**聊城职业技术学院课程教案设计**

**课程名称： 调酒与酒吧服务 授课教师： 刘宝平 授课班级： 19G酒店管理班**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目/任务/模块…名称 | 认识酒水 | 授课学时 | 2 |
| 授课地点 | 1#北区4-1 | 授课时间 | 2021年3月11日第1周星期四第3、4节 |
| 教学目标 | 素质目标 | 知识目标 | 能力目标 |
| 1.思政素质：勇于担当，坚持原则2.道德素质:在德、智、体、美等方面更好的发挥自己 | 1.熟悉酒的成分与酿造工艺2.熟知酒的成分与酿造工艺 | 1.理解酒水的概念2.掌握酒水的分类 |
| 教学资源 | 1.课辅资料：http://www.jiangbeishuicheng.com/article/list/cateid-360.html2.学习通资源 |
| 教学重点 | 了解酒水的概念，掌握酒水的分类 |
| 教学难点 |  熟悉熟知酒的成分与酿造工艺 |
| 主要教学方法 | 设置问题，分小组，小组教学 |
| 教学过程 |
| 课前准备 |
| 教学环节 | 教师活动 | 学生活动 |
| 学情分析 | 了解学生对酒水有哪些概念 | 查阅资料，了解酒水可分为哪些类型 |
| 课堂实施 |
| 教学环节 | 教学内容 | 教师活动 | 学生活动 | 时间分配 |
| 1. | 酒水的概念和酒水的分类 | 讲述酒水的概念和酒水的分类 | 了解酒水的概念和酒水的分类 | 20分钟 |
| 2. | 熟悉熟知酒的成分 | 讲述酒的成分 | 掌握酒的成分 | 25分钟 |
| 3. | 熟悉酒酿造工艺 | 引导和鼓励学生搜集资料并讨论 | 查阅材料，了解酿酒工艺 | 20分钟 |
| 4. | 知识点讲解 | 讲解酒水到底是什么及其分类 | 了解并掌握 | 15分钟 |
| 5. | 点评布置作业 | 对学生们的讨论和理解进行点评 | 预习下节课内容 | 10分钟 |
| 课后 |
| 作业/任务 | 认识酒水服务 |
| 板书设计 | 1. 理解酒水的概念2. 掌握酒水的分类3. 熟悉酒的成分与酿造工艺4. 熟知酒的成分与酿造工艺 |
| 教学反思 |  |