主题五 学习任务1 酒水基本知识

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第 周 | **课时** | | 总第 课时 | |
| **授课课题** | | 主题五 学习任务3 软饮料 | | | | |
| **授课地点** | | 教室 | **授课类型** | | 新授理论课 | |
| **授课班级** | |  | | | | |
| **教学方法** | | 讲授法、讨论法 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握各种软饮料的基本概念和饮用方法  能力目标：能鉴别不同种类的茶叶  素质目标：培养学生运用理论解决实际问题的能力 | | | | |
| **教学重点** | | 各种软饮料的概念和作用 | | | | |
| **教学难点** | | 茶叶种类的鉴别 | | | | |
| **思政融合** | | 通过参观茶文化博物馆，增强学生的文化自信和民族自豪感 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、微课资源、案例 | | | | |
| 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 | 超市：观察记录非酒精饮料有哪些？ | | 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） | 软饮料（Soft Drink）的历史要追溯至 1767 年，英国药剂师约翰·巴斯曼发明了碳酸水。  自 20 世纪 80 年代起，软饮料在世界范围内受到热烈推崇，在全球范围内发展迅速，现在已  经成为一个百亿级的产业市场。 | | 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） | 将在超市记录的非酒精饮料进行分类 | | 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  （35min） | 一、茶  中国是茶的故乡，茶的饮用、栽培和制作都始于中国。唐朝陆羽  的《茶经》是世界上第一部关于茶叶的专著。  （一）茶叶的种类  1. 按茶叶制造阶段：初制茶和精制茶  2. 按茶叶采制季节：春茶、夏茶和秋茶。  3. 按制作工艺和发酵程度：  五种包括绿茶、红茶、花茶、乌龙茶和紧压茶（茶砖）；六种包括绿茶、红茶、黄茶、青茶、黑茶、白茶；七种包括绿茶、红茶、黄茶、青茶、黑茶、白茶、雪茶。  （1）绿茶：是指采取茶树的新叶或芽，未经发酵，经杀青、整形、烘干等工艺而制成，其汤色和叶底均呈绿色。著名的绿茶有西湖龙井、碧螺春、信阳毛尖、六安瓜片、蒙顶甘露、黄山毛峰等。  （2）红茶：是指经萎凋、揉捻（切）、发酵、干燥等一系列工艺过程精制而成的茶，属全发酵茶，其汤色和叶底均呈红色。著名的红茶有祁门红茶、滇红、正山小种、金骏眉等。  （3）黄茶：加工工艺近似绿茶，只是在干燥过程的前或后，增加一道“闷黄”的工艺，属轻发酵茶类。著名的黄茶有君山银针、蒙顶黄芽、霍山黄大茶等。  （4）青茶：亦称乌龙茶，是介于红茶和绿茶之间的半发酵茶。著名的青茶有安溪铁观音、武夷  大红袍、凤凰单枞、冻顶乌龙、阿里山高山茶等。  （5）黑茶：属后发酵茶，因成品茶的外观呈黑色而得名。著名的黑茶有湖南湘尖、花砖、湖北青砖、云南紧压茶、四川茯砖等。  （6）白茶：属微发酵茶。因成品茶多为芽头，满披白毫，如银似雪而得名。白茶不经杀青或揉捻，只经过晒或文火干燥后加工的茶，具有外形芽毫完整，满身披毫，毫香清鲜，汤色黄绿清澈，滋味清淡回甘的品质特点。白茶因茶树品种和原料要求的不同分为白毫银针、白牡丹、寿眉、贡眉等。  （7）雪茶：是产于西藏、云南地区的独特品种，一般生长于海拔 3 000 米以上的雪山上，属于植物与菌类共生的高级茶品。  （8）花茶：又名香片茶，是一种经过花香熏制而成的茶。其特点是既有茶香风味，又有鲜花的芬芳，是我国特有的品种。著名的花茶有茉莉花茶、玉兰花茶、柚子花茶等。  （二）中国十大名茶  1915 年举办的首届巴拿马太平洋万国博览会将碧螺春、信阳毛尖、西湖龙井、君山银针、黄山毛峰、武夷岩茶、祁门红茶、都匀毛尖、六安瓜片、安溪铁观音列为中国十大名茶。  中国十大名茶最新排名为武夷山大红袍、西湖龙井、安徽铁观音、洞庭碧螺春、普洱茶、六安瓜片、庐山云雾、黄山毛峰、君山银针、祁门红茶。 | | 讲解茶的种类和名品，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。 |
| 二、咖啡  只适合生长在热带和亚热带地区，在南北纬 25°之间的地带，海拔 1 000 ～ 1 500 米的高地，最适合栽植咖啡树。非洲是咖啡的故乡，咖啡树的原产地在非洲的埃塞俄比亚，迄今巴西已是世界上最大的咖啡生产国。   1. 碳酸饮料   制作时在原料中添加酸味剂、无机盐及人工碳酸气的饮料。含有适量的二氧化碳是这类饮料的重要质量特征。   1. 瓶装饮用水 2. 矿泉水 3. 纯净水 4. 蒸馏水   五、果蔬汁饮料  六、牛奶 | | 讲解酒曲知识，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  （30min） | 参观当地茶文化博物馆或者茶叶市场，了解我国茶文化 | | 联系茶文化博物馆，组织学生参观 | 服从规定，听讲解做记录 | | 拓宽知识面，提高学生的文化素养 |
| 巩固提升  （5min） | 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 |
| 课堂小结  (3min) | 软饮料是宾客就餐过程中常常饮用的，也是调制鸡尾酒和混合饮品必备的辅助饮料。我们要掌握软饮料的功效和作用，给客人以合适的推荐，也为后期调制鸡尾酒的课程打下基础。 | | 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. 预习：观看微课视频--调制鸡尾酒。 | | 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 | 软饮料  一、茶  二、咖啡  三、碳酸饮料  四、瓶装饮用水  五、果蔬汁饮料  六、牛奶 | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |