



四川理工学院课程实施大纲

课程名称：饮料与酒水知识

授课班级：酒店管理专业

任课教师：王敏

工作部门：经济学院

联系方式：18990009840

四川理工学院 制

2018年9月

《饮料与酒水知识》课程实施大纲

基本信息

课程代码：30243007

课程名称：饮料与酒水知识（Drinks and wine knowledge）

学 分：2

总 学 时：32 课时

学 期：2018-2019 第 1 学期

上课时间：3-11 周一下午 7-8 节，周五下午 7-8 节

上课地点：临港校区 A2-314, A2-212

答疑时间和方式：课余时间；课堂答疑，公布教师办公电话及 E-mail 进行答疑

答疑地点：上课的教室，教师休息室

授课对象：2016 级旅游\酒店管理专业本科学生

任课教师：王敏

学 院：经济学院

邮 箱：48820828@qq.com

联系电话：18990009840

目 录

1. 教学理念.....	1
1. 1 关注学生的发展.....	1
1. 2 关注教学的有效性.....	1
1. 3 关注教学的策略.....	1
1. 4 关注教学价值观.....	1
2. 课程介绍.....	2
2. 1 课程的性质.....	2
2. 2 课程在学科专业结构中的地位、作用.....	2
2. 3 课程的前沿及发展趋势.....	2
2. 4 学习本课程的必要性.....	3
3. 教师简介.....	3
3. 1 教师的职称、学历.....	3
3. 2 教育背景.....	3
3. 3 研究兴趣（方向）	3
4. 预修课程（先修课程）	4
5. 课程目标.....	4
5. 1 知识与技能方面.....	4

5. 2 过程与方法方面.....	4
5. 3 情感、态度与价值观方面.....	4
6. 课程内容.....	5
7. 课程教学实施.....	6
8. 学生课程学习要求.....	37
8. 1 学生自学的要求.....	37
8. 2 课外阅读的要求.....	37
8. 3 课堂讨论的要求.....	37
9. 课程考核方式及评分规程.....	38
9. 1 出勤（迟到、早退等）、作业、报告等的要求.....	38
9. 2 成绩的构成与评分规则说明.....	38
9. 3 考试形式及说明（含补考）	39
10. 学术诚信规定.....	39
10. 1 考试违规与作弊.....	39
10. 2 杜撰数据、信息等.....	39
10. 3 学术剽窃等.....	40
11. 课堂规范.....	40
11. 1 课堂纪律.....	40
11. 2 课堂礼仪.....	41

12. 课程资源.....	41
12. 1 教材与参考书.....	41
12. 2 专业学术专著.....	41
12. 3 专业刊物.....	42
12. 4 网络课程资源.....	42
12. 5 课外阅读资源.....	42
13. 教学合约.....	43
13. 1 教师作出师德师风承诺.....	43
13. 2 阅读课程实施大纲，理解其内容.....	43
13. 3 同意遵守课程实施大纲中阐述的标准和期望.....	43
14. 其他说明.....	44

1. 教学理念

1.1 关注学生的发展

在饮料与酒水知识课程授课过程中，应树立“以学生为主”的先进教学理念，以促进学生的全面发展作为教学的最终目的。对教师角色进行重新定位，从知识的传授者转换为知识的引导者，尊重学生个性、理解学生需求，营造良好的教学氛围与师生关系。

1.2 关注教学的有效性

教学的有效性主要是指教师的教学是否有效果、有效率、有效益，是否促进了学生进步和发展。它是为了提高教师的工作效益、强化过程评价和目标管理的一种现代教学理念。在教学实施过程中，应树立“一切为了学生的发展”的思想，确立学生的主体地位，引导学生主动学习、自主学习，不断提高教学的投入产出比。

1.3 关注教学的策略

教学策略是指以一定的教育思想为指导，在特定的教学情境中，为实现教学目标而制定并在实施过程中不断调适、优化，以使教学效果趋于最佳的系统决策与设计。教师在《饮料与酒水知识》课程授课过程中应（1）强调兴趣的培育与引导，重视案例讨论与师生互动。（2）注重基本概念的讲解，强调形成饮料与酒水知识的知识体系。（3）注意调整教学方法，培养学生实践能力。（4）根据各个知识模块，丰富饮料与酒水知识体系的教学内容，选定教材的部分章节作为精读材料或额外指定有关阅读材料，达到“专修”与“选读”相结合。更多地从学生的需求出发，调整修正教学手段及模式，增强课堂教学的效果。

1.4 关注教学价值观

教学价值观是指老师对整个教学核心价值或基础价值的看法或观念，它影响着教师教学过程中的教学目的、内容、形式和方法。教师在课程实施过程应从传统的“知识为

本”转变为“以学生为本”的新型教学价值观，在教学过程中强调理论与实践，理智与情感的统一，构建平等的师生关系，注重学生的个人体验，完善教学质量与水平。

2. 课程介绍

2. 1 课程的性质

《饮料与酒水知识》课程是我校酒店管理专业学生的一门专业选修课，是一门以软科学为主的综合性课程。它依托整个社会经济发展大环境，以酒店和餐饮行业特色和服务产品特点为基础，以酒店管理概论、餐饮服务与管理、调酒与酒吧服务等为前置课程，强化学生对整个酒水体系的了解，培养和提高学生的酒水鉴赏和服务能力。

2. 2 课程在学科专业结构中的地位、作用

《饮料与酒水知识》课程是我校酒店管理专业学生的一门专业选修课程。该课程全面系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、茶、饮料等相关理论以及中国酒文化方面的知识，作为酒店管理知识体系当中的有力补充，紧扣酒吧服务与管理的特点，满足从事酒吧服务与管理人才的知识储备需要。能为酒店从业人员及酒店管理专业的学生提供良好的专业知识和理论知识，为今后的服务与管理工作打下良好的基础。

2. 3 课程的前沿及发展趋势

随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的快速发展，酒的生产，酒的消费，酒产业和酒文化方兴未艾，“酒文化旅游”更逐渐成为一种独特的旅游时尚。酒为饭店业、餐饮业的蓬勃发展提供了强有力的支撑，并与之共繁荣。随着人们生活水平、生活质量的提高，人们对饮酒越来越讲究，品位越来越高，对酒水的知识、服务技巧的要求越来越多，越来越具体。如何了解认识酒、如何调制饮用酒、如何提供高质量酒水服务，对相关从业人员而言显得尤为重要，也成为了从事旅游酒店行业人才须掌握的必要知识。

2. 4 学习本课程的必要性

饮料与酒水知识作为一门综合性的酒店管理专业的专业选修课程，根据本科教学特点和学生就业岗位的实际，坚持“简化理论、强化知识、注重技能”的理念，在教学上既强调学生对酒水基本理论的理解，掌握饭店饮料与酒水知识的基本体系，也强调学生能更好地将饮料与酒水的相关知识正确的运用到今后的工作当中；在课程设计上注重理论与应用、知识与技能结合，培养学生思考型学习、研究型学习以及实践探索型学习的习惯与能力。饮料与酒水知识课程理论与实践的结合度较高，通过系统学习，让学生能够扎实掌握基本的酒水知识体系、能更好地适应酒店业与餐饮业快速发展对酒水专业人才的需要。

