主题五 学习任务2 酒精饮料

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第 周 | **课时** | | 总第 课时 | |
| **授课课题** | | 主题五 学习任务2 酒精饮料2 | | | | |
| **授课地点** | | 调酒实训室 | **授课类型** | | 新授理论课 | |
| **授课班级** | |  | | | | |
| **教学方法** | | 讲授法、展示法 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握酿造酒、配制酒的分类、特点及服务要点  能力目标：能为宾客提供恰当的酒水推介服务  素质目标：培养学生服务意识和“宾客至上”服务理念 | | | | |
| **教学重点** | | 酿造酒、配制酒的分类及特点 | | | | |
| **教学难点** | | 酿造酒、配制酒的服务要点 | | | | |
| **思政融合** | | 通过学习酿造酒和配制酒的服务要点，培养学生服务意识和“宾客至上”服务理念 | | | | |
| **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 | 搜集资料：葡萄酒有哪些类型，如何品鉴葡萄酒？ | | 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） | 组织学生观看视频“葡萄酒品鉴”，提出问题：葡萄酒有哪些类型？ | | 教师规范与整理课前布置的任务；  播放视频 | 观看视频，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） | 根据课前搜集的资料，整理葡萄酒的分类 | | 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  （55min） | 1. 酿造酒   （一）葡萄酒（Wine）：是以葡萄为原料，经榨汁发酵酿制而成的原汁酒。  1. 按照颜色划分：红葡萄酒(Red Wine)、白葡萄酒(White Wine)、玫瑰红葡萄酒(Rose Wine)  2.按照含糖量划分：干葡萄酒(Dry Wine)、半干葡萄酒(Semi-dry Wine)、半甜葡萄酒(Semi-sweet Wine)、甜葡萄酒(Sweet Wine)  3.按照二氧化碳的含量划分：静态葡萄酒( Still Wine)、起泡葡萄酒(Sparkling Wine)  4.按照再加工分类：强化葡萄酒(Fortified Wine)、芳香葡萄酒(Aromatized Wine)  （二）黄酒  1.绍兴酒  2.福建老酒  3.山东即墨老酒  （三）啤酒(Beer)  1.啤酒的“度”  （1）麦芽汁浓度  （2）酒度  2.啤酒的分类  （1）按有无杀菌分类：可分为生啤酒和熟啤酒两种  （2）按啤酒的颜色分类：可分为黄啤酒和黑啤酒 | | 展示实训室中的葡萄酒，讲解葡萄酒、啤酒、黄酒的分类及特点，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。 |
| 1. 配制酒（Assembled Alcoholic Drinks）：是指在原汁酒或蒸馏酒中加入药材、香料等精制而成的酒精饮料。   （一）中国配制酒  1.花果配制酒  2.植物类配制酒  3.动物类配制酒  （二）外国配制酒  1.开胃酒(Aperitifs)：又称餐前酒，餐前饮用开胃酒有助于刺激胃口，增加食欲。  味美思(Vermouth)  比特酒(Bitters  茴香酒(Anises)  2.甜食酒(Dessert Wine)：指西餐中佐食甜点饮用的酒品，主要是指强化葡萄酒。  雪利酒(Sherry)  波特酒(Port)   1. 利口酒(Liqueur)：又称力娇酒或香甜酒，是在蒸馏酒或食用酒精中加入芳香原料配制而成。   水果利口酒  香草利口酒  种子利口酒  其它香料利口酒 | | 展示实训室中的配制酒，讲解配制酒的类型、特点及服务方式，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） | 阅读材料：1.葡萄酒的品鉴  2.酒水与菜肴的搭配 | | 布置拓展阅读任务，提出问题，与学生互动 | 自主阅读，回答问题 | | 提高学生自主学习能力，扩大对知识的了解 |
| 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) | 不同的生产工艺使酒的口感、香型、饮用方法等出现了差别，于是在服务中的配餐及服务方式也应随之变化。我们要掌握酿造酒和配制酒的分类、特点及服务方式，为客人提供恰当的酒水推介服务。 | | 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：超市寻找非酒精饮料有哪些？ | | 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 | 蒸馏酒   1. 中国白酒   酱香型、浓香型、清香型、米香型、兼香型、凤香型、芝麻香型  豉香型、特香型、老白干香型、馥郁香型、董香型  二、国外蒸馏酒  1.白兰地  2.威士忌  3.伏特加  4.朗姆酒  5.金酒  6.特基拉 | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |