

劳动教育课程体系构建与实施路径研究 ——以黄酒非遗传承人才培养为例

吕临征, 于双喜

浙江工业职业技术学院, 浙江 绍兴 312000

DOI: 10.61369/ETR.2025460044

摘要 : 本文聚焦于以黄酒非遗传承人才培养为目标的劳动教育课程体系构建与实施路径。通过深入分析黄酒非遗传承的特点与需求, 阐述了劳动教育在其中的重要性, 并详细探讨了课程体系的构建原则、内容框架以及具体的实施策略, 旨在为培养兼具劳动技能与文化传承意识的黄酒非遗传承人才提供理论依据与实践参考, 同时也为其他非遗领域的劳动教育课程开发提供有益借鉴。

关键词 : 高职院校; 劳动教育; 黄酒酿造; 非遗人才培养

Research on the Construction and Implementation Path of Labor Education Curriculum System: Taking the Cultivation of Talents for the Inheritance of Traditional Huangjiu as an Example

Lv Linzheng, Yu Shuangxi

Zhejiang Institute of Industry and Technology, Shaoxing, Zhejiang 312000

Abstract : This paper focuses on the construction and implementation path of a labor education curriculum system aimed at cultivating talents for the inheritance of traditional Huangjiu. By conducting an in-depth analysis of the characteristics and requirements of Huangjiu inheritance, it highlights the importance of labor education in this context and thoroughly discusses the principles for constructing the curriculum system, its content framework, and specific implementation strategies. The study aims to provide a theoretical basis and practical reference for cultivating Huangjiu inheritance talents who possess both labor skills and cultural heritage awareness, while also offering useful insights for the development of labor education curricula in other intangible cultural heritage fields.

Keywords : vocational colleges; labor education; Huangjiu brewing; cultivation of intangible cultural heritage talents

引言

非物质文化遗产是人类文明的瑰宝, 黄酒非遗作为我国传统酿造技艺的杰出代表, 承载着深厚的历史文化内涵与独特的工艺价值。然而, 随着现代工业的快速发展和社会生活方式的变迁, 黄酒非遗面临着传承人才短缺、技艺传承困难等严峻挑战。劳动教育作为培养全面发展人才的重要途径, 与黄酒非遗传承相结合具有重要的现实意义。通过构建科学合理的劳动教育课程体系并有效实施, 可以让学生在劳动实践中深入了解黄酒非遗的精髓, 掌握酿造技艺, 传承文化基因, 为黄酒非遗的可持续发展注入新的活力。

一、劳动教育在黄酒非遗传承中的重要性

(一) 增强文化认同感

劳动教育使学生亲身参与黄酒酿造过程, 感受其悠久的历史、独特的工艺流程以及蕴含的民俗文化。在劳动实践中, 学生能够触摸到祖先传承下来的智慧结晶, 从而增强对黄酒非遗文化的认同感和归属感, 激发主动传承的内在动力。

(二) 培养实践技能

黄酒酿造是一门实践性很强的技艺, 劳动教育为学生提供了

直接接触和学习酿造工艺的平台。从原料选择、制曲、发酵到成品酒的调配, 学生在各个环节的劳动操作中, 能够逐步掌握精湛的酿造技能, 为成为合格的黄酒非遗传承人才奠定坚实的实践基础。

(三) 塑造劳动精神

劳动教育强调辛勤付出、耐心专注、精益求精等劳动精神的培养。在黄酒非遗传承的劳动实践中, 学生需要长时间投入精力, 面对复杂的工艺环节和可能出现的失败, 通过不断努力和坚持, 塑造坚韧不拔的劳动精神品质, 这对于他们在未来的传承工

作中克服困难、持续创新具有重要意义。

（四）促进就业创业

随着文化产业的兴起和消费市场对传统手工产品的青睐，掌握黄酒非遗酿造技能的人才在就业创业方面具有广阔的前景。劳动教育培养出的黄酒非遗传承人才，可以进入黄酒生产企业、文化旅游机构等单位工作，也可以自主创业，开展黄酒文化体验活动、特色产品开发等业务，为地方经济发展做出贡献。

二、黄酒非遗传承劳动教育课程体系构建原则

（一）文化传承与技能培养并重原则

课程体系既要注重黄酒非遗文化内涵的挖掘与传承，通过文化讲座、历史故事讲述、民俗活动体验等方式，让学生深入了解黄酒在我国文化中的地位和意义；又要强化酿造技能的系统培训，从基础理论到实际操作，逐步提升学生的技能水平，使学生成为既懂文化又精技艺的复合型人才。

（二）理论与实践相结合原则

构建理论教学与实践教学相互融合的课程体系。理论课程涵盖黄酒酿造的生物学原理、化学变化过程、历史文化背景等知识，为实践操作提供科学依据；实践课程则让学生在真实的酿造环境中，亲身体验各个工艺环节，将理论知识转化为实际技能，同时在实践中发现问题、思考问题，进一步深化对理论知识的理解。

（三）个性化与系统性相统一原则

考虑学生的个体差异和学习需求，设置具有一定灵活性的课程内容和教学方式。例如，对于有一定基础或兴趣浓厚的学生，可以提供进阶式的学习项目和研究课题；同时，课程体系要具有系统性，从入门到精通，按照黄酒酿造的工艺流程和文化传承的逻辑顺序，构建完整的课程链条，确保学生全面、系统地掌握黄酒非遗传承所需的知识和技能。

（四）学校教育与社会资源整合原则

充分发挥学校在教育教学方面的专业优势，同时积极整合社会资源。与黄酒生产企业、非遗保护机构、文化研究单位等建立合作关系，邀请行业专家、非遗传承人走进校园开展讲座、指导实践；组织学生到企业生产一线参观学习、实习实训，拓宽学生的视野，让学生接触到行业的前沿动态和真实的市场需求，提高学生的综合素质和适应能力^[1]。

三、黄酒非遗传承劳动教育课程体系内容框架

高职劳动教育课程体系以系统化设计为核心，形成“文化认知—技艺传承—创新实践”三位一体的课程框架。将劳动教育必修课（1学分，16课时）与实践课程深度融合，通过理论教育强化劳动精神、工匠精神与安全意识，依托顶岗实习、专业实训、值周劳动（大一集中1周/20课时）、公益服务等多元实践载体，促进学生在企业生产、社会服务与日常生活中形成科学的劳动观^[2]。课程建设注重跨学科融合，将劳动教育有机嵌入思政课、专业课

及心理课，同步构建黄酒特色课程群，涵盖基础文化（黄酒历史、酿造技艺）、专业理论（发酵原理、质量控制）、实践操作（制曲工艺、酿造流程、包装营销）及创新拓展（文化创意产品开发、健康研究）四大模块，通过理论与实践联动培养学生专业技能与创新思维，既强化传统酿造技艺传承，又融入现代设计理念与健康研究，推动黄酒文化的创造性转化与产业多元化发展。

四、黄酒非遗传承劳动教育课程体系实施路径

（一）体系筑基：劳动教育内容的内涵式拓展

立足高职院校“技术技能型人才”培养定位，以黄酒非遗技艺传承为核心，构建“工匠精神+岗位技能+文化创新”三位一体的劳动教育体系。

开设非遗技艺标准化课程，对接黄酒酿造工国家职业技能标准，开发《黄酒非遗技艺实训》《黄酒品评技术》等模块化课程，融入“1+X”证书制度，实现“课证融通”。实现文化传承阶梯化培养，按年级分层设计实践内容，一年级基础技能（浸米、开耙）、二年级综合实训（勾调、质检）、三年级创新实践（工艺改良、非遗IP设计），形成“识岗—跟岗—顶岗”能力进阶。同时增设《黄酒智能化酿造技术》《非遗数字化保护》等课程，融入物联网监控、大数据分析等现代技术，培养“传统工艺+现代技术”复合型人才。嵌入“非遗工匠伦理”教育，通过大师访谈、企业案例解析，培养学生“精益求精、守正创新”的职业价值观。

（二）模式革新：劳动教育路径的多元化重构

构建“工学交替、虚实结合、双元共育”的特色育人模式，强化产教融合实践路径。

通过场景化教学升级，在校内建设“校中厂”——黄酒非遗技艺传承中心，配备标准化发酵车间、品控实验室、文化展厅，实现“教室即车间、作品即产品”。同时开发黄酒酿造VR实训系统，模拟酒醅温度调控、菌群代谢监测等复杂场景，解决传统实训中“看不见、摸不着、难重复”的痛点。校企协同育人深化，通过现代学徒制试点，与古越龙山、会稽山等龙头企业共建“非遗传承学徒班”，实行“双导师制”（企业工匠+学校教师），制定个性化培养方案^[3]。联合文旅企业开发“非遗研学工坊”，学生担任黄酒文化讲解员、技艺体验导师，服务地方文旅产业；成立“非遗创客团队”，通过电商直播、短视频创作推广黄酒文化，实现“技艺传承+创新创业”双向赋能。

（三）生态赋能：劳动教育场域的精准化营造

构建“校—企—行—社”四维联动的场域生态，打造黄酒非遗传承育人共同体。

建设“黄酒非遗产业学院”，整合酿酒技术、旅游管理、艺术设计等专业资源，形成跨专业协同育人平台；设立“非遗大师工作站”，聘请国家级非遗传承人驻校授课，建立“大师示范—教师导学—学生实操”三级传习机制^[4-5]。在黄酒企业设立“流动课堂”，将《黄酒市场营销》《非遗品牌策划》等课程教学嵌入企业真实工作场景；参与“黄酒开耙节”“封坛大典”等民俗活动策

划，学生在节庆布置、非遗展演中提升文化传播能力。

（四）多维协同：劳动教育载体的立体化构建

以“政行校企”协同机制为纽带，构建多元主体参与的劳动教育支持体系。

对接黄酒产业链岗位需求，开发“基础通识类—专业核心类—跨界拓展类”三级课程群，如《黄酒文化导论》（通识）、《智能酿造设备操作》（核心）、《非遗文创产品开发》（拓展）^[6-8]；实施“双线并行”教学组织，理论课采用活页式教材、工作手册式教材，实践课采用“企业工单”“项目任务书”等形式。

五、结论

通过构建以黄酒非遗传承人才培养为目标的劳动教育课程体系并探索有效的实施路径，能够将劳动教育与黄酒非遗传承有机结合，培养出一批既具备扎实的劳动技能，又拥有深厚文化底蕴和创新精神的黄酒非遗传承人才^[9-10]。这不仅有助于黄酒非遗的保护与传承，推动黄酒产业的创新发展，还为其他非遗领域的劳动教育课程体系构建提供了有益的借鉴和参考。在未来的实践中，需要不断优化课程体系，完善实施路径，加强学校、企业、社会等各方的协同合作，为非遗传承人才培养创造更加良好的环境和条件，让非物质文化遗产在新时代焕发出新的生机与活力。

参考文献

- [1] 杨璐，王毅琳. 劳动教育赋能大学生责任感与社会适应能力的政策建议 [J]. 北京教育（高教），2025，(08): 74-6.
- [2] 王军利，毕若旭，贾明皓，et al. 多地高校大学生积极参加劳动教育实践 [N]. 2025-08-16.
- [3] 涂伟，陈菲，杨文涓，et al. 产教融合视域下高职院校劳动教育课程体系重构与实践探索 [J]. 现代职业教育，2025，(22): 177-80.
- [4] 李丹. 新时代劳动教育项目化课程体系的构建路径 [J]. 时代人物，2022(11).
- [5] 宋嵩，李楠，张茜. 高等教育高质量劳动教育课程体系建设路径研究 [J]. 时代人物，2024(11):0263-0265.
- [6] 李柳，李露苗. 劳动教育在中职学校课程体系中的融入路径研究 [J]. 品位·经典，2023(12):148-150.
- [7] 王玉梅. 新时代劳动教育课程体系构建 [J]. 电脑乐园，2022(003):000.
- [8] 唐烨伟 [1]; 陆淑婉 [1]; 赵一婷 [1]; 庞敬文 [1]; 钟绍春 [2]. 跨界融合视域下劳动教育课程体系研究——内涵，路径与模型构建 [J]. 中国电化教育，2021(5).
- [9] 姚晴. 高职院校劳动教育与专业教育相结合的课程体系建设路径研究 [J]. 湖南教育（C 版），2023(3):70-72.
- [10] 曹梦婷，吴怡珂，骆晓茹，等. 新发展阶段师范生劳动教育课程体系构建研究 [J]. 女报，2024(11):0160-0162.