

课程教学进度计划表

一、基本信息

课程名称	休闲咖啡				
课程代码	2060114	课程序号	3973	课程学分/学时	2/32
授课教师	楚万文	教师工号	14736	专/兼职	兼职
上课班级	旅游 B23-1、 2	班级人数	22	上课教室	商学院 128
答疑安排					
课程号/课程网站					
选用教材	《经典咖啡制作》上海市职业技能鉴定中心、9787516738351、中国劳动社会保障出版社、2019年7月				
参考教材与资料	冷萃咖啡学，王维新，花山文艺出版社，2020年08月 我的咖啡生活提案，陈春龙、塞巴斯蒂安·拉西纳，北京日报出版社，2020年9月 咖啡入门100问，田光寿，辽宁科学技术出版社，2020年7月				

二、课程教学进度安排

课次	课时	教学内容	教学方式	作业
1	2	咖啡馆类型与功能	讲课、讨论	小组课后作业
2	2	咖啡馆起源与历史	讲课、实验	小组课后作业
3	2	咖啡馆经营管理概论	讲课、讨论	小组课后作业
4	2	咖啡馆市场营销管理	讲课、实验	小组课后作业
5	2	咖啡豆品种种植与加工	讲课、讨论	小组课后作业
6	2	咖啡豆烘焙	讲课、实验	小组课后作业
7	2	咖啡杯测	讲课、讨论	小组课后作业
8	2	单品种类咖啡制作与服务	讲课、实验	小组课后作业
9	2	意大利式咖啡制作与服务	讲课、讨论	小组课后作业

10	2	西餐馆礼仪与服务	讲课、实验	小组课后作业
11	2	咖啡馆物料管理	讲课、讨论	小组课后作业
12	2	咖啡馆统筹与建设采购储存	讲课、讨论	小组课后作业
13	2	咖啡与健康	讲课、实验	小组课后作业
14	2	咖啡馆人力资源管理	讲课、讨论	小组课后作业
15	2	咖啡设备维修保养管理	讲课、实验	
16	2	自创咖啡制作考核	考核	

三、考核方式

总评构成	占比	考核方式
X1	10%	出勤
X2	20%	测试和参与
X3	30%	作业和演示
X4	40%	自创咖啡制作考核

任课教师:

系主任审核:

华玉

日期: 2024.3