

## 广东技术师范学院文化素质课程介绍

课程名称	鸡尾酒文化与调制		课程归属	人文科学类	
主讲老师	富立业		职称	讲师	
周学时	3	学分	2	容量	30
上课校区及时间		白云校区-周四晚;			
主讲老师简介	本人学习的是旅游管理专业，并在英国留学两年。同时在旅行社工作期间及留学期间已有 20 个国家的带团，游览经历。考取高级调酒师之后再广东省调酒协会旗下的酒吧与合作单位也进行了相应的实习。同时已经连续两个学期进行旅行专业的调酒实训课教学，积累足够的教学经验。				
课程概述	本课程以“鸡尾酒文化”为主题，分别介绍了螺丝刀，轰炸机、自由古巴等经典鸡尾酒，结合任课老师的介绍及示范操作，开阔同学的视野，提高旅游的欣赏力，并要求学生也同时进行动手操作，增强动手能力，加深对鸡尾酒文化的理解，拓宽学生的知识面。				
基本内容及要求	<p>教学内容 课时分配</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.轰炸机 B52—味道与历史的共存 3</li> <li>2. 新加坡思令—酸甜味道的新加坡 3</li> <li>3.莫吉托—海明威的至爱 3</li> <li>4.不只有黑啤—德国啤酒的魅力 3</li> <li>5.深水炸弹—韩国社会的饮酒文化 3</li> <li>6.威士忌酸—美国印象 3</li> <li>7.螺丝刀与伏特加—神奇的俄罗斯 3</li> <li>8.玛格丽特—龙舌兰的神奇 3</li> <li>9.君度的魅力—法国的味道 3</li> <li>10.干马天尼—英国观感 3</li> </ol>				
实践教学环节					
教材及请参考书	<p style="text-align: center;">徐利国主编 《调酒知识与酒吧服务-实训教程》 高等教育出版社 2010 年 6 月</p> <p>陈映群：《调酒艺术技能实训》机械工业出版社 2008 年 1 月</p> <p>青影：《世界高端洋酒品鉴》新世界出版社 2012 年 7 月</p>				

考核与成绩评定	<p>本课程采用演讲与个人的实际操作</p> <p>选题指导方向:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 六大基酒的品鉴及讲解</li> <li>2. 干马天尼的调制及讲解</li> <li>3. 意大利的鸡尾酒的特殊调制</li> </ol> <p>评分标准及要求</p> <p>对所调鸡尾酒的基酒的理解 (40分)  对所调鸡尾酒所代表的文化的讲解 (40分)  调制手法的运用及姿势标准与否 (20分)</p>
备注	

注： 1、本表一式三份，自留一份，交教务处、教学单位各一份