上海建桥学院课程教学进度计划表

**一、基本信息**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 课程代码 | 0010074 | 课程名称 | 酒文化 |
| 课程学分 | 2 | 总学时 | 32 |
| 授课教师 | 汤炯君 | 教师邮箱 | 10098@gench.edu.cn |
| 上课班级 | 空乘18-1.2.3 | 上课教室 | 中国大学MOOC在线授课 |
| 答疑时间 | 每周3晚上7:30-8:00 | | |
| 主要教材 | WSET一级教程 | | |
| 参考资料 | 《世界葡萄酒地图》，作者:[英]休 [约翰逊](http://search.dangdang.com/?key2=%D4%BC%BA%B2%D1%B7&medium=01&category_path=01.00.00.00.00.00) [英][杰西斯](http://search.dangdang.com/?key2=%BD%DC%CE%F7%CB%B9&medium=01&category_path=01.00.00.00.00.00) [罗宾逊](http://search.dangdang.com/?key2=%C2%DE%B1%F6%D1%B7&medium=01&category_path=01.00.00.00.00.00) 出版社:[中信出版社](http://search.dangdang.com/?key3=%D6%D0%D0%C5%B3%F6%B0%E6%C9%E7&medium=01&category_path=01.00.00.00.00.00)出版时间:2014年09月 | | |

**二、课程教学进度**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 周次 | 教学内容 | 教学方式 | 作业 |
| 1 | 第一章 葡萄酒概览 | 讲课 | 单元测试 |
| 2 | 第二章 葡萄酒的核心内在 | 讲课 | 单元作业 |
| 3 | 第三章 法国葡萄酒酒庄 | 讲课 | 单元测试 |
| 4 | 第四章 葡萄酒的种植与酿造 | 讲课 | 单元测试 |
| 5 | 第五章 餐桌上的葡萄酒 | 讲课 | 单元测试 |
| 6 | 第六章 葡萄酒的保存与其他品种 | 讲课 | 单元作业 |
| 7 | 第七章 实训（一） | 现场演示、操作 | 讨论 |
| 8 | 第八章 实训（二） | 现场演示、操作 | 讨论 |

**三、评价方式以及在总评成绩中的比例**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 总评构成（1+X） | 评价方式 | 占比 |
| 1 | 单元作业 | 40% |
| X1 | 单元测验 | 40% |
| X2 | 笔记 | 10% |
| X3 | 考勤 | 10% |

备注：

教学内容不宜简单地填写第几章、第几节，应就教学内容本身做简单明了的概括；

教学方式为讲课、实验、讨论课、习题课、参观、边讲边练、汇报、考核等；

评价方式为期末考试“1”及过程考核“X”，其中“1”为教学大纲中规定的形式；“X”可由任课教师或课程组自行确定（同一门课程多位教师任课的须由课程组统一X的方式及比例）。包括纸笔测验、课堂展示、阶段论文、调查（分析）报告、综合报告、读书笔记、小实验、小制作、小程序、小设计等，在表中相应的位置填入“1”和“X”的方式及成绩占比。

任课教师：汤炯君 系主任审核：孙梅 日期：2020年3月7日