

2024 年广东工程职业技术学院第九届青年教师教学
大赛暨广东省第七届高校（高职）青年教师教学大赛

课程设计

所在学院： 酒店管理学院

选手姓名： 陈晓容

参赛组别： 文科综合

竞赛小组： 旅游公管

对应高职课程名称： 《酒水调制与酒吧管理》

对应高职专业名称： 酒店管理与数字化运营专业

2024 年 8 月 8 日

目录

一、教育视角及理论模型	1
二、 课程总体设计	4
(一) 课程基本情况	4
(二) 课程定位	4
(三) 教学指导思想	4
(四) 内容结构及教学安排	5
(五) 教学目标	7
(六) 教学策略	9
(七) 教学资源	10
(八) 教学评价	11

一、教育视角及理论模型

作为一种新的教育视角，具身认知倡导身心一体论，强调身体活动在认知过程中起到关键作用。在这一视野下，教师可以比较充分关注并释放学生的身体，将身体体验与学习经验结合，引发学生对知识和技能深入探究，这与我国“三全育人”的导向高度契合，也回应了学生核心素养发展的时代诉求。**O-AMAS**有效教学模型采用**OBE**教学设计思路，该模型包括教学目标设计（**Objective, O**）、迅速激活（**Activation, A**）、多元学习（**Multi-learning, M**）、有效测评（**Assessment, A**）、简要总结（**Summary, S**）五个环节。该模型以学生学习结果为导向，以师生良性互动为驱动力，通过多种有效互动活动，引导学生主动学习、深度学习，从教学方法、教学技术、教学组织与管理等多个层面，实现教学目标深度渗透，教学对象深度参与，教学方法有章可循，教学效果可见可控，提升学生学习体验，建设学生“脸上有笑，眼里有光，过程有趣，学习有效”的“四有”课堂。

经过实践检验，具身认知视角下的**O-AMAS**有效教学模型能有效提高学生学生的**实训成绩**和在课堂**认知、情感和行为**三个维度的参与度，因此《酒水调制与酒吧管理》这门课程的教学设计将以具身认知视角下的**O-AMAS**有效教学模型为依据，整体的逻辑思路如下：

首先，构建教学模型。如图 1-1 所示，该教学模型分为三部分：第一部分是理论基础与必要条件；第二部分是教学的主要内容与评价体系，旨在通过教育主体（学生和老师）与环境之间的交互，实现素质、知识与技能三维教学目标，将多元评价体系作为检验教学目标的

主要手段；第三部分则是教学开展的具体步骤，按课前（教学准备）阶段、课中（教学实施）阶段、课后（教学拓展与评价）阶段。这三部分相互影响，共同构成具身认知视角下的 **O-AMAS** 有效教学的模型框架。其次，构建教学操作体系及具体步骤。上述三个阶段又可以具体分为资源准备与教学设计、教学实施与多元评价，布置作业与教学反思六个环节，每个阶段都有明确的任务与目标，各阶段相互影响，层层递进，具有内在的联系。最后，以主题酒吧的形式开展“岗课赛证”综合育人的课堂教学。本次课程设计受学生中心和具身学习理念的启发，以学生作为主题酒吧创业者为背景，以“岗课赛证”为线索，创设沉浸式体验的活动氛围，带领同学们体验酒水调制、顾客服务、酒吧运营等核心环节，并实现“课岗对接”、“课赛融通”和“课证融合”的职业教育目标。在感受主题酒吧创业过程中的挑战与乐趣的同时，同学们还将深入了解中国酒文化的博大精深。这一过程不仅让他们深刻感悟到“传承与创新并重，匠心与热情同行”的道理，更激发了他们立志成为中国酒文化传播者的决心。他们将以深厚的文化自信为基石，积极推动中国酒文化的传承、创新与发展，致力于讲好中国故事，让世界品味到中国酒文化的独特魅力。

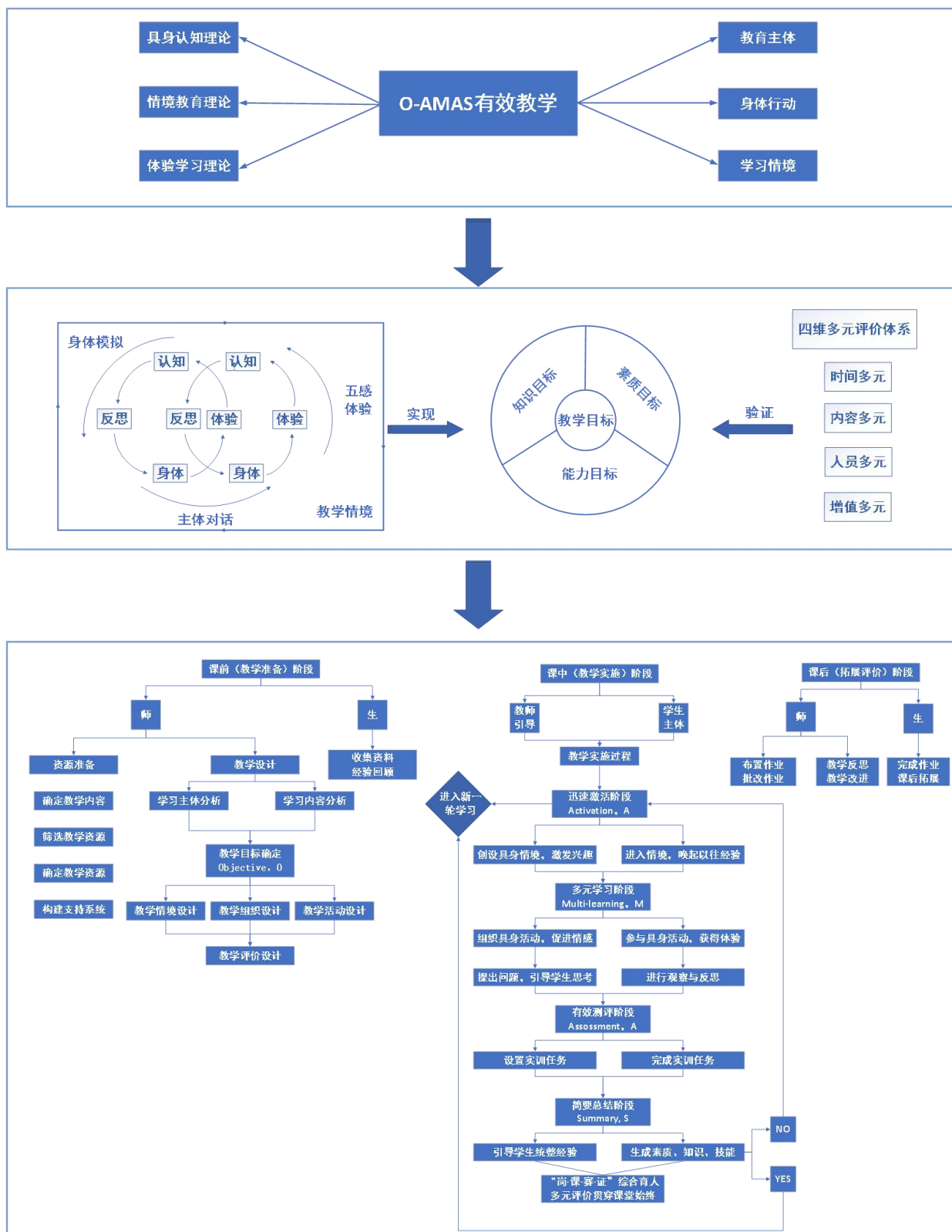


图 1-1 具身认知视角下的 O-AMAS 有效教学模型

二、课程总体设计

（一）课程基本情况

1. 课程名称：酒水调制与酒吧管理
2. 课程性质：专业核心课
3. 适用专业：酒店管理与数字化运营专业
4. 课时：48
5. 学分：2

（二）课程定位

《酒水调制与酒吧管理》是酒店管理与数字化运营专业的**专业核心课程**，主要面向高职院校酒店管理与数字化运营专业大一年级的学生。本课程依据酒店管理与数字化运营专业人才培养方案中**高素质复合型技术技能人才**的培养模式要求，以**调酒师岗位能力养成**为依据，对接岗位采购、选品、调酒、营销岗位职责，对接调酒服务职业技能等级高级标准，旨在让学生系统掌握**高级调酒师**应知应会的知识和技能，具备从事相关工作的基本职业能力。该课程的**前修课程**为《葡萄酒风土与文化》，后续课程为《侍酒服务与管理》和《酒店综合技能实习》。课程打破以单一知识传授为主要特征的传统授课模式，突出“**立德树人**”和“**岗课赛证**”综合育人，构建“**学用结合，任务驱动**”的课程体系。

（三）教学指导思想

1. 以“**具身认知理论**”为设计视角，贯彻“**情智共育、德技并修**”的教学思想，基于“**以学生为中心**”的教学理念，以**O-AMAS**有效

教学为教学模型，以“情境体验式教学”和“任务式教学”为教学方法，以“岗-课-赛-证”为抓手，强调理实一体化，理论学习与实践训练“具身化”，知行合一。

2. 以“情感”为教学起点，以“体验”为教学重点，以“立德树人”为教学核心，贯穿教学设计始终。

3. 遵循“学生主体，教师主导”的教学原则，构建“我-你”平等互动的师生关系。

（四）内容结构及教学安排

本课程选自国规“十四五”规划教材《酒水知识与酒吧管理》，是高等职业学校酒店管理与数字化运营专业的核心课程，是从事调酒师岗位的必修课程。如表 2-1 所示，课程通过调研分析、对标工作岗位标准、国家专业教学标准、专业人才培养方案、职业技能大赛、标准 1+X 证书标准为依据，重构教学内容，实现岗课赛证相融通。如图 2-1 所示，重构五个教学项目内容分别为“酒吧行业与职业认知”、“鸡尾酒调制技术基础”、“传统经典鸡尾酒调制”、“创意国潮鸡尾酒调制”和“酒吧运营与管理实务”，共 48 学时。

选取“项目 4 创意国潮鸡尾酒调制”开展教学设计，本项目主要教学内容聚焦于融合中国传统元素与现代鸡尾酒调制技艺，引导学生探索并创造具有独特国潮风格的鸡尾酒。该项目融入到国潮鸡尾酒创新探索、中国特色酒水品鉴、鸡尾酒“MI”创意法、创意国潮鸡尾酒调制和国潮鸡尾酒营销与推广 5 个任务中，结合思政引领、项目导向、任务驱动、岗课赛证综合育人等方式，以培养学生德、智、体、美、

劳全面发展为目标，激发学生的学习热情，提高教学质量，高效达到教学目标。课程内容以酒为媒介，文旅为场景，实践为手段，科技为辅助，从理论到实践，从研到知，从知到行，从行到创，学思践悟，循序渐进地培养学生酒水服务的核心技能和职业素养，满足行业对复合型高素质技术技能人才的需求。

表 2-1 《酒水调制与酒吧管理》对标“岗课赛证”标准

岗位标准	按照《国家职业技能标准——调酒师》的规定，高级调酒师需要具备 营业准备、调配操作及出品和饮后服务 的职业功能。调酒师需要在调配操作及出品环节进行 点单服务、调制饮品、质量控制和出品服务 。在点单服务方面，能为宾客推荐特色产品、能为宾客介绍产品特点及延伸信息、能针对贵宾宾客推荐个性化风味产品、能检查贵宾客户点单饮品与推荐饮品的相符性；在调制饮品方面，能按照宾客需求准备物料、能完成金汤力、大都会等 50 款 经典鸡尾酒制作 ；在质量控制方面，能发现调制饮品的口味偏差问题、能发现调制饮品的色彩搭配问题、能完成 70 款 精品鸡尾酒制作 ；在出品服务方面，能按照宾客要求装饰饮品、能按照宾客需求调制饮品。
课程标准	根据《国家专业教学标准》和《酒店管理与数字化运营专业人才培养方案》，《酒水调制与酒吧管理》是酒店管理与数字化运营专业的 专业核心课程 。本课程的目标是培养理想信念坚定， 德、智、体、美、劳全面发展 ，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的 就业创业能力和可持续发展的能力 ，掌握本课程知识和技术技能，能按照酒水服务与酒吧 经营管理理念 ，规范、准确、熟练地完成酒水服务的高素质技术技能人才。
赛事标准	根据历年来全国和广东省职业技能大赛—酒水服务赛项的竞赛标准，该赛项由 酒水品鉴与侍酒服务、鸡尾酒调制与服务及综合能力测评 三个模块组成，其中酒水品鉴与侍酒服务为酒水品鉴和侍酒服务两个子模块； 鸡尾酒调制与服务包括两款自创鸡尾酒的调制及服务过程 ；综合能力测评包括单选题、 营销活动方案设计 两种题型。赛项内容涵盖了旅游类专业酒水教学的核心技能和职业素养，强调工作过程的规范化、实境化、流程化与职业化。
证书标准	结合 1+X 现代酒店服务质量管理职业技能等级证书(中级)和行业协会中高级调酒师证书的考核要求，《酒水调制与酒吧管理》是依据酒店管理与数字化运营专业人

培养目标和调酒师岗位群的能力要求而设置的，对面向考取 1+X 证书和中级、高级调酒师证书起到**支撑作用**。现代酒店服务质量管理职业技能等级证书以**现代酒店中的中级管理人员**为能力模型，并在**服务设计、服务标准化、服务营销、交付与管控、督导与培训**五个相关领域提炼出了相关工作任务职业技能，可以帮助学生熟练掌握酒店数字化运营相关内容，并为后续的就业提供帮助。中级和高级调酒师证书考取分为**理论知识考试、技能考核以及综合评审**。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关**知识要求**；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的**技能水平**；综合评审主要针对技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者 为合格。

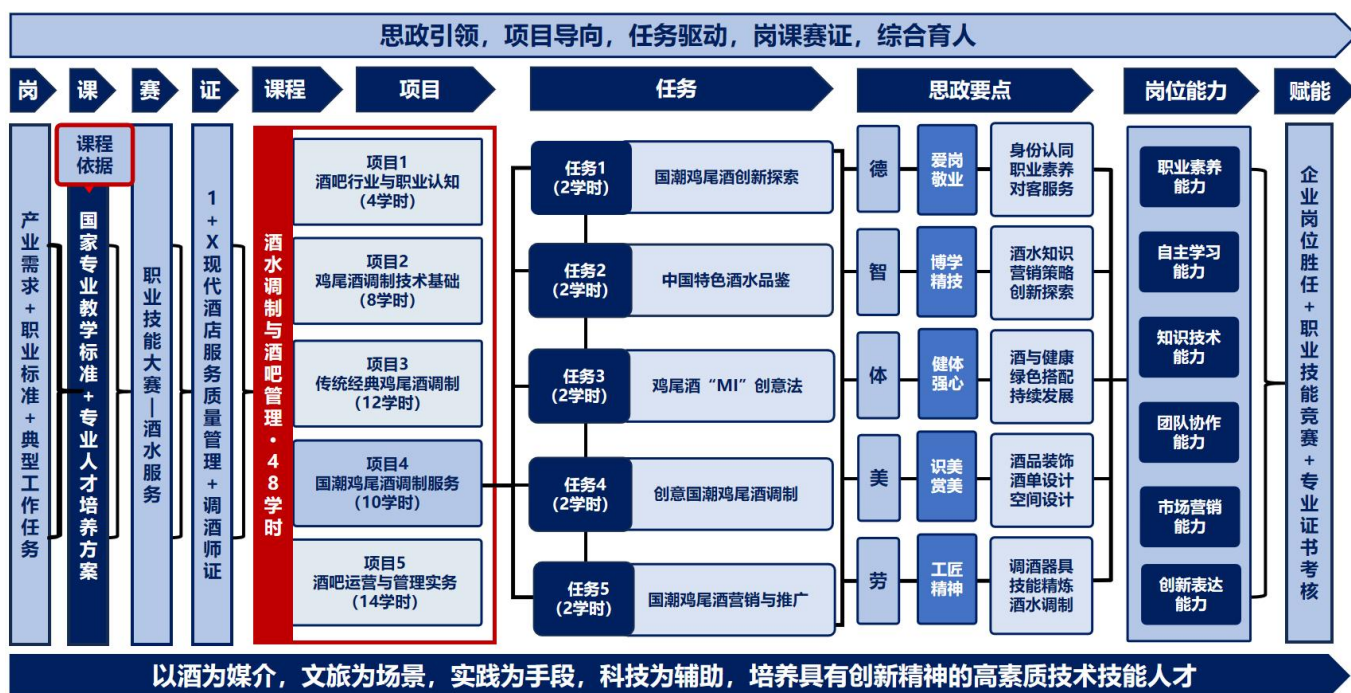


图 2-1 “岗课赛证”综合育人视域下《酒水调制与酒吧管理》课程内容新体系

（五）教学目标

结合岗位标准、人才培养方案和课程标准、技能竞赛考核标准、

1+X 现代酒店服务质量管理职业技能标准，确定教学目标：

1. 素质目标

(1) 提升对调酒师的职业认同感，强化职业道德；

- (2) 践行精益求精的工匠精神，追求精湛的酒水调制技艺；
- (3) 激发学生的创新潜能，促进酒水调制的跨文化交流与融合；
- (4) 弘扬优秀传统酒文化，增强文化自信，让学生热爱学习、乐于探索；
- (5) 赋能学生自我学习与持续发展，增强适应酒水行业变革的能力。

2. 知识目标

- (1) 了解酒吧行业的基本概念与种类，能描述出调酒师的职业要求、工作内容及该行业的发展趋势；
- (2) 理解鸡尾酒的定义、基本结构及常用调制器具；
- (3) 能描述出六大类经典基酒的特性、品鉴技巧和经典鸡尾酒的调制技法；
- (4) 能描述出中国特色酒水的特性和鸡尾酒“MI”创意法；
- (5) 熟悉酒吧的日常运营管理流程，包括市场调研、酒吧空间设计、氛围营造、酒单规划、营销方案制定等。

3. 能力目标

- (1) 能够全面分析酒吧行业的现状与发展趋势，并基于个人职业规划，明确自身在酒吧行业中的定位与发展方向；
- (2) 能够熟练掌握鸡尾酒调制的基本技法和器具操作，独立完成鸡尾酒的基础调制；
- (3) 能够准确复制和调制多种传统经典鸡尾酒，理解其背后的历史文化，并向顾客介绍和推荐相应的鸡尾酒。
- (4) 能够结合中国传统元素和现代审美，创作出具有国潮特色的创

意鸡尾酒，并通过实际操作不断优化配方和调制技术。

(5) 能够综合运用酒吧运营管理的知识和技能，包括市场调研、酒单设计、营销策略、服务流程等，有效提升酒吧的整体运营效率和客户满意度。

(六) 教学策略

本课程以“具身认知理论”为核心理念进行设计，深入贯彻“情智共育、德技并修”的教学指导思想，并基于“以学生为中心”的现代教育理念，构建了以 **O-AMAS 有效教学模型** 为支撑的“**三线共生·三阶五环七段**”教学过程体系。具体而言，“三线”包括紧密关联的“**岗位线**”、“**教学线**”及“**思政线**”；“三阶”则清晰划分为“**课前任务尝试**”、“**课中任务完成**”与“**课后任务拓展**”三个阶段；“五环”涵盖“**教学目标明确化 O**”、“**课堂氛围活跃化 A**”、“**学习方式多元化 M**”、“**测评机制有效化 A**”及“**教学总结精炼化 S**”五个关键环节；“七段”则具体细化为“**试水初探**”、“**引导启思**”、“**深入探究**”、“**领悟内化**”、“**评价反馈**”、“**总结升华**”及“**拓展延伸**”七个教学步骤。在教学过程中，本课程采用“**情境体验式教学**”与“**任务导向式教学**”作为核心教学方法，并紧密围绕“**岗-课-赛-证**”融合的实践路径，强化理论与实践的深度融合，力求实现理论学习与实践训练的“**具身化**”，即让学生在学习过程中亲身体验、亲身实践，从而达到知行合一的教学目标。

