

2024 级葡萄酒文化与营销专 业人才培养方案

山东城市服务职业学院

2024 年 5 月

编制说明

葡萄酒文化与营销专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（中办发〔2022〕65号）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）《山东省教育厅关于加快推进高等职业院校学分制改革的通知》（鲁教职函〔2017〕2号）山东省教育厅《关于办好新时代职业教育的十条意见》等有关文件精神，结合中国特色高水平学校和专业建设要求，参照《山东城市服务职业学院2024级高职专业人才培养方案编制指导意见》要求制定。

一、人才培养方案组成

本方案共分两部分：第一部分为人才培养方案；第二部分为附件，包括课程标准。

二、人才培养方案主要编制人员（姓名、单位、职务/职称）

专业负责人：

段人钰 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师

参编人员：

刘寿华 山东城市服务职业学院西餐学院书记/高级讲师

沈玉宝 山东城市服务职业学院西餐学院副院长/高级讲师

段人钰 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师

杨永臻 山东城市服务职业学院西餐学院西餐教研室主任/讲师

徐文建 山东城市服务职业学院西餐学院西点烘焙教研室主任/讲师

孙文彪 北京市东城区艺德前程职业技能培训学校/校长

姜杰 烟台躔度餐饮管理有限公司/总经理

邓介强 烟台文化旅游职业学院系主任/教授

刘立新 青岛酒店管理职业技术学院教研室主任/副教授

李伟强 上海旅游高等专科学校/副教授

李珺 桂林学院/副教授

姜大伟 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师

王虹懿 山东城市服务职业学院办公室主任/助理讲师



山东城市服务职业学院
SHANDONG CITY SERVICE INSTITUTE

孙铭雪 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师

郝婉婷 山东城市服务职业学院西餐学院教师/助理讲师



目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	3
(一) 课程体系架构.....	3
(二) 公共基础课程.....	4
(三) 专业(技能)课程.....	5
(四) 专业核心课程描述.....	11
(五) 素质拓展课程.....	14
七、学时安排.....	15
八、教学进程总体安排.....	16
(一) 课程设置及教学计划表.....	17
(二) 实践教学计划表.....	22
(三) 岗位实习活动安排表.....	25
九、实施保障.....	27
(一) 师资队伍.....	27
(二) 教学设施.....	28
(三) 教学资源.....	29
(四) 教学方法.....	29
(六) 质量管理.....	31



十、毕业要求	32
附件	33
《咖啡与调酒制作》课程标准	33
《葡萄酒基础英语》课程标准	38

一、专业名称及代码

专业名称：葡萄酒文化与营销；专业代码：540108

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

表 3-1 年限及培养目标

招生对象	层次	学制	培养目标
普通高中毕业生或具有同等学力者	专科	三年制。实行弹性学制，二至五年内修满规定学分即可毕业。	具有葡萄酒文化与营销专业知识和专业技能、德智体美全面发展的高素质技能人才

四、职业面向

通过对餐饮行业、企业调研，参照葡萄酒文化与营销专业国家标准，结合区域经济发展实际，确定本专业的职业面向如下表。

表 4-1 葡萄酒文化与营销专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游 (54)	旅游 (5401)	餐饮 商务服务	调酒与茶艺人员 (4-03-04-33) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 企业经理 (1-06-01-02) 互 联网营销师 (4-01-02-07) 调 酒师 (4-03-02-09)	高级侍酒师 高星级酒店酒水经理 酒庄酒窖运营管理者 酒吧管理者 葡萄酒培训师 葡萄酒营销策划 酒庄推广 葡萄酒旅游向导	“1+X”葡萄酒推介与 侍酒服务 品酒师 侍酒师 调酒师 餐饮管理运行 新媒体营销师 酿酒师 酒精酿造工 咖啡师

【注意：“职业技能等级证书/职业资格证书举例”列举的须是“1+X”证书制度试点中的职业技能等级证书或是国家认可度、社会认可度高的相关职业资格证书。】

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养拥护党的路线方针政策，德智体美劳全面发展，具有良好的科学文化水平、较高的人文素养、职业道德和创新意识，在葡萄酒文化、品鉴、营销及服务方面具有扎实的专业基础和技术技能，兼备英语和法语的应用能力和跨文化交际能力，能够胜任葡萄酒行业文化传播、市场开发、营销管理、国际贸易及餐厅酒水服务等相关岗位，适应葡萄酒行业企业发展并具有国际化视野的高素质技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

1. 素质方面

- （1）具有良好的职业道德和信誉、敬业精神和责任心、健康的心理和体魄；
- （2）具有良好的工作态度、工作作风、表达能力和适应能力；
- （3）具有良好保密意识和对企业的忠诚度；
- （4）具备良好的人际交往能力、团队合作精神和优质服务意识；
- （5）具备安全、环保、节能意识和严格按照行业安全工作规程进行操作的意识；
- （6）具有对新知识、新技能的学习能力，能适应不断变化的工作需求；
- （7）具备良好的执行能力、职业竞争和创新意识；
- （8）具有一定的审美和人文素养，具备较好的传统文化底蕴，秉承中华民族礼仪风范，能够形成一两项艺术特长或爱好；
- （9）热爱酒水文化，具有积极，正向传播葡萄酒消费幸福观的行业责任感。

2. 知识方面

- （1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- （2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、消防安全等相关知识；
- （3）掌握英语及基础法语，计算机操作，应用文写作等岗位办公、文化交流的基本知识；
- （4）掌握服务接待、社交礼仪、公共关系、消费心理学原理及应用等相关知识；



(5) 掌握葡萄酒及饮品行业经济、文化、政治、法律、风土、商贸等专业知识；

(6) 掌握葡萄酒及饮品宣传文案、鉴别选品、窖存管理、运营管理等相关技能；

(7) 具备葡萄酒市场营销、品牌营销、市场管理及产区文化推广等相关能力；

(8) 熟悉新媒体等互联网营销的基本知识，了解产业新业态，人工智能、数字化等新技术在行业中的应用。

3. 能力方面

(1) 具备一定的英语和法语听、说、读、写能力，能够满足行业交流及对客户服务沟通需要；

(2) 能够熟练运用企业办公管理软件及业务操作系统，并根据数据完成日常管理及预期经营的能力；

(3) 具有利用现代化渠道获取信息的能力、应变能力、创新能力及抗压能力；

(4) 能够熟练运用实操技巧进行酒水服务、宴会接待，能够处理运营管理、对客户服务中常见问题，维护客户关系；

(5) 能够进行市场调研，独立完成接待服务，协助完成产品策划、运营管理，参与完成市场营销、品牌推广、酒展酒赛等统筹计划、落实执行和组织协调的能力；

(6) 具备利用新媒体开展葡萄酒相关销售、文化传播、教育培训等业务的能力；

(7) 具备较高的市场敏感度，能够对葡萄酒市场相关信息及时进行收集、统计、分析及应用，发现改良创新葡萄酒及饮品营销模式，传递积极饮酒消费观，弘扬本土葡萄酒文化的能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系架构

课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

表 6-1 课程体系构成及学分分配表



课程类别		学分	学时	占比	必修	限选	任选
公共基础课程		45	768	29%	35	6	4
专业（技能）课程	专业基础课	16	256	10%	16	——	——
	专业核心课	46	984	37%	46	——	——
	专业实践课	26	416	16%	26	——	——
	专业方向课	4	64	2%	——	4	——
素质拓展课		9	144	6%	——	——	9
合计		146	2632	100%	123	10	13

（二）公共基础课程

公共基础课程 44 学分，占总学分的 29%，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

1. 公共必修课

公共必修课共 34 学分。具体情况详见下表。

表 6-2 公共必修课程简介

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	开设学期	备注
1	思想道德与法治	48	3	马克思主义学院	第二学期	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	马克思主义学院	第一学期	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	马克思主义学院	第一学期	
4	形势与政策	40	1	马克思主义学院	第一至第五学期	采用“线上+线下”的模式
5	中国共产党党史	16	1	马克思主义学院	第二学期	
6	心理健康教育	32	2	马克思主义学院	第一学期	
7	军事理论	36	2	学工与保卫处（团委）	第一学期	
8	安全教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	



