

# 第二批陕西省一流本科课程申报书

## （ 社会实践课程 ）

课程名称：葡萄酒厂生产实践

专业类代码：0827

课程负责人：刘 旭

联系电话：15829634349

申报学校：西北农林科技大学

填表日期：2021 年 5 月 18

推荐单位：西北农林科技大学

中华人民共和国教育部制  
二〇二一年四月

## 填报说明

1.专业类代码指《普通高等学校本科专业目录（2020）》中的专业类代码（四位数字）。

2.以课程团队名义申报的，课程负责人为课程团队牵头人；以个人名义申报的，课程负责人为该课程主讲教师。团队主要成员一般为近5年内讲授该课程教师。

3.申报课程名称、所有团队主要成员须与教务系统中已完成的学期一致，并须截图上传教务系统中课程开设信息。

4.文本中的中外文名词第一次出现时，要写清全称和缩写，再次出现时可以使用缩写。

5.具有防伪标识的申报书及申报材料由推荐单位打印留存备查，国家级评审以网络提交的电子版为准。

6.涉密课程或不能公开个人信息的涉密人员不得参与申报。

## 一、课程基本信息

课程名称	葡萄酒厂生产实践	是否曾被推荐	○是 ●否
课程负责人	刘 旭		
负责人所在单位	西北农林科技大学葡萄酒学院		
课程编码+选课编码 (教务系统中的编码)	4115006		
课程分类	<input type="radio"/> 创新创业类 <input type="radio"/> 思想政治理论课类 <input checked="" type="radio"/> 专业类 <input type="radio"/> 其他(填写)		
课程性质	<input type="radio"/> 必修 ●选修		
开课年级	四年级		
面向专业	葡萄与葡萄酒工程		
实践基地	名称及所在地: 张裕摩塞尔十五世酒庄(宁夏银川)、中粮长城天赋酒庄(宁夏银川)等 36 家国内实践基地; Tenuta Roletto 酒庄(意大利)、百特酒庄(法国)、克林贝格酒庄(德国)等 18 家海外实践基地。		
学 时	总学时: 5 周(32 学时/周, 2020 年及以前为 4 周) 理论课学时: 0 实践学时: 5 周(32 学时/周, 2020 年及以前为 4 周)		
学 分	5(2020 年及以前为 4 学分)		
最近两期开课时间	2019 年 9 月 9 日—2019 年 10 月 11 日(上传教务系统截图)		
	2020 年 9 月 14 日—2020 年 10 月 16 日(上传教务系统截图)		
最近两期学生总人数	309		

注: 教务系统截图须至少包含课程编码、选课编码、开课时间、授课教师姓名等信息。

## 二、授课教师(教学团队)

课程团队主要成员(序号 1 为课程负责人, 总人数限 5 人之内)								
序号	姓名	出生年月	单位	职务	职称	手机号码	电子邮箱	授课任务
1	刘 旭	1980.11	葡萄酒学院	副院长	副教授	15829634349	liuxu@nwfufu.edu.cn	组织课程实施、授课
2	刘树文	1965.6	葡萄酒学院	院长	教授	18092249580	liushuwen@nwafu.edu.cn	组织课程实施
3	房玉林	1973.7	葡萄酒学院	副校长	教授	15129652766	fangyulin@nwafu.edu.cn	组织课程实施

4	秦义	1982.9	葡萄酒学院	无	副教授	18209297604	qinyi@nwa fu.edu.cn	课程授课
5	孙翔宇	1988.9	葡萄酒学院	无	副教授	17782838362	sunxinagyu @nwafu.ed u.cn	课程授课

#### 课程负责人和团队其他主要成员教学情况（500 字以内）

（教学经历：近 5 年来在承担该门课程教学任务、开展教学研究、获得教学奖励方面的情况）

##### （一）近 5 年来承担《葡萄酒厂生产实践》课程的教学任务

团队负责人自 2008 年以来开始承担学院《葡萄酒厂生产实践》这门实践课程的教学。团队负责人及主要成员近 5 年来每年开展实践指导 128 学时/年（2016-2019 年为 4 周/年，2021 年开始为 5 周/年），2016-2019 年选课学生为 120 人/年，2020 年为 180 人/年。

团队 主要成员	专 业	年 级	累计学时	选课 学生数
刘 旭	葡萄与葡萄酒工程	2017 级	128	184
刘树文	葡萄与葡萄酒工程	2016 级	128	125
房玉林	葡萄与葡萄酒工程	2015 级	64	122
秦 义	葡萄与葡萄酒工程	2013-2015 级	320	302
孙翔宇	葡萄与葡萄酒工程	2015 级	128	121
合计			768	854

##### （二）开展教学研究及获得的教学奖励

开展的教学研究主要包括：**（1）改革教学组织形式。**由传统的集中实践改为“相对集中+分散实践+个性化实践”相结合，既保障了必修实践课程的教学要求，又满足了部分学生的个性化需求；**（2）完善了课程质量标准。**结合学校本科人才培养方案修订的要求和葡萄酒产业发展现状，明确了生产实践要求、过程管理、考核办法、海外实践成绩转化办法等；**（3）拓展了海内外实践基地。**拓展了多渠道、多层次、多产区、多产国的葡萄酒厂生产实践基地，为不同需求的学生提供个性化的实践场所，保障实践效果；**（4）强化了思政、劳动和专业育人的融合。**强化在实践中进行产业情结、家国情怀、扎根一线、振兴乡村等思政教育，提升学生利用理论知识解决实践问题、从实践问题中升华理论知识的能力，做到思政、劳动和专业教育有机统一；**（5）改革了考核方式。**增加酒厂考核比例，且由酒厂直接给学院提交学生实践评分，保证了评价的真实性和公平性。另外，制订了定性和定量相结合的考核方式，突出过程考核、劳育考核和实践单位的综合评价。

课程团队在核心教改期刊上发表论文 1 篇，团队负责人获 2020 年度西北农林科技大学在线教学优秀课程主讲教师。团队成员主持获批省级教学成果一等奖 1 项，参与获批省级教学成果特等奖、一等奖各 1 项。

### 三、课程目标（300 字以内）

（结合本校办学定位、学生情况、专业人才培养要求，具体描述学生学习本课程后能够获取的知识、培养的能力和塑造的价值）

葡萄与葡萄酒工程专业是国家一流本科专业建设点和陕西省一流本科专业，以培养卓越的葡萄酒工程技术人才为目标。葡萄酒厂生产实践是本专业的必修实践环节，本科生需要在修完葡萄栽培学、葡萄酒工艺学等课程的基础上，奔赴国内外酒厂参加葡萄采收、葡萄酒酿造的顶岗生产实践。学习本课程后，学生能熟练应用葡萄酒酿造的相关理论和基础知识，熟练操作各类生产设备，具有根据葡萄原料特征制订酿造工艺和开展葡萄酒质量控制的能力。

课程采用顶岗实践和双导师制，学生全程参与葡萄酒酿造过程，酒厂为每一位学生配备生产实践指导教师，全程指导学生的整个实践过程。学生通过在产区一线的生产实践，在产业情结、家国情怀、振兴乡村等方面的价值塑造显著增强。

### 四、课程建设及应用情况（2000 字以内）

（本课程的建设发展历程，课程与教学改革要解决的重点问题。课程内容与资源建设及应用情况，理论学习与社会实践内容的相关性，社会实践环节的动手训练内容，具体做法案例。课程学业考评方式，课程评价及改革成效等情况）

#### （1）课程建设发展历程

自 1987 年首届学生参加酒厂生产实践以来，本课程从未间断过，并受到实践单位和用人单位的一致好评。实践内容和基地也随着我国葡萄酒产业的发展、学生时代特点不断完善。实践内容从单一的干红、干白酿造实践发展为不同酒种、不同酿造方法的综合实践。目前学院已经建立了 36 家国内葡萄酒厂实践基地。2012 年以来，为了进一步拓展本专业学生的国际视野，提升学生的国际竞争力，学院充分发挥全院教师、海外校友、企业同行的作用，积极拓展海外实践基地，目前在世界葡萄酒主产国共建立海外基地 18 家，为葡萄与葡萄酒工程专业本科生海外训练提供了充足的基地，为国际化人才培养奠定了平台基础。

