

# 《鸡尾酒的设计与创新》教学设计

## 一、课程基本情况

课程名称	酒吧服务与管理	授课内容	第五章 第二节 鸡尾酒的调制
授课时间	45 分钟	授课题目	鸡尾酒的设计与创新
所属学科	管理学	课程类型	本科生专业选修课
适应对象	旅游管理专业大学三年级学生	教学工具	多媒体、调酒器材、基础酒、辅料、载杯等
教学背景	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 线上视频学习关于鸡尾酒的基础知识，了解鸡尾酒的构成与经典鸡尾酒的制作。</li><li>2. 根据视频学习要求，学生在虚拟仿真实训室完成鸡尾酒的制作，掌握基础鸡尾酒调制的方法。</li><li>3. 通过前序课程学习，对于蒸馏酒，尤其是作为基酒使用的蒸馏酒有深刻的认识</li></ol>		
学情分析	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 专业实施“3+1”人才培养模式，课程开设在第6学期，学生完成本学期的课程学习以后将马上进入酒店、景区等相关实习单位进行专业实习，为了尽快的适应实习工作与内容，需要在学校学习期间提升他们的实操水平。</li><li>2. 原有的教材与教学内容高阶性不足，对于学生的培养要求与职业院校区别不大，仅仅培养学生基本职业技能不能适应本科生培养的“两性一度”要求，必须对原来的内容进行调整与升级。</li><li>3. 学生们在前序课程的翻转课堂环节中表现出来的创新能力与团结协作能力还不足，需要通过多次的课程培养打磨。</li><li>4. 机器人与人工智能技术的高速发展，带来对人类能力的冲击，对于机器人是否能完全取代人类的争论话题，需要引导学生正确认知取代论与否取代论。</li></ol>		
教学目标	<p><b>知识目标：</b>了解鸡尾酒设计的原则与目的，了解鸡尾酒设计蕴含的色彩学、营养学、食品学等交叉学科知识。</p> <p><b>能力目标：</b>熟练掌握鸡尾酒设计与制作，学生实践操作与创新能力的培养。</p> <p><b>素质目标：</b>通过鸡尾酒设计与创新，达到培养学生的创新精神，树立正确的价值观，树立爱岗敬业精神的目标。</p>		

教学的重点与难点	1. 鸡尾酒设计的原则与方法（重点） 2. 鸡尾酒的创新与制作（难点）
教学方法	自主学习法、讲授法、直观演示法、任务驱动法、讨论法
所用教材	教材：马特主编，清华大学出版社出版的《酒水知识与文化》2019年出版 教辅资料：蔡洪胜主编，《酒水知识与酒吧管理》2019年出版

## 二、教学设计

环节	课程内容	课堂组织	教学目标	思政目标		备注
				显性目标	隐性目标	
课程导入	学习通视频学习与作业的回顾, 点评学生视频学习后的作业情况	打开学习通页面, 检查学生作业情况, 对学生提交的作业进行点评	1. 线上线下混合式教学方式的灵活运用 2. 考察学生线上学习的自觉性与主动性			学生线上学习作业选取优秀作业点评以激励(时长2分钟)
案例分析	视频材料: 2022年冬奥会奥运村亮相的调酒机器人, 引导学生对“机器人和AI是否能完全替代人类”话题的讨论	1. 视频展示, 冬奥会调酒机器人, 以毕业生调酒操作的技术视频与机器人调酒视频进行对比, 引导学生进行讨论 2. 对传统课堂教学内容与本次创新教学内容进行对比说明	1. 鸡尾酒调酒方法与步骤的再次熟悉了解 2. 对机器人与人工智能的了解	1. 正确理解机器人、人工智能与人类的关系 2. 人的思维与创造力具有无限潜力	1. 爱岗敬业工作态度与作风 2. 调酒机械臂由中国自行设计研发, 拥有自主知识产权, 激发学生的民族自豪感	1. 人与机械臂操作视频对比展示与解说(时长1分钟) 2. 引导学生对“关于机器人和AI是否能完全替代人类”话题的讨论(时长约2分钟) 合计时长: 3分钟

环节	课程内容	课堂组织	教学目标	思政目标		备注
				显性目标	隐性目标	
重点与难点知识讲解	<p>1. 鸡尾酒的元素 重温鸡尾酒的六大元素，着重突出基酒、辅料酒、配料、装饰物在鸡尾酒设计中的要求</p> <p>2. 鸡尾酒设计的原则，着重提出营养原则，提醒学生设计作品需注意</p> <p>3. 鸡尾酒设计的目的，着重提出创新意识</p> <p>4. 为不同场合设计鸡尾酒的要求与注意事项</p> <p>5. 色彩学基础理论的讲解，冷暖色调的感知，鸡尾酒设计中的颜色搭配认知</p> <p>6. 营养知识的了解，鸡尾酒设计的营养原则，课程配套小工具（网页版）鸡尾酒随心配小程序的演示使用</p>	<p>1. 讲授鸡尾酒的元素、设计原则与目的。</p> <p>2. 不同场合设计鸡尾酒的启发式提问，以味觉为主导的设计理念</p> <p>3. 颜色的基础认知，以食物颜色对人的刺激效应启发式提问</p> <p>4. 课程配套小工具（网页版）鸡尾酒随心配小程序的演示使用，学生进行操作熟悉</p>	<p>1. 学生了解鸡尾酒设计的原则与目的</p> <p>2. 学生了解不同场合鸡尾酒设计的要求</p> <p>3. 学生了解鸡尾酒设计的颜色搭配原则</p> <p>4. 学生了解鸡尾酒设计的营养配比原则。</p> <p>5. 掌握鸡尾酒设计的基本方法</p>	<p>1. 引导学生善于思考，勇于创新</p> <p>2. 引导学生改变原有对鸡尾酒的印象与认知，赋予鸡尾酒新的内容</p>	<p>课程配套小程序的研发，激励学生挑战跨专业跨学科尝试</p>	<p>1. 知识点讲授时长约 10 分钟</p> <p>2. 课程配套小工具网页版演示 本部分总时长约 11 分钟</p>

环节	课程内容	课堂组织	教学目标	思政目标		备注
				显性目标	隐性目标	
翻转课堂与实践操作	<p>1. 学习通课前任务安排“鸡尾酒的创新设计”（课前要求学生将设计方案提交学习通审核）</p> <p>2. 学生按照课前学习通分组进行设计。</p> <p>3. 学生对设计作品进行制作</p> <p>4. 对本次设计作品进行评分，以教师评分+组内评分+组间互评的方式，完成对学生设计作品的考核，并将本次成绩纳入平时成绩</p> <p>5. 学生分组阐述设计理念与制作方式</p>	<p>1. 学习通展示学生课前提交的方案审核情况，通过审核后的方案可以在课堂进行制作实施</p> <p>2. 对本次设计作品进行评分，根据教师、学生自评、学生互评三部分权重的综合分数选出本场最具创意鸡尾酒作品</p> <p>3. 组织学生设计创意与理念进行小组阐述</p> <p>4. 教师对学生分组操作中存在的问题与错误进行指出与纠正</p> <p>5. 组织学生鸡尾酒设计新品进行品鉴，倾听学生的意见</p>	<p>1. 学生熟练掌握鸡尾酒的调制技能</p> <p>2. 学生运用综合知识进行鸡尾酒的设计与创新</p> <p>3. 创新意识与创新思维的培养</p>	鼓励学生打破墨守成规，勇于挑战，勇于创新	<p>1. 以学生评分为主导，培养学生认真负责的工作态度</p> <p>2. 鼓励学生鸡尾酒设计中体现家国情怀，对学生设计作品的主题升华</p>	<p>1. 学生根据设计方案进行鸡尾酒的制作，教师到各组对学生操作进行考核与指导，纠正学生操作错误</p> <p>2. 学生分组进行设计方案思路阐述</p> <p>3. 组织学生进行品鉴评分</p> <p>本部分时长约 22 分钟，其中各小组设计思路阐释以每组 1 分钟时长为限</p>

环节	课程内容	课堂组织	教学目标	思政目标		备注
				显性目标	隐性目标	
点评与总结	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 对学生作品进行点评与总结</li> <li>2. 学习通现场评分展示</li> <li>3. 青年学生创业者介绍与展示</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 对各组方案进行点评与总结</li> <li>2. 宣布得分最高的作品并加以鼓励</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学生对于鸡尾酒制作的要点再一次巩固</li> <li>2. 学生熟练掌握鸡尾酒的设计</li> </ol>	2018级毕业生创业故事分享激励学生创新创业精神	鼓励学生积极参加“互联网+创新创业大赛”	<p>对每组的方案进行点评总结，鼓励学生们创新意识（2分钟）</p> <p>提醒学生们及时进行评分，并留出学生打分时间。学习通页面分数实时展示选出本场最高分（1分钟）</p> <p>毕业生创业故事分享激励学生（2分钟）</p> <p>本部分总时长约5分钟</p>
课程总结与课后作业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 回顾课程开头讨论“机器人和AI是否能完全替代类”并得出否定结论</li> <li>2. 与ChatGPT人工智能的互动“请设计一款特别的鸡尾酒”。</li> <li>3. 课后作业布置：以第19届杭州亚运会为主题设计鸡尾</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 肯定学生们的创新思维与创新精神，以ChatGPT的鸡尾酒设计方案与学生设计方案对比，鼓励学生的创新探索</li> <li>2. 对学生们设计方案进行主</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 引导学生对前沿科技的认知与了解</li> <li>2. 培养学生对人类与机器人、人工智能之间关系的正确认知</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鼓励学生勇于创新</li> <li>2. 激发学生的民族自信心与自豪感，砥砺家国情怀</li> </ol>		<p>回顾课程开头的讨论话题，引导学生得出否定结论，肯定学生的创新能力，布置课后作业</p> <p>本部分时长约3分钟</p>

	酒,将设计方案提交学习通;作业(四)(鸡尾酒的设计与制作)	题升华				
课后反思与总结	<p>本次课程以鸡尾酒的设计与创新为教学内容,考察学生线上学习与实践操作能力、设计创新能力等,课堂气氛好,教学效果好,学生学习积极性高,学习兴趣浓厚。鸡尾酒设计过程中展现了本科生的能力与素养,设计作品富有创新性、新颖、美观,包含情感。课程整体评价较好:</p> <p>经验总结:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鸡尾酒设计比鸡尾酒制作更能引起学生们的兴趣,激发学生创造力,教学效果好。</li> <li>2. 专为课程设计开发的“鸡尾酒随心配”小工具运用效果好,页面还可以更美观简洁,数据库内的食物资料需及时更新。</li> <li>3. 鸡尾酒设计的组间互评与组内互评引入学生评价机制,效果好,学生参与度高。</li> </ol> <p>不足之处:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学生鸡尾酒制作的时间把控,个别组操作的速度较慢,致使课程时长延长2分钟,需要对学生操作时长进行督促与监测。</li> <li>2. 多功能桌用于制作鸡尾酒时应铺设桌布保持桌面清洁。</li> </ol>					