

信息服务系2022-2023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	21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
---	-----	----	----------------------	--------	----	--------------------