****

四川理工学院课程实施大纲

|  |
| --- |
| **课程名称：调酒与酒吧服务** |
| **授课班级：1４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（63226）** |

**四川理工学院 制**

**2017年１月**

**《调酒与酒吧服务》课程实施大纲**

**基本信息**

|  |
| --- |
| 课程代码：SJG00400  课程名称：调酒与酒吧服务（Bartending and bar service）  学 分：2  总 学 时：3０课时  学 期：６学期  上课时间：第三学年第1学期  上课地点：四川理工学院汇北校区教学楼  答疑时间和方式：课余时间；课堂答疑，组建本门课程学习QQ群，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，网络及电话  授课对象：旅游及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](#_Toc474835979)

[1.1关注学生的发展 1](#_Toc474835980)

[1.2关注教学的有效性 1](#_Toc474835981)

[1.3关注教学的策略 1](#_Toc474835982)

[1.4关注教学价值观 1](#_Toc474835983)

[2.课程介绍 2](#_Toc474835984)

[2.1课程的性质 2](#_Toc474835985)

[2.2课程在学科专业结构中的地位、作用 2](#_Toc474835986)

[2.3课程的历史与文化传统 2](#_Toc474835987)

[2.4课程的前沿及发展趋势 4](#_Toc474835988)

[2.5课程与经济社会发展的关系 4](#_Toc474835989)

[2.6课程内容可能涉及到的伦理与道德问题 4](#_Toc474835990)

[2.7学习本课程的必要性 4](#_Toc474835991)

[3．教师简介 5](#_Toc474835992)

[3.1教师的职称、学历 5](#_Toc474835993)

[3.2教育背景 5](#_Toc474835994)

[3.3研究兴趣（方向） 5](#_Toc474835995)

[4．预修课程（先修课程） 5](#_Toc474835996)

[5．课程目标 5](#_Toc474835997)

[5.1知识与技能方面 5](#_Toc474835998)

[5.2过程与方法方面 6](#_Toc474835999)

[5.3情感、态度与价值观方面 6](#_Toc474836000)

[6．课程内容 7](#_Toc474836001)

[7.课程教学实施 7](#_Toc474836002)

[8．学生课程学习要求 17](#_Toc474836003)

[8.1学生自学的要求 17](#_Toc474836004)

[8.2课外阅读的要求 17](#_Toc474836005)

[8.3课堂讨论的要求 17](#_Toc474836006)

[8.4课程实践的要求 18](#_Toc474836007)

[9．课程考核方式及评分规程 18](#_Toc474836008)

[9.1成绩的构成与评分规则说明 18](#_Toc474836009)

[9.2考试形式及说明（含补考） 18](#_Toc474836010)

[10.学术诚信规定 19](#_Toc474836011)

[10.1考试违规与作弊 19](#_Toc474836012)

[10.2杜撰数据、信息等 19](#_Toc474836013)

[10.3学术剽窃等 19](#_Toc474836014)

[11．课堂规范 19](#_Toc474836015)

[11.1课堂纪律 19](#_Toc474836016)

[11.2课堂礼仪 20](#_Toc474836017)

[12．课程资源 20](#_Toc474836018)

[12.1教材与参考书 20](#_Toc474836019)

[12.2专业学术专著 21](#_Toc474836020)

[12.3专业刊物 21](#_Toc474836021)

[12.4网络课程资源 21](#_Toc474836022)

[12.5课外阅读资源 21](#_Toc474836023)

[13．教学合约 22](#_Toc474836024)

[13.1教师作出师德师风承诺 22](#_Toc474836025)

[13.2阅读课程实施大纲，理解其内容 22](#_Toc474836026)

[13.3同意遵守课程实施大纲中阐述的标准和期望 22](#_Toc474836027)

[14．其他说明 22](#_Toc474836028)

# 1.教学理念

## 1.1关注学生的发展

在调酒与酒吧服务实验课程授课过程中，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，是否促进了学生的进步和发展。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《调酒与酒吧服务》实验课程授课过程中应（1） 强调兴趣的培育与引导，重视动手操作与师生互动。（2）注重基本概念的传授，形成酒水知识体系。（3）注意调整教学方法，培养学生实践能力。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