本课程要求学生在修完葡萄栽培学、葡萄酒工艺学、葡萄酒品尝学、园田技能实践等基础上，综合利用栽培、工艺等理论知识，并通过顶岗实习的方式全面参与葡萄酒酿造的各个环节，具体包括：酿酒葡萄采收、葡萄原料品质分析、前处理、除梗破碎、浸渍发酵、打循环、发酵过程监控、压榨、葡萄酒灌装、葡萄酒品鉴等。目前，该门实践课程已经被我校牵头成立的中国葡萄酒高等教育联盟的 18 家成员单位写入培养方案，且基本上都采用了与我校相同的课程运行模式，实践效果均较好。

## **（2）课程与教学改革及其成效**

课程的前期运行中存在课程质量标准模糊、实践基地区域较窄、海外基地比较集中等问题，需要根据新时代实践育人的要求开展改革与建设，最终建成特色鲜明的国家级一流实践课程。针对上述需要改革的重要问题，近年来尤其是 2017 年以来，课程组围绕课程目标，结合新时代学生特点和我国葡萄酒产业发展趋势，重点开展了如下改革，并取得了相应的成效：

（1）完善了课程质量标准。根据学校 2019 版本科人才培养方案修订的要求，进一步完善了该课程的质量标准，明确了生产实践要求、过程管理、考核办法、海外实践成绩转化办法等。

（2）改革了考核方式。强化了生产实践单位即酒厂的评价，酒厂直接给学院提交学生实践评分，保证了评价的真实性和公平性。另外，结合人才的分类培养，依据不同专业方向、不同类型人才培养、不同酒厂实践产区和国家、不同实践岗位等制订了差异化的考核方式，突出过程考核、劳育考核和实践单位的综合评价。具体的考核成绩构成为：平时表现（带队老师评定）40%+平时表现（实践酒厂评定）40%+实习日志（20%）（自 2021 年秋季开始执行）。

（3）拓展了海内外实践基地。充分利用各种资源，积极拓展多渠道、多层次、多产区、多产国的葡萄酒厂生产实践基地，为不同需求的学生提供个性化的实践场所，保障实践效果。目前已建立 36 家国内实践基地和 18 家海外基地。

（4）强化“思政+劳动+专业”三元融合育人。进一步加强了实践酒厂、酒厂指导师傅的筛选和备案，更新并重新签署了生产实践协议，根据产区特点完善、优化了酒厂生产实践流程，加强学院与酒厂的互动，发挥学院和企业双师制育人的作用。在生产实践中要求企业、带队老师强化在实践中进行产业情结、家国情

怀、扎根一线、振兴乡村等方面的思政教育，以及热爱劳动、不怕吃苦的劳动教育，同时提升学生在实践中利用理论知识解决实践问题、从实践问题中升华理论知识的能力，做到思政教育、劳动教育和专业教育的互通互补、有机统一。

上述课程内容的改革先后在我国葡萄酒主产区的龙头企业如张裕摩塞尔十五世酒庄、中粮长城天赋酒庄、西鸽酒庄、中信国安葡萄酒业股份有限公司、山西戎子酒庄等进行了运行，实践效果良好，受到了各实践基地和产区行业主管部门的一致好评，很多参与实践的学生毕业后留在酒厂工作，扎根葡萄酒产区一线，为我国葡萄酒产业的发展做出了巨大的贡献，并先后涌现出了全国五一劳动奖章（中粮华夏长城公司段雪荣）、中国酿酒大师（烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司李记明）、全国技术能手（中粮长城葡萄酒（烟台）有限公司李泽福）、草原英才（内蒙古阳光田字葡萄酿酒有限公司黄建清）等杰出校友。

## 五、课程特色与创新（500 字以内）

（概述本课程的特色及教学改革创新点）

课程特色：葡萄酒厂生产实践是葡萄与葡萄酒工程专业重要的实践课程，也是本专业的高阶实践环节。本课程具有突出融合、实践为本的特色，注重理论基础与实践锻炼相结合，是学生完成认知实习、园田技能、葡萄酒小容器酿造等实践环节，并系统学习葡萄栽培学、葡萄品种学和葡萄酒工艺学后开展的葡萄酒工厂化酿造实践。

教学改革创新点：（1）结合新时代葡萄酒产业对人才的需求变化，以课程质量标准修订为契机，优化了葡萄酒厂生产实践的课程架构，加强了现代葡萄酒酿造工艺制订、智能化设备操作等方面的实践；（2）强化生产实践的双师制。严格筛选酒厂思想素质、酿造水平过硬的工人师傅作为酒厂指导老师，和学院教师共同开展葡萄酒生产实践的指导，提高了实践效率和成效；（3）采用多元化的考核方式。传统的考核方式为单一考核，仅有老师在时间结束后打分，酒厂给与定性评价。课程改革后，加强了过程考核，酒厂除了给与综合的定性评价外，还要对实践工作进行定量打分。指导老师也将综合学生的实践报告和实践表现进行定量打分评价；（4）突出融合育人。本课程注重将理论知识应用于酿酒实践，既需要对本专业非常的热爱，又要进行高强度的顶岗实践，因此强化了思政、劳动和专业育人的融合，也是德智体美劳五全育人的重要体现。

## 六、课程建设计划（500 字以内）

（今后五年课程的持续建设计划、需要进一步解决的问题，改革方向和改进措施等）

葡萄酒厂生产实践是葡萄与葡萄酒工程专业卓越工程师培养的重要环节，具有不可替代性，并已经连续开展了 35 年，为我国大量酿酒师的培养做出了重要贡献。但是，随着我校葡萄与葡萄酒工程专业招生规模的扩大、国内外葡萄酒产业的转型升级等，该课程还存在没有配套教材、实践方式不能满足学生个性化成长的需求、课程教师构成单一等问题。

今后五年本课程的建设将继续以新时代葡萄酒专业人才需求为导向，以培养复合型高层次领军人才为目标，加强课程改革和内涵式建设，将通过加大经费投入、改革课程授课与评价方式等途径，重点开展以下几个方面的改革：（1）配套实践教材编写；（2）以学生为中心，拓展多元化、个性化的酒厂生产实践方式；（3）引入现代信息技术，改革课程过程管理与考核；（4）加强实践酒厂的筛选，注重选择融入了虚拟仿真、物联网、人工智能等现代信息技术的酒厂开展课程，同时加强国外实践基地的建设；（5）继续实施双师制，引入酒厂技术骨干、行业协会管理人员等，构建多元化的课程教师团队，进一步提高课程指导水平。

## 七、附件材料清单

### 1.课程负责人和团队成员的 10 分钟“说课”视频

[含课程概述、教学设计思路、教学环境（课堂内外）、教学方法、创新特色、教学效果评价与比较等。技术要求：分辨率 720P 及以上，MP4 格式，图像清晰稳定，声音清楚。视频中标注出镜人姓名、单位，课程负责人出镜时间不得少于 3 分钟。“说课”使用的语言及字幕为国家通用语言及文字。]

### 2.教学设计样例说明

（提供一节代表性课程的完整教学设计和教学实施流程说明，尽可能细致地反映出教师的思考和教学设计，在文档中应提供不少于 5 张教学活动的图片。要求教学设计样例应具有较强的可读性，表述清晰流畅。课程负责人签字。）

### 3.最近一学期的教学日历

（申报学校教务处盖章。）

### 4.最近一学期的社会实践考核作业及学生代表性的实践报告

（申报学校教务处盖章。）

### 5.最近两学期的学生成绩分布统计

（申报学校教务处盖章。）

### 6.最近一学期的课程教案

（课程负责人签字。）



### **7.最近一学期学生评教结果统计**

（申报学校教务处盖章。实践类课程无学生评价则不提供。）

### **8.最近一次学校对课堂教学评价**

（申报学校教务处盖章。）

### **9.教学（课堂或实践）实录视频**

提供完整的一节课堂实录视频（标注课程内容、课程对象、上课时间以及上课地点，至少 40 分钟。技术要求：分辨率 720P 及以上，MP4 格式，图像清晰稳定，声音清楚。教师必须出境，视频中需标注教师姓名、单位；要有学生的镜头，并须告知学生可能出现在视频中，此视频会公开。少数民族语言视频须配国家通用语言字幕。）

### **10.课程团队成员和课程内容政治审查意见**

（申报课程高校党委负责对本校课程团队成员以及申报课程的内容进行政审，出具政审意见并加盖党委印章；团队成员涉及多校时，各校党委分别对本校人员出具意见；非高校成员由其所在单位党组织出具意见。团队成员政审意见内容包括政治表现、是否存在违法违纪记录、师德师风、学术不端、五年内是否出现过重大教学事故等问题；课程内容审查包括价值取向是否正确，对于我国政治制度以及党的理论、路线、方针、政策等理解和表述是否准确无误，对于国家主权、领土表述及标注是否准确，等等。）