9	劳动教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
10	大学英语	128	8	马克思主义学院	第一至第二学期	
11	信息技术	48	3	教务处	第一学期	
12	体育与健康	108	6	马克思主义学院	第一至第三学期	第一学期开设通用体育课程,第二至第三学期开设分模块体育项目。
13	职业发展与就业指导	40	2	教务处 职业训练院	在校学期分模块开设	
以上为公共必修课, 总课时 608, 学分 35。						

2. 公共限选课

表 6-3 公共限选课程简介

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	拟开设学期	建议专业
1	大学语文	64	4	马克思主义学院	第一、二学期	旅游类专业
2	礼仪	16	1	马克思主义学院	第三或第四学期	所有专业
3	创新创业教育	16	1	创新创业中心	第三、四学期	所有专业
以上为公共限选课程, 根据专业需要提出开设申请。						

3. 公共任选课

公共任选课为公共选修课程, 包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文素养类、自然科学类、信息技术类等课程, 学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课清单中进行选修, 选修 4-6 个学分, 具体由教务处统筹。

(三) 专业(技能)课程

专业(技能)课程 92 学分, 占总学分的 63%, 包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向(选修)课程。

专业课程包括葡萄酒侍酒服务、葡萄种植与葡萄酒酿造、葡萄酒广告策划与创意等, 为学生在校学习专业课程和毕业后在专业的各个领域继续学习提供坚实的基础。这部分课程包括了专业基础课程、专业技能核心课程、专业技能选修课程。

1. 专业基础课程

专业基础课程设置 6 门，包括葡萄酒基础英语、葡萄酒基础知识、葡萄酒广告创意与策划、葡萄酒历史与风土、葡萄酒标准与法规、中外饮食文化。

2. 专业核心课程

专业核心课程设置 6 门，包括葡萄酒营销与贸易、葡萄酒侍酒服务、葡萄种植与葡萄酒酿造、西餐服务、新媒体策划与运营、葡萄酒配餐。

3. 专业实践课程

专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对葡萄酒文化与营销专业人才的复合性要求设置 10 门。包括葡萄品种与葡萄酒品鉴 I、葡萄品种与葡萄酒品鉴 II、酒类品鉴训练、咖啡与调酒制作（一）、咖啡与调酒制作（二）、通用职业能力实训、葡萄酒营销实操、葡萄酒服务实操、葡萄酒营销服务综合实训、软饮制作与赏析。

4. 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置 2 门/模块，主要有餐饮服务与管理、筵席设计与宴会组织、鸡尾酒赏析、烈酒文化与品鉴，学生在第三学期分别选则其中 2 门/模块进行修读，应至少完成 4 学分。

表 6-4 专业（技能）课程教学计划安排表

课程性质	课程名称	学分	学时	开设学期	课程主要内容
专业基础课程	葡萄酒基础英语	2	32	第一学期	葡萄酒专业相关基本词汇及语言表达；让学生掌握英语学习的方法和技巧；为葡萄酒专业英语和服务英语的学习打下坚实的基础。
	葡萄酒基础知识	2	32	第一学期	葡萄酒的起源与传播、葡萄的种植与酿造、葡萄酒的成分与分类、常见葡萄品种、主要产酒国的风土。
	葡萄酒广告创意与策划	4	64	第四学期	广告创意与广告策划、葡萄酒产品与品牌的认知与位、葡萄酒广告创意思维方法、葡萄酒广告文案的创作、主题广告的创意思维、平面广告的创意思维、电视广告



					的创意思维、网络广告的创意思维、整合广告的创意思维:能运用广告创意与广告策划相关知识与技能,进行葡萄酒广告创意与策划。
	葡萄酒标准与法规	2	32	第二学期	作为葡萄酒营销与服务专业的基础课程,内容主要包括葡萄种植、加工、生产、检验、产品认证、市场流通以及消费服务等方面的法律法规和标准。
	中外饮食文化	2	32	第三学期	中外饮食在食礼、酒桌及风俗习惯上的不同。
	葡萄酒历史与风土	4	64	第一学期	不仅包括欧洲的主要产地,如法国、西班牙、意大利等著名葡萄酒产地,也包含了全球其他葡萄酒产地与产区的生产情况,如美国、加拿大、澳大利亚等新世界国家的情况,包括我国如新疆、宁夏、云南等著名葡萄酒产地情况。要求通过本课程的学习,使学生能够了解全世界所有葡萄酒产地与产区的生产情况,尤其对法国的勃艮第、波尔多、香槟等著名产区的了解,建构学生对红酒的进一步了解。
专业核心课程	西餐服务	4	64	第三学期	西餐宴请中的服务流程
	葡萄酒营销与贸易	4	64	第二学期	了解葡萄酒市场与市场竞争;能够分析消费者购买行为,进行目标市场选择与葡萄酒综合产品设计;掌握葡萄酒产品营销策略、销售技巧及渠道构建;了解葡萄酒新媒体营销;能够制定葡萄酒营销活动方案;了解葡萄酒企业品牌的建立;能够进



					行葡萄酒服务的售后维护与信息反馈；了解国际市场营销、葡萄酒国际贸易及发展现状。
	葡萄酒侍酒服务	4	64	第三学期	本课程囊括了所有侍酒服务相关的技术与知识，包括侍酒常识、侍酒礼仪、侍酒流程、侍酒谈话技巧、酒水单设计、酒窖管理、侍酒服务规范等，学生通过对本课程的学习后，必须掌握侍酒师相关的所有技能。
	新媒体策划与运营	4	64	第四学期	本课程要求学生能创意设计葡萄酒线上线下活动营销方案，落实多元广告推广；根据客情，采用迎合客人感知的广告策划创意或作品提升葡萄酒商品价值；选择高效的广告媒体，准确向目标顾客输送葡萄酒信息；组织、策划葡萄酒节事宣传推广，提升企业市场吸引力，掌握新媒体运营和推广技术、培养新媒体策划与创意能力，能够灵活地运用新媒体技术开展旅游企业宣传推广、旅游产品包装设计、旅游活动策划执行等实践工作，适应旅游企业经营、管理、服务第一线需要。
	葡萄酒配餐	4	64	第一学期	能够为中西菜肴匹配恰当的服务用具和方式；为不同酒水匹配服务用具和方式，了解美食与美酒搭配基本原理。
	葡萄种植与葡萄酒酿造	4	64	第四学期	本课程了解各种葡萄的性质与特点、以及其产出葡萄酒的特质；各种葡萄酒的酿造



					工艺，葡萄酒的酿造史，葡萄酒的贮存方法等诸多内容，通过对本课程的学习，能够达到学生全面了解葡萄酒的生产过程，为全面葡萄酒文化打下坚实基础。
	岗位实习	20	600	第六学期	
	毕业设计（论文）	2	60	第六学期	
专业实践课程	葡萄品种与葡萄酒品鉴 I	2	32	第四学期	帮助学生掌握葡萄酒品鉴的基本步骤，了解并掌握八个主流酿酒葡萄品种的特征及所酿葡萄酒的不同特性。结合产区知识了解不同风土对于葡萄酒风味的影响，为后续的非主流酿酒葡萄品种特性介绍打下基础
	软饮制作与赏析	2	32	第四学期	通过饮料基础知识的学习和软饮制作技能的练习，帮助学生了解饮料文化，学会制作。
	葡萄品种与葡萄酒品鉴 II	4	64	第五学期	在八大主流品种的基础上，拓展认识较为常见的其他 9 个红葡萄品种与 9 个白葡萄品种。并以其中以 8 个红葡萄品种和 6 个白葡萄酒品种为重点进行品鉴，结合已学的品鉴技巧和种植酿造知识分析葡萄酒的风格特征
	酒类品鉴训练	4	64	第五学期	本课程分成甜酒、起泡酒、加强酒、洋酒、清酒等不同的模块类型，作为葡萄酒品鉴课程的补充，夯实学生对市场上所流行的各种酒的认知，让学生对所学的酒水知识融会贯通、举一反三，为将来深耕酒类行业贡献力量
	通用职业能力实训	2	32	第五学期	本课程就是为了促进大学生强化职业能力而设定的，使



