

道技相融培养非遗传承人才 赋能黄酒历史经典产业发展

——浙江工业职业技术学院黄酒非遗传承人才培养侧记

□葛扬瑛

在校生命楷模、胡泽楠分别获得2021年浙江省职业院校技能大赛高职组化学实验技术赛项一等奖、二等奖,2013届毕业生赵寅亮2016年获浙江省技术能手、2017年被授予浙江省金蓝领荣誉称号、2021年入选“浙江省青年工匠”,王世豪、田立峰、沈天昊、徐逸芳等一批毕业生已成长为一批黄酒头部企业的中流砥柱……浙江工业职业技术学院(以下简称浙工职院)黄酒学院培养出来的学生深受黄酒企业的欢迎,俨然成了全国黄酒非遗传承人才培养的“黄埔军校”。

近年来,浙工职院作为省内工科专业数最多、对应工业门类最全的高职院校,在专业群建设中紧紧围绕地方支柱性产业布局,以立德树人为根本任务,按照产教融

合、校企合作“一个核心抓手”,着力中高本贯通、政企行校融通“两个通”,实施对接区域经济社会发展“五大服务”,在培养高端专业技术技能人才的同时,与企业“同频共振”,推动学校与产业、地方共同发展。

黄酒学院的创建发展史正是贯穿学校办学理念缩影。为服务地方历史经典产业与文化发展的需要,在绍兴市政府与行业协会的大力支持下,浙工职院于2009年成立全国首家黄酒学院,开设黄酒酿造专业(2015年改名酿酒技术专业),立足中国最大规模黄酒产业基地绍兴,为我国黄酒行业培养黄酒酿造、装备管理、营销服务等一线高素质技术技能创新型人才。

历经13年办学探索与实践,黄酒学院逐步形成了依托我国黄酒头部企业合作的现代学徒制项目,形成了教师、技能

大师、工程师“三元”师资,学校场、企业场、社会场“三元”场所,学生、学徒、学员“三元”对象,践行“道技相融、育训一体、活态传承”的产教融合协同育人培养模式,为行业企业输送具有“社会责任、人文情怀、匠心精神、创新创业能力”的非遗传承人才。黄酒学院的人才培养和科研服务水平得到行业、社会肯定,先后获评中国酒业协会技能培训(鉴定)中心、教育部现代学徒制试点单位、全国高职院校非遗传承教学示范基地、教育部酿酒技术专业“双师型”教师培养基地等;专任教师获省部级科技进步奖3项,制定国家标准3项、行业与团体标准6项;承办全国性学术论坛9次,主办“中国黄酒技艺与人文大讲堂”;作为硕士研究生联合培养点,联合培养生物发酵与黄酒方向研究生10余名。



2017年12月28日,黄酒学院举办首届黄酒文化节,非物质文化遗产“绍兴黄酒酿制技艺”传承人鲁长华大师现场收徒,开展非遗传承教学。

政校行企共建黄酒学院,打造非遗传承人才培养“高地”

黄酒和啤酒、葡萄酒并称为世界三大古酒。黄酒是最古老的酒种且为中国所独有,绍兴黄酒在国内外久负盛名,酿制历史非常悠久,文字记载可追溯至春秋战国时期。经历数千年的传承,作为一种营养性酒种,绍兴黄酒不仅是一种物质,更是传承发展历史文化的重要载体,与当地民俗民风紧密相连,也是一种优秀传统文化的凝聚。

但由于绍兴黄酒酿造周期长、酿造用水及其他原料要求高、工艺复杂,传承人需要常年经验与技艺积累,其酿造技艺正面临着传承与保护的严峻现实。2006年5月,绍兴黄酒酿制技艺经国务院批准,被列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

时间回溯到2009年,此时距离绍兴黄酒酿制技艺列入国家首批非遗名录已过去3年,中国黄酒产业发展取得了长足的进步,但也面临着产品创新不够、市场拓展不广、产业发展不快和传承专业人才不足等问题。“产业要发展,人才是关键,人才是黄酒历史经典产业兴衰成败的核心因素。”浙工职院院长毛建卫教授

说,立足“千古历史、千年未来”新的发展阶段,紧扣黄酒产业“千亿产值、千亿市值”发展目标,深化产教融合、校企合作,政校行企联动补齐黄酒产业人才短板,以黄酒人才集聚裂变推动黄酒产业提能升级,全力打造“中国黄酒之都、世界美酒产区”,擦亮中国黄酒文化“金名片”。

