

高职院校酒店管理与数字化运营专业《葡萄酒文化与品鉴》课程教学探索与实践

张 颖

(江西财经职业学院 江西 九江 332000)

摘 要: 我国葡萄酒消费市场的高速增长,产生了大量的人才需求。在此背景下,高职院校酒店管理与数字化运营专业开设《葡萄酒品鉴》课程是为满足行业人才需求的重大探索。本文分析了该课程开设的背景、学生应当具备的能力,阐述了课程教学模式,为国内其他高职院校开设此类课程提供一定的借鉴意义。

关键词: 课程;葡萄酒;职业;品鉴

Teaching exploration and practice of “Wine Culture and Taste” course for hotel management and digital operation specialty in higher vocational colleges

Zhang Ying

(Jiangxi Vocational College of Finance and Economics, Jiujiang, Jiangxi 332000)

Abstract: The rapid growth of China's wine consumption market has created a large number of talent needs. In this context, the course “Wine Taste” offered by hotel management and digital operation majors in higher vocational colleges is a major exploration to meet the needs of talents in the industry. This paper analyzes the background of the course, the abilities that students should have, and expounds the teaching mode of the course, which provides some reference for other vocational colleges in China to offer such courses.

Key words: curriculum; Wine; occupation; judge

高等职业教育是我国高等教育事业中一个特别重要的形式,在高职教育规模跨越式发展的过程中,政府提出了高职教育人才培养模式适时转型的一系列指导思想,确立了高职教育要培养高级应用型人才的目标,这一高职院校的人才培养目标,使高职教育既注重基础性理论知识的传授,比以往更侧重实践知识的要求,强化学生的实际工作能力,为社会培养实用型人才,因此其人才培养方案和课程体系构成以社会经济发展和产业技术进步为驱动,整合相关的专业基础课、核心课、主干课、专业技能应用和实验实践课,更专注于培养学生的技术能力和创新创业能力。

一、《葡萄酒文化与品鉴》课程开设背景

依据国际葡萄与葡萄酒组织数据显示,2007年,中国首次进入全球十大葡萄酒生产国之列,在2021年,我国葡萄栽培面积居世界第四,为57.0万公顷,葡萄酒的产量居世界第五,为148.8万公升。在葡萄酒消费方面,2021年中国(包括香港)消费了约18.653亿瓶红葡萄酒,已超过法国和意大利成为全球最大的红葡萄酒消费国。2021年,我国进口葡萄酒39.45万吨,同比增长7.9%,进口金额15.82亿美元,同比增长10.1%。可见,中国已成为葡萄酒生产和消费大国。

随着中国葡萄酒生产和消费的日益增长,涉及品牌建设、葡萄酒消费、生产与酿造、进出口贸易、文化推广等方面的葡萄酒产业的发展必然伴随对人才的大量需求,越来越多的学校开设了葡萄酒系列课程,尤其是高职旅游类专业纷纷开设了葡萄酒品鉴课。

二、《葡萄酒文化与品鉴》课程学生能力素养分析

(一)葡萄酒鉴赏能力

鉴赏能力是葡萄酒产业从业人员应当具备的基本能力之一。

1. 观看

就如同鉴赏一件稀世珍宝一样,品评葡萄酒首先从眼睛开始。从葡萄酒的外观辨出其品质特性,成熟程度以及贮藏时间。葡萄酒的酒花也需要仔细观察,酒的标签就是酒的身份证,上面列除了酒的许多信息,通常有酒的产地,葡萄品种,生长年份,装瓶年份,出品国,酒庄名称,酒的名称,酒的品种,装瓶容量,酒精度,还有酒庄的标志。

2. 开瓶

开瓶是优雅并且有技巧的动作。将一瓶葡萄酒展示过后,用小刀从瓶口外缘处将封口小心的割开,然后用开瓶器,一般是一把

带木柄的螺旋钻、蝴蝶形开瓶器或杠杆式开瓶器,对准木塞中心,将螺旋钻慢慢的拧入木塞,然后紧扣瓶口,再平稳的将把手缓缓拉起,将软木塞拔出;当木塞快要脱离瓶口时,要将木塞轻轻拉出,避免发出响声,整个开瓶过程中都应尽量保持安静的氛围。

