

《葡萄与葡萄酒》课程教学大纲

课程基本信息 (Course Information)					
课程代码 (Course Code)	PL207	*学时 (Credit Hours)	32	*学分 (Credits)	2
*课程名称 (Course Name)	葡萄与葡萄酒				
	Vine and Wine				
课程性质 (Course Type)	专业类选修课 Optional Course				
授课对象 (Audience)	植物科学与技术专业本科生 Undergraduate Students in Department of Plant Science				
授课语言 (Language of Instruction)	中文 Chinese				
*开课院系 (School)	农业与生物学院 School of Agriculture and Biology				
先修课程 (Prerequisite)	植物学, 园艺学, 植物生理学 Botany, Horticulture, Plant Physiology				
授课教师 (Instructor)	张才喜 CAIXI ZHANG	课程网址 (Course Webpage)	None		
*课程简介	<p>《葡萄与葡萄酒文化》是一门面向植物科学系本科学生的专业选修课。本课程通过对葡萄起源, 历史和栽培技术, 葡萄酒酿造工艺学, 葡萄酒鉴评和品尝知识以及世界葡萄酒文化的介绍, 提高学生对葡萄和葡萄酒产业的认识, 掌握基本的栽培, 酿造、鉴评和品尝知识, 了解与葡萄酒产业和市场发展的技术进展。</p>				
*Course Description	<p>The course of 《Vine and Wine》 is an optional course for undergraduate students in the field of plant science. The course will introduce the history of vine and wine, the latest technology for cultivation and enology, tasting and culture in the world. The course will help the students understanding the importance of grape industry for the society and the application of multi-disciplines in viticulture and enology, even in the field of human being health.</p>				
课程目标与内容 (Course objectives and contents)					
*学习目标 (Learning Outcomes)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解葡萄与葡萄酒产业现状和社会经济发展的关系 (A3) 2. 了解鲜食和酿酒葡萄各自特点, 以及葡萄栽培与葡萄酒的生产工艺流程。(B4) 3. 通过课堂品鉴葡萄酒, 培养品尝葡萄酒的实践能力, 熟悉并领会葡萄酒文化和相关科学知识。(C3, D2, D3) 4. 通过读书报告、课堂讲述、参观和实习, 了解多学科交叉在葡萄和葡萄酒产业与科学研究中的重要作用, 培养宏观思考和分析解决问题的能力。(B4, C3) 				

	教学内容	学时	教学形式	作业及要求	基本要求	考查方式	对应课程目标	
*教学内容、进度安排及对应课程目标 (Class Schedule & Course Objectives)	葡萄酒历史	3	课堂教学	1.简述世界葡萄酒传播历史。	了解葡萄和葡萄酒发展历史,传播	提问,作业	学习目标1 学习目标3	
	葡萄生物学及对环境条件要求	3	课堂教学	1.比较酿酒和鲜食葡萄栽培措施异同。	了解葡萄生物学及风土形成	提问,作业,考试	学习目标2 学习目标4	
	葡萄酒和健康	3	课堂教学	1.综述葡萄酒的对健康影响。	了解葡萄构造、化学成分和保健功能	提问,课程报告,考试	学习目标3	
	葡萄品种与葡萄酒酿酒工艺	3	课堂教学	1.比较红、白葡萄酒和香槟的生产工艺。	熟悉葡萄品种及酿造工艺	提问,课程报告,考试	学习目标1 学习目标3	
	葡萄酒分类及化学特性	3	课堂教学	1.葡萄酒具体分类及特点。	了解葡萄的种类和化学特性	提问,课程报告,考试	学习目标1 学习目标3	
	葡萄酒的品鉴原理及技巧	3	课堂教学	1.如何品鉴葡萄酒?	了解品尝的生理学原理	提问,课程报告,	学习目标3 学习目标4	
	葡萄酒的新世界和旧世界	4	课堂教学	1.比较波尔多和勃艮第产区异同。	了解新旧葡萄酒世界的区别和特征	提问,课程报告,考试	学习目标1 学习目标3	
	鲜食和酿酒葡萄栽培新技术	3	讲授和参观实习	1.举例提高葡萄品质方法。	了解提高葡萄酒品质技术	课程报告,考试	学习目标1 学习目标3	
	中国葡萄酒	2	课堂教学	1.中国葡萄酒产区特点。	了解提高葡萄酒品质的新技术进展	提问,课程报告,考试	学习目标1 学习目标3	
	葡萄酒器具及贮藏	2	课堂教学	1.橡木桶与葡萄酒品质形成有哪些关系?	了解葡萄酒侍酒、及贮藏相关器具和要求	提问,课程报告,考试	学习目标1 学习目标3	
	葡萄酒文化	3	课堂教学	1.葡萄酒侍酒礼仪应当注意哪些?	了解酒标与艺术,配餐和礼仪	提问,课程报告,考试	学习目标1 学习目标2 学习目标3 学习目标4	
	*考核方式 (Grading)	课程成绩由读书报告(平时成绩)40%和期末考试(开卷)60%两部分组成。						
	*教材或参考资料 (Textbooks & Other Materials)	<ol style="list-style-type: none"> 《葡萄酒深度品鉴》李德美,中国轻工业出版社,2016,ISBN:9787501986873 《葡萄酒工艺学》李华,王华,袁春龙 科学出版社,2007,ISBN:9787030198624 《葡萄酒品尝学》李华,中国科学出版社,2006,ISBN:9787030169594 《设施葡萄栽培学》王世平,张才喜,上海科技出版社,2004,ISBN:9787544401890 						
其它 (More)	请自备酒杯等用具,线下课程品酒根据使用葡萄酒数量酌情收费。							
备注 (Notes)	建议因宗教、身体条件及其他原因不适合饮酒的同学不要选修该课程。选修该课程学生应适量健康饮酒,学校和任课教师不負責任何学生因过度饮酒引起的任何后果。							

备注说明:

1. 表格所有内容必须如实。

2. 课程简介字数为 300-500 字；课程大纲以表述清楚教学安排为宜，字数不限。