

网址链接

<https://www.gxshix.com.cn/contents/94/4856.html>

# 《饮品制作》 课程标准

起草部门	现代服务系	编制日期	2021年5月
复 核	教务科	复核日期	2021年5月
审 批	学院党委	审批日期	2021年6月
开始实施时间	2021年9月		



李永才  
2021.6.13

## 《饮品制作》一体化课程标准

一体化课程名称	饮品制作		
教学安排	第 5 学期	基准学时	80 学时
<b>典型工作任务描述</b>			
<p>饮品制作是把茶基底、果蔬基底、咖啡基底、巧克力等原辅料等采用调和法、摇和法、兑和法、搅和法制作成的饮品。按照调饮方法，饮品制作可以分为调和法、摇和法、兑和法、搅和法。</p> <p>在高星级酒店、连锁调饮店等社会餐饮机构和夜经济中，运用各种技法调制的饮品因为口感丰富、价格合理，常常收到消费者的青睐。该类饮品制作方法简单，造型便于把握，行政酒廊通常指派中级工水平调饮师完成此项工作。</p> <p>中级工水平的调饮师从行政酒廊主管领取任务后，沟通并在主管指导下明确工作要求：制定工作计划、并准备工具、领取原材料和装盛器皿；在主管指导下对原材料进行半成品加工，按照工作计划和饮品成品标准要求，以独立或者小组合作的方式在规定时间内，对领取的原材料进行处理，运用调和法、摇和法、兑和法、搅和法等技法进行制作，自检外观和口感后盛装点缀，并交由酒廊主管。验收合格后，由服务员递交给顾客，并从业务部门接受顾客反馈意见，针对意见对工作进行及时调整。</p> <p>饮品原辅料预处理标准应符合法律要求，饮品制作成品应达到口感丰富、色彩搭配合理、造型美观、安全卫生，营养均衡并增进人体健康等，盛装器具与饮品协调一致。工作过程中，注意安全操作规范，合理利用成本，以免造成浪费，满足客户合理的个性化需求。严格按照企业内部规程和 6S 餐饮行业管理要求。参照《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规中的相关要求实施。</p>			
<b>工作内容分析</b>			
<b>工作对象：</b> <b>1. 明确任务，获取信息：</b> ①从行政酒廊主管处领取任务； ②与行政酒廊主管沟通制作和 出品要求；	<b>工作条件：</b> <b>1. 工具、材料：</b> 茶、水果、咖啡豆、常用清洁工具、水吧各类表格、其它相关工具/材料等 <b>2. 设备：</b>	<b>工作要求：</b> <b>1. 明确任务，获取信息：</b> 与行政酒廊主管沟通，明确出品时间、出品数量和质量要求、客人个性化需求等。确定原料选用、饮品	

<p><b>2. 制订计划，做出决策：</b></p> <p>①整理工具清单、原料清单、加工等工艺流程和出品装盘点缀方式；</p> <p>②明确操作安全和水吧安全要求。</p> <p><b>3. 实施任务：</b></p> <p>①领取原料；</p> <p>②开始上班，对原辅料进行初加工；</p> <p>③开始营业</p> <p>④使用调和法、摇和法、兑和法、搅和法等调饮技法进行饮品制作；</p> <p>⑤装饰点缀成品。</p> <p><b>4. 检查控制：</b></p> <p>①对饮品外观和口味进行检查；</p> <p>②交付酒廊主管进行复检；</p> <p>③交付服务员。</p> <p><b>5. 评价反馈：</b></p> <p>①收档并整理水吧，清洁保养工具设备，并填写工作记录单；</p> <p>②沟通服务员并收集顾客意见，提出改进想法；</p> <p>③整理总结东南亚特色饮品制作过程中的经验和不足。</p>	<p>咖啡机、磨豆机、茶具、雪克壶、电子秤、杯具、搅拌机、冰沙机、制冰机、封口机等</p> <p><b>3. 资料：</b></p> <p>工作页、任务单、工作指南/说明书、服务操作规程、评价表等资料</p> <p><b>工作方法：</b></p> <p><b>1. 信息查阅与分析：</b>原料质量的鉴别、饮品相关知识、原料营养特点等；</p> <p><b>2. 原料加工方法：</b>预处理等；</p> <p><b>3. 制作技法：</b>调和法、摇和法、兑和法、搅和法；</p> <p><b>4. 优化饮品的视觉维度：</b>载杯的选择、装饰品的选择、色彩搭配等方法；</p> <p><b>5. 出品质量鉴定方法：</b>感官鉴定。</p> <p><b>劳动组织方式：</b></p> <p>在行政酒廊主管的指导下，中级工调饮师以独立或小组合作的方式完成制作。从行政酒廊主管处领取工作任务，明确制作饮品品种、出品时间和顾客需求；从库房领取原料辅料，准备工具设</p>	<p>制作工艺、饮品外观和口感、卫生质量等饮品出品质量要求。</p> <p><b>2. 制订计划，做出决策：</b>根据企业作业规程和安全、卫生要求，明确工具设备数量和规格要求、主料辅料品种数量和质量要求，确定调制方法工艺流程和出品装饰方式，制定计划书。</p> <p><b>3. 实施任务：</b>根据企业操作规程、营业要求、食品安全卫生要求，领取原料并对品质进行简单鉴别；根据工艺流程对原料进行预处理；按照工艺流程使用调和法、摇和法、兑和法、搅和法等调饮方法制作饮品。按照企业管理规范整理吧台并归档。</p> <p><b>4. 检查控制：</b>依据食品质量标准，检查饮品的视觉感官、口味、卫生等。</p> <p><b>5. 评价反馈：</b>对顾客意见中存在的问题提出改进措施。记录饮品制作过程中的问题和体会，与主管进行沟通讨论。</p>
---	--	--

	<p>备等，根据出品要求进行加工；自检并交付饮品至主管复检，合格后送至顾客，填写工作记录单交至酒廊主管。</p>	
--	--	--

<h3>课程目标</h3>
<p>学习完成本课程后，学生应当能够胜任奶茶果饮和东南亚饮品、创意饮品的制作工作任务，并能严格执行企业作业规程和餐饮行业管理要求，具备良好的小组合作、信息整理、团队分工、发现问题并记录问题、使用新知或技能解决问题的通用能力，具有坚定的社会主义信念、认识饮品发展趋势、崇尚劳动、创造美好生活的职业素养和社会主义核心价值观。包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要素，明确调和法、摇和法、兑和法、搅合法等技法和具体要求。</li> <li>2. 能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具和安全卫生、品质合格的原材料。在老师的指导下制定工作计划，说明饮品制作的工艺流程，明确自己的任务并合理规划时间。</li> <li>3. 能根据饮品制作要求，在老师的指导下对常见原料进行预处理。独立运用基调和法、摇和法、兑和法、搅合法等制作饮品。选择载杯盛装，及选择装饰物点缀等。</li> <li>4. 能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查饮品外观、口味、质地、色泽、卫生程度。</li> </ol>

5. 能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具。 整理工作场所，正确规范填写工作记录。

6. 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。 能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向老师或团队成员交流学习，能够按照饮品制作工作标准对工作过程的各个环节进行总结。

## 学习内容

### 本课程的主要教学内容包括：

#### 1. 水吧工作环境等职业认知

水吧组织架构、岗位职责与业务流程；6S 管理规定、食品安全法律法规、企业安全操作规范等管理制度的认知。服务礼仪、东南亚风俗习惯、服务心理学等方面的认知。

#### 2. 饮品原料知识和鉴别方法

常见茶叶、果蔬、糖浆、咖啡豆等原料类别、特性等知识和质量鉴别方法。

#### 3. 原料预处理方法的认知与操作

原料预处理，如：茶基底、果蔬基底、咖啡基底、巧克力等原辅料的制作方法要点。

#### 4. 饮品的调制方法的认知与操作

调和法、摇和法、搅合法、兑和法等调制方法的概念、操作流程、操作关键，奶茶果饮、东南亚特色饮品、创意饮品的原料配备、制作工艺、饮品特点及操作关键等。

#### 6. 饮品装饰方法的认知与操作

饮品载杯选择和装饰方法的认知与操作。

#### 7. 饮品制作质量评估方法

色泽、味道、质感、卫生、载杯等饮品成品感官评测方法。

#### 8. 饮品制作方法总结和整理方法

饮品制作过程操作要领的回顾与反思；调和法、摇和法、搅合法、兑和法等饮品作业指导书的整理方法。

参考性学习任务			
序号	名称	学习任务描述	参考学时
1	奶茶果饮制作	<p>某高星级餐饮部接到任务，行政酒廊需要为客人制作奶茶果饮，要求出品口味适当、装饰美观、干净卫生。</p> <p>学生接到此任务后，认真聆听教师的描述，获悉制作奶茶果饮的具体内容（器具、原辅料、制作方法），并做详细的记录；能安排饮品制作顺序、能按流程使用茶基底、半成品小料和辅料等使用调和法制作奶茶果饮。装饰后由行政酒廊主管（教师）验收；验收合格后及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，出品并服务客人。</p> <p>制作过程应合理估算成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	24
2	东南亚特色饮品制作	<p>万豪酒店接到康辉旅行社即将来南宁参加东博会的代表团成员30人在本酒店入住的消息，需要预定万豪酒店作为代表团5月1日至5月3日住宿的地方，要求行政酒廊出品东南亚特色饮品10款。</p> <p>学生接到此任务后，认真聆听教师的描述，查阅东南亚风俗习惯和东南亚特色饮品制作方法，获悉制作东南亚特色饮品具体内容（器具、原辅料、制作方法），并做详细的记录；能安排饮品制作顺序、能按流程使用茶基底等原辅料，通过摇和法制作东南亚特色饮品。装饰后由行政酒廊主管（教师）验收；验收合格后及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，出品并服务客人。</p> <p>制作过程应合理估算成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	24