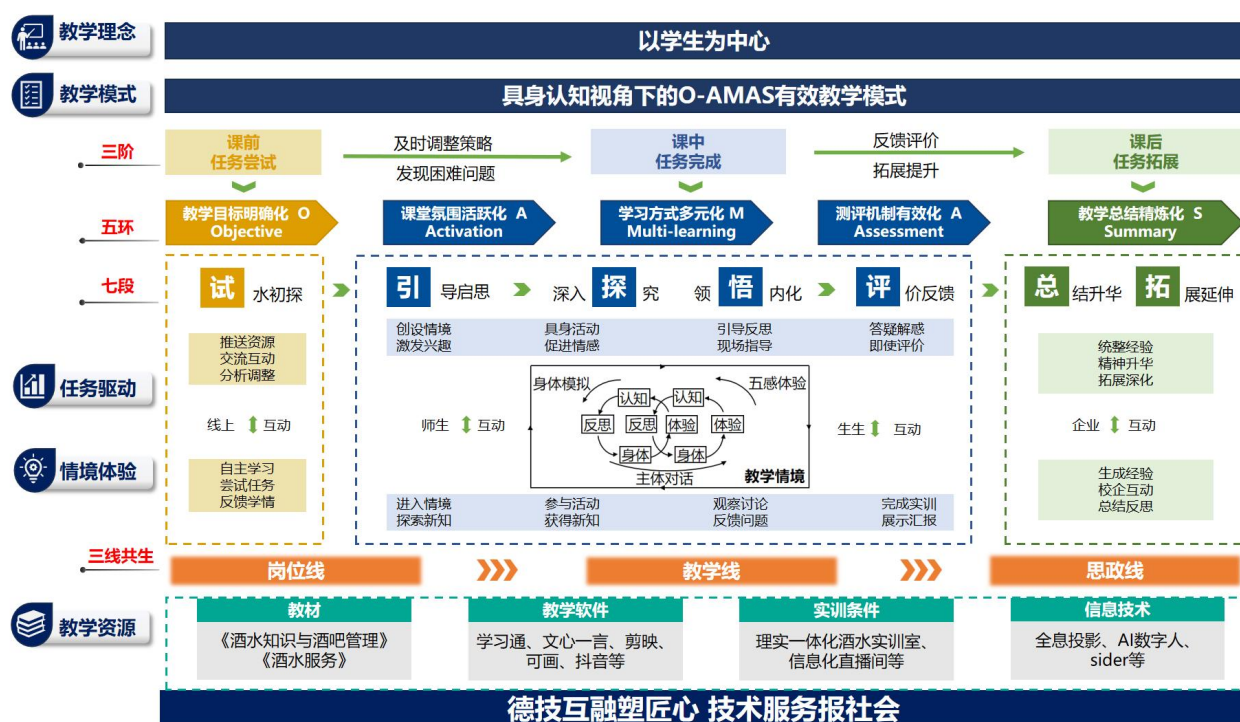


图 2-2 “三线共生·三阶五环七段”教学过程体系

(七) 教学资源

本课程采用高等职业教育“十四五”规划旅游大类精品教材《酒水知识与酒吧管理》（匡家庆主编，中国旅游出版社，2023年7月，第3版），同时参考《酒水服务》（文珺 刘玉 曾萍主编，旅游教育出版社，2023年12月，第3版）、《世界经典鸡尾酒大全》珍藏版（雷热米·欧热，蒂埃里·丹尼尔著，中国轻工业出版社）。

教学依托学校的理实一体化酒水实训室、信息化直播间及校企共建的潮汕实训基地，实现理论与实践的紧密结合。在教学过程中，通过合理利用信息化手段，激发学生的学习兴趣，提供更丰富、直观的学习体验，有效解决教学重点和难点。比如，创新性地应用学习通、文心一言、问卷星等软件，结合抖音、可画、剪映等多媒体工具，极大丰富了教学手段和资源，特别是通过全息投影、AI数字人直播及

Sider 等前沿信息技术，营造出科技感十足的课堂，实现知识的沉浸式传递。

教材	 《酒水知识与酒吧管理》  《酒水服务》  《世界经典鸡尾酒大全》
教学平台	 学习通  中国大学慕课  问卷星  调酒师模拟器
信息技术	 多媒体技术  全息投影  AI数字人直播  Sider  文心一言  抖音  可画  剪映
实训条件	 理实一体化酒水实训室  信息化直播间  校企共建潮饮实训基地

图 2-3 教学资源体系

（八）教学评价

本课程采用**四维多元测评体系**，以全面深入地评估学生的学习成效。在**时间维度**上，该体系包括**课前诊断性评价**、**课中过程性评价**及**课后终结性评价**，旨在全方位追踪学生的学习进度与成果。在**内容维度**上，评价体系紧扣教学目标，对学生的**素养、知识及能力**等方面进行深入细致的评估。在**人员维度**上，此体系注重评价主体的多元化，充分发挥**教师、小组、学生及企业**等各方评价主体的作用。通过**教师评价、小组互评、组内自评、学生自评及企业评价**等多种形式，确保评价的全面性和公正性。在**增值维度**上，该体系特别关注学生的**个体差异与起始水平**，通过对比学生不同时间点的表现（如参与职业技能竞赛、考取职业技能等级证书以及参加志愿活动等），科学地衡量

其学业进步与发展潜力。为实现精准高效的评价，本课程将**量化评价与质性评价相结合**，同时融合**传统评价方式与信息技术评价手段**。借助平台系统，全面记录学生的学习过程，并以学生的学习行为数据为基础，建立个人成长档案袋，以持续跟踪和评估学生的成长过程与结果。此举致力于实现学生成长的**可视化、多元化与数据化**，从而能够更为科学、客观、全面地实施综合评价工作。

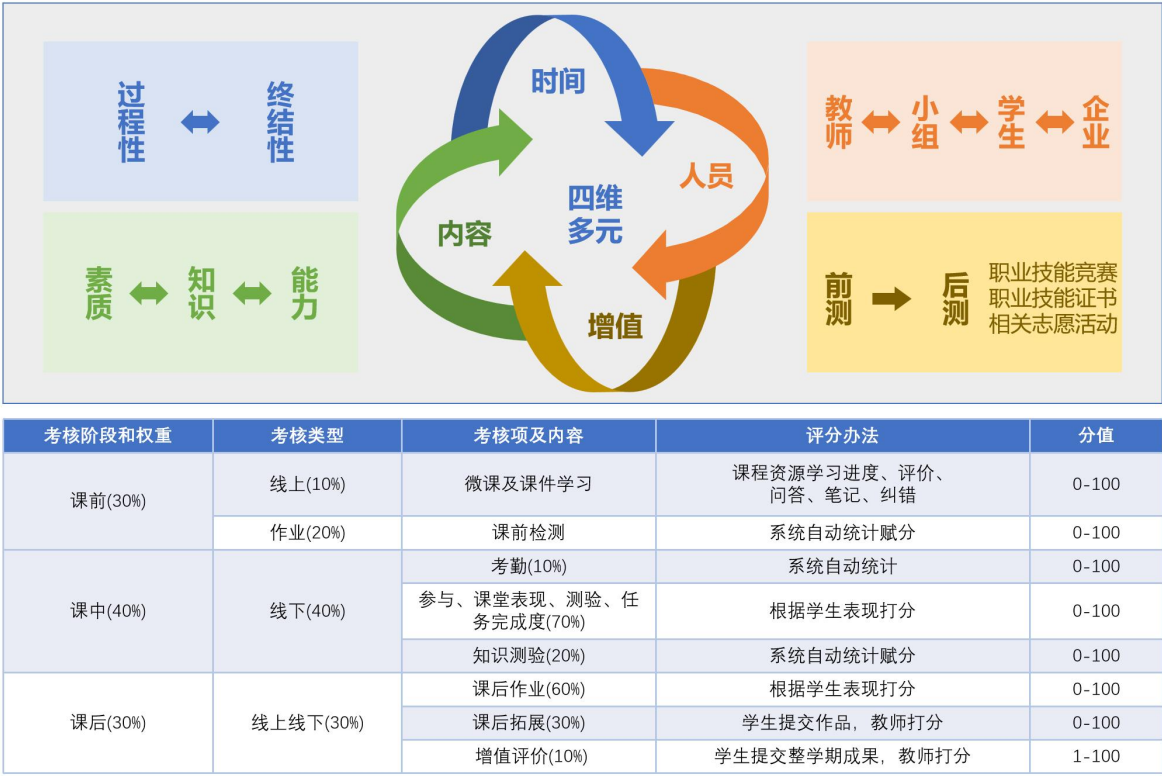


图 2-4 四维多元测评体系

