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1 |
| **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：掌握中国白酒的香型分类和国外蒸馏酒的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** | 中国白酒的香型分类和国外蒸馏酒的特点 |
| **教学难点** | 国外蒸馏酒的服务要点 |
| **思政融合** |  通过学习蒸馏酒的服务要点，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：了解我国有哪些香型的白酒，代表酒品是什么？ | 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“中国白酒介绍”，提出问题：中国白酒有哪些类型？ | 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，整理中国白酒的分类 | 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（65min） | 1. 蒸馏酒

（一）中国白酒1.酱香型：以贵州茅台酒为代表，又称茅香型；2.浓香型：以四川泸州老窖和五粮液为代表，又称泸香型或窖香型；3.清香型：以山西杏花村汾酒为代表，故又称汾香型；4.米香型：广西桂林三花酒；5.兼香型：又称混香型或复香型，湖北白云边酒；6.凤香型：浓香型和清香型的结合，陕西西凤酒；7.芝麻香型：兼有浓、清、酱三种香型之所长，又以独特的芝麻香为最突出，有山东一品景芝；8.豉香型：珠江三角洲地区独有，广东玉冰烧；9.特香型：江西的四特酒；10.老白干香型：河北衡水老白干；11.馥郁香型：浓、清、酱三大香型集于一身，湖南酒鬼酒；12.董香型：又称为药香型，贵州董酒。 | 展示实训室中的中国白酒，讲解中国白酒的不同香型分类，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. 国外蒸馏酒

1. 白兰地（Brandy）：是以葡萄或其他水果为原料，经发酵、蒸馏而得的烈酒。2. 威士忌（Whisky）|：是以谷物为原料经发酵、蒸馏后放入橡木桶中醇化而酿成的高度酒。 威士忌可纯饮，也可加冰块饮用，更被大量用于调制鸡尾酒和混合饮料。1. 苏格兰威士忌（Scotch Whisky）
2. 爱尔兰威士忌（Irish Whiskey）
3. 美国威士忌（American Whiskey）
4. 加拿大威士忌（Canadian Whisky）
5. 伏特加（Vodka）：是以土豆、玉米、小麦等原料经发酵、蒸馏后精制而成。。伏特加既可纯饮，

又可广泛使用于鸡尾酒的调制。1. 纯净伏特加（Straight Vodka）
2. 芳香伏特加（Flavored Vodka）

4. 朗姆酒（Rum）是以蔗糖汁或蔗糖浆为原料（有时也用糖渣或其他蔗糖副产品作原料），经发酵和蒸馏加工而成的酒。（1）淡朗姆酒（Light Rum/Silver Rum/White Rum）（2）金郎姆酒（Gold Rum）（3）黑朗姆酒（Dark Rum）5. 金酒（Gin）：又称琴酒、毡酒或杜松子酒，是以玉米、麦芽等谷物为原料经发酵、蒸馏后，加入杜松子和其他植物香料再次蒸馏而得的烈性酒。（1）荷兰金酒（Dutch Gin）（2）干金酒（Dry Gin）6. 特基拉（Tequila）:产于墨西哥，是以龙舌兰（Agave）汁浆为原料，经发酵、蒸馏而得的烈酒。常用于净饮,也可用于调制鸡尾酒。 | 展示实训室中的国外蒸馏酒，讲解国外蒸馏酒的类型、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（10min） | 识别调酒实训室中的白酒和国外蒸馏酒 | 布置拓展任务，提出问题，与学生互动 | 观察识别，进行解答 | 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。我们要掌握中国白酒的不同香型分类以及国外蒸馏酒的特点、名品和服务方式。 | 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：查找资料，了解葡萄酒的类型及如何品鉴葡萄酒。
 | 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 | 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 |  |