3	创意饮品 制作	<p>某高星级餐饮部接到任务，行政酒廊需要为客人制作创意饮品，要求出品口味适当、装饰美观、干净卫生。</p> <p>学生接到此任务后，认真聆听教师的描述，获悉制作创意饮品的具体内容（器具、原辅料、制作方法），并做详细的记录；能安排饮品制作顺序、能按流程使用茶基底等原辅料，通过兑和法制作创意饮品。装饰后由行政酒廊主管（教师）验收；验收合格后及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，出品并服务客人。</p> <p>制作过程应合理估算成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	28
---	------------	---	----

## 教学实施建议

### 1. 教学组织方式方法建议

采用行动导向的教学方法。为保全教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（4-6人/组）；在完成工作任务的过程中，教师必须加强示范与指导，建议主要采用情景模拟、角色扮演教学法，教学实施过程中要注重和强调学生服务礼仪、服务意识、服务操作规范的重要性与内化性，注重学生职业素养和规范操作的培养。增强专项技能训练，反复强化基本技能，如摇和法、兑和法、调和法等基本操作技能，人均实训实践操作用时不少于总学时的60%。

### 2. 教学资源配备建议

#### （1）教学场地

一体化教学场所、水吧实训基地强调职业氛围营造，具备良好的安全、照明和通风条件，可分为集中教学区、分组教学区、信息检索区、工具存放区和成果展示区，并配备相应的多媒体教学设备、迎宾台、吧台等教学设施。

#### （2）工具、材料

按组配备：杯具、原辅料、工作台等。

#### （3）教学资料

以工作页为主，配备学材、教学资源、工作记录表、行业规范标准等教学资料。

#### （4）师资水平

要求酒店管理专业中级工层级的授课教师需具备调饮师、调酒师、咖啡师、茶艺师职业资格（三级）以上水平。

### 3. 教学实施过程中建议

（1）要注重和强调学生服务礼仪、语言表达能力、服务意识、服务操作规范、管理素养的重要性与内化性。

（2）要让学生养成安全操作、环保节约意识。

## 教学考核要求

采用过程性考核和终结性考核相结合的方式。

### 1. 过程性考核

采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核；让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生的自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。

(1) 课堂考核：出勤情况、学习态度、着装和仪容仪表、课堂纪律，卫生情况、小组合作与展示等情况；

(2) 作业考核：工作页的完成、课后练习等情况；

(3) 阶段考核：纸笔测试、实操测试、段考、期考。

### 2. 终结性考核

学生根据任务情景中的要求，编制饮品制作方案，并按照企业操作规范，在规定时间内完成完成原辅料预处理、使用调和法、摇和法、搅和法、兑和法四个技法中的其中一种调制饮品的工作任务，成品能满足企业、行业的标准。

考核任务案例：“普吉岛夜市”饮品制作。

#### 【情境描述】

某五星级酒店行政酒廊，有客人点饮品“普吉岛夜市”。要求在规定的时间内（5 min）出饮品交给水吧领班，并由行政酒廊主管评价合格后出品服务。饮品出品要求选用 290 毫升的玻璃盖碗装盛，使用 5 厘米的实心冰块，口感酸甜适中，没有过甜过酸，有芒果和糯米的香气，无异味，装饰物要求有新鲜芒果进行装饰。

#### 【任务要求】

根据任务情境描述，在规定的时间内（5min）内，拿取预辅料，摇和法制作工艺流程，完普吉岛夜市的制作任务。

1. 根据任务单，整理饮品所需主料、辅料和载杯清单，明确摇和法工艺流程并以图示的形式进行描述。

2. 领取原料后进行预处理，要求净料率控制在 80% 以上，损耗率不得超出毛料质量的 20%，；冰块：长宽度在 5 cm。

3. 雪克壶中加入芒果澄清液 80g，加入糯香绿茶茶底 100g，加入蔗糖糖浆 10g，加入冰块，

盖上雪克壶后摇晃雪克壶，充分混匀，滤网过滤后倒入加满冰块杯子，芒果及花草装饰出品

4. 装杯后不得少于9分满，量不得溢出。
5. 饮品制作过程中严格遵守企业食品安全、卫生、环保等规定。

**【参考资料】**

完成上述任务时，可以使用所有的常见教学资料如工作页、教材、参考书籍、网络视频、个人笔记等