### **11.课程内容学术性评价意见**

[由学校学术性组织（校教指委或学术委员会等），或相关部门组织的相应学科专业领域专家（不少于 3 名）组成的学术审查小组，经一定程序评价后出具。须由学术性组织盖章或学术审查小组全部专家签字。无统一格式要求。]

### **12.社会实践所在地相关机构的评价**

（实践基地相关机构出具并盖章。）

### **13.其他材料，不超过 2 份（选择性提供）**

以上材料均可能在网公开，请严格审查，确保不违反有关法律及保密规定。

## 附件目录

**1.课程负责人和团队成员的 10 分钟“说课”视频**

通过平台上传。

**2.教学设计样例说明**

**3.最近一学期的教学日历**

**4.最近一学期的社会实践考核作业及学生代表性的实践报告**

**5.最近两学期的学生成绩分布统计**

**6.最近一学期的课程教案**

**7.最近一学期学生评教结果统计**

实践类课程无学生评价供。

**8.最近一次学校对课堂教学评价**

**9.教学（课堂或实践）实录视频**

通过平台上传。

**10.课程团队成员和课程内容政治审查意见**

**11.课程内容学术性评价意见**

**12.社会实践所在地相关机构的评价**

内蒙古阳光田宇葡萄酿酒有限责任公司

**13.其他材料，**

团队成员荣誉、课程荣誉

## 《葡萄酒厂生产实践》教学设计样例说明

课程负责人：



**授课主题：**葡萄原料筛选及发酵（以 2020 年宁夏西鸽酒庄实践为例）

**教学设计：**首先，酒厂酿酒师和带队教师针对酿酒葡萄原料带领学生再次开展理论知识的复习，明确酿酒葡萄原料质量特征对葡萄酒质量的影响。其次，按照小组分工，各位同学进入岗位，进行葡萄的穗选工作。再次，葡萄除梗破碎和粒选后，入灌浸渍发酵，学生按照 2 人/组的分工，对发酵过程进行比重、温度监控，同时开展打循环、压帽等工艺环节。

**实践要求：**整个过程学生亲自参加、教师和酒厂师傅共同指导和监督；做好实践工作的记录；服从酒厂的生产管理要求，当天结束工作后各个小组进行总结交流，并安排第二天的实践任务。



图1 学生酒厂生产实践-酒厂指导老师和学生共同商定发酵工艺



图2 学生酒厂生产实践-原料分选





图3 学生酒厂生产实践-冲洗发酵设备



图4 学生酒厂生产实践-测定发酵过程中的比重



图5 学生酒厂生产实践-打循环



# 西北农林科技大学教学日历

2020——2021 学年第 1 学期

课程名称: 葡萄酒厂生产实践 授课专业年级: 葡萄与葡萄酒工程 171-176 人数: 184 人

总学时: 128 本学期学时: 128 讲课学时:      实验学时:     

其它环节: 128 学时 (酒厂实践)

任课教师: 刘旭等 教师所在单位: 葡萄酒学院 学历职称: 副教授

教材名称:     : 主编:      出版社:      参考书名称: 葡萄酒厂生产实践 (自编讲义)

教研室 (系) 主任签字: 董明飞 教学院长 (主任) 签字: 刘旭

上课周次	周学时	其中			计划教学内容 (章节名称、讲述的内容提要、实验的名称、课堂讨论的题目)	备注
		讲课	实验	其它环节		
第 1 周	32			32	葡萄酒酿造理论回顾、生产实践注意事项: 主要回顾干红、干白和桃红葡萄酒酿造的基本理论、工艺流程、常用设备等; 对葡萄酒酿造过程中设备、机械等使用安全, 以及火灾、二氧化碳中毒等方面的注意事项进行培训讲解	刘旭等
第 2 周	32			32	干白、桃红葡萄酒酿造实践; 葡萄酒质量控制	刘旭等
第 3 周	32			32	干红葡萄酒酿造实践、葡萄酒分析检测	刘旭等
第 4 周	32			32	干红葡萄酒酿造实践; 感官评价; 实践总结	刘旭等

- 1、主讲教师负责填写。
- 2、本表一式二份: 教务运行科一份、自留一份。
- 3、如果是其它环节, 必须在备注中说明 (课堂讨论、习题等情况)。
- 4、每周课的内容占一格。