黄酒学院创始院长、黄酒技艺与文化研究院院长胡晋信教授回忆,长期以来,绍兴黄酒酿制技艺传承几乎靠一代又一代酿酒技师的口传心授,但随着黄酒产能的提升、大健康时代的到来,随之而来的是人才的短缺,而在当时我国高校还没有设置黄酒酿造专业,传统酿造行业师徒传授的培养模式已经不能满足行业发展需求,黄酒企业对既有理论知识又具备实践操作能力的应用型人才需求十分迫切。

于是,在市场和时代的呼唤下,浙工职院与中国绍兴黄酒集团(浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司)、会稽山绍兴酒股份有限公司、浙江塔牌绍兴酒有限公司合作创建了当时国内高校唯一一所黄酒学院,2010年9月,

第一次面向普高、中职毕业生招生。

汲取门前鉴湖水,酿得绍兴酒里香。从此,讲究师徒传承的绍兴黄酒酿制技艺,便有了“学院派”,推进着这项古老技艺的传承与发展,给黄酒产业的发展带来新契机。

中国酿酒大师潘兴祥是浙江塔牌绍兴酒有限公司技术副总经理,17岁入行,如今已是国家非遗绍兴黄酒酿制技艺省级代表性传承人,他见证了绍兴黄酒酿制技艺从师徒传承到“学院派”教学培养。“长期以来,大多数的黄酒企业中年老职工多、年轻职工少,面临着酿制人才青黄不接的窘境。”潘兴祥说,传统师徒传承模式下酿酒师的培养是依靠口口相传的抽象经验,那么“学院派”的教学使绍兴黄酒酿制技艺更具规模、更趋优化、更为精准、更易传承。

发展至今,学院已设有酿酒技术专业、食品营养与检测技术(食品检测检验技术)专业,培养毕业生755名,并设有黄酒技艺与文化研究院。

“大师引领、生产实训”, 非遗活态化教学近在眼前

黄酒学院建有黄酒酿制“生产工坊”,经过“工坊”门口,一股浓郁的黄酒香味就扑面而来。筛米、浸米、蒸饭、摊冷……每年从11月开始,黄酒学院酿酒技术专业的学生就会在“工坊”里,一步步跟着酿酒大师和专业课教师学习黄酒酿制技术。

这是黄酒学院建设的集黄酒生产、品评、微生物、发酵、仪器分析、科研服务、生产中试、文化创意于一体的多功能、全方位实训基地,生产车间面积达2000平方米,设备总投入1700余万元,拥有一批国内外大型先进仪器设备,建成全国高校校内规模最大、功能最全的黄酒酿造中试生产线,包括传统黄酒生产线、自动化黄酒生产线、麦曲制备生产线、酒糟蒸馏生产线、黄酒花雕制备生产线、灌装生产线等,满足了黄酒人才培养、教师科研及企业培训等要求。

校内建有的国家级公共实训基地为黄酒学院提供了黄酒真实生产实训线,合作的头部企业还为其开放全国最大的黄酒生产基地、国家黄酒工程技术研究中心、中国黄酒博物馆等平台,共享非遗活态化的高水平教学实训硬件和场所,确保学生、学徒、学员培养质量。

与此同时,黄酒学院打造国家级和省级代表性非遗传承人、大国工匠、国家级技能大师等领衔的专兼结合“双师型”高水平教学科研团队,邀请非遗传承人、技能大师和酿酒大师建立大师工作室,参与开发教学资源、承担教学任务和帮扶学生成长为非遗传承人才。楼梦璐是黄酒学院酿酒技术专业的大二学生,从上学期开始,在酿酒大师陈宝良的指导下,亲身参与了黄酒酿制的全过程。“从浸米开始,陈大师每个步骤都仔仔细细地教我们,酿制过程中有一个环节出错了,差点毁了一坛子酒,但在陈大师的指导下,化腐朽为神奇,最终酿制成功。”楼梦璐说,在校园里酿制黄酒,这让自己对黄酒酿制更加感兴趣了,也更坚定了自己未来从事黄酒行业的信心。

2021届毕业生傅建裕对此体会更深,已经毕业一年的他,如今正在黄酒企业从事黄酒生产酿造工作。“课堂与基地之间交替学习,不仅帮助自己更快了解黄酒行业,入职后更能尽早深入掌握黄酒酿造的各项专业技术。”傅建裕说,就拿做麦曲来讲,它对温度、湿度十分敏感,每一年的气候状况都不同,需要根据当下的情况及时对温度、湿度进行调整,十分考验酿酒师,这一靠师傅教、二靠自己悟,学校学过的知识和实践体验能够帮助自己更快理解并掌握其中的规律。

