



课程：《酒水服务与管理》

叶丽君

模块二 鸡尾酒调制教案

项目八：鸡尾酒调制与创新

一、授课基本情况					
课程名称	酒水服务与管理	教学模块	项目五 鸡尾酒调制	授课学时	2 课时
授课对象	酒店 2311-2	授课任务	鸡尾酒调制与创新	授课地点	多媒体教室
二、教学内容分析					
<p>本课程教学内容以工作任务为导向，以能力为本位，以学生为中心，坚持立德树人根本任务，以职业能力培养为目标，理论结合实践，开展理实一体化的教学。本次课教学内容为鸡尾酒调制与创新，主要介绍鸡尾酒调制的基本原则、传统鸡尾酒调制的方法、世界著名鸡尾酒的调制以及鸡尾酒的创新等，通过本课程学习，能够使掌握鸡尾酒调制基本技能，并运用在未来工作岗位中。</p>					
三、学情分析					
<p>本项目教学内容是针对高职一年级下酒店管理与数字化运营的学生，他们具有如下特点：</p> <ol style="list-style-type: none">1、掌握了一定的酒水知识。学生通过前四个项目内容的学习，已经掌握了发酵酒和蒸馏酒的基本知识。2、学会了酒水服务的基本技能。学生在了解各种酒水特点的基础上，学会了酒水开瓶和斟酒的相应技能。3、学生喜欢动手操作。鸡尾酒调制对学生而言，是一个相对新的事物，也是一种新的技能，同学们充满期待，也很感兴趣，学习过程中的实操环节相对比较容易。4、不足之处：学生学习缺乏主动性、知识面相对较窄，缺乏发散思维，学习动力不足、毅力不够。					
四、教学目标					
知识目标	1、掌握鸡尾酒调制的基本原则、传统鸡尾酒调制的方法。 2、掌握世界著名鸡尾酒的调制以及鸡尾酒的创新。				
能力目标	1、能够调制各种鸡尾酒。 2、能够进行鸡尾酒创新。				
素质目标	正确认识鸡尾酒文化，面向世界，学会包容各种文化。				

五、教学重难点	
教学重点	鸡尾酒调制技术。
教学难点	鸡尾酒的创新。
六、教学策略及方法	
教学策略	
教学方法	<p>教师教法：采用项目小组教学法、讲授法、启发法、实操演示法、情景教学法、对比法等。</p> <p>学生学法：小组合作学习法、做中学等。</p>
信息化教学手段	<p>(1) https://thedrinkblog.com 饮料博客</p> <p>(2) https://tipsybartender.com 喝醉调酒师</p> <p>(3) https://australianbartender.com.au 澳大利亚调酒师</p> <p>(4) https://craftandcocktails.co 鸡尾酒工艺</p> <p>(5) http://simple-cocktails.com 简单鸡尾酒</p> <p>(6) https://cold-glass.com 冰冷杯子</p> <p>(7) 智慧树教学平台</p>

七、融入课程思政元素

在鸡尾酒创作过程中，将创新精神融入课程教学，增强了学生的自主创新意识，培养学生精益求精的工匠精神。

八、教学设计程序

课前准备—讲授新课—巩固新课—教师示范—学生练习—课堂小结—布置作业

九、教学实施

教学环节	教师活动	学生活动	设计意图/技术资源
(一)课前准备	教师课前准备鸡尾酒调制设备和原料。 	学生预习，熟悉鸡尾酒配方。	充分的课前准备是学好专业理论与技能的保证。
(二)新课导入（10分钟）	1. 多媒体展示上届学生调制鸡尾酒的四篇，从视觉上刺激学生的感观，吸引学生的注意力。最后引出课题：鸡尾酒的调制。	学生观看鸡尾酒视频，并对鸡尾酒调制产生浓厚兴趣。	视频可以让学生更加直观地了解鸡尾酒。
(三)讲授新课（65分钟） 任务一 鸡尾酒调制基本原则 1.1 鸡尾酒调制基	老师结合鸡尾酒的基本结构，引出鸡尾酒调制的基本原则。 老师提问：大家知道吗？鸡尾酒调制是有一定的要求的，请同学们说一说鸡尾酒调制的基本原则有哪些？ 老师总结鸡尾酒原则。	小组学生讨论并回答。 在老师引导下，逐一说出鸡尾酒特制的基本原则。1. 按配方所调制鸡尾酒。 2. 严格按照配方	设置“问题情境”激发探究热情。

<p>本原则</p>		<p>中原料的种类、商标、规格、年限和数量标准来配制鸡尾酒。</p> <p>3. 使用正确的调酒工具，调酒器、调酒杯、各种载杯不要混用、代用等等。</p>	
<p>(三)讲授新课</p> <p>(三)讲授新课</p> <p>任务二 鸡尾酒调制方法</p> <p>2.1 鸡尾酒调制的4种基本方法</p>	<p>老师提问：同学们是否也想亲手调制一款鸡尾酒呢？</p> <p>接下来老师说明一下鸡尾酒调制的全过程。</p> <p>调酒全过程：</p> <p> 短饮：选杯→放入冰块→溜杯→选择调酒用具→传瓶→示瓶→开瓶→量酒→搅拌（或摇壶，→过滤→装饰→服务。</p> <p> 长饮：选杯→放入冰块→传瓶→示瓶→开瓶→量酒→搅拌→或掺对→装饰→服务。</p> <p>然后我们一起来学习鸡尾酒调制的方法。</p> <p>1.兑和法</p> <p>分析该调制方法的知识要点，展示特基拉日出和彩虹鸡尾酒图片，解释兑和法调制鸡尾酒动作要领并示范。</p>	<p>学生分组学习：观摩、模仿、练习。</p> <p>学生学会将理论运用与实际生活中，掌握兑和法、调和法、摇和法、搅拌法的特点和要领。</p> <p>让学生反复实践操作达到动作熟练、调酒程序熟悉。</p>	<p>通过教师的现场示范，让学生对各种调酒方法有了更直观的认识。</p> <p>学生动脑思考、动手操作，在互动中完成调酒方法知识点的学习。充分发挥学生的主体性和主动性，培养学生的实际动手能力。</p> <p>教师对学生调制的鸡尾酒进行点评，使学生进一步掌握鸡尾酒调制方</p>



法，并能够运用于酒店吧台岗位和未来生活中，让生活更有“味”。



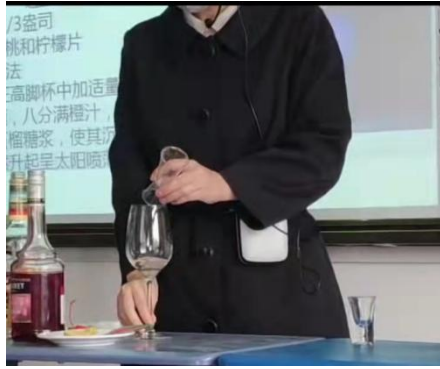
操作步骤演示：

(1) 备具 选杯



(2) 量特基拉酒





(3) 加入适量橙汁



(4) 量红石榴糖浆



(5) 兑和法。吧勺引流



(6) 放装饰物

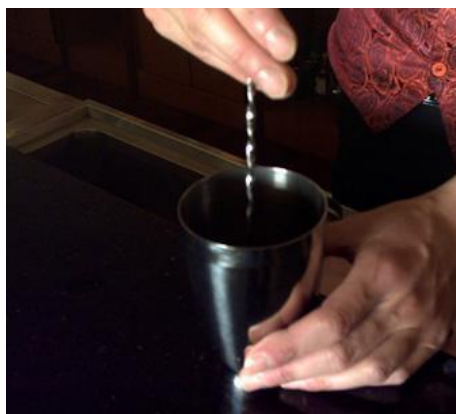


(7) 出品



2.调和法


教师演示酒吧匙的使用方法, 展示鸡尾酒图片, 解释调和法调制鸡尾酒动作要领。



3.摇和法

教师演示摇和法的使用方法, 展示鸡尾酒图片, 解释摇和法调制鸡尾酒动作要领。

	  <p>4.搅和法</p> <p>图片展示搅和法，简单介绍搅和法的含义。</p>		
<p>(三)讲授 新课 任务三 世 界知名鸡 尾酒调制 3.1 知名 鸡尾酒调 制</p>	<p>老师结合所学鸡尾酒调制方法， 调制 10 款世界知名鸡尾酒。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 特基拉日出 2 玛格丽特 3 红粉佳人 4 干马天尼 5 新加坡司令 6 长岛冰茶 7 轰炸机 8 螺丝刀 9 边车 10 自由古巴 	<p>学生熟记 10 款 世界知名鸡尾酒 配方。在老师指 导下，分小组练 习。</p>	<p>理论与实践相 结合，促进学 生调酒技能学 习。</p>

<p>(四)课堂小结 (15分钟)</p>	<p>这节课学习了鸡尾酒调制的方法,还学习了鸡尾酒创新的注意事项。</p>	<p>学生回顾所学内容,反复实践,加强技能训练。</p>	<p>将鸡尾酒调制方法运用于生活当中,让生活更美好。</p>
<p>(五)课后作业</p>	<p>同学们课后完成鸡尾酒创新并撰写鸡尾酒设计报告。</p> <div data-bbox="411 622 858 896" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">鸡尾酒设计报告</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> ● 设计人: ● 鸡尾酒名称: ● 颜色: ● 感度: (综合性感觉) ● 成本: ● 材料: ● 设计理念: </div> <div style="width: 45%; text-align: center;">  <p>鸡尾酒图片</p> </div> </div> </div>	<p>小组学生独立完成作业。</p>	<p>促进学生技能学习。</p>
<p>(六)教学反思</p>	<p>同学们在经典款鸡尾酒调制的基础上,可以从色香味等方面对鸡尾酒进行创新,这有利于激发学生的学习兴趣,培养学生的创新能力。</p>		