《 酒文化 》课程教学大纲

一、课程基本信息

) H 10 67 16	酒文化						
课程名称	Wine Culture						
课程代码	0010074	课程学	≦分 2.		2.0		
课程学时	32 学时	理论学时	16	实践	线学时	16	
开课学院	职业技术学院	适用专业与年级		空	乘专业二	年级	
课程类别与性质	专业选修课	考核方	式		考查		
选用教材	《葡萄酒基础知识教程》 9787562466420 』			. –	否为 程教材	否	
先修课程	无						
课程简介	目的:通过对葡萄酒起源、产地、产区、文化内涵、饮用习惯的讲解,使学生能够掌握葡萄酒文化的基础知识;了解酒的起源与发展、酒与文化的关系、酒与民俗等知识。理解如何品酒,调酒等知识。内容:掌握酒的分类、白酒、葡萄酒等知识。明确树立比较完整的酒与酒文化概念。如何品酒,如何健康饮酒,酒有哪些功用。调酒的用具,调制的基本方法。酒是如何分类的,世界著名的酒,我国知名酒,白酒如何酿造,如何品评。学习葡萄酒的外观、品种分类、等级、品酒技巧、菜肴搭配以及侍酒流程等葡萄酒的品鉴过程。预期成果:全面掌握识酒与品酒的方法。本课程打开眼界,增长知识,陶冶情操,提高感知鉴赏能力,为学生进一步在各专业深造和开拓提供活力。						
选课建议与学习 要求	本课程适合于大二文秘、物的专业。	空乘类在毕业	/后可能会	接触到	葡萄酒等	穿相关产	
大纲编写人	Zowe	(签名)	制/修订	时间	2023.	.12.6	
专业负责人		本分升	审定时	间			
学院负责人		(签名)	批准时	间			

二、课程目标

类型	序号	内容
知识目标	1	通过对葡萄酒起源、产地、产区、文化内涵、饮用习惯的讲解,使学生能够掌握葡萄酒文化的基础知识。
州以口 协	2	了解酒的起源与发展、酒与文化的关系、酒与民俗等知识。理解如何品酒,调酒等知识。
技能目标	3	如何品酒,如何健康饮酒,酒有哪些功用。 调酒的用具,调制的基本方法。
汉 彤 日协	4	学习葡萄酒的外观、品种分类、等级、品酒技巧、菜肴搭配以及侍酒流程等葡萄酒的品鉴过程。
素养目标 (含课程思 政目标)	5	专业知识与德育元素自然和谐,明确爱国、诚信、敬业、友爱的精神,建立符合社会主义道德要求的价值观

三、课程内容与教学设计

(一) 各教学单元预期学习成果与教学内容

第一章 葡萄酒的概览 (知道)

教学目标:

通过讲解,使学生掌握酒的定义和分类,了解葡萄酒的起源和传说及中外葡萄酒的发展状况。

教学内容:

了解开设本课程的意义,酒的分类,葡萄酒的起源和酒神传说,掌握葡萄酒的发展和葡萄酒文化。

教学重点:葡萄酒的发展概况和葡萄酒文化。 教学难点:葡萄酒的种类。

第二章 葡萄酒的定义、分类及作用 (理解)

教学目标:

通过本章的学习,使学生掌握葡萄酒的定义和分类,了解葡萄酒的营养价值和经济价值。

教学内容:

了解葡萄酒的定义,葡萄酒的分类和分级,酒瓶与酒标的识别;掌握葡萄酒的主要成分及作用。

教学重点: 葡萄酒的主要成分及作用。 教学难点: 掌握葡萄酒分类和分级。

第三章 酿酒葡萄品种 (知道)

教学目标:

通过本章的学习,掌握酿酒葡萄品种的分类,了解品种的选择及葡萄管理的重要 性。

教学内容:

了解主要酿酒葡萄品种介绍,葡萄园地点的选择和管理;理解影响葡萄生长的因素,葡萄果粒的构造和成分;掌握收获成熟度的确定及采摘。

教学重点: 酿酒葡萄品种的分类和葡萄园管理的重要性。 教学难点: 酿酒葡萄收获指标的确定。

第四章 葡萄酒酿造工艺 (理解)

教学目标:

通过本章的学习,掌握葡萄酒酿造工艺流程,了解不同类型葡萄酒的工艺,掌握家庭葡萄酒酿造工艺。

教学内容:

了解现代工业葡萄酒酿造工艺,发酵前的准备;理解红葡萄酒的酿造;白葡萄酒的酿造;香槟酒的酿造;掌握葡萄酒的贮存、后处理和包装;掌握家庭葡萄酒酿造工艺。

教学重点: 不同类型葡萄酒工艺。 教学难点: 不同类型葡萄酒工艺。

第五章 葡萄酒的品尝与欣赏 (综合)

