

广东技术师范学院文化素质课程介绍

课程名称	酒茶文化		课程归属	人文科学类	
主讲老师	刘付靖		职称	教授	
周学时	3	学分	2	容量	100
上课校区及时间	校本部-周五晚;白云校区-周二晚;西校区-周日晚;				
主讲老师简介	<p>刘付靖教授，本校民族学硕导，民族学一级学科硕士点中国民族史专业负责人。获奖情况：论文《百越民族的水稻、浮稻与“鸟田”传说新解》获得广东省首届（2004年）哲学社会科学优秀成果奖三等奖。</p> <p>科研情况：1、主持完成省级课题：《百越民族源流考论》。</p> <p>2、主要学术论文：</p> <p>(1) 《百越民族的水稻、浮稻与“鸟田”传说新解》，《民族研究》2003/01。</p> <p>(2) 《东南亚民族的稻谷起源神话与稻谷崇拜习俗》，《世界民族》2003/03。</p> <p>(3) 《百越民族稻谷起源神话与广州五羊传说新解》，《中南民族学院学报》2003/02。</p> <p>(4) 《广东茶餐饮文化与南方少数民族茶食文化的渊源关系》，《学术研究》2004/03。</p> <p>(5) 《佤德昂语支民族与原始农业生产方式》，《云南民族大学学报》2004/05。</p> <p>(6) 《禹神话与南岛语系民族的鱼类图腾崇拜》，《中南民族学院学报》2007/04。</p> <p>(7) 《南岛语言和闽方言中的禹神话考释》，《广西民族研究》2007/04。</p> <p>(8) 《麋君神话与壮侗语族始祖神话渊源新解》，《广西民族研究》2008/02。</p> <p>(9) 《古越遗歌：从吴越神歌到岭南歌仙刘三姐（妹）的传说》，《广东技术师范学院学报》2013年第4期。</p> <p>(10) 《临高：文化孤岛的历史价值与现实反差》，同上2014年第4期。</p>				
课程概述	<p>1、性质：本课程是全校性公选课中的人文科学类课程，开设的依据是教育应该与日常生活相结合，该门课程共30学时，2个学分。</p> <p>2、目标：通过本课程的学习，巩固学生的基本科学知识，培养学生的养生能力与技能，陶冶学生的人文情感与情操，形成合理的价值观。</p>				
基本内容及要求	<p>上篇 茶文化</p> <p>第一讲 茶树栽培与饮茶简史</p> <p>一、茶树的种类、分布与命名</p> <p>二、茶的称呼与“茶”字的确立</p> <p>三、制茶与饮茶方法的演变</p> <p>第二讲 茶叶的种类与名品选介</p> <p>一、绿茶</p> <p>二、红茶</p> <p>三、乌龙茶（青茶）</p> <p>四、白茶</p> <p>五、黄茶</p> <p>六、黑茶</p> <p>七、花茶</p> <p>八、紧压茶</p> <p>九、药用保健茶</p> <p>十、含茶饮料</p> <p>第三讲 茶的营养价值与药效成分</p> <p>一、营养价值</p> <p>二、药效成分</p> <p>三、合理饮茶</p>				

	<p>四、药茶方剂选介 第四讲 中国茶文化在世界上的广泛传播 一、日本的茶道 二、英国的下午茶 三、美国的袋泡茶 四、俄罗斯的沙玛瓦</p> <p>中篇中国的酒及其酒文化 第一讲 酿酒简史与酒的分类 第二讲 名酒选介 一、白酒 二、黄酒 三、果酒与葡萄酒 四、啤酒 五、配制酒</p> <p>下篇 外国的酒及其酒文化 第一讲 葡萄酒 一、法国的葡萄酒 二、意大利的苦艾酒 三、德国葡萄酒的标签 四、匈牙利的国酒—雪利酒 五、葡萄牙的国酒—博尔特 六、匈牙利的托卡伊葡萄酒 七、葡萄酒的选购、贮存、品尝与敬酒的常识 第二讲 蒸馏酒 一、白兰地 二、威士忌 三、金酒 四、伏特加 五、兰姆酒 六、龙舌兰 七、利口酒 第三讲 啤酒 第四讲 鸡尾酒</p>
<p>实践教学 环节</p>	<p>无</p>
<p>教材及请 参考书</p>	<p>1、教材： 刘付靖编写《酒茶文化》，发电子版给学生。</p> <p>2、参考资料： (1) 李华瑞著《中华酒文化》，山西人民出版社 1995 年。 (2) 孙方勋著《世界葡萄酒和蒸馏酒知识》，中国轻工业出版社 1995 年。 (3) 国家旅游局人事劳动司编《调酒》(旅游行业工人技术等级培训考核试用教材)，高等教育出版社 1993 年。 (4) 姚国坤，王存礼，程启坤编著《中国茶文化》，上海文化出版社. 1992. (5) 林治编著《中国茶艺》，中华工商联合出版社 2000 年。 (6) 范增平著《中华茶艺学》，台海出版社 2000 年。</p>

考核与成绩评定	<p>1、考核方式： 写作课程论文。</p> <p>2、评分标准：</p> <ul style="list-style-type: none">(1) 全部内容原创，90-95分。(2) 大部分内容原创，80-90分。(3) 抄袭内容超过40%，0分。
备注	

注：1、本表一式三份，自留一份，交教务处、教学单位各一份