3. 斟倒

斟酒时,不宜斟倒过满,要将杯中的空间留一些出来,便于观色闻香,同时也避免了举杯时将酒溢出的尴尬。一般红葡萄酒斟倒三分之一杯,白葡萄酒斟倒三分之二杯,便于酒的芳香萦绕于杯口。

4. 闻酒

将葡萄酒逆时针轻轻振荡几圈,然后深吸一口新鲜的空气,让鼻子的变得灵敏,再将鼻尖伸入杯内短促的轻闻几下,葡萄酒的醇香通过鼻子透入身体使品者判断出酒的品质与优劣,成熟度与酒精度。

5. 品尝

品尝葡萄酒之前要保持口腔的清新,尤其是不不要吃甜食,否则在品酒时会有酸、涩、苦之感。品酒时先小啜一口,让酒布满整个口腔,用味蕾充分感受酒的质感,让酒在口腔中畅游几个来回,并延伸到喉头底部。要充分感受酒的魅力,首先要将酒放在口腔前部舌尖部位让酒温热,是各种香味缓缓溢出,让酒的魅力发挥到顶峰,这时能感受到天然的甜,单宁的涩,酒精的暖等各种相互糅合的味道。

6. 回味

葡萄酒的回味是无穷的。香而不浓,复杂又有深度,回味悠长,味道平衡;协和、甘冽、醇正、温润、丰满、细腻、悠远,真正的好酒是醇美无暇,让品尝者心情愉快的,那种奇妙而温馨的感觉只有品尝佳酿后才能获得。

(二)酒会策划能力

酒会策划者需要对整个酒会有一个整体把控,大体上可分为3个部分:前期准备、酒会进行、后期复盘。在前期准备阶段,策划者需要确定酒会主题、面向对象、人数、时间、地点、预算成本、餐酒搭配、物料准备、风险控制等。酒会进行时需要时刻把控时间、处理突发事件现场促销等。酒会结束后要对整个酒会进行总结,检查清点物料、酒水,归还借用物品、统计账单、发布资讯,同时应当收集客户反馈意见并进行自我总结。

(三) 语言表达能力

在展示酒水时,要求准确地向客人介绍所展示葡萄酒的种类、特点、产地等相关内容。在介绍及解说过程中均要求用标准的普通话,并做到自然、流畅,用词准确,语速适中。另外要求待人热情、举止得体、接待有方。

三、《葡萄酒文化与品鉴》课程教学策略研究

该门课程共计36课时,在1个学期内开设,主要设置葡萄酒和葡萄酒历史、葡萄酒酿造、品种和产区、葡萄酒酒标、葡萄酒品鉴、盲品等模块,侧重于训练学生的动手实践能力。以某高职院校酒店管理与数字化运营专业《葡萄酒品鉴》课程为例,教学内容和课时分配如下表1:

表1 课程教学内容和课时分配表

学习任务	教学内容	教学目标	学时	
葡萄酒基础知识	项目一 葡萄酒和葡萄酒历史	了解葡萄酒的概念和葡萄酒发展历史;通过本任务的学习,掌握葡萄酒常见的分类方法;	12	
	项目二 葡萄酒酿造和品种	能理解葡萄酒的酿造,深刻理解影响葡萄酒风格的六大要素;能了解不同品种酿造的葡萄酒的各自风格和特色;通过本任务的学习,学生会葡萄酒采摘酿造流程和葡萄酒品种的差异		
	项目三 葡萄酒产区 和典型产区介绍	能了解世界主要葡萄酒的产区和知名品牌葡萄酒;能够识别新世界和旧世界葡萄酒的基本差异;通过本任务的学习,学生明白葡萄酒历史在地理上的表现,各个不同产区的风格差异,从而理解了葡萄酒世界的丰富多彩		
葡萄酒品鉴技能	项目四 葡萄酒品鉴基础	了解葡萄酒品鉴的基本要领---观色闻香品鉴;能通过感官指标对葡萄酒进行初级的分析说明;通过本任务的学习,学生会品尝葡萄酒的方法与正确的饮用温度	24	
	项目五 葡萄酒酒标	能清楚分辨说明法国酒标所表述的各项内容的含义;能区分和识别老世界和新世界酒标;通过本任务的学习,学生会通过酒标对葡萄酒进行初步的判断		
	项目六 葡萄酒的鉴赏	能运用葡萄酒品鉴技术对酒品进行专业品评;掌握各类葡萄酒的饮用温度以及葡萄酒与食物搭配的原则;能掌握葡萄酒品酒的基本术语;通过本任务的学习,学生会运用品酒品尝葡萄酒的五大步骤来鉴赏葡萄酒质量		
	项目七 红葡萄酒与白葡萄酒品鉴	进一步掌握葡萄酒相关知识,包括葡萄酒品种与葡萄酒的生产过程;学会酒刀的使用方法,重点掌握在红酒篮中完成红酒的开启过程;通过本任务的学习,学生会红葡萄酒的整个服务流程,特别是摇杯的环节;学会冰酒、香槟(起泡酒)、贵腐酒等特别葡萄酒的饮用服务礼仪		
	项目八 盲品训练	能理解盲品的定义,知道盲品的技术要求和技巧;巩固品酒过程的基本技巧和步骤,重点是细致的体验和专业的分析;通过本任务的学习,学生会通过盲品来对一款葡萄酒进行专业鉴别的技术		

