

DOI:10.13746/j.njkj.2023046

“岗课赛证”融合课程思政的教学探索与实践

——以《勾兑与品评技术》课程为例

李秀萍,彭春芳,陆 兵,辜义洪,成 洲*

(宜宾职业技术学院,四川 宜宾 644003)

摘要: 根据“岗课赛证”综合育人的新要求,完善岗课赛证综合育人机制对推动现代职业教育高质量发展起着至关重要的作用。本文以高职院校酿酒技术专业核心课程《勾兑与品评技术》为例,通过“岗课赛证”融通重构课程体系、能力导向指引优化教学策略、多元多维全程优化教学评价、文化溶血脉思政贯穿始终4个方面,对“岗课赛证”融合课程思政综合育人的课程教学改革途径进行了探索与实践。

关键词: 岗课赛证; 课程思政; 教学改革; 综合育人

中图分类号:G642; TS262.3 文献标识码:A 文章编号:1001-9286(2023)07-0129-05

Teaching Exploration and Practice Based on Job-Lesson-Competition-Certification Integration and Ideological Education: a Case Study on the Course “Baijiu Tasting and Blending”

LI Xiuping, PENG Chunfang, LU Bing, GU Yihong and CHENG Zhou*

(Yibin Vocational and Technical College, Yibin, Sichuan 644003, China)

Abstract: According to the new requirements of comprehensive education and job-lesson-competition-certification integration, improving the comprehensive education mechanism plays a crucial role in promoting the high-quality development of modern vocational education. This paper takes “Baijiu Tasting and Blending”, the core course of liquor-making major, as an example, and explores its teaching reformation path from the aspects of curriculum system reconstruction based on job-lesson-competition-certification integration, ability-oriented teaching strategy optimization, multi-dimensional teaching effect evaluation, and deep integration of ideological education.

Key words: job-lesson-competition-certification; ideological education; teaching reformation; comprehensive education

2021年4月,全国职业教育大会首次提出“岗课赛证”综合育人的新要求,同年10月中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》进一步指出,完善岗课赛证综合育人机制。“岗”“课”“赛”“证”综合育人^[1-2],坚持立德树人,优化类型定位,加快构建现代职业教育体系,重在构建“四位一体”育人体系,将行业、课程、竞赛、证书与职业教育人才培养需求相融合,提

升职业教育质量,增加高技能人才培养的有效途径,增强职业教育认可度和吸引力^[3]。《勾兑与品评技术》是酿酒技术专业的核心课程,着力于培养会品评、能鉴酒、善勾调、传匠心的高素质技术技能型白酒品评与勾兑人才。本课程各项目以承载着中华优秀传统文化的中国白酒为载体,以“匠心坚守,传承创新”为主题,基于“课程思政”融入、“岗课赛证”融通,对课程教学内容体系重构、教学模式、多

基金项目: 四川省“三全育人”综合改革试点院(系)项目——“匠心善工”构建酿酒类专业产教融合下的“三全育人”模式创新与实践;宜宾职业技术学院院级项目(21RWYB-19);宜宾职业技术学院院级科研项目(ybzyjg2049)。

作者简介: 李秀萍(1990-),女,硕士,讲师,发酵工程、微生物应用技术。

通讯作者: 成洲(1972-),男,硕士,副教授,茶学、区域经济、思想政治。

维多元全程的教学评价体系进行探索与实践,旨在树立学生坚如磐石的理想信念,培养学生精益求精的工匠精神,培养新时代“酒都工匠”的目标,使学生学习品酒核心技能的同时传承中国特色文化,为酿酒技术专业相关课程教学改革提供一定的参考。

1 岗课赛证融通,重构课程体系^[4-6]

1.1 课程体系

本课程遵循以“学生为中心,能力为本位”^[7-8]的教育理念,坚持“文化强国”的建设目标,课程融入酿酒师、品酒师、勾调师、酒体设计师岗位能力需求,对接国家职业技能等级证书准考核内容、职业技能竞赛内容和标准,“岗课赛证”融通、中国传统酒文化融合,重构本课程教学内容,形成“文化引领、厚德强技”的《勾兑与品评技术》教学内容体系,包括感官品评基本技能、白酒风格品鉴、白酒质量差鉴别、白酒加浆降度、白酒勾兑、白酒调味、酒体

