

酒水知识与调酒技艺

一、基本信息

课程代码： 2060493

课程学分： 2

面向专业： 酒店管理、餐饮服务管理

课程性质： 《酒水知识与调酒》是系统地对酒店管理、餐饮服务与管理专业的学生进行酒水基础理论教育的课程，是培养高职酒店管理、餐饮服务与管理专业学生所必须的一门专业技能课程。是培养酒店管理、餐饮服务与管理专业高级应用性人才的必修课。

开课院系： 商学院旅旅系

使用教材： The bar and beverage book / Costas Katsigris, Chris Thomas. — 5th ed.
Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. 2012
ISBN 978-0-470-24845-4
Bar & Beverage Management
The National Restaurant Association Educational Foundation.
Pearson 2013 ISBN-13: 978-0-13-272573-6

课程网站网址： 无

先修课程： 现代饭店管理

二、课程简介

本课程是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。以“知识、能力、态度”3个篇章为轴心贯穿全程，根据岗位任务与工作过程设置了酒水知识、酒吧服务、调酒技术与从业素质4大单元。

三、选课建议

本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程在充分掌握理论知识的基础上学会调制与创新。本课程的任务在于通过教学，使学生掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握调制。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。

四、课程与专业毕业要求的关联性

专业毕业要求	关联
LO11:	
LO21: 领域新知识, 新技术, 新情况的收集, 分析, 讨论和实践数据, 根据工作需要和社会需要, 完成知识的自主学习和应用。	●
LO31:	

LO32:	
LO33:	
LO34: 酒吧行业专业工作的操作能力	●
LO35:	
LO36:	
LO41: 遵守纪律, 保持信念, 保持责任; 适应环境变化, 具有抗挫折, 抗压力的能力。 (“责任”是我们校训的内容之一)	●
LO51: 与小组保持良好的合作关系, 成为小组的积极成员; 善于从创新思维中提出新的想法, 运用知识和实践。	●
LO61:	
LO71: 愿意为他人服务, 为企业服务, 为社会服务, 热情、爱心和感恩, (感恩、奖励和爱) 是我们的校训之一。	●
LO81:	

备注: LO=learning outcomes (学习成果)

五、课程目标/课程预期学习成果

序号	课程预期学习成果	课程目标 (细化的预期学习成果)	教与学方式	评价方式
1	LO211	从规划到组织	阅读 教室练习 个案研究	Group presentation Test
2	LO322	了解和掌握酒吧管理的基本原则	研讨 案例研究 小组工作	Group presentation Test

六、课程内容

- 1) 酒水分类及识别能力
- 2) 六大基酒的识别及服务能力
- 3) 配制酒的识别和服务
- 4) 酒吧接待服务能力
- 5) 10种经典鸡尾酒调制能力
- 6) 鸡尾酒创作能力
- 7) 酒品成本控制和核算能力
- 8) 酒吧日常管理能力
- 9) 鸡尾酒会策划能力

七、课内实验名称及基本要求

序号	实验名称	主要内容	实验时数	实验类型	备注
0001		1、组织学生逐一实训练习 2、葡萄酒瓶开启注意事项及练习 3、掌握规范的服务程序及动作要求 4、练习葡萄酒品鉴	0.5	示范	
0002		1、知识问答啤酒、黄酒名优产品及分类。 2、练习以啤酒为基酒的鸡尾酒。	0.5	示范	
0003		1、六大基酒的原料和主产地 2、基酒主要分类、名品和饮用服务要求。 3、调制以蒸馏酒为基酒的鸡尾酒	0.5	示范	
0004		1、知识问答中国白酒的起源及主要生产工艺, 酿造原料和产地, 2、白酒的主要分类与饮用服务。 3、中国十大白酒的品牌, 特点及相关知识。	0.5	示范	
0005		1、知识问答配制酒的含义和特点 2、掌握著名的开胃酒、甜食酒的特点、生产工艺及名品。 3、练习认识配置酒的能力, 在酒柜中找出相应的酒品。 4、认识鸡尾酒调制中所需要的各类配制酒。	0.5	示范	
0006		1、结合中餐服务中茶水服务技巧, 学习茶制备的流程与技巧。 2、利用实训室设备学会用咖啡机和虹吸壶煮咖啡。	0.5	示范	
0007		1、掌握酒的概念与特点, 了解不同分类的基本结构, 使用各种调制用具。 2、掌握原料的选购与操作卫生、掌握水果装饰搭配与鸡尾酒水果装饰制作。 3、练习自我创作酒谱及酒品。	0.5	示范	
0008		1、模拟演练酒吧服务的标准与程序 2、认识酒吧常用设备	0.5	示范	
0009		1、在实训室内调制鸡尾酒, 并计算成本价格, 对酒水进行定价。 2、去酒吧了解经营者是如何进行成本控制。	0.5	示范	
0010		组织学生分组, 在实训室内自筹资金, 自己筹划主题, 设计一次规模在 30 人左右的酒会。	0.5	示范	
		合计	5		

八、实践环节各阶段名称及基本要求

1. 使学生掌握酒水、酒精度的概念，了解酒度的表示与换算酒的不同分类方法及按照生产工艺分类的内容。
2. 了解葡萄酒的含义、特点；掌握葡萄酒的命名、年份、贮存、等级、酿造工艺和类别；了解法国葡萄酒、意大利葡萄酒和中国葡萄酒的著名品牌。
3. 了解啤酒的起源、制作原料、生产工艺；掌握啤酒的分类、中外著名啤酒名牌；了解中国黄酒的起源、功效、产地及其特点，掌握中国黄酒的分类；了解中国名优黄酒。
4. 了解世界六大蒸馏酒的起源及主要生产工艺，熟悉其酿造原料和生产地，掌握六大蒸馏酒的主要分类、名品与饮用服务。
5. 了解中国白酒的起源及主要生产工艺，熟悉中国白酒的酿造原料和产地。掌握白酒的主要分类、名品与饮用服务。
6. 了解配制酒的含义和特点，掌握著名的开胃酒、甜食酒、利口酒的特点、生产工艺及名品。

序号	各阶段名称	实践主要内容	时数	备注
07		了解咖啡的起源、品种、饮用服务，熟悉世界著名咖啡品牌，掌握茶的种类、名品及饮用特点，了解其他无酒精饮料。	0.5	
08		掌握鸡尾酒的概念与特点，了解鸡尾酒的不同分类，重点掌握鸡尾酒的基本结构及常用的四种调制方法，掌握 20 款世界著名鸡尾酒的调制。	0.5	
09		掌握酒吧的概念、种类及构成，掌握酒吧的组织结构、岗位设置于职责，了解酒吧常用的设备，掌握酒吧服务的标准与程序。	0.5	
10		了解酒吧日常管理的主要内容，了解人员配备与工作安排，掌握酒吧的质量管理、掌握酒水的采购控制、验收控制、饮料的库存与发放，了解饮料的损耗控制	0.5	
11		初步了解鸡尾酒会的类型，掌握承办鸡尾酒会的步骤与方法，初步具备组织承办鸡尾酒的能力。	0.5	
		合计	2.5	

九、评价方式与成绩

总评构成 (1+X)	评价方式	占比 (%)	评测的毕业要求 /指标点编号
X1	自学表现与辅导记录	50%	L051/L071/ L041
X2	学习总结	50%	L041/L051/L071

撰写人：华玉

系主任审核：华玉

时间：2022年9月1日

时间：2022年9月2日