					学生学会求知、学会做事、学会做人、学会做职业人，从而达到适应社会、服务于社会、服务于岗位的目标。
	葡萄酒营销实操	2	32	第五学期	世界各地葡萄酒营销策略与分析、葡萄酒营销运营（消费者行为、婚庆市场、专卖店营销、终端服务营销等）
	葡萄酒服务实操	2	32	第五学期	重点课程内容：葡萄酒酒窖的日常管理的方法和工作流程引导学生爱岗敬业，激发学生对本专业、行业的热爱，树立团队意识和工匠精神
	葡萄酒营销服务综合实训	4	64	第三学期	中国葡萄酒营销模式（产区营销、绿色营销、文化营销、服务营销、互联网+营销）、中国葡萄酒营销相关法律法规
	咖啡与调酒制作（一）	2	32	第四学期	通过咖啡基础知识的学习和咖啡制作技能的练习，帮助学生了解咖啡文化，明确咖啡的概念，掌握意式咖啡和手工咖啡的理论，能独立进行相关技能操作。咖啡豆的认识鉴别、单品咖啡的制作、花式咖啡的制作、咖啡拉花练习。
	咖啡与调酒制作（二）	2	32	第五学期	通过咖啡基础知识的学习和咖啡制作技能的练习，帮助学生了解咖啡文化，明确咖啡的概念，掌握意式咖啡和手工咖啡的理论，能独立进行相关技能操作。咖啡豆的认识鉴别、单品咖啡的制作、花式咖啡的制作、咖啡拉花练习。
专业方向（选修）课程模块 1	餐饮服务与管理	2	32		餐饮服务与管理课程旨在培养学生在餐饮行业中所必需的



				第三学期	专业知识和技能,以及提高其在餐饮管理方面的能力。本课程将涵盖餐饮服务的各个环节,包括餐饮服务流程、餐饮管理原则、餐厅设计与布置、餐饮营销策略等内容。
	筵席设计与宴会组织	2	32	第四学期	本课程将介绍如何进行宴会设计,包括宴会的流程和礼仪,宴会场地的选择和布置,以及宴会设计中需要注意的各个要素。
专业方向(选修)课程模块2	鸡尾酒赏析	2	32	第三学期	本课程讲授鸡尾酒的历史文化与工业发展,同时,了解不同品类鸡尾酒的风味特征,不同国家地区鸡尾酒的风格特点以及品鉴要点。
	烈酒文化与品鉴	2	32	第四学期	通过本课程的学习,使学生学到了有关烈酒的历史、名酒、渊源、各种不同的洋酒、针对各种不同酒所使用的酒具以及在各种不同场合应该有的商务礼仪,能使学生们在今后的职场中遵守和运用合适的商务礼仪规范,为实现自己的职业目标添砖加瓦。

(四) 专业核心课程描述

设置葡萄酒服务英语、葡萄酒营销与贸易、葡萄酒侍酒服务、葡萄种植与葡萄酒酿造、新媒体策划与运营、葡萄酒配餐等为专业核心课程。

表 6-4-1 葡萄酒服务英语

课程名称	西餐服务	学分	4	学时数	64
课程目标	使学生掌握葡萄酒营销及服务用语和流程;常用情景				



学习内容	掌握葡萄酒营销及服务的基本用语，并能进行葡萄酒销售、侍酒服务、调酒服务等。
能力培养	培养学生对于葡萄酒服务的表达能力
与岗位能力和职业资格证书的衔接	可具备从事品酒师、侍酒师工作岗位

表 6-4-2 葡萄酒营销与贸易

课程名称	葡萄酒营销与贸易	学分	4	学时数	64
课程目标	本课程要求学生能选择目标市场，进行消费者行为特点分析；构建葡萄酒流通渠道；策划并落实葡萄酒企业营销与推广活动；进行客户关系管理，增强顾客粘性；运用新媒体、数字化等新技术进行葡萄酒电商运营；打造葡萄酒企业品牌。				
学习内容	了解葡萄酒市场与市场竞争；能够分析消费者购买行为，进行目标市场选择与葡萄酒综合产品设计；掌握葡萄酒产品营销策略、销售技巧及渠道构建；了解葡萄酒新媒体营销；能够制定葡萄酒营销活动方案；了解葡萄酒企业品牌的建立；能够进行葡萄酒服务的售后维护与信息反馈；了解国际市场营销、葡萄酒国际贸易及发展现状。				
能力培养	培养学生对于葡萄酒在场营销、离场营销和直销；国际葡萄酒市场营销渠道、推销和定价策略；葡萄酒电商发展现状的了解及应用。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	可以考取营销师等级证书，从事酒品贸易及营销相关工作				

表 6-4-3 葡萄酒侍酒服务

课程名称	葡萄酒侍酒服务	学分	4	学时数	64
课程目标	对接葡萄酒侍酒服务课程，有针对性地练习侍酒各个环节以及桌边服务的实操技巧，引导学生掌握“侍酒师”这一职业的基本技能操作，为后续职业发展奠定技能基础。				
学习内容	餐酒搭配建议、侍酒服务、不同酒款的开瓶技巧、桌边服务技能。				
能力培养	培养学生能够根据客人点的餐作出相应的餐酒搭配建议，并能根据客人点的酒款作出相应的侍酒服务；使学生熟练掌握不同酒款的开瓶技巧以及桌边服务技能。				



与岗位能力和职业资格证书的衔接	可以考取侍酒师等级证书
-----------------	-------------

表 6-4-4 葡萄种植与葡萄酒酿造

课程名称	葡萄种植与葡萄酒酿造	学分	4	学时数	64
课程目标	本课程要求学生通过对葡萄植株的了解和红、白、桃红葡萄酒以及加强酒酿造方法的学习，更好地理解葡萄的植物特性、葡萄酒酿造方法对葡萄酒质量和口感的影响等，帮助学生更准确地鉴别一款葡萄酒				
学习内容	葡萄植株；红、白、桃红葡萄酒；加强酒酿造方法；葡萄的植物特性；葡萄酒酿造方法。				
能力培养	了解不同种类葡萄品种、葡萄酒酿造方法，有效分辨葡萄酒不同品种、不同酿造方法产生的口感及影响。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	可以考取侍酒师证书，从事葡萄酒种植及酿造等岗位				

表 6-4-5 新媒体策划与运营

课程名称	新媒体策划与运营	学分	4	学时数	64
课程目标	本课程要求学生能创意设计葡萄酒线上线下活动营销方案，落实多元广告推广；根据客情，采用迎合客人感知的广告策划创意或作品提升葡萄酒商品价值；选择高效的广告媒体，准确向目标顾客输送葡萄酒信息；组织、策划葡萄酒节事宣传推广，提升企业市场吸引力，掌握新媒体运营和推广技术、培养新媒体策划与创意能力，能够灵活地运用新媒体技术开展旅游企业宣传推广、旅游产品包装设计、旅游活动策划执行等实践工作，适应旅游企业经营、管理、服务第一线需要。				
学习内容	了解广告策划的基本原理、基本方法、基本思路和基本流程；熟悉葡萄酒广告策划调查内容与方法；掌握葡萄酒广告创意原理和策略；新媒体运营和推广技术；新媒体策划；旅游企业宣传推广；旅游产品包装设计；旅游活动策划执行。				
能力培养	培养新媒体策划与创意能力，熟练引用各类宣发软件，掌握应用技能。				



与岗位能力和职业资格证书的衔接	考取新媒体运营师等证书
-----------------	-------------

表 6-4-6 葡萄酒配餐

课程名称	葡萄酒配餐	学分	4	学时数	64
课程目标	能够为中西菜肴匹配恰当的服务用具和方式；为不同酒水匹配服务用具和方式，了解美食与美酒搭配基本原理。				
学习内容	中西菜肴搭配方式、餐具使用；不同酒水匹配服务用具和方式；美食与美酒搭配基本原理。				
能力培养	培养学生对于美食与美酒文化的了解及搭配能力。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	可具备从事品酒师、侍酒师工作岗位				

（五）素质拓展课程

素质拓展课程包括：党史国史、国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的学术报告与讲座、读书活动、研学游学，以及劳动实践、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动等。从中选择完成 4 学分，64 学时，第二课堂占 5 学分，80 学时。

表 6-5 素质拓展课程简介

序号	课程名称	参考学时	参考学分	统筹部门	拟开设学期
1	国防教育与军事训练	16+3w	4	学工与保卫处（团委）	第一学期
2	思想成长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一学期
3	社会实践、志愿公益	32	2	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
4	文体社团活动	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
5	技能特长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
6	学生工作履历	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
7	创新创业	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
8	特色模块	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
9	红酒检测	80	5	西餐学院	第一至五学期



.....	各院系
-------	-------	-------	-------	-----	-------

七、学时安排

葡萄酒文化与营销专业总学分为 146 学分，总学时数为 2632 学时，其中公共基础课程 45 学分，占总学分的 29%；专业（技能）课程 92 学分，占总学分的 63%；实践性教学学时占总学时的 60%。

八、教学进程总体安排

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能训练；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生综合技能训练提升，为顶岗实习做好衔接；第六学期安排顶岗实习。

每学期教学周数 20 周，三年共 120 周。

表 8-1 2024 级葡萄酒文化与营销专业教学进程表

学年	学期	教学周																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	1	入学教育 军事技能			一体化教学																考试
	2	一体化教学																		考试	
二	1	一体化教学																		考试	
	2	一体化教学																		考试	
三	1	工学交替、校企协同培养+岗位实习																		考试	
	2	岗位实习、毕业设计（论文）																			

(一) 课程设置及教学计划表

表 8-2 葡萄酒文化与营销专业课程设置及教学计划表

课程性质	课程代码	课程名称	学分	学时	学时分配		各学期课程开设分布及学时安排						考核方式
					理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
							1	2	3	4	5	6	
公共必修课	01000001	思想道德与法治	3	48	40	8	3						★
	01000101	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	24	8		2					★
	01000102	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8		3					★
	01000004	形势与政策（一）	1	40	8	0	0.5						
		形势与政策（二）			8	0		0.5					
		形势与政策（三）			8	0			0.5				
		形势与政策（四）			8	0				0.5			
		形势与政策（五）			8	0					0.5		
	01000007	心理健康教育	2	32	28	4		2					
	01000103	军事理论	2	36	20	16	2						
01000104	安全教育	1	16	12	4	1							
01000105	劳动教育	1	16	12	4	1							

	01000009	大学英语（一）	4	64	60	4	4						★
	01000019	大学英语（二）	4	64	60	4		4					★
	01000106	信息技术	3	48	32	16		3					
	01000098	体育与健康（一）	2	36	4	32	2						★
	01000097	体育与健康（二）	2	36	4	32		2					★
	01000096	体育与健康（三）	2	36	4	32			2				★
	01000107	职业发展与就业指导	2	40	32	8		1	1				
	01000155	中国共产党党史	1	16	14	2		1					
		小计	35	608	426	182	18.5	13.5	3.5	0.5	0.5		
	01000059	大学语文（一）	2	32	32		2						★
	01000058	大学语文（二）	2	32	32			2					★
	01000064	礼仪	1	16	12	4			1				
	01000068	创新创业教育	1	16	12	4			0.5	0.5			
		小计	6	96	88	8	2	2	1.5	0.5			
公共选修课		公共选修课 1	4	64	64				4				
		公共选修课 2	1	16	16				1				
		公共选修课 3	1	16	16					1			
	自入校第二学期开设，每人在校需完成 4-6 个学分。												
专业基础	03015001	葡萄酒基础英语	2	32	16	16				2			★
	03015002	葡萄酒基础知识	2	32	32				2				★



课	03015003	葡萄酒历史与风土	4	64	64		4						★	
	03015004	葡萄酒广告创意与策划	4	64	32	32				4				
	03015005	葡萄酒标准与法规	2	32	32			2					★	
	03015006	中外饮食文化	2	32	32				2					
	小计		16	256	208	48	4	2	4	6				
专业 核心 课	03015007	西餐服务	4	64	32	32			4				★	
	03015008	葡萄酒营销与贸易	4	64	32	32		4						
	03015009	葡萄酒侍酒服务	4	64	8	56			4				★	
	03015010	新媒体策划与运营	4	64	32	32				4			★	
	03015011	葡萄酒配餐	4	64	32	32	4							
	03015012	葡萄种植与葡萄酒酿造	4	64	64					4			★	
		岗位实习	20	540		540						20		
		毕业设计（论文）	2	60	60							2		
	小计		46	984	260	724	4	4	8	8		22		
专业 实践 课	03015013	葡萄品种与葡萄酒品鉴 I	2	32	0	32				2				
	03015014	葡萄品种与葡萄酒品鉴 II	4	64	0	64					4			
	03015015	软饮制作与赏析	2	32	0	32				2				
	03015016	葡萄酒营销服务综合实训	4	64	32	32				4			★	
	03015017	咖啡与调酒制作（一）	2	32	0	32			2					
	03015018	通用职业能力实训	2	32	0	32					2			
	03015019	葡萄酒营销实操	2	32	16	16					2			



	03015020	酒类品鉴训练	4	64	0	64					4		
	03015021	咖啡与调酒制作（二）	2	32	0	32					2		
	03015022	葡萄酒服务实操	2	32	0	32					2		
	小计		26	416	48	368			2	8	16		
专业 选修 课	03015023	餐饮服务与管理	2	32	16	16			2				
	03015024	筵席设计与宴会组织	2	32	16	16			2				
	03015025	啤酒文化与品鉴	2	32	16	16			2				
	03015026	烈酒文化与品鉴	2	32	16	16			2				
	小计		4	64	32	32			4				
素质 拓展 课	08000011	国防教育与军事训练	4	16+3w	8	8+3w	√						
	08000007	思想成长	1	16	0	16	√						
	08000012	社会实践、志愿公益	2	32		32	√	√	√	√	√		
	08000013	文体社团活动	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000056	技能特长	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000014	学生工作履历	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000015	创新创业	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000016	特色模块	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	红酒检测	5	80	0	80	√	√	√	√	√		
小计		17	144+3w	8	216+3w								
合计及周学时			145	2614+3w	1058	1556+3w	28.5	20.5	23	24	16.5	22	



总学分/总课时	146/2632
---------	----------

说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。

(二) 实践教学计划表

表 8-3 实践教学计划表

序号	实践教学项目	学期	周数/学时	实践目标	实践内容	实践地点
1	葡萄品种与葡萄酒品鉴 I	4	16/64	帮助学生掌握葡萄酒品鉴的基本步骤，了解并掌握八个主流酿酒葡萄品种的特征及所酿葡萄酒的不同特性。结合产区知识了解不同风土对于葡萄酒风味的影响，为后续的非主流酿酒葡萄品种特性介绍打下基础	熟悉葡萄酒品鉴	红酒品鉴室
2	咖啡与调酒制作（一）	4	16/32	通过咖啡基础知识的学习和咖啡制作技能的练习，帮助学生了解咖啡文化，明确咖啡的概念，掌握意式咖啡和手工咖啡的理论，能独立进行相关技能操作。	咖啡豆的认识鉴别、单品咖啡的制作、花式咖啡的制作、咖啡拉花练习。	咖啡调酒一体化学习工作站
3	葡萄酒营销服务综合实训	3	16/64	具备葡萄酒销售中与顾客的沟通能力；葡萄酒销售中营销策略的制定。	中国葡萄酒营销模式(产区营销、绿色营销、文化营销、服务营销、互联网+营销)、中国葡	咖啡调酒一体化学习工作站

					萄酒营销相关 法律法规	
4	咖啡与调酒制作 (二)	5	16/32	了解调酒历史和认识“调酒师”这一职业，初步认知鸡尾酒，酒水的基本知识、调酒器具和酒杯。了解鸡尾酒的基酒知识，辅料和装饰物以及鸡尾酒调酒常识、常见鸡尾酒的调制技巧和调制技艺。	调酒的方式练习运用、传统艺术与经典鸡尾酒的制作、分子鸡尾酒的制作、创意鸡尾酒制作、鲜果汁奶昔水果茶饮品制作。	咖啡调酒一体化学习工作站
5	葡萄酒服务实操	5	16/64	掌握侍酒服务中与顾客的沟通能力；侍酒服务中的礼仪；侍酒服务中的各项服务技术的掌握能力，包括：选酒、捧酒、开酒、醒酒、斟酒、选杯等能力；酒窖管理能力；酒水单的设计能力。	侍酒服务常识 侍酒服务礼仪、侍酒服务流程、侍酒谈话技巧、酒水单设计、酒窖管理、侍酒服务规范	葡萄酒营销与服务模拟实训室
6	葡萄品种与葡萄酒品鉴 II	5	16/64	在八大主流品种的基础上，拓展认识较为常见的其他 9 个红葡萄品种与 9 个白葡萄品种。并	熟悉葡萄酒品鉴	红酒品鉴室

				以其中以 8 个红葡萄品种和 6 个白葡萄酒品种为重点进行品鉴，结合已学的品鉴技巧和种植酿造知识分析葡萄酒的风格特征		
7	酒类品鉴训练	5	16/64	课程分成甜酒、起泡酒、加强酒、洋酒、清酒等不同的模块类型，作为葡萄酒品鉴课程的补充，夯实学生对市场上所流行的各种酒的认知，让学生对所学的酒水知识融会贯通、举一反三，为将来深耕酒类行业贡献力量。	调酒、品鉴	红酒品鉴室
8	通用职业能力实训	5	16/32	运用知识的能力、自我推销能力、专业能力、沟通能力、应变能力、学习能力、信息搜集能力抗挫折能力	为了胜任一种具体职业而必须具备的能力。本课程就是为了促进大学生强化职业能力而设定的，使学生学会求知、学会做事、学会做人、学会做职业	葡萄酒营销与服务模拟实训室

					人,从而达到适应社会、服务于社会、服务于岗位的目标。	
9	葡萄酒营销实操	5	16/32	具备葡萄酒销售中与顾客的沟通能力;葡萄酒销售中营销策略的制定;葡萄酒销售中的管理能力;葡萄酒销售中的开拓创新能力;葡萄酒销售中的应变能力;葡萄酒销售中的思考与总结的能力。	世界各地葡萄酒营销策略与分析、葡萄酒营销运营(消费者行为、婚庆市场、专卖店营销、终端服务营销等)	葡萄酒营销与服务模拟实训室
10	软饮制作与赏析	4	16/32	具备调饮产品制作、讲解和销售的能力,培养软饮创新能力,加强软饮法规的学习	软饮的制作、品味和创新	咖啡调酒一体化学习工作站

(三) 岗位实习活动安排表

表 8-4 岗位实习活动安排表

实习学期: 第 6 学期

实习目标	使学生掌握实习岗位的工作技能;使学生达到实习企业的岗位要求;使学生实现从学生到职业人的转变。			
实习安排	实习项目	周数(学时)	实习内容	实习单位
	葡萄酒营销	5/30	熟悉葡萄酒类型并就不同需求进行营销服务	根据当年的企业排序和需求情况,以及学生的表现与需求予以安排和调

			整，原则上以同一家实习单位为准。
	葡萄酒侍酒师	5/30	葡萄酒品鉴及侍酒服务
	酒类行业实践	5/30	调酒、品鉴
	新媒体策划与运营	5/30	微信公众号、小红书、短视频等运营
教师要求	<p>1. 教师以高度的责任心，全面关心学生的思想、学习、生活、健康与安全，加强对学生法制教育、行为规范教育和劳动纪律、生产安全、自救自护及心理健康等方面的教育，提高学生的自我保护能力；</p> <p>2. 针对学生在岗位实习过程中的表现，通过开展各种活动，减轻学生因从学生向员工身份的转变而产生的身心压力，保证学生岗位实习工作的稳定；</p> <p>3. 加强与学校和学生家长的沟通与联系，协调解决学生在工作、生活、学习中出现的困难和要求。</p>		
学生要求	<p>1. 岗位实习是教学计划规定的必修环节，岗位实习成绩合格是具有毕业资格的一个前提条；</p> <p>2. 学生自主选择合法岗位实习单位，避免传销组织；</p> <p>3. 学生应与岗位实习单位签署《学生岗位实习协议书》；</p>		
实习考核	由企业 and 学校共同进行综合考核。		

九、实施保障

（一）师资队伍

专任教师占比 50%，兼职教师占比 50%。

1. 队伍结构

本专业目前依托葡萄酒文化与营销教研室团队，现有教师 16 名，其中校内专任教师 8 名，兼职教师 8 名。其中，专任教师中，双师素质教师占比为 100%，高级职称教师比例为 60%，兼职教师均为企业中高层管理人员，形成了职称、学历结构合理的梯队结构。

2. 专任教师

表 9-1 葡萄酒文化与营销专业专任教师信息表

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师素质教师
刘寿华	男	1977.06	中级讲师	校内兼职	宴席设计与宴会组织	是
沈玉宝	男	1981.04	高级讲师	校内兼职	葡萄酒基础知识	是
侯林波	女	1971.03	高级讲师	校内专任	葡萄酒基础英语	是
段人钰	女	1989.01	助理讲师	校内专任	葡萄酒侍酒服务	是
齐粒竹	女	1993.06	助理讲师	校内专任	葡萄酒专业外语	是
孙铭雪	女	1993.05	助理讲师	校内专任	葡萄种植与葡萄酒酿造	是
郝婉婷	女	1998.6	助理讲师	校内专任	葡萄酒营销与贸易	是
姜大伟	男	1986.10	助理讲师	校内专任	咖啡与调酒制作	是

3. 兼职教师

表 9-3 葡萄酒文化与营销工艺专业兼职教师信息表

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师素质教师
杨忠义	男	1969.09	高级讲师	校外兼职 发展顾问	葡萄品种与葡萄酒品鉴	是

王瑞	男	1974.01	高级技师	校外兼职 发展顾问	葡萄酒基础知识	是
李辉	男	1967.12	高级讲师	校外兼职 发展顾问	葡萄酒广告创意与 策划	是
孙文彪	男	1966.06	高级讲师	校外兼职 专业带头人	葡萄酒历史与风土	是
郑凤萍	男	1979.11	高级技师	校外兼职 发展顾问	葡萄酒营销与贸易	是
姜杰	男	1975.06	高级讲师	校外兼职 发展顾问	葡萄酒服务实操	是
李竹君	男	1979.04	高级讲师	校外兼职 发展顾问	葡萄酒侍酒服务	是
钟伟	男	1977.05	高级技师	校外兼职	餐饮服务与管理	是
杨信庆	男	1981.07	高级技师	校外兼职	筵席设计与宴会组 织	是
张宏欣	女	1999.3	技师	校外兼职	烈酒文化与品鉴	是
仲雨漠	女	1995.08	技师	校外兼职	软饮制作与赏析	是

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室（基地）基本要求

学院目前拥有烹饪（西餐）专业一体化学习工作站 10 个、国家级大师工作室 1 个、烟台市高新工匠大师工作室 2 个，全部由世界技能组织专家、国内世赛技术专家、校企合作单位专家、世赛官方合作企业专家以及校内专业大师论证设计，其建设标准严格按照世赛竞赛与教学需求，设有原料备货区、主项目实训区、成品展示区、作品点评区、选手休息区、体能训练区、专家与教练工作区、仿真模拟考试区、相关资料查阅区、心理访谈区等配套功能区。

设备设施全是国内、国际一流品牌，配有电子评判、电子监控、电视网络系统多媒体教学设施和互动平台等教学设备，设备总值达 2632 万元。具备日常专

业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要，以及职业资格鉴定、技能竞赛、社会服务等功能，有健全的一体化实验实训室管理制度，实验实训室开出率 100%，自开率在 95%以上。多次承办国家级、省级烹饪技能大赛，被中国烹饪协会、中国饭店协会、山东省人社厅、山东省烹饪协会、烟台市人社局、烟台市商务局、烟台市烹饪协会指定为烹饪技能比赛、集训、培训专用场地。

表 9-4 葡萄酒文化与营销实训室信息表

序号	实训场所	主要功能	容纳量
1	红酒品鉴实训室	葡萄酒鉴赏与服务	50 人
2	餐饮食品安全与控制实训室	葡萄酒酿造及检测	50 人
3	葡萄酒应用服务模拟实训室	学习酒店在线营销系统换作、数字营销工具使用、酒店产品线上销售，实现酒店在线市场营销工作的操作训练。	50 人
4	调饮实训室	烈酒和鸡尾酒的调制与服务	50 人

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材正在紧锣密鼓编写中，体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

专业配备了行业政策法规资料、有关职业标准，有关酒店运营管理的技术、方法、操作规范以及实务案例类等丰富的专业类图书文献，充分满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。

3. 数字教学资源配置基本要求

专业正围绕葡萄酒、餐饮、营销等岗位群开发企业生产实际教学案例和系列微课，以满足自主学习和在线学习的需要。

（四）教学方法

教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和

策略，采用项目教学、理实一体化教学、案例教学、混合式教学等方法，坚持学中做、做中学。

1. 项目教学法

专业核心课程均完成项目课程改革，按照专业面向葡萄酒企业的主要岗位工作群的典型工作任务，将课程内容划分为具体项目，以任务引领和项目考核的方式，让学生掌握葡萄酒企业主要岗位的操作流程和操作标准。

2. 理实一体化教学法

突破以往理论与实践相脱节的现象，充分借助校内实训教学平台，通过设定教学任务和教学目标，让师生双方边教、边学、边做，全程构建素质和技能培养框架，丰富课堂教学和实践教学环节，提高教学质量。

3. 案例教学法

充分借助已有的酒店管理与数字化营销专业生产实际教学案例库中有关酒水案例，并积极开发葡萄酒文化与营销专业案例，指导学生提前阅读，组织学生开展讨论或争论，形成反复的互动与交流，通过各种信息、知识、经验、观点的碰撞来达到启示理论和启迪思维的目的。

4. 混合式教学法

加进专业数字教学资源开发，在教学中充分利用国家级、省级在线开放课程资源，以及云班课、智慧职教等在线教学平台和工具，将线上和线下教学有机结合，满足学生的个性化需求，提升课堂教学的互动性，提高学生的自主学习能力。

（五）学习评价

教学评价对课程教学活动的开展起着协调与控制作用，能够激励教学活动沿着正确的方向发展。在素质教育背景下，传统的课程教学评价片面性的特点日益凸显，已经不能适应当前的教学要求，教师应针对葡萄酒文化与营销专业的特点，打破结果性评价模式，采用口试和笔试、观测与提问、实践操作、主题设计、成果（成品）展示以及自评、互评、师评、客评、第三方评价等，以多种形式和手段构建起客观、全面的多元化评价体系。在对学生的考核中，

1. 自评。学生个体或学习小组对自己或本组的学习、工作过程、产品质量进行全面的自我评价。

2. 互评。学习小组内部或小组之间对学习、工作过程、产品质量进行全面评

价。

3. 师评。教师对学生或学习小组的合作学习、工作过程、产品质量进行全面评价。

4. 客评。在模拟或实战经营课程教学评价时，邀请客人对菜品质量和服务过程、环境等进行评价。

5. 第三方评价。邀请行业专家（厨师长、经理等），引入行业企业标准，全面参与考核评价；通过“课证融通”，采取以证代考，以西餐西点职业资格等级考核形式检查教学效果。

多元化考核评价方式，注重对学生操作过程、职业素养、创新意识等的考核，有助于提高学生的综合素质。

（六）质量管理

在校级宏观质量保障体系下，以适应工作过程为导向的课程要求，建立健全二级教学管理制度，在教学过程中及时总结反馈，不断完善质量管理体系。

1. 指导委员会。邀请行业专家共同成立专业指导委员会，建立教学质量保障体系。

2. 期初教学检查。每学期初，对每位教师的备课（教学计划、教案、课件等情况）进行检查，并及时反馈信息。

3. 期中教学检查。每学期中期，对每位教师的教学（计划执行、作业布置与批改、备课等）情况进行检查，并及时反馈信息。

4. 学生座谈会。定期举行学生座谈会，听取学生对任课教师教学情况他意见和建议，及时进行信息反馈。

5. 二级督导制。聘请老教师和教研室主任为院系督导，建立二级督导制，每学期按计划开展巡查、听课、监督和指导，反馈信息，完成督导月报。

6. 听课制度。实行全体教师听课制度，每月完成规定听课次数，相互学习，相互评价，填写听课记录表，及时反馈信息。

7. 引入行业标准。引入行业企业岗位工作标准和西餐西点师职业资格标准，规范教学。

十、毕业要求

1. 本专业学生毕业最低取得 141 学分，其中公共基础课 45 学分，公共必修课 34 学分，专业必修 88 学分，专业课程（包括岗位实习与毕业设计）92 学分，素质拓展课程 4 学分。
2. 参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。
3. 鼓励学生取得与专业相应的品酒师、侍酒师等职业技能等级证书。

附件

《咖啡与调酒制作》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	咖啡与调酒制作				
课程类别	专业技能核心课	课程代码	3410132、3410142		
课程学分	4	学时	总学时	理论学时	实践学时
			64	32	32
适应对象	第3-4学期				
适用专业	葡萄酒文化与营销专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《酒类品鉴》				
后继课程	《餐厅服务》				
制订人	姜大伟	审核人	段人钰		

二、课程性质与作用

本课程为三年制高等职业教育葡萄酒文化与营销专业的一门专业必修课程，主要讲授酒水的鉴别、分类保管，鸡尾酒的常识与调试；以及了解咖啡制作的基础常识，能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务。通过本课程的学习让学生了解现代餐饮酒店所涉及的咖啡、酒文化，知晓其服务和饮用的基本常识，掌握基本操作技能以及代表品种的制作工艺，从而提升个人品位，提高社会交往能力，同时具备较高的职业素质与服务意识。

三、课程设计思路

本课程依据工作过程为导向，以提高职业能力和综合素质为核心，整合了调酒师和咖啡师相应的工作岗位两方面内容，以激发学生在鸡尾酒调制、咖啡制作以及创新鸡尾酒和咖啡的创新能力、对外服务能力培养为教学重点；通过基础知识、技能操作、角色

扮演、创新设计、案例分析、小组合作等多种形式，在模拟情境中开展酒水、咖啡服务与管理的工作过程学习，将职业素质的养成贯穿教学的全过程，实施“教、学、做”一体化的教学模式，使学生在技能训练过程中加深对理论知识与技能的理解和应用，从而培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需求。

四、课程教学目标

（一）总体目标

通过本课程的学习，使学生了解国内外酒水、咖啡饮品的专业理论知识，以典型工作任务的教、学、做、营销为载体，训练学生成为既有扎实的调酒服务与管理知识，又具有过硬的专业操作技能，实际工作能力的高技能型人才；既具备综合服务能力，又具有较强的工作方法能力和社会能力。同时培养学生爱岗敬业、团结协作、吃苦耐劳的职业精神与创新意识。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）了解酒的分类、能够掌握不同类型的酒的特点，熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求；
- （2）了解咖啡的起源、品种，咖啡豆的种类及烘焙，熟悉世界著名咖啡品牌；
- （3）认识和使用各种咖啡器具（各类咖啡机、咖啡壶、滴滤机等）；
- （4）了解鸡尾酒的不同分类，掌握鸡尾酒的基本结构；
- （5）能有效进行酒水、咖啡的促销及对外服务技巧。