教学目标:

通过本章的学习,掌握葡萄酒品饮前的准备及注意事项,如葡萄酒的开启,酒杯的选择及注意事项等。掌握葡萄酒的侍酒法:温酒、开瓶、换瓶、酒杯、礼仪、封瓶、配套用具;掌握葡萄酒的选购、葡萄酒的存放葡萄酒与美食的搭配。

教学内容:

了解葡萄酒品尝的基本知识,讲述品尝的定义、品酒的分类、品酒的要点、品酒的顺序、葡萄酒品尝的感官描述词汇;葡萄酒的侍酒法:温酒、开瓶、换瓶、酒杯、礼仪、封瓶、配套用具等。掌握葡萄酒的选购和餐饮搭配。掌握葡萄酒品评鉴赏,品饮前的准备,外观分析,香气分析,口感分析,白葡萄酒和红葡萄酒的品尝。

教学重点: 葡萄酒品评鉴赏。 教学难点: 葡萄酒品尝的感官描述。

第六章 中外葡萄酒的产区 (理解)

教学目标:

通过本章的学习,掌握产区的概念和中国主要葡萄酒产区,掌握国外葡萄酒庄园文化,国外葡萄酒的产区、名庄、名品。

教学内容:

理解和掌握产区的概念,中国主要葡萄酒产区,中国主要酿酒葡萄,中国主要酿酒葡萄产区。理解和掌握国外葡萄酒庄园文化,国外葡萄酒的产区、名庄、名品。 教学重点:中外葡萄酒的产区。教学难点:中外葡萄酒名庄、名品。

(二) 教学单元对课程目标的支撑关系

课程目标	1	2	3	4	5	
第一章 葡萄酒的 概览	√				√	
第二章 葡萄酒的 定义、分类及作 用	√	√			√	
第三章 酿酒葡萄品种		√	√		√	
第四章 葡萄酒酿 造工艺			√	√	√	
第五章 葡萄酒的 品尝与欣赏			√	√	√	
第六章 中外葡萄酒的产区			1	√	√	

(三)课程教学方法与学时分配

教学单元	 教与学方式	女坛子子	学时分配			
(1) 一	叙 子 子 八 八	考核方式	理论	实践	小计	
第一章 葡萄 酒的概览	讲授、讨论	考查	2	2	4	
第二章 葡萄 酒的定义、分 类及作用	讲授、讨论	考查	2	2	4	

第三章 酿酒 葡萄品种	讲授、讨论	考查	2	4	6
第四章 葡萄 酒酿造工艺	讲授、讨论	考查	1	4	5
第五章 葡萄 酒的品尝与欣 赏	讲授、讨论、品鉴	考查	1	6	7
第六章 中外 葡萄酒的产区	讲授、讨论、品鉴	考查	2	4	6
	10	22	32		

(四)课内实验项目与基本要求

序号	实验项目名称	目标要求与主要内容	实验 时数	实验 类型
1	工具开瓶葡萄酒	学习如何用工具开瓶葡萄酒	4	4
2	葡萄酒选购	学习如何选购合适的葡萄酒	2	4
3	红葡萄酒品鉴	针对各国红葡萄酒进行品鉴	4	4
4	白葡萄酒品鉴	针对各国白葡萄酒进行品鉴	4	4

实验类型: ①演示型 ②验证型 ③设计型 ④综合型

四、课程思政教学设计

学生们对世界葡萄酒文化有了新的认识,对这一学术问题进行了深入的思考; 同时,让学生们在学习过程中感受到了祖国的快速发展,夯实了"中国葡萄酒-中国模式-中国方案"为内涵的教学目标,对中华民族伟大复兴更加充满信心。

举例来讲,在学习中国葡萄酒在世界葡萄酒中的地位变迁时,老师们引导学生利用一些文献和数据分别进行横向与纵向比较来全面地学习中国长期的经济增长以及中国经济在世界经济所占份额的变迁历程。

通过纵向比较,老师们讲述了中国葡萄酒在世界葡萄酒所占份额的发展历程。让学生们通过学习,了解到在21世纪,中国葡萄酒份额占世界葡萄酒份额的比重曾达到14.6%,感受到了中国葡萄酒发展的辉煌。

五、课程考核

总评 上比 老按文式	课程目标						Д Н		
构成	Ди	考核 /月式	1	2	3	4	5		合计

X1	40%	个人作业	√	√				√	100
X2	30%	个人作业			√	√		√	100
Х3	30%	个人作业				√	√	√	100

六、其他需要说明的问题

无		