设计7个项目,深挖中国白酒所特有的文化内涵和美意识、长征精神、抗战爱国精神等思政元素,

每个任务中浸润文化自信、匠心精神、自律意识、创新意识等学科核心素养,将理论、技能、传统酒文化、课程思政、创新能力培养贯穿于整个教学始终,整体体现了从基础到强化到综合的递进关系,形成“夯实—提升—创新”的循环上升模式,如表1所示。

1.2 课程融通方式

岗课融通:对接白酒生产一线的品酒师、勾调师与酒体设计师等岗位需求,教学内容充分融合岗位应具备的白酒香型鉴别、质差鉴别、度差鉴别、酒体勾调、酒体设计等职业技能及职业素养。

赛课融通:课程有机融合全国大学生品酒大赛、全国大学生酒体设计大赛等竞赛项目及标准。如根据“全国大学生白酒品酒技能大赛”中白酒香

表1 《勾兑与品评技术》重构课程体系

篇章	项目	教学内容	教学目标	思政素材	思政元素
夯实篇	项目一 单体物质感知	单体物质色、香、味鉴别	熟悉白酒中各风味物质的单体颜色、香气和滋味。	白酒传统酿造工艺,解析白酒色、香、味物质的来源	始于初心,亦归于初心;世间万物来源于自然回归于自然
	项目二 白酒酒精度鉴别	白酒的加浆降度、酒度差鉴别	掌握加浆降度的数量计算,通过降度训练熟悉酒度的感官差别。	白酒感官评分标准、行业标准、竞赛标准	客观准确、科学评判;内化白酒标准,外化职业技能
提升篇	项目三 白酒香型品鉴	浓香型白酒典型风格品鉴		《考古五粮液》系列纪录片追溯五粮液发展历史	和美精神,环保意识,大国工匠精神
		酱香型白酒典型风格品鉴	熟悉不同香型白酒的典型香气、滋味和风格,能检出不同香型酒样。	习近平讲述的故事,长征精神,国家级非物质文化遗产传承人季克良先生事迹	长征精神、革命精神
	清香型白酒典型风格品鉴 米香型白酒典型风格品鉴		《专家评:抗日到底,晋裕酒》,讲解抗战时期的酒文化 杜康造酒的故事,解读中国白酒传说	爱国爱家,自律意识 文化自信,匠心精神	
项目四 白酒质量等级鉴别	酒中异杂味鉴别;糟层酒、原酒、成品酒质差鉴别	能检出酒中异杂味,能对原度酒、成品酒进行品评定级,分析原因。	2022年五粮液种粮大典,阐述“和美酿造”	尊重自然,生态酿酒、绿色发展	
项目五 年份酒鉴别	新老酒、成品酒鉴别	熟悉新酒、年份酒的差别及酒体物质变化规律;能鉴别酒样年份。	五粮液工匠:一群追求极致的普通人,择一事、终一生	工匠精神、自律意识、劳动精神、爱岗敬业	
创新篇	项目六 白酒勾兑与调味	选择调味酒、白酒勾兑与调味	掌握浓香型白酒基本勾兑方法和步骤。	大国工匠:勾兑大师范国琼	工匠精神、劳动精神、爱岗敬业
	项目七 酒体设计	成本型、主题型、定制型酒体设计	能进行酒体风味设计及勾调。	五粮液时代精神:“经典五粮液”以时代精神致敬过去与未来	匠心传承、创新创业精神

型品鉴项目,设计教学项目二——白酒风格品鉴的教学内容与考核标准,实现赛项标准与教学的融通。

证课融通:将品酒师国家职业技能等级证书标准、食品合规管理等1+X职业技能等级证书标准引入项目教学内容体系,实现职业技能标准与教学的融合。

2 能力导向指引,制定教学策略

2.1 确定教学目标,明确重点难点

依据酿酒技术专业“匠心善酿”的高素质技术技能人才培养目标,对接“岗、赛、证”修订课程标准,结合学情分析,确定项目教学目标。如项目二白酒风格品鉴,通过强化学生评酒技能,推进传统文化的守正创新,培养学生精益求精的工匠精神、增强学生文化自信。根据本项目的教学目标,结合学生学情分析,确定本模块教学重点是白酒的品评方法及不同风格白酒的感官术语,预判教学难点为用专业术语描述不同香型白酒的感官特征。

2.2 融合教学理念,贯穿教学过程

《勾兑与品评技术》课程以“学生为中心,能力为本位”的职业教育理念为指引,发挥“人生导师+专业教师+企业技师+竞赛导师”四维引导作用,以承载着中华传统酿酒文化、礼仪文化、红色文化的中国白酒为载体,深挖思政元素,在专业技术技能培养的同时同步进行价值引领,实现价值引领与专业技术技能培养同向同行。

2.3 依据学情特点,创新教学模式

依据本项目教学目标,结合学情分析,优化传统教学模式,创新提出“1+M+N+X”协同教学模式。即以1组名师引领实施,依托“绿色食品产教联盟”联合M家酿酒企业和N位企业导师,通过在线职教平台构建师徒制的学习社区,协同完成学习任务,使X名学生受益。

2.4 紧盯重点难点,优化教学策略

根据本课程各项目的教学目标及教学重难点,坚持以学生为中心,以能力为本位,利用学生层次的差异动态推进基础层、进阶层、竞赛层,形成组内合作学习,组间激励学习,践行分层教学、分类指

导,优化协作式教学策略。依据高职学生认知规律,设计第一课堂针对一种香型白酒进行教学内容技能训练,结合第二课堂针对其余香型白酒的“课后多练”及协会、社团、竞赛等“活动促练”。有针对性的选定教学方法,灵活组织教学,籍此达成教学目标、突破教学重难点。

多元多维全程,优化教学评价。课程各项目以“历史溯源——方法问道——技能研行——创新致远”为教学主线,以教师、小组、个人、企业、行业为多元评价主体,将评价分为学习投入、理论运用、实践技能、职业素质、思政素养、成长进步六个维度,采用“线上大数据分析+线下课堂记录”相结合,“过程性评价+终结性评价”相结合,“课程评价+竞赛评价”相结合,全过程多元化考核学生的知识、能力、素质和思政目标的达成程度,提高评价客观性。

3 教学实施过程

3.1 任务驱动,文化融入,依标整体实施^[9]

《勾兑与品评技术》课程以承载着民族优秀传统文化的中国白酒为学习载体,坚持德技兼修、育训一体,将教学内容与职业能力、课程思政、劳动教育有机融合,依据文化传承时间脉络、学生的认知规律、教学标准、职业技能等级标准,确定“三阶段四步骤三维度”教学流程。如本课程项目二按照白酒赋予的历史文化、抗战文化、长征文化、创新文化分别实施浓香型白酒品鉴、清香型白酒品鉴、酱香型白酒品鉴、特型白酒品鉴四个教学任务,每个任务按照课前、课中、课后三个教学阶段,溯源、问道、研行、致远四个教学步骤对接评酒师职业核心能力的训练,同时从宽度、厚度、长度三个教学维度实现课堂育人的主渠道功能。

3.2 学生主体,多方协同,任务导向推进

课堂以任务为导向,以学生为主体,基于“1+M+N+X”协同模式,采用协作式教学策略,依据白酒品评工作过程、学生的认知规律、教学标准、职业技能等级标准,确定教学流程,全程渗透思政育人,将酒文化内涵、工匠精神、劳模精神和创新精神有机融入,将整个教学过程分为课前预学、课中研学、课后展学三个教学阶段。

第一阶段——课前预学。课前主要采用线上的方式,利用网络教学平台,发布任务单、推送相关资料,学生团队根据任务单开展项目。培养学生团队的自主学习能力和合作探究能力。教师根据学生课前任务完成情况,及时调整教学策略。

