控。教师要严格管理,采取严格有效的考核方式。在强化日常教学管理的基础上,采用多种考核形式,加强对学生学习过程的考核。可采用期末考核与平时成绩相结合的方式,提高平时成绩在考核中所占的比重,强调教学过程的重要性。任课教师可以根据课程特点,灵活运用闭卷考试、开卷考试、撰写调查报告或实践考核等形式,既全面考核学生对课程的掌握程度,同时又可提高学生的期末考核热情。

5 结语

酒文化是一种综合性文化,是一门边缘学科。中国酒文化博大精深,涵盖酿酒业的方方面面,是祖国的宝贵文

化遗产,在世界酒文化之林独领风骚^[6]。因此,本着“研习酒科学、传承酒文化”的宗旨,笔者在所在高校尝试开设综合教育类公共选修课程《酿酒科学与酒文化》,为大学生提供学习与交流中国酒文化的课程平台,期望学生通过学习酿酒科学与酒文化知识为自己将来的生活和事业增添色彩,能做到“科学饮酒、合理用酒”。

通过高校综合教育类选修课程的建设 and 创新教学模式的探索、实施,增强公共选修课程的吸引力,提高学生学习的积极性和主动性,使修读综合教育类公共选修课的学生“选有所学、学有所获、获有所长、长有所益”,努力提升大学综合教育类课程的教学质量,为大学生的全面成长、成才服务,建设好本课程对继承和发扬我国优秀的传统酒文化具有一定的积极意义。

参考文献:

- [1] 李争平.中国酒文化[M].北京:时事出版社,2008.
- [2] 徐兴梅.中国酒文化概论[M].北京:中国轻工业出版社,2011.
- [3] 杨从军.提高公共选修课教学质量的对策[J].黑龙江教育,2008(7-8):117-118.
- [4] 况晓慢.综合性大学开设公共选修课的现状和思考[J].高等理科教育,2008(4):78-80.
- [5] 周文军,陆小平.深化公共选修课教学改革全面推进大学生素质教育[J].常熟高专学报,2002(6):97-98.
- [6] 徐少华.中国酒文化研究50年[J].酿酒科技,1999(6):15-18.

“兼香型与酱香型白酒风味与品质安全基础研究” 169 计划项目通过专家鉴定

本刊讯 2012 年 12 月 4 日,中国轻工业联合会在江苏涟水组织和主持召开了由江南大学和安徽口子酒业股份有限公司共同完成的“兼香型与酱香型白酒风味与品质安全基础研究”项目鉴定会。

鉴定会由中国酒业协会白酒分会秘书长赵建华主持。项目负责人分别就项目的完成情况及所取得的研究成果作了详细的报告。专家组对项目完成单位开展的研究工作和所取得的成果给予了充分肯定。项目组在兼香型和酱香型的重要香气成分定性定量研究方面取得了突破性成果,发现酱香型、兼香型大曲微量风味成分与其地理标志有关,并对品质安全相关物质及其产生机理和控制措施进行了系统研究,取得了良好的效果。专家组一致认为项目研究技术水平达到国际先进,一致同意通过鉴定。

本次鉴定会的成功举办,对于监控白酒品质相关化合物、提高兼香型和酱香型白酒的产量、品质和安全性具有重要的经济效益和社会效益价值。(范文来,王海燕,吴群)



专家组与项目组人员留影