“培养一名优秀的酿酒师并不是一件容易事,将一名高中学历的学徒培养成为优秀的酿酒师可能需要十年,而经过院校培养出来的学生来企业当学徒,结合在职培养,培养的时间则可能缩短到5年。”潘兴祥说,企业非常欢迎这样的毕业生,希望学校能够培养出更多的学生。

近年来,黄酒学院酿酒技术专业历届毕业生职业资格证书获得率均在98%以上,就业率均达100%,校企合作、产教融合培养了区域内85%的非遗传承人。

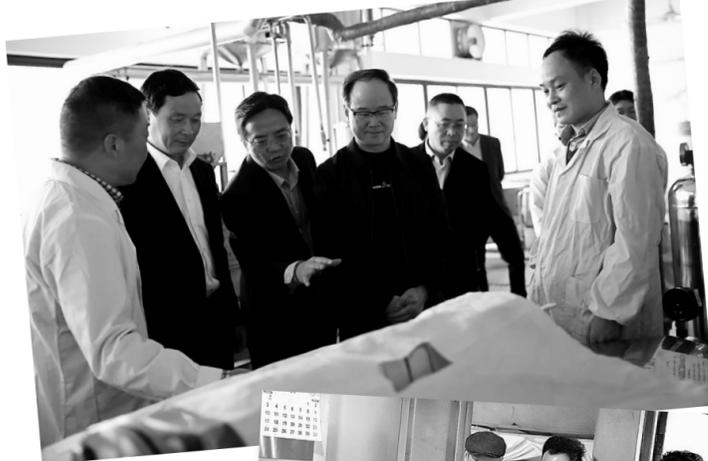
“道技相融、育训一体”, 打通非遗传承人才成长发展通道

“如何将黄酒非遗传承教育有机融入高职教育体系,使黄酒非遗世代相传,是时代提出的重大课题。”毛建卫说,而这一课题又面临着三大主要问题:一是黄酒非遗传承人才培养中技艺传授与文化传播一体化推进欠缺;二是学历培养与职业培训一体化设计缺乏;三是产教融合促进“三教”一体化改革滞后。

为此,黄酒学院开出了三剂“良方”。一是“道技相融、守正创新”全方面融合,全面提升传承人社会责任、匠心精神、人文情怀、创新创业能力的培养。黄酒学院把国家非遗绍兴黄酒酿制技艺蕴含的“道”融入教学过程中,构建了以“4种精神+12个核心观念”为基本内涵的“黄酒之道”课程体系,编制了“黄酒之道”融入的课程标准,精选了“道技融合”的教学内容和合编教材;把职业教育树人之“道”与非遗之“道”融合创新,以课程思政形式拓展了“道”的内涵;探索实践“非遗+文创”“非遗+数字”,进行教学项目研发、工艺创新、专业拓展等,提升传承人创新能力,赋予非遗创新发展的科学性和时代性。

二是“育训并举、终身成长”全过程推进,全面打通黄酒非遗传承人才成长发展通道。开展“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”的现代学徒制人才培养试点,实施“三元”对象(学生+学徒+学员)和“三元”场所(学校场+工作场+社会场)全过程工学结合培养,将学习内容融入实际运用场景,实施课程项目与企业项目对接、教学过程与生产过程对接、学生作品与企业产品对接等。打破在校学历教育与在职职业培训之间的“藩篱”,坚持学历教育与职业培训一体化培养。建立与学历教育衔接的高级工、技师、高级技师、工程师、大师的职业技能培训体系,搭建非遗传承人全职业周期成长发展阶梯,助推非遗人才终身成长。“学生、学徒、学员在课堂与基地之间交替学习,实现了原汁原味的活态传承。”黄酒学院院长祝良荣教授说。

