

# 关于 2015 级学生 2018-2019 学年第一学期 《侍酒师资格证课程》安排的通知

## 一、教学目的：

通过较系统的理论学习与实践学习，使参训学生掌握葡萄酒侍酒的基本知识和基本步骤及术语，不断提高我院学生葡萄酒专业知识和技能水平。

## 二、授课对象：

2015 级食品工程与科学（葡萄酒工程）、工商管理（葡萄酒营销）、旅游管理（葡萄酒文化旅游）三个专业学生

## 三、上课时间：2018 年 10 月 22 日-11 月 6 日

## 四、上课地点：

理论课教学地点：6#楼阶梯教室；

实操课教学地点：6#楼 503 教室

## 五、主讲教师：郭晓恒

## 六、使用教材：侍酒师资格证课程讲义

## 七、课程主要内容：

### 第一部分 侍酒师需要掌握的理论知识及技能

#### 第一章 侍酒师理论篇

#### 第二章 侍酒师技能篇

### 第二部分 侍酒师实务

#### 第一章 餐酒搭配概论

第二章 以中国菜系为基础，了解中国菜系

第三章 以时令季节为基础，了解四季的特色菜

第四章 宁夏贺兰山东麓产区概括（对应有初级，中级和高级的知识点要求）

第五章 宁夏特色菜，酒单制作。

八、教学方式：中文多媒体、实训教学

九、课程用酒：不同品种酒、不同产区酒、不同类型酒

十、考试安排：第 10 周周一、周二（2018 年 11 月 5 日-6 日）在葡萄酒学院进行理论和实操考试。

考试项目	考试时间	考试班级	考试地点
理论考试	2018.11.5 (周一) 下午 15:00-17:00	15 级营销 1 班	6#楼 6 楼
		15 级工程 2 班	阶梯教室
		15 级文旅班	6#楼 402
		15 级营销 2 班(A 组)	6#楼 203
		15 级营销 2 班(B 组)	6#楼 204
		15 级工程 1 班(A 组)	6#楼 207
		15 级工程 1 班(B 组)	6#楼 305
实操考试	2018.11.6 (周二) 全天 8:00-18:00	15 级工程 1 班	餐厅二楼
		15 级工程 2 班	
		15 级文旅班	
		15 级营销 1 班	
		15 级营销 2 班	

注：具体考试按细节由任课教师安排为主

## 十一、成绩认定

成绩包括理论考试、实操考试、酒单制作三部分。每部分考试满分各为 100 分，各部分按照比例理论考试 40%、实操考试 40%、酒单制作 20%计算总评成绩，总评 60 分及以上为及格，60 分（不包含 60 分）以下为不及格。考试合格者获得《葡萄酒学院侍酒师资格证书证书》，考试不及格者，于下一学期补考合格后，再发证书。其中理论考试、实操考试、酒单制作三部分的及格成绩为 60 分，理论考试不及格者只补考理论部分，实操考试不及格者只补考实操部分，酒单制作不及格者只补考此部分。

## 十二、其他事项

1. 根据人才培养方案对专业选修课有 18 个学分的要求，葡萄酒工程方向的“品酒师资格证课程”为可选课程，葡萄酒营销和葡萄酒文化旅游方向的“品酒师资格证课程”为必选课程。“侍酒师资格证课程”三个专业全部为必选课程。

2. “品酒师资格证课程”“侍酒师资格证课程”学分可以用相关的品酒师或侍酒师证书申请抵换，需要申请的同学请认真阅读《葡萄酒学院资格证书转换学分说明》，完成相关表格的填写。

附件：1. 2017-2018 学年第一学期《侍酒师资格证课程》教学安排

2. 葡萄酒学院资格证书转换学分说明

3. 葡萄酒学院资格证书转换学分申请表

宁夏大学葡萄酒学院

2018 年 10 月 17 日

附件 1:

## 2018-2019 学年第一学期 《侍酒师资格证课程》教学安排

### 第 8 周授课教师及授课内容

#### 第一板块

授课教师：郭晓恒

授课内容：

1. 侍酒师理论篇
2. 侍酒师的定义与工作场景
3. 介绍侍酒师的职业要求
4. 侍酒师所承担的职能

#### 第二板块

授课教师：郭晓恒

授课内容：

1. 侍酒过程的主要步骤
2. 侍酒过程中需要避免出现的错误操作。
3. 场景模拟训练

### 第 9 周授课教师及授课内容

#### 第一板块 餐酒搭配

授课教师：郭晓恒

授课内容：

1. 以中国菜系为基础，了解中国菜系的概括
2. 以时令季节为基础，了解四季的特色菜
3. 结合上述基础知识，对应的餐酒搭配原则。

## 第二板块

授课教师：郭晓恒

授课内容：贺兰山东麓列级酒庄概括及宁夏特色菜，酒单制作。

1. 详细介绍贺兰山东麓列级酒庄，酒庄背景，酒样品鉴
2. 详细了解宁夏特色菜系
3. 综合上述基础知识，提出对应的餐酒搭配方案
4. 结合以上内容，引导学生制作酒单

## 第三板块

总复习

附件 2:

## 葡萄酒学院资格证书转换学分说明

为更好地指导学生正确考取各类证书，提高综合素质，结合证书的发证机构、证书的权重及通过的难易程度等方面，经综合考虑，现将我院学生所持主要资格证书情况和转换学分情况公布如下：

序号	证书名称	转换学分课程	转换学分分值	备注
1	国家级品酒师资格证书 (包括三级、二级)	品酒师资格证课程 侍酒师资格证课程 葡萄酒品尝学技能训练	2	院内所有专业
2	WSET 品酒师资格证书 (包括 2 级、3 级)		2	
3	Gafa 侍酒师资格证书		2	

学分兑换申请只针对 2015 级学生，请打印《葡萄酒学院资格证书转换学分申请表》，手写完成。转换学分需提交材料：

1. 《葡萄酒学院资格证书转换学分申请表》；
2. 证书复印件。

附件 3:

## 葡萄酒学院资格证书转换学分申请表

姓名		性别		学号	
专业		年级		班级	
申请兑换课程				学分	
资格证书名称			获得时间		
申请理由:					
签字: 日期:					
有效证件复印件 (粘贴在本页后面)					
学院教科办意见:					
签字: 日期:					
学院意见:					
主管教学院长签字: 日期:					