作为旅游、酒店管理专业的专业实践核心课程，从我国旅游饭店、酒吧业的实际情况出发，系统全面地阐述了国外六大蒸馏酒的基础知识和调酒的基本操作方法与技能，重点介绍了几十款常见鸡尾酒的调制方法与步骤，具有较强的专业性与实用性。是培养酒店管理、旅游管理专业学生所必须的一门专业技能课程。是培养酒店与旅游管理专业高级应用性人才的必修课。

## 2.2课程在学科专业结构中的地位、作用

《调酒与酒吧服务》实训课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程, 本课程主要通过酒水知识讲授与实际鸡尾酒调制相结合的方式，以培养高星级酒店调酒师的职业能力为核心，以项目为载体，以任务为驱动，以能力为本位，以学生为主体，突出学生能力素质的培养。在充分掌握酒水理论知识的基础上,学会鸡尾酒的调制原理与步骤。本课程的任务在于通过教学，使学生掌握常见的国外六大蒸馏酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及饮用要求。通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新。并为学习相关后续课程，如综合实训等课程打下一定基础。结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力。

## 2.3课程的历史与文化传统

在国际国内的社交活动中，人们常以鸡尾酒来欢迎宾客。关于鸡尾酒的由来有着不同的说法。一种传说是：美国独立战争时，纽约州一个小酒店女招待叫贝特西.弗拉纳根，接待许多军官喝酒，发现各种酒都不多了。她急中生智，把剩下的各种酒倒在一起，并拔了一根鸡尾毛来搅拌。军官们喝后连声叫好，问这是什么酒，她顺口答道：“鸡尾酒”。从此这鸡尾酒非常讲究色、香、味；形的兼备，故又称艺术酒。最初的鸡尾酒饮料市场，主要为男人们独享的辣味饮料所占据。后来，随着鸡尾酒的广泛饮用和进入各种社交场合，为满足那些不能承受酒精的饮用者，才派生出了适合妇女口味的甜味饮料。到了美国的禁酒年代（1920年1月17日至1933年12月5日），制作无酒精混合饮料的技术突飞猛进，从而奠定了今天的苏打类饮料的基础，当时被称为Mocktails或Softails（软饮料）。它利用鸡尾酒的调制形式，调制成无酒精饮料。这种酒就在世界上流行开了。另一种传说是：18世纪，一家美国农村旅馆老板的女儿，因遗失一只心爱的公鸡而得了病。老板焦急万分，向村民宣布：若有人找到公鸡，便可与他女儿成婚。后来，一个小伙子找到了。当他们结婚那天，老板的女儿把珍藏的各种好酒混在一起，请大家畅饮。从此人们便将几种混合在一起的酒称为鸡尾酒。

鸡尾酒是由两种或两种以上的酒或由酒渗入果汁配合而成的一种饮品。具体他说鸡尾酒是用基本成份（烈酒）、添加成份（利口酒和其它辅料）、香料、添色剂及特别调味用品按一定份量配制而成的一种混合饮品。美国的韦氏字典是这样注释的：鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒。它是以Rum、Whisky或其它烈酒、葡萄酒为酒基，再配以其它辅料，如果汁、蛋清、苦精（Bitter）、糖等以搅拌或摇晃法调制而成的，最后再饰以柠檬片或薄荷叶。最后，我们再引用美国鸡尾酒权威厄思勃里的话对鸡尾酒一词作以全面深入的介绍：Cocktail（鸡尾酒）应是增进食欲的滋润剂，决不能背道再驰。按照定义，卿使酒味很甜或使用大量果汁调合，也不要远离鸡尾酒的范畴；Cocktail（鸡尾酒）既能刺激食欲，又能使人兴奋，创造热烈的气氛，否则就没有意义了，巧妙调制的鸡尾酒是最美的饮料、Cocktail（鸡尾酒）必须有卓绝的味，为此，舌头的味蕾应充分张开，这样才能尝到刺激味道。如果太甜、太苦、太香就会掩盖品尝酒味的能力，降低酒的品质；Cocktail（鸡尾酒）需要足够的冷却，所以应用高脚酒杯，烫酒最不合适，调制时需加冰，加冰量应严格按配方控制。冰块要化到要求的程度。

