

《酒文化与品鉴》公选课教学改革探索与实践

杜洪振 吴石林 李玉锋 庄齐斌 王顺民

安徽工程大学生物与食品工程学院, 安徽 芜湖 241000

摘要: 通识选修课作为高校课程教学体系的重要组成部分, 对于激发学生多学科融合交叉兴趣、完善学生的知识结构至关重要。本文针对传统教学中存在的文化内涵挖掘不足、实践技能薄弱及健康导向缺位等问题, 提出“师生共建内容—专业理论深化—健康观念培育”三位一体的教学改革路径。通过重构课程内容体系、创新教学方法、融入健康教育, 实现知识传授与价值引领的有机统一。

关键词: 酒文化; 跨学科选修课; 教学改革; 酗酒危害

0 引言

跨学科交叉选修课是当代高等教育体系的重要组成部分, 旨在拓宽学生知识视野、夯实专业基础并提升综合实践能力。这类课程有助于学生突破学科壁垒, 激发创新思维, 培养多学科交叉研究和跨界思维能力。近年来, 国内外研究型大学普遍重视交叉学科的学术探索与课程建设, 推动课程体系向复合化、融合化方向发展^[1]。

在政策层面, 国家多项文件为交叉选修课的设置与优化提供了明确指引。《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020年)》明确提出“优化学科专业结构, 促进多学科交叉和融合”^[2]; 教育部《普通高等学校健康教育指导纲要》也强调应加强包括酗酒危害在内的物质滥用防范教育^[3]。这些政策既为《酒文化与品鉴》课程的开设提供了依据, 也为其融入健康饮酒教育内容指明了方向。

《酒文化与品鉴》是一门融合人文、历史、科学及健康教育等元素的跨学科课程, 注重理论与实践结合。课程通过讲授、品鉴与研讨等多种形式, 帮助学生在了解酒文化的同时, 认识酗酒危害, 树立健康饮酒观念。作为面向全校各专业开放的选修课, 该课程内容广泛、部分知识点专业性强, 加之品鉴环节组织难度大、课时有限(仅16学时), 传统单一学科的教学模式难以满足学生多样化的学习需求。

针对上述问题, 本文结合课程特点与学生实际, 提出三项教学改革思路: 一是引入学生参与部分教学内容设计, 增强主动性; 二是在教学中系统融入专业知识讲解; 三是加强科普内容分享, 强化学科交叉与健康教育的融合。通过这些策略, 本课程力求实现趣味性、专业性和实用性的统一, 助力学生综合素质提升, 并丰富我校交叉选修课程体系建设。

1 师生共建教学内容, 满足学生学习偏好

随着教育理念从“填鸭式”教学向以学生为中心转变, 交叉学科选修课在教学供给侧面面临结构性矛盾。以《酒文化与品鉴》为例, 该课程作为典型的“新工科+新文科”融合型课程, 在建设中凸显出三重困境: 其一, 教材体系的学科壁垒与学习主体的认知错位。现有教材呈现二元割裂状态: 理工类教材如《传统白酒酿造技术》《蒸馏酒工艺学》《啤酒发酵技术》《葡萄酒科学: 原理与应用》等经典教材, 这些教材逻辑体系严密, 侧重酿造工艺、科学原理与技术方法。然而, 对于非理工科背景的学生, 其中涉及的数理化和生物学知识及前沿进展往往过于抽象, 理解难度较大。而《中国酒文化概论》、《酒与酒文化》等人文教材, 则偏重酒的历史渊源、文化礼仪、艺术表现等内容, 缺乏对科学原理的适度融入。其二, 课程容量的刚性约束与知识图谱的弹性扩张。在16学时的教学框架下, 课程需整合包括酒的品评、分类、酿造工艺等理工类知识, 也涉及酒的历史、酒具、酒器、相关文学艺术以及企业文化等人文社科内容。据测算, 完整覆盖知识点需至少42学时理论教学及16学时实践, 形成“压缩饼干”式的知识供给悖论。其三, 标准供给与个性需求的匹配失衡。在信息化与智能化教育背景下, 学生可通过中国大学MOOC、网易公开课等平台便捷获取优质课程资源, 部分网络课程在内容深度与广度上已超越传统课堂。这一趋势对高校教师提出更高要求, 仅依赖教材的“照本宣科”式教学已难以适应现实需要。尽管当前课堂普遍引入了互动问答、线上线下混合等多种教学形式, 但其讲授内容仍大多局限于教材范畴, 未能充分响应学生在数字环境下形成的多元化与高阶学习需求。这种以教材为中心的传统教学模式, 在专业课程中已显不足, 在注重交叉融合的选修课中, 其局限性更为突出。

针对上述问题,并围绕“酒文化与品鉴”课程的开设目标,本课程构建了“需求调研—主题共创—分层教学”的动态课程开发模式。具体实施路径如下:在开课前,依托学习通平台发布调查问卷,围绕“在酒文化与品鉴课程中最希望学习的内容”征集学生的兴趣点,以此作为教案设计的重要依据。调研结果显示多数学生对各类酒与酒具背后的文化故事、酒桌礼仪以及品鉴技巧表现出较高兴趣。据此调整教学权重,将课程内容设计侧重于上述三个方面,并将原定“酿造工艺”课时压缩50%,增设“酒具、酒器”“酒桌文化比较研究”等模块。例如,在讲授古井贡酒时,引入其特色酒具“举一翻三”,解析该酒具上圆下方的造型所蕴含的“天圆地方”传统哲学观念,并演示其使用方法——正置为一杯,倒置为两杯,底座翻转则为三杯,从而在具象化教学中融入文化阐释。在探讨酒桌文化环节,课程于课前通过学习通发布讨论主题“家乡的酒桌习俗”与“希望学习的酒桌礼仪”,鼓励学生分享地域文化经验。同时,结合学生反馈的重点,有针对性地讲解其关注的礼仪知识。近两年数据表明,邀请礼仪、敬酒规范与座次安排为学生关注度较高的内容。在讲解邀请礼仪时,课程强调时间安排的区分——午餐多为工作餐,晚餐则为正式宴请;明确正式宴请中以白酒为主,其他酒类通常不作为正式饮用选项;并对比中西方主人表达方式的差异,如中方主人常谦称“没有好酒好菜”,而西方主人则多强调“这是我最好的酒与菜肴”,以此增强学生的跨文化理解能力。

2 专业理论相伴,提升专业知识技能

在《酒文化与品鉴》这类交叉性公共选修课的教学实践中,普遍面临一项核心矛盾:如何在有限的教学课时中,既兼顾非专业学生的通识兴趣,又能传递系统、严谨的专业知识,从而避免课程陷入“浅层叙事”。当前课程建设过程中,主要暴露出以下两方面问题:其一,“有术无学”所导致的技能空心化现象。受限于课堂环境与教学条件限制,品鉴教学多通过视频和照片展示“看、闻、尝、咽”等步骤,学生虽能进行动作模仿,却难以理解其背后的科学机理。例如,学生知道葡萄酒开瓶后需倒入醒酒器,却不理解此过程通过酒液与氧气接触(氧化作用)来释放香气、软化单宁及驱散不良气味;能够感知单宁带来的涩感,却未能认识到这是酚类物质与口腔蛋白质结合所产生的触觉反应。此类缺乏理论支撑的技能训练,使学生仅“知其然”而“不知其所以然”,难以实现知识的有效迁移与能力拓展。其二,学

科壁垒造成的知识碎片化困境。教学内容中虽涉及典型白酒酿造工艺(如茅台)与葡萄酒产区等,但学生对于“酒”的认知仍呈现断裂状态。他们或许能识别葡萄酒的品种差异,却不理解其风味本质源于葡萄所含生化成分的不同;能够背诵中国白酒的十二大香型,却难以系统阐述酱香型与浓香型的本质区别;这种碎片化的知识结构,难以形成系统化的认知图谱,制约了学生专业素养的全面养成。

上述问题,很大程度上源于不同学科背景所带来的思维定式。因此,开设《酒文化与品鉴》类交叉课程,不仅旨在传授知识,更关键的是引导学生在跨学科学习中构建新型思维方式^[4]。本课程在设计中重点从以下两方面展开教学实践:一方面,以日常现象为切入点,巧妙融入理论知识。例如,在讲授黄酒时,首先设问“‘女儿红’属何种酒类?”以此引出黄酒及其历史文化背景。进而围绕“黄酒为何呈黄色?”等生活化问题展开,阐释黄酒在陈贮过程中氨基酸与糖类通过美拉德反应生成类黑精,从而使酒体色泽加深的生化机制。由此自然导入黄酒的酿造工艺与发酵原理等食品科学内容。另一方面,借助文化脉络升华理论认知。例如,在品鉴中国黄酒后,引导学生探讨其从“浊酒”至“清酒”的演变历程如何与历代过滤技术的进步相关联。同时,结合“青梅煮酒论英雄”等典故,进一步解析古代煮酒行为背后的科学原理:加热不仅促使酯类芳香物质充分释放,使酒香更浓郁、口感更醇厚,还可通过升温加速微量甲醇、醛类等有害物质的挥发,从而降低饮用风险。通过此类教学设计,帮助学生完成从感官体验,到科学理解,再到文化认知的完整认知闭环。

3 酗酒危害科普,树立健康饮酒观念

在青年群体中,由于青春期心理特点、社交压力及现实适应问题等多重因素交织,酗酒问题尤为突出^[5]。大学阶段的环境更在一定程度上加剧了这一趋势:一方面,集体住宿生活和同辈交往中频繁的聚会饮酒,容易因外部约束缺失与自我调控不足导致过量饮酒;另一方面,遭遇情感挫折等情绪应激事件时,不少学生倾向于借助酒精来应对,逐渐形成逃避现实的不良模式。因此,在《酒文化与品鉴》课程中,普及酗酒危害不仅是知识的传递,更是引导学生重构认知、调整行为的重要契机。然而,在讲授“酗酒危害”这一常见话题时,如何形象生动地呈现酗酒的危害,仍面临几方面挑战:首先,是认知壁垒与心理排斥的问题。直接使

用“酒精性脂肪肝”“ γ -氨基丁酸系统”等专业术语,容易将非医学背景的学生阻隔在理解之外。而单向灌输式的恐吓教学,例如展示病变器官图片,往往引发心理防御甚至逆反情绪,使学生感到课程“偏离品鉴主旨”,从而从内心抵触相关内容。其次,是理论与实践的脱节。如果教学内容仅停留在宏观的流行病学数据(如全球酗酒致死人数)和抽象理论,而未能联系学生的实际饮酒场景与文化背景,学生即便认同“酗酒有害”,却在面对“不喝不够朋友”的社交压力,难以将所学转化为行动,导致知行分离。第三,是课程主题的内在张力。课程前半部分引导学生欣赏酒的风味、工艺与文化魅力,后半段却强调酒精的危害,若转换生硬,容易引发学生的认知矛盾:“既然酒危害这么大,为什么还要品鉴?”若不能妥善处理这一价值冲突,健康教育的效果可能大打折扣,甚至影响课程整体的逻辑一致性。

基于此,在《酒文化与品鉴》课程教学中致力于从“翻译、嵌入、赋能”三个维度进行改革,将健康饮酒观念无缝植入学生的知识体系与行为模式中。改革路径一:构建“体验—认知”教学法,破解心理排斥。将晦涩的科学原理进行生活化类比。例如,讲解酒精对肝脏的危害作用时,可以比喻为“肝脏就像一块负责解毒的海绵,长期泡在酒精里,会吸满脂肪、变得肿胀、失去弹性,最终‘罢工’。讲解“ γ -氨基丁酸系统”时,将其比喻为“大脑的‘刹车系统’”。在我们饮酒时,酒精一开始会猛踩这个刹车,让你感觉放松、兴奋;但长期酗酒会让刹车片磨损失灵,一旦不喝酒,刹车就

没了,导致焦虑、手抖、失眠(戒断反应)。改革路径二:创设“情境—决策”训练,弥合知行鸿沟。根据课程前期所学酒桌礼仪,设计角色扮演活动,模拟商务宴请、朋友聚会等真实场景。让学生在具体情境中练习如何礼貌拒酒、如何倡导健康饮酒方式(如“我来为大家斟酒,慢慢品更有滋味”),将理论知识转化为可操作的社交技能。改革路径三:重塑“辩证—理性”课程观,调和价值冲突。将健康饮酒教育作为一条暗线,贯穿于整个课程。例如,在讲解葡萄酒单宁时,引申出适量单宁的抗氧化益处与过量酒精对口腔感受的破坏;在介绍中国酒礼时,强调“酌酒以三爵为礼”的古代智慧,阐明节制本身就是酒文化的高雅组成部分。

4 结语

《酒文化与品鉴》作为一门跨学科交叉选修课,立足于拓宽学生知识视野、融合人文与科学素养、培养健康饮酒观念的多重目标,通过“师生共建教学内容”“专业理论相伴”与“酗酒危害科普”三项教学策略,初步构建起兼具趣味性、专业性、实用性与教育性的课程体系。在教学实践中,课程以学生兴趣为导向,注重知识的生活化转化与情境化应用,既强化了文化传承与品鉴技能,也深化了对健康饮酒行为的理性认知。未来,本课程将继续优化内容设计与教学方法,进一步增强跨学科融合的深度与广度,提升课程的育人实效,为我校交叉选修课程体系的完善与学生综合素养的全面发展提供有益借鉴。

参考文献:

- [1] 王大中.建设研究型大学人才培养和教学体系创建世界一流大学[J].清华大学教育研究,2002(1):1-8.
- [2] 中华人民共和国教育部.国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020年)[EB/OL].http://www.moe.gov.cn/jyb_xwfb/s6052/moe_838/201008/t20100802_93704.html
- [3] 中华人民共和国教育部.教育部关于印发《普通高等学校健康教育指导纲要》的通知[EB/OL].http://www.moe.gov.cn/srcsite/A17/moe_943/moe_946/201707/t20170710_308998.html
- [4] 邓志姣,戴宏毅,彭刚,等.跨学科研究生选修课的教学改革与实践——以“量子物理”为例[J].高等教育研究学报,2019,42(04):105-110.
- [5] 崔骁.小组工作介入青年人酗酒问题的实务研究[D].甘肃政法大学,2022.

作者简介:杜洪振(1991.05—),男,汉族,安徽阜阳,安徽工程大学,研究生学历,讲师,肉制品加工及品质控制。

项目信息:安徽工程大学校级本科教学质量提升计划项目(2024szyzk18;2025wkc09;2025gzgxyth03)。