3. 教师简介

3. 1 教师的职称、学历

教师职称：副教授

学历：本科学历，硕士学位

3. 2 教育背景

1997—2001 年四川师范大学旅游学院旅游管理专业学士毕业

2009—2012 年四川大学历史文化学院旅游管理硕士毕业

3. 3 研究兴趣（方向）

旅游管理、区域经济与文化

4. 预修课程（先修课程）

先修课：酒店管理概论、餐饮服务与管理等

5. 课程目标

5.1 知识与技能方面

(1) 知识要求

通过本课程的进一步学习，使学生能熟悉饮料与酒水知识的基本概念；熟悉相关酒水的分类方法与体系；熟悉国内外饮料与酒水的代表品牌。

(2) 能力要求

通过本课程的教学，使学生能理论联系实际，切实提高分析问题、解决问题的能力。具备一定的酒水创新与鉴赏能力。具备良好的酒水服务意识，过硬的职业发展能力。

5.2 过程与方法方面

本课程注重现代化教学方法的应用，在教学过程中适时适当地运用多媒体进行教学和演示，增加教学的直观性，提高教学的效果。

本课程注重多种教学方法的灵活应用。注重学生自学能力的培养，希望通过学生的自主学习，养成良好的学习习惯，掌握良好的学习方法；教师在传统课堂教学方法的基础上，注重学生参与讨论，启发学生思考，创造一种良好的让学生讨论的氛围，使学生从被动学生转化为主动学习，更好地发挥学生学习的主观能动性；另外，本课程注重通过网络视频、分组讨论、PPT专题演示等方式，将所学的理论知识、基本概念切实运用到实际中，从而提高学生分析与解决实际问题的能力。

5.3 情感、态度与价值观方面

关注情感、态度、价值观是以人为本思想在教学中的体现，其实质就是关注人。关注人（关注情感、态度、价值观）与关注学科（关注知识、技能与过程、方法）也是教

学中一对至关重要的关系，从学生的角度来说，它表现为乐学与学会、会学的关系；从教师的角度来说，它表现为教书与育人（教知识与教做人）的关系，从教学的角度来说，它表现为认识与情感的关系。

关注人是现代教育的核心理念——“一切为了每一位学生的发展”在教学中的具体体现，它意味着关注每一位学生、关注学生的情绪生活和情感体验、关注学生的道德生活和人格养成。关注人的教学才能使学科教学同时成为情感、态度、价值观的形成与发展的过程，从而真正实现人的发展。

当前，情感、态度、价值观的培养要特别强调以下两点：第一，教师要有“育人”的意识，要充分挖掘所教学科内在所特有的情感、态度、价值观因素，同时要注重自身的示范作用。第二，教师要掌握情感、态度、价值观培养的规律和特点。情感、态度、价值观具有主观性、体验性、内隐性等特点，对情感、态度、价值观的培养既要有机地结合课程教材内容的性质和特点，又要把握课堂教学活动的情境和氛围。

6. 课程内容

序号	教学章节	课程内容概要	教学重点、难点	学时安排
1	第一章 酒水概述	一非酒精饮料简介 二酒精饮料简介	重点：非酒精饮料与酒精饮料的定义、分类 难点：酒的起源及功能；酒类的生产工艺	4
2	第二章 酒精饮料	一、发酵酒 1. 葡萄酒 2. 啤酒 3. 中国黄酒 4. 清酒 二、蒸馏酒	重点：中国葡萄酒的主要产区，法国葡萄酒的产区及代表名品；啤酒的生产原料及中外名品；中国黄酒的分类；清酒的名品；中国白酒	16

		1. 中国白酒	分类及代表; 白兰地的 著名品牌及饮用; 威士 忌的名品; 中外配制酒 的代表及分类 难点: 葡萄酒的品鉴, 啤酒的生产工艺, 清酒 的分类, 中国白酒的品 鉴, 白兰地的起源及工 艺, 威士忌的生产工艺		
		2. 白兰地			
		3. 威士忌			
		三、配制酒			
		1. 外国配制酒			
		2. 中国配制酒			
3	第三章 非 酒精饮料	一茶	重点: 茶的分类; 咖啡 的品种 难点: 茶的起源, 咖啡 的烘焙	10	
		二咖啡			
		三其他饮料			
	期末随堂测验				2

7. 课程教学实施

课程教学实施是本大纲的主要阐述内容。《饮料与酒水知识》共 32 课时，其中课堂
教学 30 课时，期末测验 2 课时。共计 15 个教学单元。教学单元按照如下安排进行实施：

第一教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期一 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解非酒精饮料和酒精饮料的概念，熟悉非酒精饮料的种类和历史。

7.3 单元教学内容：

第一章 酒水概述

一、非酒精饮料简介

(一) 概念

(二) 种类

(三) 非酒精饮料的发展简史

二、酒精饮料简介

(一) 酒的含义

(二) 动物肌体对酒的吸收

(三) 酒的功能

重点：非酒精饮料和酒精饮料的概念，酒的功能

难点：酒的主要成分

7.4 单元教学过程：

首先，进行自我介绍，对本门课程的结构和内容进行简介，并对课堂要求和最终成绩的组成进行阐述。

通过设问： 什么是酒水？ 引出酒水概念及分类

一、非酒精饮料简介（讲授法）

(一) 概念

非酒精饮料又称为软饮料，它是一种不含酒精或食用酒精含量不超过 0.5% 的，提神解渴的饮料制品。

(二) 种类

1.按温度分

2.按成分分

(三) 非酒精饮料的发展简史

二、酒精饮料简介（讲授法+讨论法）

(一) 酒的含义

凡含酒精在 0.5% 以上的饮料都是酒精饮料，通常称作酒。

提问：酒里面有哪些主要成分？

- | | |
|--------|-------|
| 1、醇类物质 | 7、矿物质 |
| 2、酸类物质 | 8、杂醇油 |
| 3、糖分物质 | 9、维生素 |

4、酯类物质

5、醛类物质

6、含氮物质

(二) 动物肌体对酒的吸收

(三) 酒的功能(讲授法+图示法)

1.酒可助兴，酒亦载情

2.酒可解忧

3.酒可健身强体

4.品酒是一种艺术享受

5.酒是上好的调料

6.筵宴以酒为中心

7.5 单元教学方法：

讲授法、演示法、提问法

7.6 单元作业安排及课后反思

1.酒精饮料与非酒精饮料的区别在哪儿？

2.什么是酒？酒有哪些功能？

7.7 (单元) 课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材，笔记本等文具；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第一章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第一章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第一章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第一章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第二教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期五 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解酒的特点以及酒的起源，熟悉酒度的标示方法，掌握酒的分类。

7.3 单元教学内容:

第一章 酒水概述

二、酒精饮料简介

(四) 酒的特点

(五) 酒的分类

(六) 酒的起源与发展

(七) 酒度的标示方法

(八) 酿酒的基本工艺

(九) 国际饮酒礼仪

重点：酒的特点、分类，酒度的标示方法，国际饮酒礼仪

难点：酿酒的基本工艺，中国及西方酒的起源及历史

7.4 单元教学过程：

通过提问“什么是软饮料和硬饮料？酒的主要功能是什么？”来回顾上节课的主要内容，引出本节的新内容。

二、酒精饮料简介（讲授法+讨论法）

(四) 酒的特点

颜色，香气，味道，形体

思考：味道一般分为几种？

(五) 酒的分类

1.以制作方法分类

2.酒吧对饮料的习惯分类

3.以酒的颜色分类

4.以酒的原料分类

5.以酒精含量分类

6.以商业部门的销售习惯分

7.按就餐习惯分类

(六) 酒的起源与发展

1.中国酒的起源与传说

2.西方酒的起源与传说

(七) 酒度的标示方法

1. 酒度的含义

2. 表示法

3. 酒度之间的换算

(八) 酿酒的基本工艺

(九) 国际饮酒礼仪

7.5 单元教学方法：

讲授法、图示法、对比分析法

7.6 单元作业安排及课后反思

1. 酒度的标示方法？如何换算？
2. 酒的起源与社会经济发展之间的关系？

7.7 (单元) 课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材，笔记本等文具；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第一章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第一章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第一章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第一章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第三教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期一 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解发酵酒的定义，掌握并熟悉葡萄酒的分类、成分、命名。

7.3 单元教学内容：

第二章 酒精饮料

一、发酵酒

(一) 葡萄酒

1.葡萄酒的概述

- (1) 葡萄酒的历史
- (2) 葡萄酒的分类
- (3) 葡萄酒的成分
- (4) 葡萄酒的酿造工艺
- (5) 葡萄酒的命名

重点：发酵酒的定义，葡萄酒的分类，葡萄酒的成分

难点：葡萄酒的酿造工艺

7.4 单元教学过程：

和学生共同回顾上节课的主要内容，引出本节的新内容。

第二章 酒精饮料

一、发酵酒（讲授法+设问法+视频法）

(一) 葡萄酒

1.葡萄酒的概述

以葡萄为原料，经过发酵、陈酿、过滤、澄清等一系列工艺流程所制成的酒精饮料。

(1) 葡萄酒的历史

中国葡萄酒的历史；观看视频：中国葡萄酒的那些事儿

外国葡萄酒的历史

(2) 葡萄酒的分类

按颜色分

按含糖量分类

按是否含二氧化碳分类

按饮用方式分类

(3) 葡萄酒的成分 思考：葡萄的品质跟哪些因素有关联？

葡萄

葡萄酒酵母

添加剂

二氧化硫

(4) 葡萄酒的酿造工艺

筛选：去除未成熟或腐烂的葡萄

破皮：汁皮充分接触

去梗：去除刺鼻草味

榨汁：白葡萄酒在发酵前榨汁

去泥沙：低温沉淀

浸皮：增进浓郁水果香

酒精发酵：

培养与成熟：

澄清：

（5）葡萄酒的命名

以庄园的名称命名

以产地名称命名

以葡萄品种命名

以同类型名酒的名称命名

7.5 单元教学方法：

讲授法、设问法、讨论法、视频法

7.6 单元作业安排及课后反思

1. 红白葡萄酒在酿造过程中有哪些区别？

2. 常见的葡萄品种有哪些？

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材，笔记本等文具；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第二章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第二章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第二章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第二章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第四教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期五 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解葡萄酒的标示，掌握葡萄酒的保管及饮用服务，熟悉中国葡萄酒的分类及主要产地。

7.3 单元教学内容：

第二章 酒精饮料

一、发酵酒

(一) 葡萄酒

1.葡萄酒概述

(6) 葡萄酒标示

(7) 葡萄酒的保管

(8) 葡萄酒的饮用与服务

2.中国葡萄酒

(1) 中国葡萄酒概述

(2) 中国葡萄酒分类

(3) 中国葡萄酒的主要产地

重点：葡萄酒的饮用与服务，中国葡萄酒的分类及产地

难点：葡萄酒的标示

7.4 单元教学过程：

通过课堂提问：葡萄有哪些品种？来回顾上次课的重点内容，进入本章的学习内容。

(一) 葡萄酒

1.葡萄酒概述（讲授法+设问法+图示法）

(6) 葡萄酒标示

酒标；酒度及容量；含糖量；酿酒年份

A.O.C；葡萄酒标签

(7) 葡萄酒的保管

(8) 葡萄酒的饮用与服务

葡萄酒的饮用温度：

葡萄酒的品评：

葡萄酒病酒的识别：

葡萄酒与菜肴的搭配：

提出问题：葡萄酒如何与菜肴搭配？并引入视频：美酒与美食

葡萄酒服务：

2.中国葡萄酒

(1) 中国葡萄酒概述

提问：中国有哪些知名葡萄酒企业？

(2) 中国葡萄酒分类

从口味和含糖量上分类

从色泽上分类

(3) 中国葡萄酒的主要产地

渤海湾地区

河北地区

豫皖地区

山西地区

宁夏地区

甘肃地区（新地区）

新疆地区

云南地区

(4) 中国著名葡萄酒

烟台红葡萄酒；烟台味美思；河南民权葡萄酒；中国红葡萄酒；

沙城干白葡萄酒；王朝半干型白葡萄酒

7.5 单元教学方法：

讲授法、视频法、讨论法、图示法

7.6 单元作业安排及课后反思

1.如何进行葡萄酒的品评？

2.中国葡萄酒有哪些代表产地和知名品牌？

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材，笔记本等文具；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏, 祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京: 旅游教育出版社, 2014, 第二章
2. 王文君, 酒水知识与酒吧经营管理[M]. 北京: 中国旅游出版社, 2004 第二章
3. 李晓东, 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京: 高等教育出版社, 2005 第二章
4. 王钰, 酒水知识与服务技巧[M]. 中国铁道出版社, 2012 第二章
5. 许金根编著. 酒品与饮料[M]. 杭州: 浙江大学出版社. 2005.

第五教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间: 星期一 7—8 节

7.2 单元教学目标:

了解法国葡萄酒的起源, 重点掌握法国葡萄酒的等级划分和法国葡萄酒的主要产区。

7.3 单元教学内容:

第二章 酒精饮料

一、发酵酒

(一) 葡萄酒

3. 法国葡萄酒

(1) 法国葡萄酒的起源

(2) 法国葡萄酒的等级划分

(3) 法国葡萄酒产区

4. 其他国家葡萄酒

5. 香槟酒

重点: 法国葡萄酒的等级划分, 法国葡萄酒的产区

难点: 其他国家葡萄酒

7.4 单元教学过程 :

通过抽问回顾上一次中国葡萄酒相关的内容, 并进入本次课新内容:

3. 法国葡萄酒 (讲授+图示法)

(1) 法国葡萄酒的起源

引入视频: 法国葡萄酒

(2) 法国葡萄酒的等级划分

- 日常餐 VIN DE TABLE (Wine of the table)
- 地区餐 VIN DE PAYS (Wine of Country)
- 优良地区餐酒，级别简称 VDQS
- 法定产区葡萄酒 AOC

提问：世界上最贵的葡萄酒产自哪儿？叫什么？（欣赏视频：世界最贵葡萄酒）

（3）法国葡萄酒产区

①波尔多产区（Bordeaux）

莫多克分区（Medoc）；圣.爱美里昂分区（St.Emillion）

②勃艮第产区(Bourgogne)

③普罗旺斯产区(Provence)

④罗讷河谷产区(Vallée du Rhone)

4.其他国家葡萄酒

欣赏视频：新旧世界葡萄酒

5.香槟酒

（1）香槟酒的起源

（2）香槟酒的生产工艺

（3）香槟酒分类（依据原料葡萄品种）

（4）香槟酒的命名

（5）香槟酒的特点

（6）香槟酒的品评

（7）香槟酒的饮用与服务

7.5 单元教学方法：

讲授法、图示法、设问法

7.6 单元作业安排及课后反思

课后思考：

新旧世界葡萄酒的代表国分别有哪些？各自有什么特点？

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材，笔记本等文具；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏, 祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京: 旅游教育出版社, 2014, 第二章
2. 王文君, 酒水知识与酒吧经营管理[M]. 北京: 中国旅游出版社, 2004 第二章
3. 李晓东, 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京: 高等教育出版社, 2005 第二章
4. 王钰, 酒水知识与服务技巧[M]. 中国铁道出版社, 2012 第二章

第六教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间: 星期五 7—8 节

7.2 单元教学目标:

认识啤酒的起源和发展, 啤酒的酿造工艺; 掌握并熟悉啤酒生产原料、分类, 啤酒的饮用及中外知名啤酒品牌。

7.3 单元教学内容:

第二章 酒精饮料

一、发酵酒

(二) 啤酒

1、啤酒的起源和发展

2、啤酒生产原料

3、啤酒酿造工艺

4、啤酒的分类

5、啤酒的度

6、啤酒的商标

7、啤酒的饮用与服务

8、中外名啤酒

重点: 啤酒生产原料; 啤酒的分类

难点: 啤酒的酿造工艺和饮用服务

7.4 单元教学过程 :

简单回顾上次课的主要内容, 抽问回答上次课后的思考题, 并进行归纳总结, 引入本次课内容:

(二) 啤酒 (讲授法+讨论法+图示法)

1、啤酒的起源和发展

2、啤酒生产原料

□ 大麦：

□ 酿造用水：

□ 啤酒花：

□ 酵母：

课堂讨论：啤酒花有什么用？

3、啤酒酿造工艺

4、啤酒的分类

(1) 根据颜色分类

(2) 根据工艺分类

(3) 根据啤酒发酵特点分类

(4) 根据麦汁分类

5、啤酒的度

6、啤酒的商标

7、啤酒的饮用与服务

(1) 啤酒的选择

(2) 啤酒酒杯的选择

(3) 啤酒饮用温度

(4) 啤酒起泡的作用

(5) 啤酒服务

(6) 病酒识别

8、中外名啤酒

(1) 青岛啤酒

(2) 嘉士伯

(3) 喜力啤酒

(4) 比尔森啤酒

(5) 慕尼黑啤酒

7.5 单元教学方法：

讲授法、图示法、讨论法

7.6 单元作业安排及课后思考

课后安排学生分组在网上搜寻中国白酒的相关资料，按中国白酒的香型分类收集各自的历史背景、特点、工艺、代表酒水等等，在第八个教学单元的课堂上进行 PPT 展示说明。

7.7 (单元) 课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材，笔记本等文具；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第二章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第二章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第二章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第二章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第七教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期一 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解黄酒及清酒的起源；熟悉黄酒的成分、分类、品评，清酒的特点及饮用；掌握中国名优黄酒和著名清酒品牌。

7.3 单元教学内容：

第二章 酒精饮料

一、发酵酒

(三) 中国黄酒

1. 黄酒的起源

2. 黄酒的成分

3. 黄酒的分类

4. 黄酒的饮用及品评

5. 中国名优黄酒

(四) 清酒

1.清酒的起源及分类

2.清酒的特点及生产工艺

3.清酒的饮用及名品

重点：中国名优黄酒和清酒名品

难点：黄酒和清酒的生产工艺

7.4 单元教学过程：

回顾老课，进入新课：

(三) 中国黄酒（讲授法+讨论法）

1.黄酒的起源

2.黄酒的成分

□ 北方：粟（稷、黍、谷子、小米）

□ 南方：稻米（糯米）

3.黄酒的分类

(1) 按黄酒的含糖量分类

(2) 按黄酒酿造方法分类

(3) 按酿酒用曲分类

课堂讨论：黄酒是否就是米酒？

4.黄酒的饮用及品评

□ 色：占 10%，色正、透明、清凉光泽

□ 香：占 25%，强烈的特殊芬芳香气来源—醛类、氨基酸、高级醇等

□ 味：占 50%，在优美香气下，兼有糖、酒、酸调和的基本口味

□ 体：占 15%，风格，即黄酒的组成整体，全面反映酒中所含基本物质和香味物质

5.中国名优黄酒

(1) 绍兴酒 欣赏视频：绍兴酒

提问：女儿红与状元红的区别？

(2) 即墨老酒

(3) 沉缸酒

(四) 清酒（讲授法+演示法）

通过观看视频了解清酒的传统酿造方法，对清酒的制作有初步的认识

- 1.清酒的起源及分类
- 2.清酒的特点及生产工艺
- 3.清酒的饮用及名品

7.5 单元教学方法：

讲授法、讨论法、演示法

7.6 单元作业安排及课后反思

1. 绍兴酒的特点及工艺？绍兴酒又可分为哪些品种？

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材与汇报 PPT；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第二章
- 2.王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第二章
- 3.李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第二章
- 4.王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第二章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第八教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期五 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解中国白酒的起源；熟悉中国白酒的生产工艺，掌握中国白酒的特点及知名白酒品牌。

7.3 单元教学内容：

第二章 酒精饮料

二、蒸馏酒

（一）中国白酒

- 1.中国白酒的起源
- 2.中国白酒的生产工艺
- 3.中国白酒的特点

4.中国白酒的命名

5.中国白酒的品评

6.中国著名白酒

重点：中国白酒的特点，中国著名白酒

难点：中国白酒的生产工艺

7.4 单元教学过程

按照上次课的布置与安排，请分组学生按顺序进行分组 PPT 汇报阐述。对汇报学生逐一进行点评，按汇报效果计入平时成绩。

第二章 酒精饮料

二、蒸馏酒

在发酵酒的基础上，用蒸馏器提高其度数而成的酒，其特点是酒度高（蒸馏酒酒精度在 38 度以上，最高达 66 度），营养价值低。

（一）中国白酒（讲授法+自学法+演示法）

以谷物为原料，经发酵、蒸馏而成的蒸馏酒。

1.中国白酒的起源

我国烧酒创始于元代

2.中国白酒的生产工艺

3.中国白酒的特点

（1）白酒的总体特点

（2）白酒的香型特点 提问：白酒有哪些香型？

4.中国白酒的命名

以原料命名：高粱酒、大曲酒、瓜干酒；

以产地命名：茅台、汾酒、景芝白干、曲阜老窖、兰陵大曲等；

以历史人物、典故命名：杜康酒、范公特曲等

以发酵、贮存时间长短命名：特曲、陈曲、头曲、二曲等。

以生产工艺的特点命名：二锅头、回龙酒

以使用曲名命名：大曲酒、小曲酒、麸曲酒

5.中国白酒的品评

（1）闻香

（2）尝味

6.中国著名白酒

- (1) 茅台酒
- (2) 五粮液

问题：五粮液由哪五种粮食酿成？

- (3) 汾酒
- (4) 泸州老窖
- (5) 剑南春
- (6) 古井贡酒

7.5 单元教学方法：

讲授法、自学法、演示法

7.6 单元作业安排及课后反思

无

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材与汇报 PPT；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第三章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第三章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第三章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第四章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第九教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期一 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解白兰地和威士忌的由来与概念，掌握白兰地与威士忌的分类，饮用，熟悉白兰地与威士忌的代表名品。

7.3 单元教学内容：

第二章 酒精饮料

二、蒸馏酒

(二) 白兰地

1.白兰地的由来、分类、特点

2.白兰地的饮用与服务

3.著名品牌

(三) 威士忌

1.威士忌的起源、分类

2.威士忌的生产工艺

3.威士忌的品评与饮用

4.名品

重点：白兰地与威士忌的概念，白兰地与威士忌的代表名品

难点：白兰地与威士忌的生产工艺

7.4 单元教学过程：

以提问的方式回顾上节课的主要内容，引入本次新课

二、蒸馏酒

(二) 白兰地（讲授法+讨论法+演示法）

1.白兰地的由来、分类、特点

(1) 概念：以葡萄为原料，经发酵、蒸馏而成的酒。

(2) 分类：

按产地分类

■ 干邑白兰地、雅文邑白兰地、法国白兰地、其他国家白兰地

按原料分类

■ 葡萄白兰地、苹果白兰地、樱桃白兰地、李子白兰地

(3) 特点：

2.白兰地的饮用与服务

(1) 饮用场合：餐后酒，休闲时

(2) 饮用标准分量：25 毫升

(3) 饮用杯具：大肚球形杯

(4) 白兰地的饮用方法

3.著名品牌

(1) 法国白兰地：干邑，雅文邑

(2) 其他国家白兰地：西班牙，美国，秘鲁

提问：除了用葡萄作原料酿造白兰地外，还用哪些水果酿白兰地？

(3) 水果白兰地：苹果白兰地，樱桃白兰地，玛克白兰地

(三) 威士忌（讲授法+设问法+演示法）

1.威士忌的起源、分类

提问：威士忌是以什么原料酿制的酒水？

(1) 什么是威士忌？

以小麦、黑麦、燕麦、大麦等谷物为原料，经发酵、蒸馏后放入橡木桶中陈酿、勾兑而成的一种酒精饮料。

(2) 分类：

2.威士忌的生产工艺

发芽（Malting）—磨碎（Mashing）—发酵（Fermentation）—蒸馏（Distillation）—陈酿（Maturing）—混配（Blending）—装瓶（Bottling）

3.威士忌的品评与饮用

4.名品

(1) 苏格兰威士忌

(2) 爱尔兰威士忌

(3) 加拿大威士忌

(4) 美国威士忌

7.5 单元教学方法：

讲授法、图示法、讨论法

7.6 单元作业安排及课后反思

1.请归纳除了白兰地和威士忌之外的国外蒸馏酒有哪些？各自的生产原料有哪些不同？

代表名品分别有哪些？

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材、笔记本等物品；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第三章

- 2.王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第三章
- 3.李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第三章
- 4.王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第四章
- 5.许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005

第十教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期五 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解外国和中国配制酒的概念及分类，熟悉并进一步掌握中外配制酒的特点及代表名品。

7.3 单元教学内容：

第二章 酒精饮料

三、配制酒

(一) 外国配制酒

1.开胃酒

(1) 味美思

(2) 比特酒

(3) 茴香酒

2.甜食酒

(1) 波特酒

(2) 雪利酒

(3) 马德拉酒

3.利口酒

(二) 中国配制酒

1.露酒

2.药酒

重点：外国和中国配制酒的产地和代表品种

难点：外国配制酒的特点及工艺

7.4 单元教学过程：

回顾老课，引入新课

第二章 酒精饮料

三、配制酒（讲授 +图示法）

（一）外国配制酒

1.开胃酒：指以葡萄酒或蒸馏酒为基酒，加入植物的根、茎、叶、药材、香料等配制而成，在餐前饮用，能增加食欲的酒精饮料。

（1）味美思

产地：意大利、法国、瑞士等地

特点：酒精含量在 18 度左右

分类：干味、白味、红味、都灵味

名品：马提尼，仙山露，

（2）比特酒

产地：意大利，法国，特立尼达和多巴哥等国

特点：酒精含量在 16%—40%

名品：金巴利，杜本那，皮孔，安哥斯特拉

（3）茴香酒

产地：法国

特点：分无色和有色两种，酒精含量在 25%左右

名品：培诺，巴斯的斯，白羊倌

2.甜食酒

（1）波特酒

产地：葡萄牙，英国

名品：道斯，泰勒

（2）雪利酒

产地：西班牙

分类：分为菲奴和奥罗洛素两种

名品：布里斯特，沙克等

（3）马德拉酒

产地：葡萄牙领地马德拉岛

名品：弗德罗酒，舍希尔酒，伯亚尔酒等

3.利口酒

名品：爱德维克，茴香利口酒，班尼迪克丁，修道院酒

（二）中国配制酒

1. 露酒

- (1) 竹叶青
- (2) 五加皮
- (3) 莲花白酒

2. 药酒

7.5 单元教学方法：

讲授法、讨论法、演示法

7.6 单元作业安排及课后反思

课后安排学生分组在网上搜寻茶的图文资料，并按茶的六大分类进行归纳收集，在下一个教学单元的课堂上进行 PPT 展示说明。

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材与汇报 PPT；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第三章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第三章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第三章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第四章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005

第十一教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期一 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了茶的概念及起源；掌握中国茶的分区，茶的种类。

7.3 单元教学内容：

第三章 非酒精饮料

一、茶

（一）茶的概述

1.茶的起源

2.茶的分类

(二) 茶的生产制作

重点：中国名茶的分区、茶种类

难点：茶的起源

7.4 单元教学过程：

通过提问：世界三大饮料分别是什么？引出授课内容

第三章 非酒精饮料

一、茶（讲授+自学+问答法）

概念：是指用茶树的叶子加工而成，可以用开水直接泡饮的一种饮品。

(一) 茶的概述

1.茶的起源

讨论：世界哪些地区主要产茶？哪种品种的茶产量最多？

2.茶的分类

按加工制造方法和品质特色分为六类

根据上次课堂要求，分小组对茶的六大类进行 PPT 演示，并进行现场点评，给出相应等级。

7.5 单元教学方法：

讲授法、问答法、自学法

7.6 单元作业安排及课后反思

请在网上搜索并观看系列纪录片《茶，一片树叶的故事》

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材、笔记本等物品；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第六章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第九章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第五章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第六章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第十二教学单元 3 学时