鸡尾酒的历史算来不过一个多世纪，风行世界各国也不过几十年的光景。一直以来，人们对于鸡尾酒的态度总是褒贬不一。有人认为配制鸡尾酒是"酒盲"的行为，把好端端的极名贵的Cognac（干邑）、威士忌、葡萄酒糟踏得不成样子，多年精心酿制成的色、香、味全被破坏于瞬间，他们反对饮用混合酒。另一些人却认为饮用鸡尾酒美妙极了，它开辟了酒的新的色、香、味的领域，它还含有只能意会不能言传的意境，饮用鸡尾酒是一种艺术享受。实践证明，鸡尾酒以它特有的魅力赢得了人们的赞誉，各种配方层出不穷，成为宴席上不可缺少的功能饮料。鸡尾酒自身的世界性传播可追溯到10O多年前的美国，当时美国的制冰业正向工业化迈进，这无疑为鸡尾酒的迅速发展奠定了基础，使得美国成为当时鸡尾酒最为盛行的一个国家，那里的调酒师的技艺也是最为高超和美妙的；后来，美国的禁酒法造成了名酒吧师（Bartender）的外流：他们到了法国或英国后，英雄有用武之地，亦促成了欧洲乃至世界鸡尾酒黄金时代的到来。

## 2.4课程的前沿及发展趋势

早期的鸡尾酒调制缺乏严格的配方，因此，调制鸡尾酒时，常常带有很大的随意性。随着鸡尾酒的流行和发展，各种研究调酒的书籍不断出现，使世界各地调制鸡尾酒的技术臻于完善，并逐步走上正规化。 1951年，国际调酒师协会（简称IBA）在英格兰成立。从1976年开始，国际调酒师协会每3年举行一次国际鸡尾酒调酒大赛（简称ICC）。在西方国家，鸡尾酒已成为人们生活中常见的饮料，甚至是一种礼仪交往的媒体。

## 2.5课程与经济社会发展的关系

该课程作为酒店和旅游专业实训课程，是以培养学生的调酒技能与服务意识为首要任务，以培养学生成为酒店和高档服务场所的调酒师和酒吧服务从事人员为目标，该课程属于旅游服务行业的一支，与服务经济息息相关，并能有效解决社会就业，有利于社会的安定和谐。

## 2.6课程内容可能涉及到的伦理与道德问题

无

## 2.7学习本课程的必要性

《调酒与酒吧服务》实训课程是旅游管理与酒店管理专业的专业实践课程，该课程开设的目的在于使学生进一步加深对课堂所学知识的理解与认识，掌握调酒原材料辨认、调酒常用器具及使用方法；鸡尾酒调制步骤与方法；常见鸡尾酒调制等三大主要环节，通过在实验中对每个服务环节的模拟和演练增强分析问题、解决问题的能力。并为学生以后步入工作岗位能打下良好的基础。

# 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旅游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：酒水与饮料知识

# 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，使学生能熟悉调酒的基本概念和操作程序；熟悉鸡尾酒调制的基本方法和原理；能熟练操作最有代表性的鸡尾酒成品。

（2）能力要求

通过本课程的实训，使学生能独立进行鸡尾酒调制的操作,拥有主动学习和分析思考的能力；能对整个调酒的过程和步骤能加深印象；有较娴熟的语言沟通技巧和正确表达所思所想的能力；具备一名调酒师所具备的创新性思维和创新能力；具备良好的思想道德品质和服务意识，过硬的职业素质和深广的发展潜能。

## 5.2过程与方法方面

本课程注重现代化教学方法的应用，在实训过程中适时适当地运用多媒体进行教学和演示，增加实训的直观性，提高实训的效果。

本课程注重在实际演练过程中与多种教学方法灵活应用。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，本实训课程注重通过小组练习、角色扮演、分组配合等方式，将所学的理论知识、基本技能切实运用到实际场景中，从而提高学生实际进行酒水服务的能力。

## 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 | 工作任务 | 课程内容概要 | 教学重点、难点 | 学时安排 |
| 1 | 项目一  调酒原材料、器皿辨认 | 1. 酒水基本概念、分类等 2. 六大基酒的背景知识介绍 3. 调酒用的原材料、辅料、杯具   的辨认 | 重点及难点：六大基酒的背景知识及调酒原材料的辨认 | 4 |
| 2 | 项目二  鸡尾酒的调制要求、方法及步骤 | 1. 鸡尾酒的调制要求 2. 鸡尾酒的四种调制方法 3. 鸡尾酒调制的步骤 4. 鸡尾酒调制时的禁忌 | 重点：鸡尾酒的调制方法和步骤  难点：鸡尾酒调制中的禁忌和要求 | 4 |
| 3 | 项目三  常见鸡尾酒调制 | 1. 威士忌为基酒的鸡尾酒调制 2. 金酒为基酒的鸡尾酒调制 3. 白兰地为基酒的鸡尾酒调制 4. 伏特加为基酒的鸡尾酒调制 5. 朗姆酒为基酒的鸡尾酒调制 6. 龙舌兰为基酒的鸡尾酒调制 | 重点：威士忌、金酒、伏特加为基酒的鸡尾酒调制  难点：白兰地、龙舌兰的饮用服务 | 22 |

# 7.课程教学实施

课程教学实施是本大纲的主要阐述内容。《调酒与酒吧服务》实验课程共30课时，课程安排每次都至少4学时，因此以每4学时为单位进行编写，共计8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 ４学时**

**7.1单元教学时间：4节**

**7.2单元教学目标：**

了解酒水的基本概念及分类，熟悉调酒的相关原材料和器皿。

**7.3单元教学内容：**

项目一 调酒原材料、器皿辨认

一、酒水基本概念、分类等

1. 六大基酒的背景知识介绍

三、调酒用的原材料、辅料、杯具的辨认

重点及难点：六大基酒的背景知识及调酒原材料的辨认

**7.4 单元教学过程 ：**

首先，进行自我介绍，对本门实验课程的要求和安排进行简介，并对最终成绩的组成进行阐述。

一、播放调酒视频大概100分钟左右，视频将对酒水概念、分类，调酒用的原材料、辅料、杯具等内容作初步的介绍，方便学生对调酒这门课程有一定的认知，要求学生们认真观看视频内容，并对视频中的要点作出记录。

二、视频结束后，总结所看内容，并针对视频中的要点随机提出相应问题，抽取学生回答。

　　三、将调酒常用的原材料、辅料、杯具等实物在操作台一一展示，边回顾介绍边展示，并将六大基酒的知名品牌和酒标给学生讲授，方便学生辨认。

**7.5 单元教学方法 ：**

演示法、讨论法、讲授法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1.鸡尾酒的基本结构是什么？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好各种实验用品及教材教辅、花名册等上课资料；明确执行步骤；熟悉实验教学要点。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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

**第二教学单元 ４ 学时**

**7.1单元教学时间：4节**

**7.2单元教学目标：**

了解鸡尾酒调制的要求，熟悉鸡尾酒调制时的禁忌，并进一步掌握鸡尾酒调制的方法和步骤。

**7.3单元教学内容：**

项目二 鸡尾酒的调制要求、方法及步骤

一、鸡尾酒的调制要求

二、鸡尾酒的四种调制方法

三、鸡尾酒调制的步骤

四、鸡尾酒调制时的禁忌

重点：鸡尾酒的调制方法和步骤。

难点：鸡尾酒的调制要求和禁忌。

**7.4 单元教学过程 ：**

通过提问六大基酒分别是哪六种酒水？回顾上节实验课的主要内容，引出本次课的新内容。

一、鸡尾酒的调制要求（讲授法）

二、鸡尾酒的四种调制方法（讲授+展示）

1.调和法

2.兑和法

3.摇和法

4.搅和法

三、鸡尾酒调制的步骤（讲授）

（1）先按配方找出所需酒水,放在工作台上。

（2）把所需调酒的工具:如酒杯、辅料、装饰准备好。

（3）调酒。

（4）服务酒水。

（5）清理工作台,将用完的酒水放回原处。

四、鸡尾酒调制时的禁忌（讲授）

**7.5 单元教学方法 ：**

讲授法、案例分析、讨论法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1．鸡尾酒的四种调制方法是什么？

2．调制鸡尾酒时有哪些需要注意的？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好各种实验用品及教材教辅、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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

**第三教学单元 4学时**

**7.1单元教学时间：4节**

**7.2单元教学目标：**

了解威士忌酒的概念、历史和分类，掌握威士忌类鸡尾酒的酒谱和调制过程。

**7.3单元教学内容：**

项目三 常见鸡尾酒调制

一、威士忌为基酒的鸡尾酒调制

重点：威士忌类鸡尾酒酒谱

难点：威士忌类鸡尾酒的调制

**7.4 单元教学过程 ：**

通过提问回顾上节实验课的主要内容，引出本节的新内容。

一、通过PPT对威士忌的概念、分类和代表名牌进行阐述（讲授法约30分钟）

二、让学生记录威士忌类的鸡尾酒酒谱（讲授法约20分钟）

三、组织分小组进行威士忌类鸡尾酒的调制实验（现场实验130分钟）

**7.5 单元教学方法 ：**

实验法、设问法、讲授法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1.苏格兰威士忌分为几个产区？请例举出不少于5种知名威士忌品牌？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好各种实验用品及教材教辅、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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

**第四教学单元 4 学时**

**7.1单元教学时间：4节**

**7.2单元教学目标：**

了解金酒的概念、历史和分类，掌握金酒类鸡尾酒的酒谱和调制过程。

**7.3单元教学内容：**

项目三 常见鸡尾酒调制

二、金酒为基酒的鸡尾酒调制

重点：金酒类鸡尾酒酒谱

难点：金酒类鸡尾酒的调制

**7.4 单元教学过程 ：**

通过提问回顾上节实验课的主要内容，引出本节的新内容。

一、通过PPT对金酒的概念、分类和代表名牌进行阐述（讲授法约20分钟）

二、让学生记录金酒类的鸡尾酒酒谱（讲授法约20分钟）

三、组织分小组进行金酒类鸡尾酒的调制实验（现场实验140分钟）

**7.5 单元教学方法 ：**

实验法、讲授法、讨论法、图示法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1.金酒的知名品牌有哪些？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好实验用品及教材教辅、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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

**第五教学单元 4 学时**

**7.1单元教学时间：4节**

**7.2单元教学目标：**

了解白兰地的概念、历史和分类，掌握白兰地类鸡尾酒的酒谱和调制过程。

**7.3单元教学内容：**

项目三 常见鸡尾酒调制

三、白兰地为基酒的鸡尾酒调制

重点：白兰地类鸡尾酒酒谱

难点：白兰地类鸡尾酒的调制

**7.4 单元教学过程 ：**

通过提问回顾上节实验课的主要内容，引出本节的新内容。

一、通过PPT对白兰地的概念、分类、饮用及代表名牌进行阐述（讲授法约35分钟）

二、让学生记录白兰地类的鸡尾酒酒谱（讲授法约20分钟）

三、组织分小组进行白兰地类鸡尾酒的调制实验（现场实验125分钟）

**7.5 单元教学方法 ：**

实验法、讲授法、讨论法、图示法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1.白兰地的生产流程及知名品牌？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好实验用品及教材教辅、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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

**第六教学单元 4 学时**

**7.1单元教学时间：4节**

**7.2单元教学目标：**

了解伏特加的概念、历史和分类，掌握伏特加类鸡尾酒的酒谱和调制过程。

**7.3单元教学内容：**

项目三 常见鸡尾酒调制

四、伏特加为基酒的鸡尾酒调制

重点：伏特加类鸡尾酒酒谱

难点：伏特加类鸡尾酒的调制

**7.4 单元教学过程 ：**

通过提问回顾上节实验课的主要内容，引出本节的新内容。

一、通过PPT对伏特加的概念、分类、饮用及代表名牌进行阐述（讲授法约30分钟）

二、让学生记录伏特加类的鸡尾酒酒谱（讲授法约20分钟）

三、组织分小组进行伏特加类鸡尾酒的调制实验（现场实验130分钟）

**7.5 单元教学方法 ：**

实验法、讲授法、讨论法、图示法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1.伏特加的分类及知名品牌？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好实验用品及教材教辅、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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

