**【《酒文化）》】**

SJQU-QR-JW-033（A0）

**【Wine cultrue】**

一、基本信息

**课程代码：**【0010074】

**课程学分：**【2.0】

**面向专业：**【空乘专业】

**课程性质：**【专业基础课】◎

**开课院系：**【高职学院】

**使用教材：**

教材：【葡萄酒基础知识教程】作者:夏薇 出版社:重庆大学 出版时间:2012年09月

参考书目：

1《葡萄酒品鉴完全指南》作者:[法] 卡萨梅耶（Casamayor，P.）著，张昕译出版社:化学工业出版社出版时间:2014年10月

2《世界百大葡萄酒庄品游及评分大全》 作者:酒百合出版社:北京联合出版公司出版时间:2016年02月

3《世界葡萄酒全书》作者:〔美〕凯文•兹拉利 著，王臻　译出版社:南海出版公司出版时间:2012年08月

**课程网站网址：**

【<https://www.icourse163.org/>】

二、课程简介

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。 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，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。

三、选课建议

本课程适合于大二文秘、空乘类在毕业后可能会接触到葡萄酒等相关产物的专业。

四、课程与专业毕业要求的关联性

|  |  |
| --- | --- |
| **专业毕业要求** |  |
| LO1表达沟通：能够领会客户诉求，正确表达自己的观点，具有专业文档的撰写能力。 |  |
| LO2自主学习：学生能根据环境需要确定自己的学习目标，并主动地通过搜集信息、分析信息、讨论、实践、质疑、创造等方法来实现学习目标。 |  |
| LO3-1葡萄酒历史：让学生了解葡萄酒的起源与发展过程。 |  |
| LO3-2葡萄酒分级： 掌握法国葡萄酒协会对于国内葡萄酒的分级制度及标准界定。 | ● |
| LO3-3法国1855列级酒庄： 了解波尔多左岸梅多克子产区在1855年对于该地区葡萄酒酒庄的分级制度及标准。 |  |
| LO3-4葡萄酒酒标： 使学生掌握新世界、旧世界葡萄酒产国的酒标的区别以及如何快速的看懂理解酒标信息的含义。 | ● |
| LO3-5葡萄酒品鉴： 让学生尝试不同产国、产区和酒庄的不同种类的葡萄酒，目的让学生在感官上有一个对其区别的理解。 |  |
| LO4尽责抗压：遵守纪律、守信守责；具有耐挫折、抗压力的能力。 |  |
| LO5协同创新：与集体保持良好关系，积极参与其中，保持对葡萄酒发展的好奇心和探索精神，能够创新性解决问题。 | ● |
| LO6信息应用：发掘信息的价值，综合运用计算机网络相关的专业知识和技能，解决实际问题。 |  |
| LO7服务关爱：具有人人为我、我为人人的意识，乐于助人，愿意为他人和社会奉献力所能及的爱心。 |  |
| LO8国际视野：具有基本外语表达沟通能力，积极关注各个国家和地区葡萄酒发展新动向。 |  |

五、课程目标/课程预期学习成果（预期学习成果要可测量/能够证明）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程预期学习成果** | **教与学方式** | **评价方式** |
| 1 | LO3-2 | 课堂教学课外扩展阅读 | 理论提问分析报告 |
| 2 | LO3-4 | 课堂教学边讲边练点评 | 实验过程作业报告 |
| 3 | LO5 | 课堂教学课外扩展阅读 | 理论提问分析报告 |

六、课程内容

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。

七、自主学习

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **预计学生学习时数** | **检查方式** |
| 1 | 指定课外扩展阅读 | 课外读物阅读 | 4 | 读后感 |
| 2 | 课外阅读2 | 针对课堂作业要求阅读 | 4 | 课堂展示 |

八、课内实验名称及基本要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 实验序号 | 实验名称 | 主要内容 | 实验时数 | 实验类型 | 备注 |
| 1 | 工具开瓶葡萄酒 | 学习如何用工具开瓶葡萄酒 | 4 | 综合 |  |
| 2 | 红葡萄酒品鉴 | 针对各国红葡萄酒进行品鉴 | 4 | 综合 |  |
| 3 | 白葡萄酒品鉴 | 针对各国白葡萄酒进行品鉴 | 4 | 综合 |  |

九、评价方式与成绩

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 总评构成（1+X） | 评价方式 | 占比 |
| 1 | 在线测试（期终闭卷考） | 40% |
| X1 | 个人作业（個人項目報告） | 40% |
| X2 | 笔记 | 10% |
| X3 | 考勤 | 10% |

撰写：汤炯君 系主任审核：