7.1 单元教学时间：星期五 7—8 节，星期一 7 节

7.2 单元教学目标：

了解茶的生产工艺，认识国外茶的基本情况，熟悉并掌握中国名茶的产地、特点。

7.3 单元教学内容：

第三章 非酒精饮料

一、茶

(二) 茶的生产工艺

(三) 茶的采摘

(四) 中国名茶

1.西湖龙井

2.黄山毛峰

3.信阳毛尖

4.碧螺春

5.祁门红茶

6.安溪铁观音

7.君山银针

8.太平猴魁

重点：中国名茶的特点、产地

难点：茶的生产工艺

7.4 单元教学过程：

通过提问回顾上节课的内容，引出授课内容

(二) 茶的生产工艺（讲授+图示法）

(三) 茶的采摘



（四）中国名茶 提问：中国十大名茶分别是哪些？

- 1.西湖龙井
- 2.黄山毛峰
- 3.碧螺春
- 4.祁门红茶
- 5.安溪铁观音
- 6.君山银针
- 7.太平猴魁

（五）外国茶文化概况

7.5 单元教学方法：

讲授法、图示法、问答法

7.6 单元作业安排及课后反思

无

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材、笔记本等物品；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏, 祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京: 旅游教育出版社, 2014, 第六章
2. 王文君, 酒水知识与酒吧经营管理[M]. 北京: 中国旅游出版社, 2004 第九章
3. 李晓东, 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京: 高等教育出版社, 2005 第五章
4. 王钰, 酒水知识与服务技巧[M]. 中国铁道出版社, 2012 第六章
5. 许金根编著. 酒品与饮料[M]. 杭州: 浙江大学出版社. 2005.

第十三教学单元 3 学时

7.1 单元教学时间: 星期一 8 节, 星期五 7—8 节

7.2 单元教学目标:

了解咖啡的起源, 熟悉咖啡豆的品种、研磨和烘焙; 掌握咖啡的主要生产国及特性。

7.3 单元教学内容:

第三章 非酒精饮料

二、咖啡

- (一) 咖啡的起源
- (二) 咖啡产品的种类
- (三) 咖啡的主要产国及特性

1.巴西

2.哥伦比亚

3.牙买加

4.危地马拉

5.夏威夷

- (四) 咖啡的营养成分

- (五) 咖啡的口味及分类

- (六) 咖啡豆的烘焙及研磨

重点: 咖啡的主要生产国及代表名品

难点: 咖啡豆的烘焙及研磨

7.4 单元教学过程 :

回顾上节课的知识点, 引入新课程

第三章 非酒精饮料

二、咖啡（讲授+图示法）

咖啡是用咖啡树的种子（咖啡豆）焙烤熟后，磨成粉末在冲泡而成的饮料。

（一）咖啡的起源

牧羊人传说和阿拉伯伴侣传说

（二）咖啡产品的种类

1.咖啡豆：

主要分为阿拉比卡（Arabica）种咖啡豆和罗布斯塔(Robusta) 种咖啡豆。利比利卡和埃塞尔萨种产量少，仅供研究使用。

2.咖啡粉：产品为袋装的粉状咖啡，用咖啡机冲泡过滤，不需炒、磨。

3.速溶咖啡：产品为瓶装粗粒状咖啡，用开水在杯中直接冲泡即可饮用。

提问：咖啡主要分布世界在哪些区域？主要产地在哪儿？

（三）咖啡的主要产国及特性

1.巴西

2.哥伦比亚

3.牙买加

4.危地马拉

5.夏威夷

（四）咖啡的营养成分

咖啡有很高的营养价值，含脂肪 10%——14%、蛋白质 5%——8%、咖啡因 1.2%——1.8%及丰富的碳水化合物、无机盐和多种维生素等成分。

（五）咖啡的口味及分类

单品类咖啡口味分为“四味一香”

- + 酸：单宁酸引起
- + 甘：咖啡含糖(焦糖)
- + 苦：咖啡因
- + 涩：粗纤维、矿物质
- + 特有的香味：含有脂肪（挥发性和酸性）

分为单品咖啡和混合咖啡

（六）咖啡豆的烘焙及研磨

Light	最轻度的煎培、无香味及浓度可言
Cinnamon	为一般通俗的煎培程度、留有强烈的酸味。豆子成肉桂色
Medium	中度煎培。香醇、酸味可口
High	酸味中和而言有苦味。适合蓝山及爱马仕等咖啡
City	苦味较酸味为浓，适合哥伦比亚及巴西的咖啡
Full city	适合冲泡冰咖啡。无酸味、以苦味为主
French	苦味强劲，法国式的烘焙法，色泽略带黑色
Italian	色黑、表面泛油、意大利式的烘焙法

7.5 单元教学方法：

讲授法、图示法、问答法

7.6 单元作业安排及课后反思

1. 咖啡豆有哪些品种？各品种之间有什么区别与特点？

2. 咖啡豆的种类有哪些？

7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材、笔记本等物品；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014，第六章
2. 王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004 第九章
3. 李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005 第五章
4. 王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012 第六章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

第十四教学单元 2 学时

7.1 单元教学时间：星期一 7—8 节

7.2 单元教学目标：

了解果汁的市场概况；熟悉果汁、矿泉水、汽水的分类和代表名品。

7.3 单元教学内容：

第三章 非酒精饮料

三、其他饮料

一、果汁

(一) 果汁概况

(二) 果汁饮料的分类

(三) 几种常见果汁的功效

二、矿泉水(Mineral Water)

(一) 什么是矿泉水

(二) 矿泉水的分类

(三) 知名矿泉水

三、汽水(Aerated Water)

重点：果汁、矿泉水、汽水代表名品

难点：矿泉水的分类

7.4 单元教学过程：

通过提问回顾上节课的主要内容，引入新内容：

第三章 非酒精饮料

三、其他饮料 (讲授法+图示法)

一、果汁

提问：市面上常见的果汁饮料有哪些品牌？一般以哪些果汁居多？

(一) 果汁概况

一支是台湾背景的企业统一和康师傅，以包装的创新和口味取胜；一支是包括汇源、娃哈哈、农夫果园等的国内知名企业；还有一支是大的跨国公司如可口可乐、百事可乐等。

(二) 果汁饮料的分类

1.低浓度果汁饮料：果汁含量为 5%至 10%

2.混合果汁：几种水果和蔬菜制成，浓度在 30%左右

3. 100%果汁

(三) 几种常见果汁的功效

二、矿泉水(Mineral Water)

(一) 什么是矿泉水

矿泉水是从地下深处自然涌出的或经人工揭露的、未受污染的地下矿水；含有一定量的矿物盐、微量元素或二氧化碳气体；在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态在天然波动范围内的相对稳定。

(二) 矿泉水的分类

(三) 知名矿泉水

1. 法国皮埃尔矿泉水 (Perrier Water)

2、法国爱维安矿泉水 (evian water)

3、青岛崂山矿泉水

三、汽水(Aerated Water)

指含有二氧化碳的软饮料，通常由水、甜味剂、酸味剂、香精香料、色素、二氧化碳气及其他原辅料组成，俗称汽水。

1、可乐型汽水

2、柠檬味（橙味）汽水

3、奎宁类汽水

7.5 单元教学方法：

讲授法、讨论法、图示法

7.6 单元作业安排及课后反思

无

7.7 (单元) 课前准备情况及其他相关特殊要求

教师课前准备好教材教辅、课件、花名册等上课资料；梳理实施方案，明确执行步骤；熟悉课程教学要点。学生准备好教材、笔记本等物品；手机设置为静音状态。

7.8 教学单元的参考资料

1. 贺正柏, 祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京: 旅游教育出版社, 2014, 第六章
2. 王文君, 酒水知识与酒吧经营管理[M].北京: 中国旅游出版社, 2004 第九章
3. 李晓东, 酒水知识与酒吧管理[M].北京: 高等教育出版社, 2005 第五章
4. 王钰, 酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社, 2012 第六章
5. 许金根编著.酒品与饮料[M].杭州: 浙江大学出版社.2005.

8. 学生课程学习要求

8.1 学生自学的要求

《饮料与酒水知识》课程内容丰富，课堂教学有限，为更好地掌握本门课程，每个同学都应认真做好自主学习。在这种模式中，学生不再是外界刺激的被动接受者，而是知识意义的主动构建者；教师也不再是知识的传授者、灌输者，而是教学过程的组织者、指导者和促进者；教材所提供的知识不再是教师传授的主要内容，而是学生主动建构意义的对象；媒体也不再是帮助教师传授知识的手段和方法，而是用来创设情景、进行协作学习和会话交流，即作为学生主动学习、协作式探索的认知工具。当情景和问题一旦确定后，教师不是直接告诉学生应当如何去解决面临的问题，而是向学生提供解决该问题的有关线索，所有的问题都要由学生自己通过学习和思考得出答案。

8.2 课外阅读的要求

- (1) 本课程教师应教会学生使用学院图书馆电子资源，使其能自行检索与查阅餐饮酒水类相关图书资料。
- (2) 本课程教师应向学生推荐扩充性学习材料（包括各类的相关参考书籍等），并指导学生阅读学习，从而拓宽学生的知识面，为学生自主学习创造良好条件。

8.3 课堂讨论的要求

- (1) 针对课程中存在的问题、平时学生所提的问题以及饮料酒水的相关疑问，选出有代表性的在课堂上讨论，并鼓励学生积极发言，做到真正理解掌握。
- (2) 鼓励创新，启发、引导学生提出一些好的思路、方法并加以讨论，激发学生的学习热情。
- (3) 通过课堂讨论与提问，使学生进一步理解掌握饮料与酒水的相关知识，培养学生的综合文化素质，为以后的工作学习打下坚实的基础。

9. 课程考核方式及评分规程

9.1 出勤（迟到、早退等）、作业、报告等的要求

（1）出勤

本课程要求学生正常出勤，不允许迟到、早退、旷课。每迟到早退一次扣 2 分；病假一次以上，每节课扣 2 分；事假每节课扣 3 分；每旷课一次扣除 8 分，累计旷课五次以上者重修本门课程。

（2）作业要求

本门课程总作业次数不少于 2 次，对每次布置的作业学生应个人独立完成，对作业内容完全相同者，该次作业成绩无效，不计入平时成绩中。

（3）报告的要求

分学习小组在课程中进行专题陈述，制作 PPT 并在课堂上展示报告成果。报告应当由小组成员协作完成，不得搭便车，内容由老师给定范围，题目由小组成员自行思考。做 PPT 展示的同学应清楚、明晰地表达，同组成员可在展示结束后进行补充。教师应对 PPT 报告进行评价，并应当根据学生的展示情况、PPT 报告的内容等给予客观评分，计入平时成绩中。

9.2 成绩的构成与评分规则说明

本课程在考核评价方面，实行“过程考核与结果考核相结合”的考核方式

本课程共 2 学分，课程总评成绩的评分标准为：平时成绩占 60%；期末理论考核成绩占 40%。

（1）平时成绩（40%）的评分标准：

考勤 20%：要求不迟到早退，不随意请假，不无故旷课。每迟到早退一次扣 1 分；病假一次以上，每节课扣 2 分；事假每节课扣 3 分；无故旷课扣 8 分。扣完考勤分本课程总评不予及格。

作业 30%：要求按质按量完成布置的作业。

学习态度 10%。主要指学习的自觉性、积极性及主动性等

(2) 期末理论考核成绩 (40%) 的评分标准:

测试学生掌握本课程理论知识的水平的程度及分析处理事情的能力。其中客观题占 60%；主观题 40%。

9.3 考试形式及说明（含补考）

本课程属于考查课程，不设置期末闭卷考试。本课程的考试形式以最后一次课进行随堂开卷小测验作为期末理论考核的成绩。并将平时成绩 (60%) 与期末理论考核成绩 (40%) 共同结合作为本门课程的最终总评成绩。并按以下等级进行评分：90 分~100 分（优秀）；80~89 分（良好）；70 分~79 分（中等）；60 分~69 分（及格）；60 分以下（不及格）。本门课程总评成绩不合格者直接予以重修。

10. 学术诚信规定

10.1 考试违规与作弊

学生必须严格遵守《四川理工学院学生考试违纪和作弊处理暂行办法》（试行）的有关规定，遵守考试纪律，考场内不得传递任何物品（包括纸、笔、计算器等），不准出现夹带、交头接耳、窥视与考试有关的书籍（含笔记）或他人试卷、互换试卷、传递或互对答案、利用现代通讯工具传递考试或与考试有关的内容及信息、代替他人考试、为他人作弊提供方便及其它舞弊行为。

凡考试违纪者，课程成绩记为“0”分，并给予全院通报批评；凡考试作弊者，该门课程成绩记为“0”分，并视情节给予纪律处分，情况严重者直接开除学籍。

10.2 杜撰数据、信息等

严禁在平时作业、论文写作过程中，在没有任何科学依据支撑情况下进行随意杜撰数据和信息的行为。

10.3 学术剽窃等

在本门课程教学中，教师应注重培养学生正确价值观，重视学术道德教育。学生在写小论文时，不得窃取他人的思想、观点或文字而未给予他人贡献以足够的承认。论文引用文献资源时应遵循一定的规范，及时标注出处及来源。教师应对学生是否存在学术剽窃行为进行检查，一旦发现存在这种现象，应对学生提出严厉批评并责令改正。

11. 课堂规范

11.1 课堂纪律

1、学生应尊重教师，自觉遵守《高等学校学生行为准则》、学院规定的学生活动守则、各项纪律和本行为规范，培养良好的学风，服从校历规定和个人课表计划，认真完成所修课程的教学过程。

2、学生应至少提前 5 分钟到达上课地点，按上下课时间规定，不得迟到、早退或旷课。除特殊原因外，因病或因事不能到课者，应事先办理有关请假手续并经过批准，否则以旷课论处。

3、学生在上课前应做好准备，携带与上课相关的书籍、资料、笔记本及必备的学习用具。上课时不得饮食，不看与课程无关的书籍、资料，不影响、不妨碍他人听课，不得随意出入课堂。

4、学生在上课期间，应将手机调至静音，关闭其他与教学无关的电子娱乐设备，集中精力听课，参与课堂活动。对上课玩手机或其他电子产品、拨打或接听手机，收发手机短信、使用手机上网的学生，任课教师有权予以口头警告，严重者在本次授课期间可暂时代为保管其手机和电子产品。

5、在教师授课过程中，学生有问题需要提问时，应举手示意，经教师允许后用普通话发问。

6、在教师授课过程中，学生因身体原因无法坚持上课的，可向教师举手示意并说明情况后离开课堂。必要时，教师应安排学生护送患者就医或回寝室休息。

7、下课时间临近时，学生不能以各种方式催促教师下课，也不应提前收拾书本和

学习用具，做出离开教室的准备，更不许起哄。

8、学生对课程教学的意见、建议和要求，应及时向教师本人或通过课程协调人（班主任）向教师反映，不得以不认真听课、逃（旷）课、不参与课堂活动、早退、不完成或不提交作业等方式表达。

9、学生不得随意搬动教室内的教学设备，不得私自使用各类教学用公共计算机、投影仪、实验实训设备等。如造成损坏，必须按价赔偿，情节严重的给予相应处分。

11.2 课堂礼仪

1. 学生上课若迟到，应先报告，老师允许后方可进入教室。

2. 学生进入课堂应着装得体，言行文明，举止优雅。不得穿露胸、露腰、露背的服装，不得穿拖鞋或鞋拖，不得吸烟，不得高声喧哗，不得追逐打闹，不说脏话。男生不得穿着背心，女生不得穿超短裙。男女生之间不得有过分亲昵举动。

12. 课程资源

12.1 教材与参考书

12.1.1 教材：

贺正柏，祝红文. 酒水知识与酒吧管理[M]. 北京：旅游教育出版社，2014

12.1.2 参考书：

王文君，酒水知识与酒吧经营管理[M].北京：中国旅游出版社，2004

李晓东，酒水知识与酒吧管理[M].北京：高等教育出版社，2005

王钰，酒水知识与服务技巧[M].中国铁道出版社，2012

许金根编著.酒品与饮料[M].杭州：浙江大学出版社.2005.

12.2 专业学术专著

(1) 吴克祥，曾婷婷编著.酒文化与酒水管理[M].天津：南开大学出版社.2010

- (2) 周文伟, 国际调酒学[M].苏州: 苏州大学出版社, 2007
- (3) 周宗清.旅游及酒店管理学[M].北京: 中国人民大学出版社, 2014
- (4) 李贤政.餐饮服务与管理[M].北京: 高等教育出版社, 2010
- (5) 李勇平, 王晓晓.饭店餐饮部的运行与管理[M].北京:旅游教育出版社,2002

12.3 专业刊物

国内刊物:

- (1) 旅游学刊
- (2) 饭店现代化

国外刊物:

- (1) Hospitality Management 酒店管理
- (2) Tourism Management 旅游管理

12.4 网络课程资源

通过网络搜索、查询，有关酒店饮料与酒水知识的视频、学习资料、练习题等。同学们要充分利用网络这个平台，更好的学习饮料与酒水知识这门课程。同时，同学们要学会充分的利用学校图书馆的电子图书资源，比如超星、知网等，去搜寻酒店饮料与酒水知识课程的大量学习资源。

12.5 课外阅读资源

- [1] (美) 帕克, 著. 罗伯特•帕克世界顶级葡萄酒及酒庄全书[M]. 北京联合出版公司, 2012
- [2] (法) 阿尔贝, 著. 权力的餐桌[M]. 生活•读书•新知三联书店, 2011
- [3] 孙志军, 主编. 中国葡萄酒年鉴[M]. 中国轻工业出版社, 2011
- [4] (元) 忽思慧, 著. 饮膳正要[M]. 中国医药科技出版社, 2011
- [5] (日) 古贺守, 著. 葡萄酒的世界史[M]. 百花文艺出版社, 2007
- [6] (美) 埃德•麦卡锡(EdMcCarthy), (美) 玛丽•埃文-莫利根(MaryEwing-Mulligan)著, 范晓郁等译. 葡萄酒[M]. 机械工业出版社, 2005

13. 教学合约

13.1 教师作出师德师风承诺

爱国守法。拥护党的领导，自觉遵守《教师法》等法律法规，全面贯彻国家教育方针，教育教学中同党和国家的方针政策保持一致，不得有违背党和国家方针政策的言行。

爱校敬业。热爱学校，勤于进取，精于业务，无私奉献。自觉维护学校荣誉，努力做到认真备课、上课、辅导，切实改进教法，高质量地完成教学工作。

教书育人。以培养创新能力为目标，造就有理想，有道德、有文化、有纪律的，全面发展的社会需要的人才。不传播有害学生身心健康的思想。

为人师表。坚守高尚情操，遵守社会公德。知荣明耻，身体力行、言行一致。衣着得体，语言规范，举止文明。决不在课堂上接听电话或其他影响教学的事情。

终身学习。崇尚科学精神，树立终身学习理念，拓宽知识视野，更新知识结构。潜心钻研业务，勇于探索创新，不断提高专业素养和教育教学水平。

关爱学生。关心爱护全体学生，尊重学生人格，平等公正对待学生，维护学生权益。

13.1 阅读课程实施大纲，理解其内容

学生在本门课程开始的第一周之内，认真仔细阅读本课程实施大纲，准确理解本大纲的要求与内容，不明确的地方可向任何教师请教，务必做到对每一部分内容都有清楚的认识。

13.2 同意遵守课程实施大纲中阐述的标准和期望

我国高等教育进入大众化阶段以后，如何保障和提升高等学校教学质量，已成为高等教育改革和发展的关键问题。高校课程实施大纲体现了师生间强烈的契约意识，是对师生教与学行为的约束；同时，大纲设计充分反映了以学生为中心的教学理念和对学生的学习需要与学习过程的关注，是学生学习的指南和教师教学的凭借；此外，大纲是教学规范化管理的载体和教学评价的依据，教学质量监控因此而贯穿于教与学的全过程，这从根本上确保了教学的整体质量。课程实施大纲对教师的教学形成有效的监督和管理，促使教师养成良好的教学习惯，保证了教学质量。良好的教学规范是实现教学效果的前提，因此我国高校必须重视教师教学习惯的养成，通过国高校课程实施大纲制度促使教师规范教学，同意遵守实施大纲中阐述的标准和期望。

作为教学的双方：教师和学生都应该严格遵守该实施大纲，为教学的顺利进行奠定基础。作为老师的我会按照实施大纲来履行自己的教学任务，完成的教学。

14. 其他说明

无