**第七教学单元 4学时**

**7.1单元教学时间：4节**

**7.2单元教学目标：**

了解朗姆酒的概念、历史和分类，掌握朗姆酒类鸡尾酒的酒谱和调制过程。

**7.3单元教学内容：**

项目三 常见鸡尾酒调制

五、朗姆酒为基酒的鸡尾酒调制

重点：朗姆酒类鸡尾酒酒谱

难点：朗姆酒类鸡尾酒的调制

**7.4 单元教学过程 ：**

通过提问回顾上节实验课的主要内容，引出本节的新内容。

一、通过PPT对朗姆酒的概念、分类、饮用及代表名牌进行阐述（讲授法约30分钟）

二、让学生记录朗姆酒类的鸡尾酒酒谱（讲授法约20分钟）

三、组织分小组进行朗姆酒鸡尾酒的调制实验（现场实验130分钟）

**7.5 单元教学方法 ：**

实验法、讲授法、讨论法、图示法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1. 朗姆酒是以什么为生产原料酿造的？主要产地在哪儿？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好实验用品及教材教辅、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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

**第八教学单元 2 学时**

**7.1单元教学时间：2节**

**7.2单元教学目标：**

了解龙舌兰酒的概念、历史和分类，掌握龙舌兰酒类鸡尾酒的酒谱和调制过程。

**7.3单元教学内容：**

项目三 常见鸡尾酒调制

六、龙舌兰酒为基酒的鸡尾酒调制

重点：龙舌兰酒类鸡尾酒酒谱

难点：龙舌兰酒类鸡尾酒的调制

**7.4 单元教学过程 ：**

通过提问回顾上节实验课的主要内容，引出本节的新内容。

一、通过PPT对龙舌兰酒的概念、分类、饮用及代表名牌进行阐述（讲授法约20分钟）

二、让学生记录龙舌兰酒类的鸡尾酒酒谱（讲授法约10分钟）

三、组织分小组进行龙舌兰酒鸡尾酒的调制实验（现场实验60分钟）

**7.5 单元教学方法 ：**

讲授法、实验法、讨论法、图示法

**7.6 单元作业安排及课后反思**

1. 龙舌兰酒的生产原料？净饮时有哪些传统要求？

**7.7（单元）课前准备情况及其他相关特殊要求**

教师课前准备好实验用品及教材教辅、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]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

# 8．学生课程学习要求

## 8.1学生自学的要求

《调酒与酒吧服务》课程内容丰富，课堂实验教学有限，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服务业管理类相关图书资料。
2. 本课程教师应向学生推荐扩充性学习材料（包括相关学术论文、理论前沿跟踪、调酒与酒吧服务实例、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调酒与酒吧服务的前沿问题，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想法、方法并加以讨论，激发学生的学习热情。
3. 通过讨论课，使学生进一步理解调酒与酒吧服务的基本理论和方法，初步具有解决调酒与酒吧服务问题的能力，培养学生的综合管理素质，为以后的工作学习打下坚实的基础。

## 8.4课程实践的要求

本课程为专业实践课程，希望学生能自觉爱护实验室里的酒水原材料和相关设施设备，并按老师的要求主动准备相关调酒材料。

# 9．课程考核方式及评分规程

## 9.1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20％；实验操作占30%，期实验报告占50％。

（1）平时成绩（20％）的评分标准：

考勤10％：要求不迟到早退，不随意请假，不无故旷课。凡迟到早退、病假、事假一次以上最终成绩不能为优；无故旷课一次直接重修。

实验态度10％。主要指实验的自觉性、积极性及主动性等

（2）实验操作（30％）的评分标准：

按实验操作要求进行操作，酒谱熟悉，动作熟练，成品色香味达标计优秀；未达标准降相应等级。

（3）实验报告（50％）的评分标准：

实验报告各要素齐全，内容全在丰富，书写整齐计优秀；未达标准降相应等级。

## 9.2考试形式及说明（含补考）

本实验课为旅游和酒店专业的考查课程。由实验指导老师根据学生的实验出勤情况（20%）、实验平时操作情况（30%）、实验报告内容（50%）进行综合评分。 该课程成绩评定按“优、良、中、及格、不及格”五级计分。实验出勤缺一次，该实验项目成绩成绩按不及格计算；未在规定时间内交实验报告的，该实验的实验报告成绩按不及格计算。该课程不设补考，总评成绩不及格直接重修。

# 10.学术诚信规定

## 10.1考试违规与作弊

无

## 10.2杜撰数据、信息等

无

## 10.3学术剽窃等

无

# 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、学生在实验前应做好准备，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、学生在上实验课期间，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、不完成或不提交实验报告等方式表达。