(二) 教学模式探索

本课程建议采用线上+线下混合式教学的方式,因实操性强,项目中要解决诸多实操问题,比如认识葡萄酒酒标、葡萄酒的鉴赏、盲品训练等,在理论课堂上教师以合作者的身份和学生共同探究原理、分析案例、完成设计。在实操课堂上教师以亲自示范的方式,

帮助学生掌握对葡萄酒品鉴知识的掌握,运用任务驱动、情景模拟、体验品鉴的教学方法,引导学生不断探索新知,提升技能,并以此建构“3D 演练”的创新课堂,详见图1.

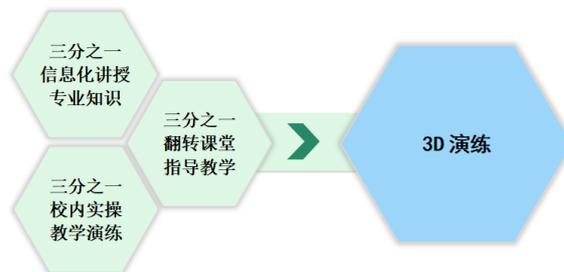


图1 3D 演练教学模式

(三) 考核评价方式

混合式教学的考评分为过程考核(60%)和结果考核(40%),以某高职院校酒店管理与数字化运营专业《葡萄酒文化与品鉴》为例,考核评价如下表:

表2 课程考核评价表

考核方式	考核项目	分数	评分标准	
过程考核 60%	线上考核	课程音视频	20	全部完成得满分
		出勤	10	出勤次数/签到总数
		课堂互动	10	参与投票、问卷、抢答、选人、讨论、随堂练习等可获相应分数,100分为满分
	线下考核	讨论	10	发表或回复一个话题5分,获得一个赞计2分,最高100分
		章节测试	10	只计算为任务点的章节测验,取平均分
		作业	10	所有作业的平均分
		分组任务(PBL)	10	每个分组任务获得的分数取平均分
结果考核 40%	期中、期末考试	100	取平均分	
总分	过程考核分数*60%+结果考核分数*40%			

四、结语

随着我国葡萄酒市场的持续扩张,产业对于人才的需求,尤其是高层次人才的需求必将逐步增大。高职院校酒店管理与数字化运营专业开设《葡萄酒文化与品鉴》课程是适应产业人才需求所做的重大探索,课程注重培养学生的专业实践能力和行业素养。依据行业反馈意见,该课程还需要教师不断进行改革和完善,以适应新时代专业人才培养的需要。

参考文献:

- [1] 张文颖.应用型本科院校国际商务专业《国际侍酒师》课程教学探索与实践[J].国际公关.2020,(10)
- [2] 刘小珍 张汉尧.葡萄酒品鉴课程教学案例分析[J].现代农业科技.2018,(05).
- [3] 王磊.浅谈中国葡萄酒的教育与发展[J].中国科教创新导刊.2010,(14).
- [4] 穆维松.中国葡萄酒产业发展形势及市场需求特征分析[J].中外葡萄与葡萄酒.2022,(04).
- [5] 李茹一.与国际化教育模式接轨的《葡萄酒品尝学》课程改革探索[J].国际公关.2020,(02).

作者简介:

张颖(1982—),女,吉林长春人,硕士研究生,江西财经职业学院酒店管理专业教师,副教授,研究方向:茶艺、酒店管理。第一作者身份证号码:220122198202260929