2. 能力目标

- （1）能够了解咖啡的烘焙技巧、独立完成咖啡豆的研磨；
- （2）掌握常见鸡尾酒、咖啡常用原料、调制器具、方法、规范及服务；
- （3）理解掌握设备设施的使用和保养方法；
- （4）能有效地和各种客人沟通交流，满足各种人群对各类酒水、咖啡的需求。

3. 素质目标

- （1）培养爱岗敬业、精益求精的工匠精神；
- （2）培养良好的职业道德和细心、热情的服务意识；
- （3）具有一定团队协作能力以及沟通、管理能力，较强的分析、总结能力；
- （4）培养学生优良的传统文化和饮酒习惯，提高学生文化素养和审美情趣。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一 认识酒水	<p>课程内容:</p> <p>任务1 了解酒水分类和特点</p> <p>任务2 识别酒水的代表性品牌</p> <p>任务3 掌握各类酒水的鉴别和保管方法</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 了解常见的酒的起源、分类;</p> <p>2. 了解酒的成分、生产工艺、风格。</p>	<p>1. 通过生活实例、资料查询和多媒体课件使学生对酒水的分类和特点有一定的感性认识;</p> <p>2. 过样品的展示和比较, 以及学生的亲身体验, 使酒水的鉴别方法。</p>	6
2	项目二 调制鸡尾酒	<p>课程内容:</p> <p>任务1 鸡尾酒常识</p> <p>任务2 识别鸡尾酒酒具和用具</p> <p>任务3 掌握鸡尾酒的调制方法</p> <p>任务4 经典鸡尾酒的调制</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求;</p> <p>2. 能够正确品味不同的酒品;</p> <p>3. 能够正确调制鸡尾酒。</p>	<p>1. 通过资料查询和多媒体课件使学生对鸡尾酒常识有一定的感性认识;</p> <p>2 通过大量图片资料和样品展示使学生对鸡尾酒酒具和酒吧用具有直观认识;</p> <p>3. 调酒实训室通过教师示范和学生实践操作使学生掌握不同调制法鸡尾酒的制作。</p>	10
3	项目三 认识咖啡	<p>课程内容:</p> <p>任务1 解咖啡常识、咖啡的历史、分布、生长及加工</p> <p>任务2 识别咖啡调制器具</p> <p>任务3 了解咖啡的服务程序</p> <p>任务4 掌握咖啡豆的品种及烘焙</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 了解咖啡的起源、品种、饮用服务, 熟悉世界著名咖啡品牌;</p> <p>2. 咖啡的品种、烘焙等级与研磨程度; 熟悉世界著名咖啡品牌;</p> <p>3. 不同咖啡的服务程序。</p>	<p>1. 通过图片资料和多媒体课件、实物, 使学生认识咖啡豆、常见品牌、咖啡调制器具的直观认识, 理解器具的使用原理;</p> <p>2. 在咖啡调酒实训室对咖啡豆烘焙、研磨, 咖啡的服务操作进行练习。</p>	6
4	项目四	<p>课程内容:</p>	<p>1. 建议教师上传视频, 学生课前观</p>	10

	咖啡调制	任务1 单品咖啡调制 任务2 意式咖啡的制作 任务3 花式咖啡的制作 学习要求: 1. 正确使用使用各种咖啡器具; 2. 能够正确冲泡咖啡, 对咖啡进行服务; 3. 了解和掌握掌握设备设施的使用和保养方法。	看学习咖啡机和虹吸壶的使用方法、维护保养; 2. 通过教师示范和学生实践操作, 使学生掌握咖啡的调制技能及应用。	
--	------	--	---	--

六、教学建议

(一) 教学方法

根据葡萄酒文化与营销专业人才培养目标的要求, 结合《咖啡与调酒制作》课程理论实践一体化的特点, 建议在教学过程中主要采用自主学习法、课堂讲授法、案例分析法等多种教学方法。

1. 自主学习法: 设计相应的学习资料, 包括视频资源、动画资源、网络资源、文本资源等, 布置学生在课前自主学习。

2. 课堂讲授法: 教师在准备丰富资料的基础上通过生动形象、富有感染力的口头语言向学生传授酒水、咖啡的基础知识。讲授的内容既有基础理论知识, 也有行业前沿最新动态。使学生能系统、全面、深刻地理解每个教学项目的整体结构、相关要点及知识点之间的区别与联系。

3. 案例分析法: 提供世界著名鸡尾酒、咖啡的制作案例, 以视频、图片等形式呈现给学生, 加深学生对鸡尾酒、咖啡原料及制作方法的理解与学习, 为实训打下基础。

4. 课堂实验法: 鸡尾酒调制、咖啡制作采用课堂实验法, 以课堂实验结果来加深学生的认知, 提升教学效果。

(二) 评价方法

本课程考核应采用过程考核和期末考核相结合的评价方法, 过程考核主要在教学过程中对学生分组学习情况、指导教师考核、平时实践打分等情况进行的评价; 期末考核是在学期全部课程结束时进行, 主要从知识的掌握及应用情况考查学生对本门课程的掌握程度, 以便找出学习过程中出现的问题, 督促学生将学习的过程贯穿于全学期, 以巩固所学内容。

期末成绩=学习小组考核(30%)+指导教师考核(10%)+平时实践操作打分(20%)+
期末闭卷考核(40%)

(三) 教学条件

1. 课堂教学条件

多媒体教室、多媒体资料(教学资源库、网络学习模块知识和实际教学案例库)及设备、实物。将课程讲授与演示相互融合,理实一体,教学相长;利用多媒体教学设备进行教学,增大授课信息量,展示同学们的学习效果,加深印象,激发学习热情,为教学创设一个良好的学习氛围和学习空间。

2. 实训条件

利用咖啡调酒实训室进行理实一体化教学,结合课程知识内容体系进行相关实际训练。

(四) 教材编选

1. 教材选用建议

(1) 教材选用

- ①《酒水知识与调酒技术》,边昊,朱海燕著,中国轻工业出版社,2020.12;
- ②《咖啡鉴赏与制作》,张树坤著,中国轻工业出版社,2022.2。

(2) 参考教材选用

- ①《酒水知识与调酒》,周敏慧,周媛媛 著,中国纺织出版社,2009.6;
- ②《酒水知识与调酒》,王勇著,华中科技大学出版社,2022.7。

2. 教材编写原则与要求

教材编选应以本课程标准为基础依据,合理安排教材内容。同时为教材每一章内容提供了大量进一步阅读的资料和查阅资料的网络资源,帮助学生在教师的指导下随时了解到行业上最新的酒水和咖啡知识。

3. 课程教学资源开发

(1) 利用现代信息技术开发多媒体资源,通过搭建多维、动态、活跃、自主的课程训练平台,使学生的主动性、积极性和创造性得以充分发挥同时联合各学校开发多媒体课件,努力实现跨校多媒体资源的共享。

(2) 搭建产学合作平台,充分利用本行业的企业资源,满足学生参观、实训和毕业实习的需要,并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

七、说明

本课程标准是为葡萄酒文化与营销专业制定，在葡萄酒文化与营销专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。

《葡萄酒基础英语》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	葡萄酒基础英语				
课程类别	专业基础课	课程代码			
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	32	0
适应对象	第 1 学期				
适用专业	葡萄酒文化与营销				
授课方式	理论				
先修课程	《大学英语》				
后继课程	《葡萄酒服务英语》				
制订人	侯林波	审核人	段人钰		

二、课程性质与作用

本门课程是三年制高等职业教育葡萄酒文化与营销专业的一门专业必修课程，通过对英语基础语言的学习和专业英语的学习，使学生具备一定的英语基础和专业英语知识。既可以为未来的继续学习和终身学习奠定英语基础，也能够适应未来工作岗位的专业需求。是培养国际化葡萄酒人才的必修课程。通过本课程的教学，使学生掌握日常交流所具备的基本词汇和句子结构，熟悉葡萄酒的基本专业知识，能够和同事、顾客用英语进行日常沟通和交流。培养英语口语熟练，熟知专业英语知识，具有继续学习能力和适应职业变化能力，同时具有国际化视野和良好职业素养的西餐专业人才。

