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1 酒水基本知识 | | | | |
| **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 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握酒度的概念和酒的分类  能力目标：能进行酒度的换算  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** | | 酒度的概念；酒的分类 | | | | |
| **教学难点** | | 酒度的换算 | | | | |
| **思政融合** | | 通过介绍博大精深的中国酒文化，实现学生的文化自信 | | | | |
| **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 | 搜集各种酒标，注意观察酒度的标识，结合课本知识了解其含义。 | | 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） | 人类饮用含酒精饮料的历史由来已久，但究竟起源于何时，却是一个有趣而又复杂的问  题。那么，关于酒的知识，大家又了解多少呢？ | | 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） | 根据收集酒标上包含的内容，整理所了解的酒水知识 | | 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） | 一、酒精与酒度  （一）酒精  乙醇俗称酒精，在常温下是一种无色透明、易燃、易挥发、具有辣味和飘逸香气的液体。  乙醇无毒性，能刺激人的神经和血液循环，使人麻醉和兴奋，但过量饮用也会引起中毒。  （二）酒度  酒精在酒液中的含量用酒度来表示，国际上酒度通常有三种表示方法：  1. 标准酒度（Alcoholic % by volume）  在20℃条件下，每 100mL 酒液中所含有的酒精毫升数  2. 美制酒度（Degrees of Proof US）  美制酒度以“Proof”表示，是指在 20℃条件下，当酒精含量在酒液内所占的体积比例  达到 50% 时，酒度为 100 Proof。  3. 英制酒度（Degrees of Proof UK）  英制酒度= 标准酒度 ×1.75 ；  美制酒度= 标准酒度 ×2 ；  美制酒度= 英制酒度 × 8/7 | | 讲解酒度的概念和表示方法，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、酒曲  1. 大曲:主要原料是小麦、大麦、豌豆和黄豆等谷物，成品的形状像大砖块，也称块曲。大曲又分为高温曲、中温曲和低温曲。  2. 小曲:小曲的主要制曲原料是米、米糠和小麦等，因在制曲过程中加入了药材，又称为药曲。形状各异，有圆形、方形和饼形等。  3. 麸曲:用麸皮制成的，由于生产的周期短，又称为快曲。 | | 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。 |
| 三、酒的分类  （一）按酒的生产工艺分类  1. 酿造酒（Fermented Alcoholic Drink）：是指以水果、谷物等为原料，经发酵后过滤或压榨而得的酒。  2. 蒸馏酒（Distilled Alcoholic Drink）：又称烈性酒，是指以水果、谷物等为原料先进行发酵，然后将含有酒精的发酵液进行蒸馏而得的酒。  3. 配制酒（Assembled Alcoholic Drink）：是指在各种酿造酒、蒸馏酒或食用酒精中加入一定数量的水果、香料、药材等浸泡后，过滤或蒸馏而成的酒。  （二）按酒精含量分类  1. 高度酒：是指酒度在 40%vol以上的酒。  2. 中度酒：是指酒度为 20～ 40%vol的酒。  3. 低度酒：是指酒度在 20%vol以下的酒。  （三）按配餐方式分类  1. 开胃酒：是以成品酒或食用酒精为原料，加入香料等浸泡而成的一种配制酒。  2. 佐餐酒：佐餐酒主要是指葡萄酒，西餐佐餐一般只用葡萄酒。  3. 餐后酒：主要是指餐后饮用的可帮助消化的酒类。 | | 讲解酒的分类，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。 |
| 拓展延伸  （10min） | 知识延伸：酒的起源 | | 布置拓展阅读任务，提出问题，与学生互动 | 自主阅读，思考问题，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) | 在服务过程中为客人进行酒水推销时，要了解酒水的原料成分、基本口味、适应场合等，这是成功推销的关键因素，所以我们要掌握酒水的基本知识。 | | 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，了解酒的生产工艺。 | | 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 | 酒水基本知识   1. 酒精与酒度 2. 酒曲：大曲、小曲、麸曲 3. 酒的分类 4. 按生产工艺：酿造酒、蒸馏酒、配制酒 5. 按酒精含量：高度酒、中度酒、低度酒 6. 按配餐方式：开胃酒、佐餐酒、餐后酒 | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |