



广东岭南职业技术学院
GUANGDONG LINGNAN
INSTITUTE OF TECHNOLOGY

广东岭南职业技术学院 精品开放课程结题验收总结报告

课程类别： ☒精品开放课程 ☐专业核心课程

课程名称： 酒水文化与鸡尾酒调制

所属部门： 管理工程学院

项目负责人： 黎海燕

项目参与人： 许宝利 张晓菊 孙继刚

蓝茂华

项目编号： 2020JPKC012

立项时间：2020 年 5 月 20 日

填表时间：2022 年 5 月 17 日

教务处 制

2022 年

目 录

1. 课程基础与建设目标	3
1.1 课程改革建设现状	3
1.2 课程建设目标	3
2. 课程设计	3
2.1 课程定位	3
2.2 建设方式	4
3. 更新与共享	4
3.1 吸引力	4
3.2 内容更新	5
3.3 媒体应用	6
4. 教学团队	7
4.1 负责人	7
4.2 教学队伍	8
5. 教学资源	9
5.1 基本资源	9
5.2 拓展资源	11
5.3 资源创新	12
6. 课程特色	12
6.1 内容	12
6.2 教学组织	12
6.3 教学模式	12
7. 目标实现	13
7.1 “考评”	13
7.2 “能学”	15
7.3 “辅教”	15

1. 课程基础与建设目标

1.1 课程改革建设现状

课程完成了课程教学内容的设计和编写，网站的框架和大致内容的搭建。有100多个教学视频（部分无法上传，还在修改），100多个教学课件的制作和上传工作，由于鸡尾酒的内容有时增加，所以日后仍会不断上传新内容。

教学班数:	6个	课程团队数:	8个
本校学生数:	222个	校外学生数:	0个
教学单元数:	46个	扩展栏目数:	4个
课程概要数:	9个	小组任务:	0个
试题数:	111个	综合测验:	0个
平时测验:	4个	在线作业:	5个
资源数:	248个	资源容量:	3897.7361MB
音视频数量:	53个	音视频时长:	2小时30分钟23秒
资讯数:	6个	栏目文档数:	3个
投票数:	1个	调查问卷数:	1个

1.2 课程建设目标

鸡尾酒在总体目标：在精品开发课程的标准为线上课程的建设目标的基础上，力争达到向同行院校、向社会推广的省级开放精品课程的要求。为行业和企业及地方经济的发展，培养既能动手操作又能经营管理的综合人才。

具体目标：

1. 完善精品开放课程教学内容；
2. 在原有的教学视频基础上录制行业流行趋势网红鸡尾酒的调制视频；
3. 在课程建设过程中与企业、行业深度融合，整合资源、共享资源，搭建有利学生和专业建设的更多平台；
4. 填补同类专业的该课程的网络课程缺失，力争达到省级开放课程的要求，面向社会开放，为同类院校的相关专业建设和社会培训机构借鉴使用。

2. 课程设计

2.1 课程定位

《鸡尾酒文化与调制》课程是酒店管理专业中具有很强实操性的核心课程《酒

水知识与酒吧管理》中的实操重点。通过本课程的学习，使学生熟练掌握英式调酒、美式调酒、酒单制作、酒会服务，使学生达到酒吧服务岗位群的任职要求，培养学生创新精神与创业意识，为学生酒吧创业和职业的可持续发展奠定良好的基础，全面推广科学、理性饮酒价值观和酒水礼仪文化。

重点讲解鸡尾酒的基础知识、调制工具、调制技术和鸡尾酒创制方法，在此基础上通过调制演示经典鸡尾酒，展示鸡尾酒调制与创新的基本流程、注意事项与动作要领，并作为相关《酒水知识与酒吧管理》、《酒水知识》和《餐饮服务与技能》课程的补充教学资料，辅助课堂教学，也为餐饮专业学生和社会爱好者自学鸡尾酒调制与服务技能奠定基础，以专业的内容推广鸡尾酒，传递正确理性的饮酒习惯和礼仪。

2.2 建设方式

本课程依据“以酒水科学素养和文化推广为宗旨，以就业为导向”的职业教育理念，以理论教学、实物展示落实理论与实践相结合，由学校老师为主线联动行业与企业设计课程内容，以国际调酒师协会 IBA 难忘经典、当代经典、新时代鸡尾酒三大系列配方为基础，由学校教师，联合了校企合作百思特国际教育有限公司孙继刚校长、五星级酒店索菲特、广州花园酒店、广州瑰丽酒店在职调酒师，在真实的经营环境现场录制酒水调制视频。同步链接网红调酒师真实演示视频。

3. 更新与共享

3.1 吸引力

该课程填补了高职教育行业重理论，轻实操的现象，多数老师会理论，但是由于没有真正学习过酒吧经营和调酒，所以实操内容只是理论内容的生搬硬套，缺乏实际可操作性，甚至误导学生。我们这门课程的教学内容和视频都是在广东岭南职业技术学院、同类院校及培训机构的酒店管理专业的学生和创业者的学习及培训，经过 1-2 年的实践来对教材进行修正和完善。然后经过高校专家和行业审核论证后，可以通过创业课程、选修课程或者限选课程面向我校的其他专业学成进行推广和使用，也可以把教材推广到广东省高职院校的全体学生，提升高职院校酒水类课程的效果，强化教学的标准和质量。另外，可以与合作单位、培训

机构将项目成果推荐到部门，作为岗位操作手册进行推广，起到辐射。

3.2 内容更新

鸡尾酒的一大魅力在于其源源不断的更新，我们无时无刻在根据行业发展趋势，消费者时代特征下的饮用潮流，以及餐饮行业上下游供应链产品的创新推广，从而从未停止过对鸡尾酒配方研制的创新步伐。

- (1) 每周课堂笔记：课程拓展栏目中的《自创鸡尾酒课堂笔记》，每周推出一款新颖的鸡尾酒，目前已经完成了 50 个自创鸡尾酒课堂笔记。
- (2) 每周行业媒体链接：行业发展趋势也是我们需要时时更新的内容，我们以外部链接资源的方式保持推进。
- (3) 行业网红大咖：调酒师圈的知名人士更新，我们同步以外部链接的方式保持推进。我们是不存在商用，因而可以友情链接。
- (4) 教学内容必然在行业发展的过程中要随时做好调整，补充和完善。

序号	视频内容	教学设计与方法	教学活动	评价
1	酒水起源和酒文化	讲授、动漫视频	展示	
2	鸡尾酒的文化	讲授、模拟	人物扮演	
3	调酒设备介绍和器具使用	载杯、雪克壶、吧勺等实物展示	实操	
4	啤酒的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
5	葡萄酒的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
6	清酒的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
7	威士忌的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
8	白兰地的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
9	特基拉的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
10	伏特加的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
11	朗姆酒的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	
12	金酒的知识和服务	讲授、各品牌介绍、相关鸡尾酒的调制	实操、展示和品鉴	

13	装饰物的制作	展示、演示	实操、展示	
14	无酒精鸡尾酒的调制	展示、演示	实操、展示和品鉴	

3.3 媒体应用

该课程建设使用的是得实教学平台和课堂派。教学内容涉及的媒体外部链接涵盖了调酒行业权威的国际调酒师协会 IBA；调酒领域粉丝量最大的中国 B 站网红红斌老师，高鹏老师；国内餐饮行业专业教育培训机构百思特国际教育局。



百思特国际教育机构: www.bestcollege2007.com



B 站红斌老师: <https://space.bilibili.com/482559656>



调酒师画报

公众号名片



国际调酒师协会:IBA<https://iba-world.com/category/iba-cocktails/contemporary-classics/>

4. 教学团队

4.1 负责人

黎海燕，广东岭南职业技术学院酒店管理专业教师，中共党员，讲师，暨南大学工学硕士，国家二级茶艺技师，国家高级调酒师，国家高级咖啡师，国家茶艺师考评员，中级茶艺师评价员，广东省政府采购中心评审专家，华南理工大学访问学者，广东岭南职业技术学院《鸡尾酒与咖啡》协会指导老师。