三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，以工作岗位任务为教学内容，找准文化课与专业课的切入点，将知识的讲授和实践应用贯穿于整个教学过程，结合实践岗位职业标准，研发课程，设计课程模块，确保文化课教学内容与专业课教学内容相对应，最终实现文化课为专业课教学服务的目的。

四、课程教学目标

（一）总体目标

本课程旨在为学生提供葡萄酒基础知识的英语表达和理解能力，通过系统学习，使学生能够用英语进行葡萄酒相关话题的交流，包括葡萄酒的分类、酿造、品鉴、文化等方面。

（二）具体目标

1. 知识目标

（1）使学生掌握葡萄酒基础知识，包括葡萄酒的定义、分类、特点、酿造过程、品鉴方法等。

（2）使学生了解葡萄酒的产区、品种、年份等基础信息，以及葡萄酒的历史、文化和市场趋势。

（3）使学生掌握葡萄酒相关的英语词汇、短语和表达方式，能够用英语进行葡萄酒相关话题的交流和讨论。

2. 能力目标

（1）培养学生的英语听说读写能力，使其能够流利、准确地运用英语进行葡萄酒相关话题的交流和讨论。

（2）提高学生的阅读理解能力，使其能够读懂葡萄酒相关的英文资料、文献和报告。

（3）培养学生的分析能力和批判性思维能力，使其能够对葡萄酒的品质、口感和风格进行评价和比较。

（4）提高学生的跨文化交际能力，使其能够在不同文化背景下进行葡萄酒的品鉴和交流。

3. 素质目标

（1）培养学生的跨文化意识和全球视野，使其能够理解和尊重不同文化背景下的葡萄酒文化。

（2）培养学生的审美能力和鉴赏能力，使其能够欣赏葡萄酒的美感和品味。

（3）培养学生的团队合作精神和沟通能力，使其能够与他人合作完成葡萄酒品鉴项目和任务。

（4）培养学生的自主学习能力和终身学习的意识，使其能够不断更新葡萄酒知识

和提高自己的英语水平。

五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 葡萄酒基础知识	<p>课程内容:</p> <p>任务1 葡萄酒的定义、分类及特点; 任务2 葡萄酒的酿造过程; 任务3 葡萄酒的储存与品鉴。</p> <p>教学要求:</p> <p>1. 了解并掌握各种葡萄酒的英文名称; 2. 了解并掌握专业技术和术语的英文表达方式; 3. 了解团队良好工作氛围的重要性。</p>	<p>1. 分组讨论葡萄酒名称; 2. 通过多媒体课件展现葡萄酒专业术语; 3. 以对话形式巩固重点英文词汇; 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</p>	6
2	项目二 葡萄酒文化与历史	<p>课程内容:</p> <p>任务1 世界葡萄酒产区的历史与文化 任务2 葡萄酒与饮食文化的关联 任务3 葡萄酒节日与庆典</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 掌握葡萄酒产区的英文名称; 2. 掌握葡萄酒文化的英文名称; 3. 掌握葡萄酒节日的英文。</p>	<p>1. 分组讨论葡萄酒产区; 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频,展示葡萄酒文化; 3. 以对话形式巩固重点英文词汇; 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</p>	6
3	项目三 葡萄酒品鉴实践	<p>课程内容:</p> <p>任务1 葡萄酒的色香味分析 任务2 不同类型葡萄酒的品鉴对比 任务3 品鉴技巧与步骤</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 了解并掌握香味的英文名称; 2. 了解并掌握品鉴专业名称。</p>	<p>1. 分组讨论并总结各种香料和调料的名称; 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频,展示各种品鉴知识; 3. 以对话形式巩固重点英文词汇; 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</p>	8
4	项目四 葡萄酒行业与市场	<p>课程内容:</p> <p>任务1 葡萄酒产业链概述 任务2 葡萄酒市场趋势与消费者行为 任务3 葡萄酒营销与品牌推广</p>	<p>1. 分组讨论并总结各种葡萄酒营销方式的名称; 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频,展示各种营销方式;</p>	12

		<p>学习要求:</p> <p>1. 了解并掌握各种营销方式名称;</p> <p>2. 了解并掌握各种消费者行为的名 称。</p>	<p>3. 以对话形式巩固重点英文词汇;</p> <p>4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</p>	
--	--	--	--	--

六、教学建议

(一) 教学方法

根据课程性质、课程内容和学生特点,建议在教学过程中采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法、角色扮演法等教学方法,因材施教,引导学生积极参与课堂活动,提升学生的学习自主性和语言应用能力。

1. 课堂讲授法

课堂讲授法是传统教学方法,对于厨房英语重点词汇和表达方式的学习必不可少。对重点词汇的讲解运用词根词缀法,结合某些特殊词汇产生的背景,使得枯燥的英文词汇变得有生命力,引起学生的学习兴趣。

2. 案例分析法

教学过程中,通过餐饮企业中的典型案例让学生深入分析并讨论所用到的厨房英语知识,加深学生对厨房英语知识的理解和掌握,做到活学活用。案例分析法可以提高学生学习兴趣,增强判断能力和分析问题、解决问题的能力。

3. 小组讨论法

在教师的指导下,学生以小组为单位,围绕课程相关问题,展开讨论,各抒己见,通过讨论或辩论活动,深刻理解相关知识。讨论结束时,教师进行小结,概括讨论的情况,使学生获得正确的观点和系统的知识。

4. 角色扮演法

在教师指导下,学生扮演不同的角色,在一定情境下运用所学到的英文词汇和表达方式解决工作中可能遇到的问题,使学生印象深刻,并能锻炼学生的沟通能力,增强团队合作意识。

(二) 评价方法

本门课程的考核由过程性考核和期末考核两部分组成。

1. 过程性考核占 30%: 平时出勤占 10%, 平时作业与模块考核占 10%, 课堂提问与小组讨论占 10%。

2. 期末考核占 70%: 期末考核为试卷考试, 主要考核学生对本门课程的总体知识的

掌握情况。

（三）教学条件

能进行音频、视频播放、学生小组演练的多媒体教室；借助信息化平台学生可以查看课程介绍和课程设计，在线观看微课视频，并能下载课件等相关教学资源，在平台上完成作业，并能通过平台实现搜索资料、在线测试和与教师的实时沟通。

（四）教材编选

1. 教材选用建议

（1）教材选用

《葡萄酒基础英语》校本教材

（2）参考教材选用

- ①《厨房英语》，罗伯特·马杰尔编著，旅游教育出版社，2016.12；
- ②《烹饪英语》，张艳红主编，电子工业出版社，2013.08；
- ③《新概念英语》，亚历山大、何其莘著，外语教育与研究出版社，1997.10。

2. 教材编写原则与要求

教材编选应以本方案为依据，合理安排教材内容。

（1）教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。

（2）教材内容应突出实用性，重视将行业最新的知识及时纳入教材，使教材更具科学性与实用性。

（3）教材应将本门课程内容分解成若干典型项目、任务。

（4）教材中活动设计的内容必须突出主题，具有可操作性。

3. 课程教学资源开发

利用各种媒体技术，开发建设以学生为中心的英语数字教学资源，包括文本类、电子课件类、图形（图像）类、音频类、视频类、动画类和虚拟仿真类等不同类型素材。使学生能够身临其境地进行英语学习和训练。

同时，开发微课、慕课、精品资源共享课等信息化资源，使用国家级或省级相关专业教学资源库，为教师教学和学生提供系统、完整的资源保障，与实际教学条件相结合，方便教师灵活搭建课程模块和学生自主学习。

七、说明

本课程标准是为葡萄酒文化与营销专业制定，在葡萄酒文化与营销专业的授课过程

中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。