

2025 年意大利圣心大学暑期研学项目介绍

一、意大利美食密码：品质与安全舌尖艺术（农业食品类）

1. 地点：皮亚琴察校区

2. 项目简介

本课程带你深入意大利美食的核心，探索其享誉全球的品质与安全标准。从帕尔马干酪的醇厚到托斯卡纳葡萄酒的芬芳，从传统烘焙技艺到现代食品加工技术，课程将解析意大利食品的感官特性、地理标志认证（如 PDO、PGI）及安全标准。通过 20 小时理论课与 24 小时实践课，学生将亲手制作意大利奶酪、葡萄酒和烘焙食品，体验从原料到成品全流程品质控制。适合对食品科学、美食文化感兴趣的学生，开启一场味蕾与知识的双重盛宴。

3. 课程特色

- 理论与实践结合：20 小时理论课解析意大利食品的安全与品质密码，24 小时实践课在试验工厂亲手制作奶酪、葡萄酒和烘焙食品。
- 从农场到餐桌的全流程体验：学习从牛奶到奶酪、葡萄到葡萄酒、面粉到烘焙食品的完整生产过程，掌握意大利传统技艺与现代质量控制方法。
- 地理标志与感官科学：深入解析 PDO（原产地保护）和 PGI（地理标志保护）认证，探索意大利食品的独特风味与安全标准。
- 意大利美食文化的深度解码：从帕尔马干酪到意大利香醋，从传统烘焙到现代加工技术，全面了解意大利美食背后的科学与文化。

4. 入学要求

食品相关专业学生至少在国内院校修读完第一学年的课程，本科、硕士及博士生均可参加。

对语言成绩无硬性要求，但须具备良好的英语听说读写能力，能适应全英文授课

5. 课程大纲及活动安排

课程大纲

模块一：感官品质与安全标准

意大利食品的感官特性：味觉、质地与香气

地理标志认证（PDO、PGI）与食品真实性

食品安全概念与追溯体系

模块二：烘焙食品的品质奥秘

传统意大利烘焙技艺：原料选择与工艺控制

面包与面食的质地与风味标准

保质期管理与品质控制

模块三：乳制品的科学和艺术

意大利奶酪生产：从牛奶到成熟的全流程

帕尔马干酪与马苏里拉奶酪的独特工艺

微生物安全与风味形成的关键因素

模块四：葡萄酒与啤酒的品质追求

意大利葡萄酒的风土概念与发酵工艺

传统酿造技术与风味优化

意大利啤酒的多样化与品质标准

活动安排

■ 模块一：理论学习（20 小时）

意大利食品的感官特性与地理标志认证

烘焙食品的品质控制与工艺创新

乳制品生产中的科学与技术

葡萄酒与啤酒的传统与现代工艺

■ 模块二：实践操作（24 小时）

从牛奶到奶酪：亲手制作帕尔马干酪，学习凝乳、成型与成熟技术

从葡萄到葡萄酒：参与意大利葡萄酒的发酵与陈酿过程

从面粉到烘焙食品：制作意大利面包与面食，掌握传统烘焙技艺

二、生态创业与社会发展（商业类）

1. 地点：米兰校区。

2. 项目简介

课程旨在探讨生态创业的概念，促进社会发展的同时注重与资源环境的协调。此概念在全球范围内，尤其是意大利，正受到越来越多的关注。通过案例分析、嘉宾讲座和实地考察，学生将深入了解意大利的生态创业实践，社会和生态创业的基本原则，以及如何通过创新的商业模式，既解决社会和环境问题，又推动经济增长和可持续发展。

3. 课程特色

- 跨学科融合：课程结合了商业管理、环境科学和社会创新，帮助学生全面理解社会与生态创业的复杂性。

- 实践导向：通过实地考察意大利的社会企业和生态企业，学生将亲身体验成功的创业模式，并与行业专家互动。

- 国际化视野：课程不仅关注意大利的案例，还涉及欧洲和全球的社会与环境问题。项目面向全球合作院校开放，学生可以与来自世界各地的同学一起探讨前沿话题，培养全球视野。

- 创新教学方法：课程采用多种教学方法，包括讲座、小组活动、在线模拟和实地考察，确保学生在理论与实践之间取得平衡。

- 创业思维培养：课程旨在培养学生的创业思维，帮助他们开发具有社会和环境价值的商业创意。

4. 入学要求

商科相关专业学生至少在国内院校修读完第一学年的课程，本科、硕士及博士生均可参加。

对语言成绩无硬性要求，但须具备良好的英语听说读写能力，能适应全英文授课。

5. 课程大纲及活动安排

课程大纲：

1. 社会与生态创业的边界设定
2. 当今主要的社会与环境问题
3. 社会与环境领域的创业机会识别
4. 成功的社会与生态创业商业模式分析
5. 扩大影响力的策略
6. 可持续创业 3

活动安排：

- 第 1 课：生态创业导论
- 第 2-3 课：可持续发展的战略方法
- 第 4 课：环境管理实践
- 第 5 课：管理环境企业
- 第 6 课：参观生态企业（如生态酒店）
- 第 7 课：社会创业导论
- 第 8 课：扩大社会影响力
- 第 9 课：参观社会企业（如社会市场）
- 第 10 课：可持续创业的挑战与支持
- 第 11 课：期末考试及论文展示

实地考察：

- 生态企业参观：学生将参观一家生态企业（如生态酒店），了解其运营模式和环境管理实践。
- 社会企业参观：学生将参观一家社会企业（如社会市场），学习其如何通过商业模式解决社会问题。

6. 考核方式：

- 课堂参与及中期作业：占总成绩的 30%
- 小组项目：占总成绩的 30%
- 期末考试：占总成绩的 40%（包括开放式和选择题）

课程要求：

- 学生需按时上课并积极参与课堂讨论。
- 课前需完成指定的阅读材料。
- 学生需完成一个小组项目并在课堂上展示。

通过本课程，学生将不仅获得理论知识，还能通过实地考察和实践活动，深入了解社会与生态创业的实际操作，为未来的创业或职业发展打下坚实基础。