第二阶段——课中研学。课中践行“学生主体、能力本位”的教学理念,由“1位专业教师+N位企业导师+X名学生”共同完成任务,实时收集课堂效果,及时修正教学策略,打造灵活化课堂。以项目二白酒风格品鉴为例,该项目以白酒品评过程“观色、闻香、尝味、悟格、评价”5个关键步骤牵引教学,具体教学实施过程如下:

溯源:以历史纪录片、典故重温历史文化、抗战文化、长征文化、创新文化,导入不同香型白酒的特点,明确教学目标。

问道:通过团队探究认知不同香型白酒,借助感官品评方法和标准品鉴不同香型白酒,规范学生的品评方法。

研行:通过师徒传艺、沉浸体验、守正笃行、团队探究、实录案例等方式练习品酒形成品酒笔记。在练习过程中,学生运用标准评酒方法,小组成员协作研讨,香气鉴别能力较强的同学把握香气特征,味觉较强的同学重点把握滋味分析,综合能力较强的同学评价风格特征。各小组根据国家职业技能标准,参照白酒感官品评术语,描述浓香型白酒感官特征。让学生内化规范于心,外化标准于行,明白做技术就是要锱铢必较,培养求真务实的工匠精神。

致远:通过以“薪火相传”为主题,探究如何将白酒更好地融入现代美好生活。传承和发扬中国优秀白酒文化,破浪前行,绵延不尽,激发学生创新创业精神。

第三阶段——课后展学。课后布置拓展任务,学生课余时间在线上职教平台师徒制学习社区互动交流,对课中教学内容进行拓展,打破了教学活动在时间和空间上限制。

3.3 社区互动,远程互助,齐力传承文化之脉

利用在线职教平台构建师徒制的学习社区,为学生企业提供企业导师线上跟踪指导和动态可持续的

指导过程。完成课前任务、参与教学活动、提交任务成果等,与线下课堂形成有效互动。线上导师与线下学生混合组队,线上导师通过多媒体学习平台实时跟踪指导小组学生,最大程度上实现有效沟通,共同完成任务。

技能对标,素养接轨,教学目标达成。以2020级酿酒技术专业1班学生为例,通过项目教学,学生的理论知识、实操技能、竞赛情况、证书获得等方面均有提升。92.8%的学生获得中国酒业协会颁发的三级品酒师资格证;100%的学生通过1+X食品合规管理中级证书考核。教学内容中有机融入传统酒文化、红色文化、爱国教育、工匠精神等元素,通过项目学习,学生整体素养明显提升。

4 特色创新

4.1 校企谋合作,多师共协同,模式创新

课程根据学生的特色、学情特点、成长规律,结合企业需求开发校企协创的项目,形成“1+M+N+X”协同教学模式。学生获得了白酒品评与勾调复合型技术技能人才的核心能力,掌握了对接企业评酒师、勾调师真实岗位的岗位技能;教师锻炼了“双师”素养,提升了教育教学能力,增强了技术创新能力。

4.2 文化溶血脉,思政贯始终,育人创新

我国传统文化博大精深,酒在人类文化的历史长河中,已不仅仅是一种客观的物质存在,更是一种文化象征、文化蕴含及独特的精神价值。课程以酒文化、抗战文化、长征文化、创新文化的文化脉络引领教学实施,以润物细无声的方式感染学生,实现专业技术技能培养与思政素养提升同向同行^[10]。

4.3 多元组主体,过程全评价,评价创新

课程通过在线职教平台构建师徒制的学习社区,课中利用职教平台与实训项目过程性考评监测平台,课后利用融媒体传播平台探索构建多元多维全过程评价机制,做到教学有法、评价有据、诊改有方,实现教学管理与教学质量改进常态化持续的目标。

5 小结

5.1 服务产业信息化发展,进一步开发数字化教

学资源。随着酿酒产业转型升级,信息化技术已成为推动产业发展重要动力。课程有待深层对接产业最新需求,校企协创开发数字化教学资源。在后续资源建设中利用信息化技术重点开发既满足产业转型升级需求又符合学生学习特点的数字化教学资源。

5.2 服务学生个性化发展,进一步践行分层次教学。面对学生在生理和心理上的差异,后续教学中还应思考在职业标准既定的情况下,如何满足学生个性化发展。在后续的教学过程中,在已有学习任务分层的基础上,还需进一步优化教学评价,实施全员、全过程、全方位评价。

参考文献:

- [1] 曾天山,陈斌,苏敏.以高水平赛事促进“岗课赛证”综合育人——基于2021年全国职业院校技能大赛分析[J].中国职业技术教育,2021(29):6.
- [2] 曾天山.试论“岗课赛证”综合育人[J].教育研究,2022,43(5):98-107.
- [3] 王力,沈晖,邹妍.“岗课赛证”融合育人课程教学改革研究——以《白酒品评与勾调技术》课程为例[J].酿酒科技,2022(6):135-138.
- [4] 燕珊珊.岗课赛证融通的高技能人才培养的功能价值、实现机制与推进路径[J].教育与职业,2022(10):34-41.
- [5] 曹元军,李曙生,卢意.高职产业学院“岗课赛证”融通研究[J].教育与职业,2022(7):50-54.
- [6] 曾天山.“岗课赛证融通”培养高技能人才的实践探索[J].中国职业技术教育,2021(8):5-10.
- [7] 盛庆辉,刘淑芹.以学生为中心的思政建设探索——以“审计学”为例[J].中国大学教学,2021(11):46-50.
- [8] 胡建波.应用型高校“以学生为中心”范式转型的案例研究——西安欧亚学院的实践与思考[J].高等教育研究,2021,42(11):57-68.
- [9] 彭光彬,张凌垚,邓永生.“三教”改革背景下任务驱动教学模式的创新与实践[J].职业教育研究,2022(1):85-89.
- [10] 王喜英,高原,高顺起.“思政课程”与“课程思政”教学同向同行的实践路径探索[J].中国职业技术教育,2022(8):72-76.

“茅台杯”白酒行业职工职业技能大赛圆满成功

本刊讯:6月20日,“匠心筑梦 技能黔行”贵州省第一届职工职业技能大赛——“茅台杯”白酒行业职工职业技能大赛,在茅台文体中心举行颁奖典礼和闭幕仪式。

本次大赛共有白酒勾调、白酒品评、白酒制曲(踩曲、装仓)、白酒酿造(上甑摘酒)四个参赛项目,经过三天(18日—20日)的激烈角逐,最终脱颖而出,获得各赛项一等奖的分别是:中国贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司代表队的孟浩,获得白酒制曲一等奖;贵州茅台酒股份有限公司代表队的陈蛟,获得白酒品评一等奖;遵义市代表队的赵宇,获得白酒酿造一等奖;遵义市总工会代表队的刘刚德,获得白酒勾调一等奖。

大赛专家评审组组长、贵州省酿酒工业协会理事长黄平对本次大赛进行技术点评。黄平说,这次大赛创造了数个空前,参赛人数空前、参赛队伍空前、裁判队伍空前、全省白酒企业参与空前……参赛规则有了新的提升和要求,竞技更加规范化和科技化。

据了解,本次大赛参赛选手中,大多都是“90后”,这反映了贵州白酒企业人才辈出、朝气蓬勃,也为白酒产业挖掘和培育白酒匠人,构建贵州白酒工匠队伍,奠定了坚实的基础。

这次大赛对参赛选手来说,是学习交流、检验自己、提升自己的一次重要机会,他们在这个平台上成长壮大,跳得更高、跑得更远。

茅台集团党委副书记、总经理李静仁在开幕式上表示,期待通过一年一度的职业技能大赛,与全省兄弟企业一道,充分交流互动、比武切磋,不断丰富和完善赛程赛制,提升办赛质量,让越来越多的青年匠人,成长为技术娴熟、技艺精湛、技能高超的黔酒工匠、酿酒大师,努力构建人人皆可成才、人人尽展其才的生动格局。(筱鹂 荐)

来源:天眼新闻 2023-06-21