商务礼仪本科课程教学大纲

编制人：陈斯胄

审定人：郑春霞

开课部门：商学院

编制时间：2019年6月30日

一、课程基本信息

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 中文 | 酒水知识 | | |
| 英文 | **Beverage Knowledge** | | |
| 课程代码 | 18112050200 | | 课程性质 | 专业选修课 |
| 课程学分 | 2 | | 课程学时 | 32 |
| 适用专业 | 旅游管理 | | 课程组负责人 | 陈斯胄 |
| 课程组成员 |  | | | |
| 先修课程 | 无 | | | |
| 选用教材 | 贺正柏，汤宗虎.酒水知识与酒吧管理.广东：广东旅游出版社，2013. | | | |
| 参考书目 | 1.傅广海．酒水服务与鸡尾酒调制实训．北京：中国劳动和社会保障出版社，2005．  2.龙凡，庄耕．酒吧服务技能综合实训．北京：高等教育出版社，2004．  3.王明景，徐利国主编．酒水调制与酒吧服务实训教程．北京：科学出版社，2008. | | | |
| 推荐教材 | 贺正柏，汤宗虎.酒水知识与酒吧管理.广东：广东旅游出版社，2013. | | | |

二、课程目标

**（一）课程具体目标**

|  |  |
| --- | --- |
| **序 号** | **课程具体目标** |
| 课程目标1 | 学习和掌握各种酒水饮料的原料、生产工艺、等级、品种、产地等基础知识，以及酒吧运营管理的理论和方法。 |
| 课程目标2 | 掌握酒水服务的基本方法、鸡尾酒调制工艺、水果拼盘与鸡尾酒装饰工艺等服务技巧。 |
| 课程目标3 | 养成良好的职业意识、职业心态和职业习惯。 |

**（二）课程目标与毕业要求的关系**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程目标** | **支撑的毕业要求** | **支撑的毕业要求指标点** |
| 课程目标1 | 毕业要求2：知识结构要求 | 2.3掌握科学的思维方法、通用的法律知识、人文知识以及职业发展与教育培训等方面的通识性知识 |
| 课程目标2 | 毕业要求3：能力结构要求 | 3.2具备将所学专业知识应用于实践的基本技能 |
| 课程目标3 | 毕业要求1：整体素质要求 | 1.1具备正确的世界观、人生观和价值观 |
| 1.2具备职业认同感、职业责任感和良好的职业素养 |
| 1.3具备一定的人文关怀、科学探索精神和审美情趣 |
| 毕业要求3：能力结构要求 | 3.3具有旅游服务意识、管理能力、语言表达和沟通能力 |

三、课程教学要求与重难点

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程内容框架** | **教学要求** | **教学重点** | **教学难点** |
| 1 | 第一章 酒水概述 | 使学生能正确地区分不同类型酒水饮料、正确复述酿酒的基本原则和不同的酒品风格 | 1. 饮料分类 2. 酿酒原理 | 酒品风格 |
| 2 | 第二章 发酵酒 | 通过本章学习，学生能说出发酵酒制作的基本过程和工艺、世界知名发酵酒产地和品牌、正确地区分不同类型葡萄酒，会使用正确的方法品鉴各种发酵酒 | 1. 葡萄酒 2. 中国黄酒 | 1. 葡萄酒的品鉴 2. 中国黄酒的品鉴 |
| 3 | 第三章 蒸馏酒 | 通过本章学习，学生能说出蒸馏酒制作的基本过程和工艺、世界知名蒸馏酒产地和品牌、正确地区分不同类型蒸馏酒，会使用正确的方法品鉴各种蒸馏酒。 | 1. 中国白酒 2. 白兰地 3. 威士忌 | 1. 中国白酒的品鉴 2. 白兰地的品鉴 3. 威士忌的品鉴 |
| 4 | 第四章 配制酒 | 通过本章学习，学生能说出配制酒制作的基本过程和工艺、世界知名配制酒产地和品牌、正确地区分不同类型配制酒，会使用正确的方法品鉴各种配制酒。 | 外国配制酒 | 外国配制酒的品鉴 |
| 5 | 第五章 鸡尾酒 | 通过本章的学习，使学生能区分鸡尾酒的分类、说出鸡尾酒常用原料，能区分和正确使用调酒器具、常用杯具，能按正确的方法调制简单的鸡尾酒。 | 1. 鸡尾酒的成分 2. 鸡尾酒调制技巧 | 1. 鸡尾酒的成分 2. 鸡尾酒调制技巧 |
| 6 | 第六章 茶 | 通过本章学习，学生能说出茶的制作的基本过程和工艺、区分世界知名茶的类型产地和品牌、会使用正确的方法泡茶和品鉴。 | 1. 茶的制备 2. 中国名茶 | 1. 中国茶的品鉴 |
| 7 | 第七章 咖啡和无咖啡因饮料 | 通过本章学习，学生能说出咖啡和夫咖啡因饮料的制作的基本过程和工艺、区分世界知名咖啡的类型产地和品牌、会使用正确的方法冲泡咖啡和品鉴。 | 1. 咖啡的烘焙 2. 咖啡的煮泡法 | 咖啡的煮泡法 |
| 8 | 第八章 酒吧管理 | 通过本章学习，使学生能正确区分各种酒吧设备和用品及其功能，说出酒吧服务基本程序，掌握酒水成本管理和酒水销售基本方法及要求。 | 1. 酒吧服务管理 2. 酒水成本管理 3. 酒水销售管理 | 1. 酒水成本管理 2. 酒水销售管理 |

四、课程教学内容、教学方式、学时分配及对课程目标的支撑情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程内容框架** | **教学内容** | **教学方式** | **学时** | **支撑的**  **课程目标** |
| 1 | 第一章 酒水概述 | 1. 饮料分类 | 讲授 | 0.5 | 课程目标1 |
| 1. 酿酒原理 | 讲授 | 0.5 | 课程目标1 |
| 1. 酒品风格 | 讲授、课堂演示 | 0.5 | 课程目标1 |
| 2 | 第二章 发酵酒 | 1. 葡萄酒 | 讲授、课堂演示 | 2 | 课程目标1、2 |
| 1. 啤酒 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 1. 中国黄酒 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 1. 清酒 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 3 | 第三章 蒸馏酒 | 1. 中国白酒 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 1. 白兰地 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 1. 威士忌 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 1. 其他蒸馏酒 | 讲授、课堂演示 | 2 | 课程目标1、2 |
| 4 | 第四章 配制酒 | 1. 中国配制酒 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 1. 外国配制酒 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 5 | 第五章 鸡尾酒 | 1. 鸡尾酒概述 | 讲授 | 0.5 | 课程目标1 |
| 1. 鸡尾酒的成分 | 讲授 | 0.5 | 课程目标1 |
| 1. 鸡尾酒的调制技巧 | 讲授、课堂实训 | 3 | 课程目标1、2、3 |
| 1. 水果拼盘制作技巧 | 讲授、课堂实训 | 3 | 课程目标1、2、3 |
| 6 | 第六章 茶 | 1. 茶叶概述 | 讲授 | 1 | 课程目标1 |
| 1. 茶的制备 | 讲授 | 0.5 | 课程目标1、2 |
| 1. 中国名茶 | 讲授 | 0.5 | 课程目标1 |
| 1. 中国茶艺 | 讲授、课堂演示 | 3 | 课程目标1、2、3 |
| 7 | 第七章 咖啡和无咖啡因饮料 | * 1. 咖啡 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| * 1. 无咖啡因饮料 | 讲授、课堂演示 | 1 | 课程目标1、2 |
| 8 | 第八章 酒吧管理 | 1. 酒吧概述 | 讲授 | 0.5 | 课程目标1、2 |
| 1. 酒吧人员管理 | 讲授、案例分析 | 1 | 课程目标1、2、3 |
| 1. 酒吧服务管理 | 讲授、案例分析 | 1 | 课程目标1、2、3 |
| 1. 酒水成本管理 | 讲授、案例分析 | 1 | 课程目标1、2 |
| 1. 酒水销售管理 | 讲授、案例分析 | 1 | 课程目标1、2 |

五、课程目标与考核内容

|  |  |
| --- | --- |
| **课程目标** | **考核内容** |
| 课程目标1 | 有关中西方酒水知识和酒吧经营管理知识的理解和掌握情况 |
| 课程目标2 | 运用所学酒水服务的基本方法、鸡尾酒调制工艺、水果拼盘与鸡尾酒装饰工艺等技巧为客人提供服务的能力 |
| 课程目标3 | 养成良好的职业意识、职业心态和职业习惯 |

六、考核方式与评价细则

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核方式** | **比例** | **考核/评价细则** |
| 课堂表现 | 10% | 考勤记录和课堂表现情况加分、扣分记录 |
| 平时作业 | 30% | 教师批改的课程作业 |
| 期末作业 | 60% | 期末小论文，内容覆盖全面、行动方案合理可行 |