**《酒水知识与酒吧管理》**

**课程标准**

**（一）课程基本信息**

|  |  |
| --- | --- |
| 课程名称：酒水知识与酒吧管理 | |
| 课程类型：理论+实践课程 | 课程性质： B类（职业技能） |
| 课程学分：4学分 | 参考课时：64课时 |
| 适用专业（层次）：旅游管理专业（大专、短期技能培训生） | |
| 先修课程：《现代饭店管理》、《旅游心理学》、《酒店服务礼仪》 | |
| 后续课程：《酒店市场营销》、《酒店人力资源管理》 | |
| 课程简介：《酒水知识与酒吧管理》课程从调酒入门者可能遇到的各种困境出发，围绕酒水知识、调酒工具、技术、创新、酒吧服务、管理、创业等主题，为学习者开启一条从酒吧服务员→吧员→调酒师→酒吧主管→酒吧经理或酒吧负责人的成功之路。 | |
| 课程负责人：殷开明 | 合作单位负责人： |

**（二）课程详细信息**

**1．适用对象**

大专、短期培训学生。

**2．适用专业**

旅游管理专业

**3. 参考课时** 64**不低于学时 48   学分** 4 

**4. 课程简介**

**课程的主要内容**：课程主要讲12个方面的内容，“走进鸡尾酒和调酒师的世界”、“学会使用调酒工具和调酒方法”、“记住调酒常用载杯和装饰”、“你需要记住的调酒主料”、“你需要认识的调酒辅料”、 “学会常见鸡尾酒的制作”、“了解酒吧，走进酒吧世界”、“学会制作一份鸡尾酒酒单”、“如何开展酒吧服务工作”、“教你酒吧采购与成本管理”、“酒吧营销工作怎么做”、“教你如何开一家酒吧”。

**课程的特色：**

1.符合提高学生人文素养的需要

教育部简报〔2015〕第31期要求提高学生审美情趣和人文素养。酒文化作为我国的传统文化，值得我们学习、传承、发扬和创新。本课程的开设对于培养学生的酒文化素养非常重要。对于酒的评鉴和欣赏，提高大学生的审美情趣非常有帮助。

2.符合地方经济发展需要

2015年，国家签订的“中新(重庆)战略性互联互通示范项目”落户重庆，并以“现代互联互通和现代服务经济”为主题。本课程培养的餐饮服务业人才就是为了重庆现代服务经济发展输送人才。

3.教学内容选择更科学、更实用

课程以行业需要、市场需要、工作任务为导向，强调应用型操作能力的培养。同时，针对岗位层次选取相关教学内容，满足酒店各岗位对酒水知识、服务技能、经营管理能力的学习，为学生将来的职业生涯打下坚实的基础。

4.强调创新，符合培养学生创新能力的需要

本课程中的酒水产品，除了继承前人发明的制作方法和配方外，还鼓励和支持进行酒水新产品研发。以课程为纽带，我们成立了“青苹果”酒吧和“逸雅苑”茶吧两个创客中心，为我们的产品创新从概念到市场创造条件。

5.注重学生创业意识、创业能力的培养

为了课程教学的需要，在专业教师的指导下，学生创办了校园创业工场——“青苹果”酒吧和“逸雅苑”茶吧。依托校园创业工场，开展自主创业活动、培养自主创业团队是本课程的一大特色。

**5. 课程教学目标**

**总体目标：**指导学生掌握调酒技能，理解调酒制作的基本理论，了解这些知识与技能在生活、生产中的应用，关注调酒制作技能的现状及发展趋势；加深对非酒精饮料与酒精饮料的认识，塑造调酒师的基本素质，培养制作创新鸡尾酒的能力，同时掌握管理酒吧的基本技能与管理经验。为学生将来从事酒吧、酒店的大堂吧和酒廊工作打下良好的基础，为学生具备持续的职业发展能力和职业发展素养奠定基础。

**具体目标：**

1.知识目标

（1）掌握常用的酒水知识，了解这些知识与技能在生活、生产中的应用；

（2）掌握创意鸡尾酒的认识，培养鸡尾酒新产品的开发流程；

（3）熟悉酒吧类型、风格和发展趋势；

（4）掌握酒吧服务的现状及发展要求；

（5）熟悉酒吧管理的基本内容与方法；

（6）掌握酒吧创业的基本知识和流程要求；

2.能力目标

（1）掌握常规鸡尾酒的调制技能；

（2）能识别不同的主料酒和辅料酒，能阐述出它们的产地、特点和酒文化；

（3）掌握酒单设计和制作的能力；

（4）掌握开发鸡尾酒新产品的能力；

（5）掌握酒吧布置和设计的能力；

（6）掌握酒吧常规的酒水服务能力；

（7）掌握酒吧材料采购、成本核算、产品销售的能力；

（8）掌握酒吧创业选址、执照办理、市场定位的能力；

3.素质目标

培养学习者正确的人生观、世界观和价值观，培养学习者对调酒的兴趣、对调酒工作、酒吧管理的职业向往；培养学习者创业精神和创新意识。培养学习者兢兢业业的劳动素质和遵纪守法的职业素养。

4.证书目标

考取我国人力资源和社会保障部颁发的“鸡尾酒及饮品调制”专项职业能力证书。

**课程作用：**1.提高学生的人文素养，特别是酒文化素养；2.为当地现代服务经济输送人才；3.培养创业创新人才；4.培养调酒师5.参加调酒类技能大赛

**6. 教学内容组织与安排**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课题名称** | **教学内容** | **学时安 排** | **主要教学方式** | **其他教学资源配备** |
| 1 | 走进鸡尾酒和调酒师的世界 | 1.1 鸡尾酒定义、类型与结构  1.2 鸡尾酒来源  1.3 鸡尾酒礼仪  1.4 鸡尾酒与时尚文化  1.5 调酒师与调酒比赛 | 4 | 项目教学法、讲授法 | 青苹果酒吧 |
| 2 | 学会使用调酒工具和调酒方法 | 2.1 调酒工具的识别和使用  2.2 调酒计量和调酒方法的训练 | 4 | 讲授法、实训作业法 | 青苹果酒吧 |
| 3 | 记住调酒常用载杯和装饰 | 3.1 认识调酒载杯  3.2 装饰物的选择和制作 | 4 | 讲授法、实训作业法 | 青苹果酒吧 |
| 4 | 你需要记住的调酒主料 | 任务1 认识金酒  任务2 认识特其拉酒  任务3 认识伏特加酒  任务4 认识朗姆酒  任务5 认识威士忌  任务6 认识白兰地  任务7 认识中国白酒  任务8 认识葡萄酒  任务9 认识啤酒 | 4 | 讲授法、实训作业法 | 青苹果酒吧 |
| 5 | 你需要认识的调酒辅料 | 5.1 认识利口酒  5.2 认识开胃酒  5.3 认识甜食酒  5.4 认识软饮料与配料 | 4 | 讲授法、实训作业法 | 青苹果酒吧 |
| 6 | 学会常见鸡尾酒的制作 | 6.1 鸡尾酒的调制程序与原则  6.2 鸡尾酒的调制要求  6.3 自创鸡尾酒的基本规则  6.4 鸡尾酒调制技巧  6.5 鸡尾酒调制训练 | 16 | 讲授法、实训作业法 | 青苹果酒吧 |
| 7 | 了解酒吧，走进酒吧世界 | 7.1 酒吧历史、现状与发展趋势  7.2 酒吧类型和酒吧设计  7.3 酒吧岗位、人员配备与培训 | 4 | 讲授法、实训作业法 | 青苹果酒吧 |
| 8 | 学会制作一份鸡尾酒酒单 | 8.1 酒单概述  8.2 酒单策划  8.3 酒单设计与制作技巧 | 8 | 讲授法、实训作业法 | 青苹果酒吧 |
| 9 | 如何开展酒吧服务工作 | 9.1 酒吧服务概述  9.2 酒水服务技能与饮用规范  9.3 酒会服务知识  9.4 酒吧推销与服务技巧 | 4 | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | 青苹果酒吧 |
| 10 | 教你酒吧采购与成本管理 | 10.1 酒吧原料的采购  10.2 酒吧原料的验收  10.3 酒吧原料的库存与领发  10.4 酒吧设备与用具成本控制 | 4 | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | 青苹果酒吧 |
| 11 | 酒吧营销工作怎么做 | 11.1 酒吧内部营销  11.2 酒吧广告  11.3 酒吧人员推销  11.4 酒吧营业推广  11.5 酒吧促销与渠道 | 4 | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | 青苹果酒吧 |
| 12 | 12 教你如何开一家酒吧 | 12.1 酒吧资金筹措与经营手续办理  12.2 酒吧市场定位与选址  12.3 设计自己的小酒吧 | 4 | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | 青苹果酒吧 |

**7. 课程内容与教学要求**

①学习领域和项目化教学课程通过表格对学习内容进行描述。如：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元1 | 走进鸡尾酒和调酒师的世界 | 学时 | 理论 | | 4 |
| 实践 | | 0 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| **职业知识目标：**  1.掌握鸡尾酒的定义，鸡尾酒的结构，鸡尾酒的类型。  2.熟悉鸡尾酒的来源，鸡尾酒的礼仪，鸡尾酒和时尚文化的密切关系。  3.了解调酒师的职业、调酒技能大赛。  **职业能力目标：**  1、运用鸡尾酒的相关知识，来判断鸡尾酒的类型。  2.详细讲解鸡尾酒的起源故事和熟练运用鸡尾酒的服务礼仪。  **职业素质目标：**  培养学习者对调酒的兴趣，对调酒师职业和岗位的向往，为培养业务素质打下基础。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 1.1 鸡尾酒定义、类型与结构  1.2 鸡尾酒来源（重点）  1.3 鸡尾酒礼仪  1.4 鸡尾酒与时尚文化（难点）  1.5 调酒师与调酒比赛 | | | | 项目教学法、讲授法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 5% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元2 | 学会使用调酒工具和调酒方法 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 2 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1.了解调酒所需要的工具种类，掌握常用的调酒工具的识别  2.熟悉调酒的各种计量单位，掌握四种常见鸡尾酒调制方法的识别  职业能力目标：  1.能熟练使用古典摇酒壶和波士顿摇酒壶  2.熟练掌握四种不同的调酒方法  3.能准确度量调酒材料的用量  职业素质目标：培养学习者在调酒工具、调酒方法方面的业务素质。激发学生对调酒工具的喜爱，培养学生踏实爱学的精神。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 2.1 调酒工具的识别和使用 （重点）  2.2 调酒计量和调酒方法的训练（难点） | | | | 讲授法、实训作业法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 5% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元3 | 记住调酒常用载杯和装饰 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 0 |
| 一体化 | | 2 |
| 学习目标： | | | | | |
| **职业知识目标：**  1.掌握不同的调酒载杯  2.了解鸡尾酒装饰物的种类，熟悉鸡尾酒装饰的基本规律。  **职业能力目标：**  1.掌握鸡尾酒载杯的使用条件  2.学会熟练的制作常规的鸡尾酒装饰物  **职业素质目标：**培养学生的劳动意识和动手能力， 促进学生自身全面发展。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 3.1 认识调酒载杯（重点）  3.2 装饰物的选择和制作（难点） | | | | 讲授法、实训作业法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 10% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元4 | 你需要记住的调酒主料 | 学时 | 理论 | | 0 |
| 实践 | | 0 |
| 一体化 | | 4 |
| 学习目标： | | | | | |
| **职业知识目标：**  1.了解金酒、白兰地等六大基酒的起源、含义、主要产地、生产工艺，掌握六大基酒的主要名品。  2.了解中国白酒的基础知识，掌握中国白酒的主要类型。  3.熟悉葡萄酒的定义和类型，了解葡萄酒发展的现状和新旧葡萄酒世界的区别  4.了解啤酒的定义和酿造过程，掌握世界著名的啤酒品牌。  **职业能力目标：**  1.能识别六大基酒中的品牌  2.能鉴别不同的葡萄酒商标  3.熟练的对白酒、啤酒开展鉴别工作  **职业素质目标：**培养学生对酒文化的学习兴趣，完善学生的知识结构，提高学生适应社会的能力。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 任务1 认识金酒  任务2 认识特其拉酒  任务3 认识伏特加酒（重点）  任务4 认识朗姆酒  任务5 认识威士忌  任务6 认识白兰地（难点）  任务7 认识中国白酒  任务8 认识葡萄酒  任务9 认识啤酒 | | | | 讲授法、实训作业法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 10% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元5 | 你需要认识的调酒辅料 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 2 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1.了解利口酒、开胃酒、甜食酒的起源和类型，掌握常见的利口酒、开胃酒和甜食酒。  2.了解软饮料的含义、类型，熟悉常见的软饮料。  3.熟悉调酒常用的配料。  职业能力目标：  1.能熟练的提供利口酒、开胃酒、甜食酒的饮用服务。  2.能熟练的制作果蔬饮料、可可饮料和茶饮料。  职业素质目标：培养学生热爱劳动的观念和立足基层、吃苦耐劳的精神。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 5.1 认识利口酒  5.2 认识开胃酒（重点）  5.3 认识甜食酒  5.4 认识软饮料与配料（难点） | | | | 讲授法、实训作业法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 10% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元6 | 学会常见鸡尾酒的制作 | 学时 | 理论 | | 0 |
| 实践 | | 0 |
| 一体化 | | 16 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标  1.了解鸡尾酒的调制程序，掌握鸡尾酒调制的原则  2.熟悉鸡尾酒调制的基本要求和标准要求，掌握鸡尾酒调制的原理。  3.熟悉自创鸡尾酒的基本规则和要求  职业能力目标  1.熟练的掌握鸡尾酒色彩、香味调配技巧。  2.熟练掌握鸡尾酒的调制程序并能灵活应用。  3.学会规范的自创鸡尾酒。  职业素质目标：培养学生积极的生活态度，对美好事物的向往和勇于于展现自我的个性。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 6.1 鸡尾酒的调制程序与原则（难点）  6.2 鸡尾酒的调制要求  6.3 自创鸡尾酒的基本规则  6.4 鸡尾酒调制技巧（重点）  6.5 鸡尾酒调制训练 | | | | 讲授法、实训作业法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 20% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元7 | 了解酒吧，走进酒吧世界 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 2 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1.了解酒吧的发展历史和发展现状，掌握酒吧当下的发展趋势。  2.熟悉酒吧的类型，掌握酒吧设计的原则  3.了解酒吧的岗位设置，熟悉酒吧的人员配备和人员培训工作。  职业能力目标：  1.能熟练的阐述酒吧在我国的发展  2.掌握酒吧设计和布局的能力  3.能熟练的设计和编制岗位说明书。  职业素质目标：培养学生的创业意识和个体生存能力，树立学生的爱岗敬业精神。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 7.1 酒吧历史、现状与发展趋势  7.2 酒吧类型和酒吧设计（重点）  7.3 酒吧岗位、人员配备与培训（难点） | | | | 讲授法、实训作业法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 5% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元8 | 学会制作一份鸡尾酒酒单 | 学时 | 理论 | | 4 |
| 实践 | | 4 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1.了解酒单的含义、类型，掌握酒单的设计方法。  2.熟悉酒单策划的原则和步骤。  3.了解酒单设计的原则和内容，掌握酒单制作的技巧。  职业能力目标：  1.学会酒单的定价，能熟练的完成酒吧产品的定价工作。  2.能熟练的完成酒吧酒单的设计和制作。  职业素质目标：运用本项目的实训，培养学生在团队合作和市场竞争方面的职业素养。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 8.1 酒单概述  8.2 酒单策划（难点）  8.3 酒单设计与制作技巧（重点） | | | | 讲授法、实训作业法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 10% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元9 | 如何开展酒吧服务工作 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 2 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1.了解酒吧服务的含义，掌握优质服务的内容。  2.熟悉酒吧服务程序，了解不同阶段的工作内容。  3.了解酒的一般饮用步骤，掌握啤酒、红酒、香甜酒、六大基酒的饮用规范。  职业能力目标：  1.掌握鸡尾酒会的服务技巧和交际方式。  2.学会灵活运用酒吧推销的方式方法，能熟练的运用酒吧服务技巧。  职业素质目标：培养学生正确的人生观和价值观，树立乐于奉献，吃苦耐劳的职业道德。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 9.1 酒吧服务概述  9.2 酒水服务技能与饮用规范（重点）  9.3 酒会服务知识  9.4 酒吧推销与服务技巧（难点） | | | | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 5% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元10 | 教你酒吧采购与成本管理 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 2 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1.了解采购员应具备的能力，掌握酒吧原料采购的程序。  2.了解酒吧验收的种类和基本原则，熟悉验收程序和过程。  3.了解酒吧设备与用具成本控制的价值，掌握酒吧设备成本控制的方法。  职业能力目标：  1.能熟练的运用酒吧原料采购的各种方法。  2.能独立的开展酒品、水果及小吃的验收工作。  3.能熟练的开展酒吧成本控制工作。  职业素质目标：培养学生强健的体魄和良好的劳动纪律，能适应一线岗位的工作需要。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 10.1 酒吧原料的采购  10.2 酒吧原料的验收（重点）  10.3 酒吧原料的库存与领发  10.4 酒吧设备与用具成本控制（难点） | | | | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 5% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元11 | 酒吧营销工作怎么做 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 2 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1. 了解酒水的流程管理，掌握酒水的采购管理和储存管理。  2. 了解酒水成本管理的目标，掌握酒水成本管理涉及的主要内容。  3.理解酒吧实行标准化管理的价值。掌握酒吧标准化管理的主要内容。  职业能力目标：  1. 能熟练的运用酒吧常用的3种损耗测量方法。  2. 具备计算每杯酒水饮品成本价格的能力。  职业素质目标：培养学生在采购、成本核算方面的业务素质，构建学生良好的职业道德。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 11.1 酒吧内部营销  11.2 酒吧广告  11.3 酒吧人员推销（重点）  11.4 酒吧营业推广  11.5 酒吧促销与渠道（难点） | | | | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 10% | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单元12 | 教你如何开一家酒吧 | 学时 | 理论 | | 2 |
| 实践 | | 2 |
| 一体化 | | 0 |
| 学习目标： | | | | | |
| 职业知识目标：  1.了解酒吧内部营销的内容，掌握广告促销的技巧。  2.了解酒吧人员推销，掌握人员推销的内容和要求，熟悉人员推销的程序。  3.了解酒吧营业推广的含义、目标，熟悉营业推广的主要形式。  职业能力目标：  1. 熟练的应有酒吧人员推销技巧，开展酒吧人员推销活动。  2. 运用酒吧促销和渠道的相关知识，设计产品发布会和酒吧庆典活动。  职业素质目标：培养正确的价值观，树立坚定的人生信念，积极投身于市场经济活动中。 | | | | | |
| 主要内容 | | | | 主要教学方法 | |
| 12.1 酒吧资金筹措与经营手续办理（难点）  12.2 酒吧市场定位与选址  12.3 设计自己的小酒吧（重点） | | | | 项目教学法、任务驱动法、讲授法 | |
| 教学地点 | |
| 青苹果酒吧 | |
| 教学及参考资料 | |
| 《酒吧圣经》 | |
| 练习与习题建议 | |
| 2-3题 | |
| 考核与评价方式说明 | | | | 权重分配 | |
| 过程考核 | | | | 5% | |

