主题五 学习任务4 鸡尾酒调制

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第 周 | **课时** | | 总第 课时 | |
| **授课课题** | | 主题五 学习任务4 鸡尾酒调制1 | | | | |
| **授课地点** | | 调酒实训室 | **授课类型** | | 新授实训课 | |
| **授课班级** | |  | | | | |
| **教学方法** | | 讲授法、讨论法、示范法、操作法 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握鸡尾酒的基本调制手法；熟知常见鸡尾酒的调制配方  能力目标：能按照正确的程序与配方调制常见鸡尾酒  素质目标：培养学生创新精神和与时俱进的精神 | | | | |
| **教学重点** | | 鸡尾酒的基本调制手法 | | | | |
| **教学难点** | | 常见鸡尾酒的调制步骤 | | | | |
| **思政融合** | | 通过常见鸡尾酒的调制练习，引导学生进行自创，培养其创新精神 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、微课资源、案例、调制鸡尾酒的器具和酒具 | | | | |
| 教学内容和教学活动设计 | | | | | | |
| **教学环节（时间）** | **教学内容** | | **教师**  **活动** | **学生**  **活动** | | **设计意图** |
| 课前准备 | 网络搜索鸡尾酒调制视频，观察有哪些调制手法？ | | 教师提前一周将任务发布在学习平台中，并要求课代表随时提醒学生完成课前任务。 | 学生利用自习时间完成教师任务 | | 让学生都能成为资料的搜集者与整理者。 |
| 导入环节  （5min） | 观看鸡尾酒比赛的视频，观察选手的操作手法。 | | 教师规范与整理课前布置的任务。 | 根据课前准备内容分组讨论分析 | | 让学生成为问题的分析者与解答者 |
| 检验新知  （10min） | 根据观看的视频和课前收集的资料，整理调制鸡尾酒的基本手法 | | 教师与学生相互交流，解答学生疑惑。 | 学生展示预习成果，每组派出代表回答 | | 检查学生课前预习效果。 |
| 讲解新知  （20min） | 一、调制鸡尾酒的常用器具  1. 摇酒壶（Shaker）  2.调酒杯（Mixing Glass）  3.量酒器（Measurer Cup）  4.吧匙（Bar Spoon）  5.搅拌机（Blender）  6.滤冰器（Strainer）  7.酒吧刀（Bar-knife）  8.搅酒棒（Stirrer）  9.冰夹（Ice tong）  10.鸡尾酒签（Cocktail stick）  11.吸管（Drinking straw）  12.杯垫（Caoster)  13.酒嘴（Pourer） | | 示范、讲解调制鸡尾酒的常用器具，观察学生的理解程度，解答学生的疑问 | 倾听教师讲解，提出疑问，与老师互动 | | 提高学生对知识的记忆，对出现的问题得以及时改正。 |
| 拓展延伸  （20min） | 介绍酒具 | | 展示、介绍不同的酒杯及其适用酒水 | 听讲解做记录 | | 拓宽知识面，提高学生的专业素养 |
| 巩固提升  （10min） | 课后测试题 | | 组织学生完成课后测试题，并纠正 | 完成测试题，修改错误 | | 巩固所学知识 |
| 示范讲解  （25min） | 二、鸡尾酒的调制方法   1. 摇和法   使用鸡尾酒摇酒壶，通过手臂的摇动来完成各种材料混合。一般来讲，由不宜相互混合的材料（如：果汁、奶油、生鸡蛋、糖浆等）构成的鸡尾酒，使用摇和法来调制。   1. 单手摇 2. 双手摇   调制鸡尾酒：红粉佳人（调制配方和调制步骤详见任务工单） | | 教师结合理论知识进行示范操作 | 学生仔细观看教师示范操作，对理论知识进行学习，加深理解。 | | 让学生掌握学习重点，促进知识的内化 |
| 分组练习  (25min) | 学生以小组为单位，调制鸡尾酒：   1. 小组成员按照任务工单中的调制配方和步骤，轮流进行鸡尾酒的调制； 2. 操作完毕，每组组长展示本组作品，对本次操作进行总结 | | 教师对各个小组的练习过程进行指导 | 学生交流与合作学习，老师在学生操作中给与纠正。 | | 营造生动的学习氛围，使学生有最佳的求知态度。 |
| 评价  (5min) | 师生一起评价各组的表现，选出最佳小组和最佳作品 | | 教师评价，评出课上练习成绩，评出最优小组 | 学生互评 | | 外部评价与自我评价相结合，强调自我评价和自我反思 |
| 示范讲解  （25min） | （二）调和法（Stir）  将配方中的酒水按分量倒入酒杯里,加进冰块,用吧勺搅拌均匀。   1. 调和 2. 调和与滤冰   调制鸡尾酒：血玛丽（调制配方和调制步骤详见任务工单） | | 教师结合理论知识进行示范操作 | 学生仔细观看教师示范操作，对理论知识进行学习，加深理解。 | | 让学生掌握学习重点，促进知识的内化 |
| 分组练习  (25min) | 学生以小组为单位，调制鸡尾酒：  1.小组成员按照任务工单中的调制配方和步骤，轮流进行鸡尾酒的调制；  2.操作完毕，每组组长展示本组作品，对本次操作进行总结 | | 教师对各个小组的练习过程进行指导 | 学生交流与合作学习，老师在学生操作中给与纠正。 | | 营造生动的学习氛围，使学生有最佳的求知态度。 |
| 评价  (5min) | 师生一起评价各组的表现，选出最佳小组和最佳作品 | | 教师评价，评出课上练习成绩，评出最优小组 | 学生互评 | | 外部评价与自我评价相结合，强调自我评价和自我反思 |
| 课堂小结  (3min) | 鸡尾酒是酒吧、餐厅宴会的上乘饮料，又是社会活动和小型沙龙随意小酌的饮品。酒吧服务员为了满足客人的需求，需要推荐酒单中的特色饮品。所以，我们要掌握常见鸡尾酒的调制手法，并能根据客人的口味特点进行创新，调配出独特的鸡尾酒。 | | 教师引导学生对课堂总结 | 学生进行本次课的课堂总结 | | 对所学内容进行回顾，加深理解 |
| 布置作业  (2min) | 1. 完成题库中本任务的习题； 2. 课后练习：根据任务工单，练习调制干马天尼（调和法）和玛格丽特（摇和法）。 | | 安排课后的学习任务 | 根据教师布置的任务进行准备 | | 加深学生对知识的理解，掌握正确的学习方法 |
| 板书设计 | 鸡尾酒调制  一、摇和法：红粉佳人  二、调和法：血玛丽 | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |