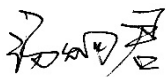



《 酒文化 》课程教学大纲

一、课程基本信息

| | | | | | |
|-----------|---|---------|--------|-----------|----|
| 课程名称 | 酒文化 | | | | |
| | Wine Culture | | | | |
| 课程代码 | 0010074 | 课程学分 | | 2.0 | |
| 课程学时 | 32 学时 | 理论学时 | 16 | 实践学时 | 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》作者：夏薇 ISBN：9787562466420 重庆大学出版社 | | | 是否为马工程教材 | 否 |
| 先修课程 | 无 | | | | |
| 课程简介 | <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> | | | | |
| 选课建议与学习要求 | 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。 | | | | |
| 大纲编写人 |  | (签名) | 制/修订时间 | 2023.12.6 | |
| 专业负责人 |  | | 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。 |
| | 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。 |
| | 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

| |
|--|
| <p>第一章 葡萄酒的概览（知道）</p> <p>教学目标：</p> <p>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。</p> <p>教学内容：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>第二章 葡萄酒的定义、分类及作用（理解）</p> <p>教学目标：</p> <p>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。</p> <p>教学内容：</p> <p>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。</p> |
|--|

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。

| |
|--|
| <p>第六章 中外葡萄酒的产区（理解）</p> <p>教学目标：</p> <p>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。</p> <p>教学内容：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> |
|--|

（二）教学单元对课程目标的支撑关系

| 课程目标 教学单元 | 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 | | | √ | √ | √ | |

（三）课程教学方法与学时分配

| 教学单元 | 教与学方式 | 考核方式 | 学时分配 | | |
|------------------|-------|------|------|----|----|
| | | | 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 |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|------|---|---|---|---|---|---|-----|
| X1 | 40% | 个人作业 | √ | √ | | | | √ | 100 |
| X2 | 30% | 个人作业 | | | √ | √ | | √ | 100 |
| X3 | 30% | 个人作业 | | | | √ | √ | √ | 100 |

六、其他需要说明的问题

无