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）教师课堂礼仪：仪容仪表整洁大方，衣着庄重得体，不着奇装异服，不浓妆艳抹；做好课前准备，保持良好的精神状态；教学要讲普通话，语言文明不粗俗；教学姿态要自然，举止文明；课堂上不接听电话，不做与教学无关的事情。

（2）学生课堂礼仪：学生上课若迟到，应先报告，老师允许后方可进入教室。学生进入课堂应着装得体整齐，不得穿拖鞋、背心进入教室；在教室内不吸烟，不高声喧哗，不追逐打闹，言行文明，举止优雅；爱护教室卫生，不乱扔纸屑；不在教室吃零食或早餐；坐姿端正；尊敬老师，珍惜老师的劳动，自觉遵守课堂纪律。

# 12．课程资源

## 12.1教材与参考书

12.1.1教材：

吴玲.《调酒与酒吧服务》.北京:中国商业出版社,2004.

12.1.2参考书：

[1]《酒水与酒吧管理》 李晓东,重庆大学出版社,2004

[2]《酒水与调酒》周力,武汉大学出版社,2005

[3]《专业酒水》鲍伯.里宾斯基,大连理工大学出版社,1994

[4]《酒水与酒吧》 匡家庆,科学技术文献出版社,1995

[5]《酒水调制与酒吧管理》 贾丽娟,东北财经大学出版社,2000

## 12.2专业学术专著

（1）冯俊，张运来.服务管理学[M].北京：科学出版社，2010

（2）周三多，陈传明，鲁明.管理学-原理与方法[M].上海:复旦大学出版社,2013

## 12.3专业刊物

国内刊物:

（1）管理世界

（2）服务管理学

（3）管理科学学报

国外刊物：

（1）Journal of Management管理学报

（2）Service Industries Journal 服务业学报

（3）Tourism Management 旅游管理

（4）Journal of Management 服务管理学报

## 12.4网络课程资源

（1）济南索亚调酒咖啡学校<http://www.soyacn.com/>

（2）地平线国际国际调酒师培训基地http://www.dpxpx.cn/

## 12.5课外阅读资源

[1][酒吧现状分析与发展趋势探讨](http://61.139.105.145:999/ermsras/ffiy27a4525e3b7a490dbb05412a53a62c03/kcms/detail/detail.aspx?filename=XDJZ200907070&dbcode=CJFQ&dbname=CJFD2009&v=)[J]. 徐利国.  现代经济信息. 2009(07)

[2][中西酒吧文化比较](http://61.139.105.145:999/ermsras/ffiy27a4525e3b7a490dbb05412a53a62c03/kcms/detail/detail.aspx?filename=GQGA200709180&dbcode=CJFQ&dbname=cjfd2007&v=)[J]. 郑渊.  消费导刊. 2007(09)

[3][中西酒吧管理的差异](http://61.139.105.145:999/ermsras/ffiy27a4525e3b7a490dbb05412a53a62c03/kcms/detail/detail.aspx?filename=SCXH200623048&dbcode=CJFQ&dbname=cjfd2006&v=)[J]. 龙凡.  商场现代化. 2006(23)

[4][试论国内酒吧业的发展](http://61.139.105.145:999/ermsras/ffiy27a4525e3b7a490dbb05412a53a62c03/kcms/detail/detail.aspx?filename=SXCJ2001S1053&dbcode=CJFQ&dbname=cjfd2001&v=)[J]. 杜焕香.  山西财经大学学报. 2001(S1)

[5][从个体休闲到大众消费──中国酒吧文化的走向](http://61.139.105.145:999/ermsras/ffiy27a4525e3b7a490dbb05412a53a62c03/kcms/detail/detail.aspx?filename=ZGQL804.011&dbcode=CJFQ&dbname=CJFD1998&v=)[J]. 王晓华.  中国青年研究. 1998(04)

# 13．教学合约

## 13.1教师作出师德师风承诺

　本人承诺将自觉遵守学校的各项教学规章制度，自觉维护老师的职业道德规范，为人师表，率先垂范，爱岗敬业，尊重学生，努力上好每一次课，以教书育人为已任。

## 13.2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。

## 13.3同意遵守课程实施大纲中阐述的标准和期望

学生在准确理解本课程实施大纲的基础上，签署姓名，承诺并确保在接下来的课程进行中认真遵守，不得违反。

# 14．其他说明

建议能多组织学生进行课外社会实践。