

信息服务系2021-2022学年度第一学期教学计划

| | | | | | | | |
|----------|---------------|------|---------------------------------|------------|------|---------------------|------|
| 授课课程 | 《酒水知识与调酒实战指导》 | | | 任课教师 | 韩素娜 | 所教班级 | 20酒店 |
| 教学计划内容 | | | | | | | |
| 理论教学计划内容 | | 所需时间 | 预期目标 | 实训教学计划 | 所需时间 | 预期目标 | |
| 1 | 酒水基础知识 | 1周 | 了解酒水、酒的定义，掌握酒的分类，酒度的表示方法 | | | | |
| 2 | 非酒精饮料 | 2周 | 掌握软饮料、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等的相关知识 | 非酒精饮料的服务操作 | 1周 | 根据所学要领为客人提供咖啡、茶水服务 | |
| 3 | 蒸馏酒 | 3周 | 掌握六大基酒和中国白酒的相关知识 | 中国白酒的服务操作 | 1周 | 根据所学要领为客人白酒提供服务 | |
| 4 | 酿造酒 | 2周 | 了解酿造酒的概念及种类，掌握葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒的相关知识 | 酿造酒的服务操作 | 1周 | 根据所学要领为客人提供葡萄、啤酒酒服务 | |
| 5 | 配制酒 | 1周 | 掌握配制酒的种类及特点 | | | | |
| 6 | 调酒业与调酒师 | 2周 | 了解调酒业的产生和发展，掌握调酒师的职业素养 | | | | |

| | | | | | | |
|---|------|----|----------------------|--------|----|--------------------|
| 7 | 酒吧简介 | 1周 | 掌握酒吧员工的岗位职责和程序 | 酒吧服务 | 1周 | 根据服务程序和标准接待客人 |
| 8 | 鸡尾酒 | 2周 | 知道鸡尾酒的基本组成结构及常用设备和器具 | 鸡尾酒的调制 | 2周 | 根据所学要领掌握四种鸡尾酒的调制方法 |