

## 《葡萄与葡萄酒》课程教学大纲（2020 版）

课程基本信息 (Course Information)					
课程代码 (Course Code)	HORT3421	*学时 (Credit Hours)	32	*学分 (Credits)	2
*课程名称 (Course Name)	(中文) 葡萄与葡萄酒 (英文) Vine and Wine				
课程类型 (Course Type)	专业选修课 Optional Course				
授课对象 (Target 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)	全中文 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	后续课程 (post)			
*课程负责人 (Instructor)	张才喜 CAIXI ZHANG	课程网址 (Course Webpage)	无 None		
*课程简介 (中文) (Description)	(中文 300-500 字, 含课程性质、主要教学内容、课程教学目标等) 《葡萄与葡萄酒》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。				
*课程简介 (英文) (Description)	(英文 300-500 字) 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.						
课程目标与内容 (Course objectives and contents)							
*课程目标 (Course Object)	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 进度安排 及对应课程 目标 (Class Schedule & Requireme nts & Course Objective s)	章节	教学内容 (要点)	学时	教学形式	作业及考核要求	课程思政融入点	对应课程目标
	第一章	葡萄酒历史	3	课堂教学	1. 简述世界葡萄酒传播历史。 课堂提问, 课后作业	张裕葡萄酒的诞生与现代中国葡萄酒。	1, 3
	第二章	葡萄生物学及对环境的条件要求	3	课堂教学	1. 比较酿酒和鲜食葡萄栽培措施异同。课堂提问, 课后作业	葡萄品质与逆境条件的关系。	2, 4
	第三章	葡萄酒和健康	3	课堂教学	1. 综述葡萄酒的对健康影响。课堂提问, 课后作业	健康生活与饮酒。	3
	第四章	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。课堂提问, 课后作业	葡萄酒的种类与适宜的酿造方式。	1, 3
	第五章	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。课堂提问, 课后作业	葡萄酒个性与其形成基础。	3, 4
	第六章	葡萄酒的品鉴原理及技巧	3	课堂教学	1. 如何品鉴葡萄酒? 课堂提问, 课后作业	品酒与吟味人生的异同。	1, 3
	第七章	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。课堂提问, 课后作业	葡萄酒的世界与世界秩序。	1, 3
第八章	鲜食和酿酒葡萄栽培新技术	3	讲授 参观 实习	1. 举例提高葡萄品质方法。课堂提问, 课后作业	中国与世界在鲜食葡萄与酿酒葡萄利用上的差	1, 3	

						异。	
	第九章	中国葡萄酒	2	课堂教学	1. 中国葡萄酒产区特点。课堂提问，课后作业	现代中国葡萄酒的崛起与民族自信。	1, 3
	第十章	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？课堂提问，课后作业	葡萄酒的贮存与品质关系	1, 3
	第十一章	葡萄酒文化	3	课堂教学	1. 葡萄酒侍酒礼仪应当注意哪些？课堂提问，课后作业	礼仪与人生道路的联系。	1, 2, 3, 4
	注 1：建议按照教学周周学时编排。 注 2：相应章节的课程思政融入点根据实际情况填写。						
*考核方式 (Grading)	课程成绩由平时作业 40 %和课程论文 60%两部分组成。						
*教材或参考资料 (Textbooks & Other Materials)	1. 《葡萄酒深度品鉴》李德美，中国轻工业出版社，2016， ISBN:9787501986873 2. 《葡萄酒工艺学》李华，王华，袁春龙 科学出版社，2007，ISBN:9787030198624 3. 《葡萄酒品尝学》李华，中国科学出版社，2006，ISBN:9787030169594 4. 《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，学校和任课教师不负任何学生因过度饮酒引起的任何后果。						

备注说明：

1. 带\*内容为必填项。
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。