

专科课程教学大纲（实验课）

一、课程基本信息

课程名称	酒文化				
课程代码	0010074	课程学分		2.0	
课程学时	32	理论学时	16	实践学时	16
开课学院	职业技术学院	适用专业与年级		旅游专业 22-1	
课程类别与性质	酒文化专业课	考核方式		考试	
选用教材	酒水服务与酒吧管理（第二版），牟昆主编，清华大学出版社，2014年4月第1版			是否为马工程教材	否
先修课程	0060021 餐饮管理 0010161 旅游学概论				
课程简介	<p>中国是酒的故乡，酒与传统的就文化一直传承至今，本课程是餐饮业员工必须了解并掌握的技能课程，通过学习认识酒水、发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒、非酒精饮料、从而认识酒吧、酒吧服务管理、酒吧成本管理及酒吧营销管理。</p> <p>通过对葡萄酒起源、产地、产区、文化内涵、饮用习惯的讲解，使学生能够掌握葡萄酒文化的基础知识；了解葡萄酒的起源与发展、与中国酒文化的关系、酒与民俗等知识。理解如何品酒，调酒等知识。本课程打开眼界，增长知识，陶冶情操，提高感知鉴赏能力，为学生进一步在各专业深造和开拓提供活力。</p>				
选课建议与学习要求	《酒文化》属于旅游类专业课程，适合旅游专业学生于大二第一或第二学期学习。在此之前应掌握餐饮服务与管理与旅游学概论相关课程知识。				
大纲编写人	刘国全		制/修订时间	2024/03/015	
专业负责人	陶晓妹		审定时间	2024/03/015	
学院负责人	陈莲君		批准时间	2024/03/015	

二、课程目标

类型	序号	专业要求
技能目标	1	L01 表达沟通：能够领会客户诉求，正确表达自己的观点，具有专业文档的撰写能力。
	2	L02 通过主动地搜集信息、分析信息、讨论、实践、质疑、创造等方法对酒吧工作进行实践与管理的。
知识目标	3	L03 掌握各种酒水的基础知识及其服务。
团队协作	4	L04L 与集体保持良好关系，积极参与其中，保持对酒水发展的好奇心和探索精神，能够创新性解决问题。

三、实验内容与要求

(一) 各实验项目基本信息

序号	项目名称	类型	学时分配		
			理论	实践	小计
1	认识酒水	④	2	1	3
2	发酵酒及服务	②	2	2	4
3	蒸馏酒及服务	①②	2	2	4
4	配制酒及服务	①②	2	2	4
5	鸡尾酒及服务	①②	2	2	4
6	非酒精饮料及其服务	①②	2	2	4
7	认识酒吧	④	2	0	2
8	酒吧服务管理	④	2	0	2
9	酒吧成本管理	④	2	0	2
10	酒吧营销管理	④	2	0	2

实验类型：①演示型 ②验证型 ③设计型 ④复合型

(二) 各项目教学目标与教学内容

第 1 章 认识酒水	第一节酒水、酒与酒度 第二节酒的分类 第三节酒的起源及发展	1. 了解酒的成分、生产工艺和酒的风格 2. 掌握酒的特点及其商业经营分类方法
---------------	-------------------------------------	--

		3. 掌握酒的起源、发展及效用
第 2 章 发 酵 酒 及 其 服 务	第一节葡萄酒及其服务 第二节啤酒及其服务 第三节中国黄酒及其服务 第四节清酒及其服务	1. 掌握不同国家葡萄酒的种类及区别 2. 掌握啤酒的起源发展及其服务 3. 了解黄酒的起源、功效以及品评 4. 了解清酒的起源、生产工艺及其服务

第 3 章 蒸 馏 酒 及 其 服 务	第一节白兰地酒及其服务 第二节威士忌酒及其服务 第三节金酒及其服务 第四节伏特加酒及其服务 第五节朗姆酒及其服务 第六节特基拉酒及其服务 第七节中国白酒及其服务	1. 掌握白兰地酒、威士忌酒、金酒、伏特加酒、朗姆酒，特基拉酒的特点、生产工艺及其服务 2. 掌握中国白酒的特点、生产工艺、香型，品名及其服务
第 4 章 配 制 酒 及 其 服 务	第一节 开胃酒及其服务 第二节 甜点酒及其服务 第三节 利口酒及其服务 第四节 露酒及其服务 第五节 药酒及其服务	1. 掌握开胃酒和甜点酒的种类，明白其在餐食中的文化 2. 明白利口酒、露酒的概念和鉴别方法及其服务 3. 掌握药酒的概念、品名，服务和贮藏要求

第 5 章 鸡尾酒及其服务	第一节鸡尾酒的含义与特点 第二节鸡尾酒的分类与命名 第三节鸡尾酒的调制技法与原则 第四节鸡尾酒的调制器具与杯具	1. 明白鸡尾酒的含义和特点，掌握其调制方法 2. 能够认识和使用调制鸡尾酒的器具和杯具	
第 6 章 非酒精饮料及其服务	第一节茶及其服务 第二节咖啡及其服务 第三节可可及其服务 第四节其他软饮料及其服务	1. 了解茶、咖啡，可可的概念、起源、生产工艺、产地及其服务	
第 7 章 认识酒吧	第一节酒吧概述 第二节酒吧管理 第三节酒吧常用设备与用具	1. 明白酒吧的含义及构成，熟悉酒吧岗位职责，熟练使用酒吧杯具，能够认识及使用酒吧的设备	
第 8 章 酒吧服务管理	第一节酒吧服务标准 第二节酒吧服务程序	1. 熟悉酒吧服务程序，掌握开吧、营业中到营业后的流程	
第 9 章 酒吧成本管理	第一节采购控制 第二节验收与储存 第三节生产控制	1. 了解酒吧采购的范围和项目、注意事项及成本控制 2. 明白验收和储存程序 3. 制作酒水做到标准化	
第 10 章 酒吧营销管理	第一节产品营销 第二节渠道营销 第三节酒吧促销渠道营销 第四节酒吧价格营销	3. 能够运用 4P 营销组合助力酒吧的营销活动	

四、课程教学设计

酒水服务与酒吧管理目的在于培养学生对酒文化的基础认识。通过对各类酒水的学习，掌握它们的起源与发展、包括中国酒文化的内涵。提高学生的眼界，增长知识，陶冶情操，提高对酒的感知鉴赏能力，为学生进一步在酒水专业的深造和开拓提供活力。同时也培养学生的酒店职业技能，包括沟通表达，团队协作等方面的能力。更精进一步，完善学生服务和管理的的能力，学习掌握成本控制和促销的基本知识体系。

教学方法：

理论与实践相结合：通过课堂讲授理论知识，实践操作、案例等方式，加深学生对酒文化理解能力和学习兴趣。

实践训练：安排课堂实际操作、模拟场景演练等活动，提高学生的实际操作能力。

五、课程考核

总评构成	占比	考核方式
X1	40%	期末闭卷考
X2	20%	课堂实操
X3	20%	个人报告
X4	20%	平时表现

评价标准细则（选填）

考核项目	考核要求	评价标准			
		优 100-90	良 89-75	中 74-60	不及格 59-0
X1	掌握教材和教师PPT的内容，通过书面答题体现出对理论的掌握程度。	卷面分数	卷面分数	卷面分数	卷面分数
X4	1、课堂出勤率、不迟到、不早退 2、上课态度积极认真、答题符合正确 3、按时完成作业	全勤，无迟到早退。每节课积极回答问题，答案透彻合理，逻辑清	无无故缺勤情况，偶有迟到早退。课堂上积极回答问题，答案比较透彻合理，	3-5次缺勤，有迟到早退。课堂上参与回答问题，答案基本合理，逻辑	6次及以上无故缺勤，常有迟到早退。课堂上不积极回答问题，答案混乱，逻辑

		晰，有自己的思考。抽查作业完成及时，答案准确。	逻辑清晰，有自己的思考。抽查作业完成及时，准确率良好。	辑基本清晰，有一定的思考。抽查作业完成不够及时，准确率一般。	不清晰，没有自己的思考。抽查作业完成差。
--	--	-------------------------	-----------------------------	--------------------------------	----------------------

六、其他需要说明的问题

无