三是“产教融合、‘三教’并进”全方位推动,全面提高教育教学质量。政校行企联合成立黄酒产业产教融合联盟,由40余家单位组成理事会,形成联盟各方产教要素双向转化纽带,校企合作组建“三元”师资(大师+教师+工程师),由大国工匠、国家级非遗传承人、国家级技能大师、中国酿酒大师领衔,国家级资深评委、中国酒业协会黄酒技术委员会委员、国家级料酒评委、国家一级酿酒师、国家一级品酒师、教授、博士等校企合作专兼结合的师资队伍组成全员参与授课及实训,共同制定人才培养方案、职业技能认证标准,共建实验实训室,在合作企业建立“教师和学生流动站”;校企合作共同编写出版全国首套且唯一的酿酒技术专业(黄酒类)教材,填补国内高校黄酒专业全套教材的空白,编写黄酒的《酿酒师》《品酒师》等系列培训教材;共同开发“黄酒技艺”“黄酒文化”非遗教学资源库,建设了一批优质数字资源。开放全国高职院校非遗传承教学示范基地、中国酒业协会黄酒职业技能培训中心等6个省部级以上教学平台,以及国家黄酒工程技术研究中心等3个省部级以上科研平台,把优质教学资源和优质技术创新资源转化为人才培养优势。联盟内的应用型本科院校又能提供学生(学员)生物工程专业和硕士研究生升学通道,与联盟内的中专学校酿酒专业开展了“3+2”一体化人才培养,有效建立了黄酒非遗传承人“中高本硕”育人体系。“产教融合促进教师、教学、教材一体化改革,才能使我们的人才培养遵循‘传承人长周期成长规律’‘黄酒酿制时令节气规律’和‘传承人认定标准规律’。”祝良荣说。



2022年3月15日,绍兴市人民政府原副市长、绍兴市黄酒行业协会会长徐明光一行莅临学校考察指导,参观黄酒酿造实训基地。

2022年4月16日,浙工职院院长毛建卫带队拜访“绍兴黄酒酿制技艺”唯一的国家级非遗代表性传承人王阿牛大师。



技术技能创新积累与服务,助力黄酒产业高质量发展

花雕属于黄酒包装形式的一种,存放黄酒的陶瓷罐上雕有龙凤、花草、鱼鸟等,这样的酒坛子具有一定的艺术价值。“当前,花雕酒坛只能依靠花雕工艺师人工雕刻,一般一个酒坛子的制作周期就需耗时一个月,生产效率低、回报率更低。”黄酒学院教师葛松涛说。

为此,葛松涛和团队一起自主研发花雕酒坛机器制作的工艺,开发了“一种黄酒坛雕刻工艺方法”的发明专利技术。“这项发明专利转化后,花雕工艺师只需设计酒坛子的样式,生产制作的工作完全可以交给机器。”

一直以来,黄酒学院以大力开发科研成果服务社会,助力地方产业高质量发展为己任。校企合作、产教融合共同组成的团队成员共获得省部级以上教研成果20余项,其中国家技术发明奖二等奖1项;授权专利100余件,其中发明专利30余件;参与制定国家标准5项、行业标准6项。

2013年以前,国内高校黄酒专业职业教育教材处于空白状态,为填补这一空缺,黄酒学院联合头部企业共同编写黄酒酿造技术专业系列教材。“黄酒企业的酿酒师具有丰富的实践经验,但相对缺乏理论知识,而学院的专任教师专业理论知识过硬,能够做好‘翻译’工作。”黄酒学院副院长寿泉洪说。

就这样,在校企合作下,团队主编并出版了全国首套高等职业教育酿酒技术专业(黄酒类)教材,累计出版、发行4万余册,被国内各院校和行业企业应用于课程教学和职业培训。团队还为中国酒业协会编写了黄酒酿酒师、黄酒品酒师培训教材,为浙江省职业技能鉴定中心编写了黄酒酿造高级技师职业资格鉴定题库,为绍兴市职业技能鉴定中心编写了黄酒酿造工技师、中级工和高级工的职业资格鉴定题库。

作为全国酒业协会黄酒职业技能鉴定中心,黄酒学院承担了全国黄酒相关行业企业培训和鉴定工作。截至目前,为全国147家黄酒相关行业企业培训和鉴定了黄酒酿制技艺、黄酒品评等人才20余万人次。

进入新时代以来,我国首次提出将非物质文化遗产内容融入国民教育体系,要求开设非物质文化遗产保护的相关专业和课程。职业教育前途广阔、大有可为,时代赋予了浙工职院黄酒学院新的使命:以更高远的历史站位、更宽广的国际视野、更深邃的战略眼光,抢抓机遇、超前布局,打开黄酒非遗传承人才培养新格局,培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠,为浙江共同富裕示范区建设贡献高职教育力量。



2016年10月15日,黄酒学院教师葛松涛在黄酒综合大实训课上,组织学生在制曲车间进行机械麦曲的生产实践教学。