**8. 课程实施建议**

（一）教材编写建议：

由于调酒师岗位是一个与人打交道的岗位，需要的知识面很广，除了本课程所包含的六大模块外，还与民俗风情学、食品营养学、消费心理学、公共关系学、中国茶艺、人际沟通、演讲与口才等课程互相联系、互相补充，因此仅靠一本教科书是很难达到教学目标的，需要多本教材的支撑。建议有条件、有师资的学校自己编写一本综合教材。编制教材时要坚持“以能力为本位，以职业实践为主线”来进行总体设计。

（二）教材选用

推荐《酒水知识与酒吧管理》第三版 广西师范大学出版社 主编：殷开明

（三）教学建议：

1．教学上采用“理实一体化、双证融通”的教学模式，运用多种教学方法实施教学，以取得最佳的教学效果

以项目任务为驱动，以工作过程为导向，运用“三结合”，即教学活动与工作过程相结合、教学内容与工作任务相结合、能力考核与职业鉴定相结合，在真实的工作环境中，实施“理实一体化、双证融通”的教学模式。

为取得较好的教学效果，需运用多种教学方法，其中包括师生互动法、参观见习法、实景式教学法、角色体验法、图片展示法、演示教学法、岗位环节分解法、案例教学法等。

2．充分利用现代化教学手段，提高教学效果

利用现代化教学手段，制作集文字、表格、声音、图像为一体的多媒体课件。同时运用光盘等展示丰富的教学资料，促进教学的生动活泼、形式多样，提升学生的学习兴趣，增强教学效果。

3．上课地点不局限于学校教室

充分利用校内实训室与校外的酒店实习基地。可以选择课堂搬到校内实训室或把教室搬到校外酒店实习基地。

4．充分发挥师生双方在教学中的主动性和创造性

5．重视对学生职业情感、态度、价值观的正确导向

**9. 教学评价、考核要求**

在考核中采用以“形成性考核”为主，“终结性考核”为辅，“形成性评价”与“终结性评价”相结合，理论考核与技能实操考核相结合的方式。课程的评价始终指向学生在本课程实施中的整个“过程”，包括每个学生在各项目任务开展中的参与程度、所起作用、学习成效等，并结合专项职业能力考核检验学习成果，使考核的内容、形式与企业岗位更紧密地联系起来，全面地衡量学生从理论到实践、从知识到能力的综合素质，有效地发挥考核的引领与导向作用，促进学生职业能力的提高。考核成绩的具体构如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评价方式** | **形成性评价** | | | **终结性评价** | |
| **考核项目** | 考勤 | 作业与测试 | 项目任务完成情况 | 期末理论考试 | 专项职业能力考核 |
| **成绩构成** | 10% | 25% | 35% | 20% | 10% |
| **总成绩构成** | 70% | | | 30% | |

**10. 附录与编制依据**

1．本课程标准适用大学旅游管理及相关专业。

2．本课程标准中的学时分配是建议学时，任课教师在执行时可根据具体情况作适当调整。

3．教学参考书目

为帮助学生主动学习，扩展知识面，推荐了以下教材供学生自主学习和使用：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **书 目** | **作 者** | **出 版 社** |
| 《酒吧圣经》 | 赵艳铎 | 上海科学普及出版社 |
| 《新编调酒师手册》 | 陈浩 | 轻工业出版社 |
| 《酒人酒事》 | 周作人 | 三联书店 |
| 《新编果盘装饰技法与应用》 | 陈孟建 | 辽宁科技出版社 |
| 《水果盘饰》 | 明安香 | 华夏出版社 |
| 《艺术冷拼与实用果盘》 | 徐永记 | 中国中医药出版社 |
| 《龙井茶鉴赏》 | 高林 | 科学出版社 |
| [《茶艺百科知识手册》](http://www.010tea.com/goods.php?id=749" \t "_blank) | 王建荣 | 山东科学技术出版社 |
| 《茶艺师：中级》 | 刘启贵 | 中国劳动社会保障出版社 |
| 《酒吧管理与产品制作》 | 陈玉伟 | 中国财富出版社 |
| 《酒吧经营管理之道》 | 邹舟 | 中国宇航出版社 |
| 《如何开一家成功的酒吧》 | 侯吉建 | 机械工业出版社 |

4．网络学习资源

|  |  |
| --- | --- |
| **网 站 名** | **网 络 地 址** |
| 调酒师网 | http://www.tiaojiushi.com/ |
| 传说调酒师俱乐部 | http://www.chinalegends.com/ |
| 地平线调酒师培训基地 | http://www.dpxpx.cn/ |
| 调酒网 | http://www.tiaojiu8.cn/ |
| 中国酒水网 | http://www.zgwine.com/ |
| 中国酒水在线 | http://www.jiushui.net.cn/ |
| 中国酒水信息网 | http://www.chn69.com/ |
| 中华茶道网 | http://www.chinaetea.com/ |
| 中原茶道 | http://www.125977.com/ |
| 中国茶道门户 | http://www.chinachadao.com/ |