**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 | 掌握甜品酒及其服务 | | | | | 授课学时 | | 2 | |
| 授课地点 | 1#北区4-1 | | | | | 授课时间 | | 2021年4月29日  第8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 | | 理解波特酒、雪利酒、马德拉酒的概念和分类 | | | | 掌握波特酒、雪利酒、马德拉酒的服务要点 | | |
| 教学资源 | 1.课辅资料：  http://www.jiangbeishuicheng.com/article/list/cateid-360.html  2.学习通资源 | | | | | | | | |
| 教学重点 | 理解波特酒、雪利酒、马德拉酒的概念和分类 | | | | | | | | |
| 教学难点 | 掌握波特酒、雪利酒、马德拉酒的服务要点 | | | | | | | | |
| 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 | | 了解学生对波特酒、雪利酒、马德拉酒的概念和分类的了解 | | | 查阅资料，了解波特酒、雪利酒、马德拉酒的服务要点 | | | | |
| 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. | | 波特酒、雪利酒、马德拉酒的概念和分类 | | 讲述波特酒、雪利酒、马德拉酒的概念和分类 | | 了解波特酒、雪利酒、马德拉酒的概念和分类 | | | 15分钟 |
| 2. | | 认知、讨论波特酒、雪利酒、马德拉酒的服务要点 | | 让同学们认知、讨论波特酒、雪利酒、马德拉酒的服务要点 | | 掌握波特酒、雪利酒、马德拉酒的服务要点 | | | 25分钟 |
| 3. | | 波特酒的饮用温度  、酒杯选择、储存方式、配餐原则 | | 引导和鼓励学生搜集资料并讨论 | | 查阅材料，了解波特酒的饮用温度  、酒杯选择、储存方式、配餐原则 | | | 25分钟 |
| 4. | | 知识点讲解 | | 讲解雪利酒及其服务 | | 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 | | 常见的甜点酒有哪些？ | | | | | | | |
| 板书设计 | | 1.波特酒、雪利酒、马德拉酒的概念和分类  2.波特酒、雪利酒、马德拉酒的服务要点  3.波特酒的饮用温度、酒杯选择、储存方式、配餐原则 | | | | | | | |
| 教学反思 | |  | | | | | | | |