- ① 2021 年清远市第一届茶饮调配师个人一等奖，团队二等奖；
- ② 2019 年中国茶艺技师比赛个人三等奖；
- ③ 2015 年广东省咖啡师职业技能比赛二等奖；
- ④ 2014 年广东省茶艺师比赛团队一等奖；
- ⑤ 2021 年广东省大学生职业生涯规划教学大赛广东岭南职业技术学院校赛二等奖；
- ⑥ 2021 年广东省职业院校技能院校教学大赛广东岭南职业技术学院校赛三等奖；
- ⑦ 2020 年广东省职业院校技能院校教学大赛广东岭南职业技术学院校赛一等奖；
- ⑧ 2021 年 担任“萤光兴农”三农产业升级推动者第一位指导老师，获得第七届中国国际“互联网+”创新创业大赛国家总决赛铜奖项目；
- ⑨ 2021 年 担任“萤光兴农”三农产业升级推动者第一位指导老师，获得第七届中国国际“互联网+”创新创业大赛广东省分赛银奖项目；
- ⑩ 2021 年担任“农道大叔”第二位指导老师，获得第七届中国国际“互联网+”创新创业大赛广东省分赛铜奖；
- ⑪ 指导学生参加 2017、2018、2019 年广东省调酒师咖啡师大赛，学生获得一等奖、二等奖等；
- ⑫ 科研： 个人专利 2 项，发表论文 6 篇，主持市级课题一项，校级课题一项，参与省级课题 2 项，参与市级课题 5 项，自编教材 1 本，参编教材 3 本，参编专著一本。

4.2 教学队伍

教学资源

教学团队

由五名教师组成了一支
专兼结合、结构合理、经验丰富、理实相融
的课程教学团队



孙继刚
LARK SUN
BEST 国际教育创始人

A-UN WHISKY&COCKTAIL BAR品牌创始人
国家一级调酒师 高级技师
中国国际调酒大师杯 裁判(华南)
穗港澳青年技能大赛 裁判专家
第45届 世界技能大赛(餐厅服务)专家组
组长 裁判长(广东)

个人荣誉



潘俊杰
JACE POON
BOLS南区品牌大使

2017 Champion of the 1st Label 5 Bartenders Competition
2017年 霍堡五星威士忌 中国区冠军
2016 Top 10 of Monin Cup South Division of China
2016年 Monin Cup 华南区十强
2014 Top 10 of Monin Cup South Division of China
2014年 Monin Cup 华南区十强
2013 The Third Place of BACARDI LAEGACY
Cocktail Competition china south regional final
2013年 百加得BLCC 华南区季军

个人荣誉



(1) 企业老师：孙继刚

世界技能大赛中国赛区裁判长、教练。百思特国际教育培训机构创始人，负责人，国家一级调酒师。

- 1) 2016 年第 44 届世界职业技能大赛（餐厅服务）国一类 裁判员
- 2) 2018 年第 45 届世界职业技能大赛（餐厅服务）国一类 裁判长
- 3) 2020 年第 46 届世界职业技能大赛（餐厅服务）国一类 裁判员
- 4) 2018 年第十届穗港澳蓉青年技能（餐厅服务）裁判员
- 5) 2020 年羊城工匠杯全国咖啡师技能竞赛裁判员

主要工作经历

- 1) 2005-2007 上海 O2 国际音乐酒吧吧台经理
- 2) 2008-2010 广州 B BOSS 高级西餐酒廊 经理
- 3) 2010-2012 广州 Martin 演艺酒吧经理
- 4) 2019-今 百思特餐饮管理（广州）有限公司 总经理

(2) 企业导师 蓝茂华

广州圣丰索菲特酒店餐饮部总监，一级咖啡师技师，一级调酒师技师，葡萄酒侍酒师。

(3) 学校老师 许宝利

广东岭南职业技术学院管理工程学院副教授，副院长，硕士研究生，二级咖啡师，客房服务技师。

(4) 学校老师 张晓菊

广东岭南职业技术学院管理工程学院教师，茶学硕士，园艺学讲师，农业经济师，工商管理经济师；国家一级评茶师、国家一级茶艺技师、国际高级调酒师、国家高级咖啡师。中国茶叶学会督导员、中国茶叶学会评价员、广东省高级评茶师学会理事、广东省评茶员高级考评员、曾三次荣获“广东省茶艺师优秀指导教师”、三次荣获“岭南教育集团优秀教师”；多次荣获校级“优秀共产党员”、“优秀党务工作者”。

5. 教学资源

5.1 基本资源

能系统、完整、科学反映本课程教学理念、教学思想、教学设计、资源配置及利用、课程改革成果，有力支撑教学目标实现；课程介绍、课程规范、单元或模块教学设计、课件或教案、教学日历、重点难点指导、学习成果（含作业）、参考资料目录和微课程等规范，易查看。

(1) 教材资源

本课程目前选用的教材是与行业、企业专家共同编制的基于工作过程的活页校本教材，并将教材内容以电子教案的模式发放给平台用户使用，可以开课前提前预习。主要的参考书有《调酒师》（职业技能鉴定教材、职业技能鉴定指导

编审委员会，中国劳动社会保障出版社），《酒水知识与酒吧管理》（匡家庆主编，中国旅游出版社），配套教学的纯干货并实时更新的 PPT。



以国际最为权威的国际调酒师协会公布的 IBA 三大系列鸡尾酒的名称及原始配方为实践的目录。在继承经典的基础上，发挥创新能力，自创更为适合当今人们喜欢的口味。三大系列 90 款鸡尾酒，90 个原始配方，82 个时下流行配方，83 个调酒实践教学视频。

^第1章 鸡尾酒与调酒师			单元管理	添加子节点	...
1.1鸡尾酒与调酒师	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
1.2鸡尾酒起源与传说	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
1.3鸡尾酒定义、类型与结构	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
1.4鸡尾酒礼仪	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
1.5调酒师	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
^第2章 鸡尾酒调酒器具器皿的识别与使用			单元管理	添加子节点	...
2.1调酒工具的识别与使用	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
2.2调酒计量方法与训练	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
2.3鸡尾酒调制手法与训练	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
2.4鸡酒杯载杯的识别与选择	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
^第3章 鸡尾酒调制与创作			单元管理	添加子节点	...
3.1鸡尾酒的调制步骤与标准	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
3.2鸡尾酒创作的基本规则及公式	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
3.3鸡尾酒创作配方的设计技巧	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
3.4鸡尾酒装饰物的选择和制作	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
^第4章 酒的知识——发酵酒			单元管理	添加子节点	...
4.1酒的知识——发酵酒	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
4.2认识啤酒	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
4.3认识葡萄酒	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
6.4认识甜食酒	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
^第7章 IBA经典鸡尾酒配方及调制			单元管理	添加子节点	...
7.1难忘经典鸡尾酒配方及调制	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
7.2当代经典鸡尾酒配方及调制	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...
7.3IBA新时代鸡尾酒配方及调制	未安排	(直接上课 安排上课)	资源与活动管理		...

以下为课程框架。



5.2 拓展资源

- (1) 国际调酒师协会、香港调酒师协会等专业的行业协会动态
- (2) 国际调酒师大赛，百家得等权威比赛
- (3) 学生校内创业
- (4) 优秀毕业在职演示
- (5) 行业前沿资讯

5.3 资源创新

课程的资源及素材多数为自创，部分为行业知名度较高的调酒师，所有的视频，鸡尾酒的配方数据真实有效。

为了激励学生学好本领，促进创业与就业，资源中增加了学生创业体验，毕业优秀学子从事酒吧工作或者成为一名酒吧、水吧创业的专栏，为学生延续课程和延申课程的真实和可操作，可盈利性提供有力的佐证和引导。

6. 课程特色

6.1 内容

我们课程特别聘请世界技能大赛中国赛区餐饮服务技能项目的裁判长，担任实操环节主要演示老师，有实力有魅力。也是课程与学术研究不一样，更偏重的是职业技能和实践经验。为学生真真实实节约了向往调酒师方向发展的万元培训费。

该课程是唯一一门真实还原调酒师工作过程的职业技能培训课程，该课程也能为学生就业创业提供平台。只要学生想参加线下更加全面与前沿的培训，可以通过平台互动咨询。

6.2 教学组织

《鸡尾酒文化与调制》课程是酒店管理专业《酒水服务与酒吧管理》专业核心课程的实操环节的理论部分，同时也全校学生都可以选择的《鸡尾酒赏析与调制》公选课。由于一直没有找到合适的教材，也为了给公选课学生节约成本，在采用学生自主学习模式，为学生和老师提供丰富的教学案例、PPT 课件、视频等资源。

6.3 教学模式

校内学生教学模式=线上教学+课堂教学+实战教学

校外学生教学模式=线上教学（课前+课中+课后）

围绕学校关于“课堂教学+线上教学+实战教学”（项目化、团队

化、模块化)面向未来”的教学改革要求,进行课程开发和改革探索。
通过课程资源网站,课前、课中、课后完好衔接。

资源课程网站通过 5+3 团队实践,推动学生创业成果形成。黎海燕老师带着酒店管理 19 级,20 级学生在校园内实践了短期的鸡尾酒售卖活动,效果很满意,学生深深体会到有一技之长的优势和优越感。20 级酒店管理专业学生的 5+3 团队,正式接下广东岭南职业技术学院运美健身房的水吧经营权。

7. 目标实现

7.1 “考评”

编号	具体内容
S0C1	能用酒水知识的专业术语讲解酒的文化知识及典故,用专业术语介绍酒吧常见常用的设备仪器和专业酒杯。
S0C2	能正确使用酒吧常见常用的设备仪器和器具,调酒手法和专业酒杯。
S0C3	能正确品评发酵酒、蒸馏酒、配制酒,且掌握至少六十款鸡尾酒的配方并能现场调制,创新一款鸡尾酒,能用英语正确演绎完整的服务流程。
S0C4	能够设计和演绎酒吧服务中的正确程序,完成策划酒店酒吧的促销活动方案,提供成本核算资料;了解创业流程 and 相关法律知识

该课程的预习学习效果如上,为了能够实现这一目标,校外访问学者可以以下三个方面为考评的方式:

- (1) 学习者完成所有教学内容(文档、音频、视频、图片、富文本);
- (2) 内容的完成条件可以在添加内容的时候设置

(3) 学习者参与所有教学互动（互动包括：投票、问卷、讨论、作业、问答、抢答）

(4) 学习者对该学习内容的学习时长不得少于 120 分钟

(5) 期末考试为一份 30 道选择题的试卷。

校内学生在平台资源的辅助下，按以下标准完成考核

评核内容	评核标准	评核方法	权重(%)
出勤 课堂表现	考勤、课堂表现的处理另行协商（100 分制）：其中考勤迟到 1 次扣 6 分，旷课 1 次扣 10 分；课堂表现主要指标是课堂发言、讨论的分数，根据每次题目的难度由任课教师赋分。	考勤、教师课堂 问题互动	出勤占 10，课堂表现占 5
SOC1	能按时按要求完成课后作业，在课堂上能积极参与小组讨论。 主要针对考察学生能否灵活运用各方面知识和技能识别教师指定酒水，并生动有趣地对发酵酒的起源发展、酒水制作工艺、产地、品牌、特点、服务方法等内容进行各模块的知识点的学习情况进行考查学生对相关基础知识点的理解和掌握情况。学生简单说明和现场演示	PPT 展示、课中的实操演示、课后作业、研讨提问、考试	10
SOC2	能按时按要求完成课后作业，在课堂上能积极参与小组讨论。 主要针对考察学生能否灵活运用各方面知识和技能识别教师指定蒸馏酒，并生动有趣地对蒸馏酒的起源发展、酒水制作工艺、产地、品牌、特点、服务方法等内容进行各模块的知识点的学习情况进行考查学生对相关基础知识点的理解和掌握情况，学生小组演示	课中的实操演示、PPT 展示、学生演示、课后作业、研讨提问、考试	5
SOC3	能按时按要求完成课后作业，在课堂上能积极参与小组讨论。 能用专业术语愉快的介绍鸡尾酒的起源故事，发展、命名、基本结构和口感，饮用的正确方法。学生简单说明和现场演示。	课前预习，PPT 展示，课中测试学生演示，课后作业、研讨提问、考试	10

SOC4	现场考察学生能否严格按照规定配方及方法调制鸡尾酒。学生要简单说明，和现场演示。	视频演绎和现场展示、研讨提问、考试	20
SOC5	能按时按要求完成课后作业，在课堂上能积极参与小组讨论。 主要针对考察学生能否灵活运用各方面知识和技能识别教师指定酒水，并生动有趣地对配制酒酒的起源发展、酒水制作工艺、产地、品牌、特点、服务方法等内容进行各模块的知识点的学习情况进行考查学生对相关基础知识点的理解和掌握情况。学生简单说明和现场演示。	课前预习，PPT展示，课中测试学生演示，课后作业、研讨提问、考试	10
SOC6	课前知识预习，课中问题回答。期末小组完成酒水营销的主题方案设计，成本预算，并在校园开展实践。活动结束的财务报表，作总结。	课后作业、研讨提问、实操演示、创新实践考试	30
合 计			100%

7.2 “能学”

该课程主要能让每一位学生自主完成学习的过程。只要有一部手机、一台电脑，就可以完成线上的理论学习

第一步有电子教案的查阅；

第二步查看相关教学视频；

第三步完成课程测验。

本校学生，可以在平台预约线下实操，一对一实践教学。

7.3” 辅教”

本课程有大量教学视频：教学视频和行业前沿调酒视频 100 多个，每周都会更新补充最前沿的发展动态。

本课程有 100 多个教学课件，可以在学生上课前通过平台发送，学生能足不出户完成自主学习，等到线下课程，就可以及时上手。

课程网站底部链接了行业机构、行业大咖、行业协会等官网，可以不停的

补充完善教学。