

《 休闲咖啡 》本科课程教学大纲

一、课程基本信息

课程名称	(中文) 休闲咖啡●				
	(英文) Casual coffee				
课程代码	2060614	课程学分		2 学分	
课程学时	32 学时	理论学时	0	实践学时	32
开课学院	商学院	适用专业与年级		旅游管理 2023 级	
课程类别与性质	专业选修课	考核方式		考查	
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			是否为马工程教材	否
先修课程	旅游学 2060482(3)				
课程简介	<p>本课程是专为院校旅游管理专业学生开设的，具有较强的应用性、操作性。通过课程学习，使学生了解咖啡发展历史，掌握咖啡基础知识和制作基础，具备进行咖啡实际制作能力和服务操作能力，同时具有良好的职业素质和道德。对于提高旅游管理专业学生的文化和职业素养，以及保持其良好的上升空间和持续发展都具有重要的作用和意义。课程教学按照实际工作过程进行设计，以行业标准为依托，将实践、实训与相结合，构建模块化课程体系，将实际工作过程引入教学并以实际岗位技能需求作为课程的考核依据。立足学生、培养职业技能的教育思想，探索课堂与校内实训一体化、教学过程与校外企业并轨的教学模式实现教学和工作的零对接，并培养学生良好的职业素养和使命感。</p>				
选课建议与学习要求	适合旅游管理专业二年级、有旅游学等专业基础课的学习基础。				
大纲编写人	叠蕾		制/修订时间	2024.3	
专业负责人	华玉		审定时间	2024.3	
学院负责人	尹卫华		批准时间	2024.3	

二、课程目标与毕业要求

(一) 课程目标

类型	序号	内容
知识目标	1	能够掌握咖啡发展历史、基本知识与制作基础
技能目标	2	能够掌握咖啡服务流程，独立完成咖啡制作
素养目标 (含课程思政目标)	3	能够了解咖啡服务的要求与职业道德规范

(二) 课程支撑的毕业要求

L01 品德修养：拥护中国共产党的领导，坚定理想信念，自觉涵养和积极弘扬社会主义核心价值观，增强政治认同、厚植家国情怀、遵守法律法规、传承雷锋精神，践行“感恩、回报、爱心、责任”八字校训，积极服务他人、服务社会、诚信尽责、爱岗敬业。 ⑤爱岗敬业，热爱所学专业，勤学多练，锤炼技能。熟悉本专业相关的法律法规，在实习实践中自觉遵守职业规范，具备职业道德操守。
L02 专业能力：具有人文科学素养，具备从事电子商务相关工作或专业的理论知识、实践能力。 ⑥具备旅游业务操作能力，具备旅游相关岗位的服务技能，能够对旅游企业的业务流程进行信息化操作。
L05 懂得审美、热爱劳动、为人热忱、身心健康，耐挫折，具有可持续发展的能力。 ③懂得审美，有发现美、感受美、鉴赏美、评价美、创造美的能力。

(三) 毕业要求与课程目标的关系

毕业要求	指标点	支撑度	课程目标	对指标点的贡献度
L01	⑤	M	能够了解咖啡服务的要求与职业道德规范	100%
L02	⑥	H	能够掌握咖啡服务流程，独立完成咖啡制作	100%
L05	③	H	能够掌握咖啡发展历史、基本知识与制作基础	100%

三、实验内容与要求

(一) 各实验项目的基本信息

序号	实验项目名称	实验类型	学时分配
----	--------	------	------

			理论	实践	小计
1	咖啡发展简史	④综合型		4	
2	咖啡服务流程与过程	④综合型		6	
3	咖啡豆的鉴别、处理与储存	④综合型		6	
4	经典咖啡制作	④综合型		12	
5	咖啡的饮用与健康	④综合型		4	

实验类型：①演示型 ②验证型 ③设计型 ④综合型

(二) 各实验项目教学目标、内容与要求

实验 1：咖啡发展简史
知道世界咖啡发展历史；理解我国咖啡发展历史；能够分析咖啡在世界和我国发展的意义和作用。
实验 2：咖啡服务流程与过程
知道咖啡服务的基本流程；理解咖啡服务过程中接待、点单、收银的操作流程与要求；运用所学知识独立完成咖啡服务过程；能够正确看待咖啡服务岗位。
实验 3：咖啡豆的鉴别、处理与储存
知道咖啡豆的品种、咖啡熟豆的储存；理解咖啡豆的推荐、处理方法；能够进行不同口味咖啡豆的推荐、处理。
实验 4：经典咖啡制作
知道咖啡制作使用的机器、工具、准备工作；理解经典咖啡的制作过程，明确咖啡制作过程中对于卫生、细节等的要求；运用所学知识与器具完成至少一款经典咖啡的制作。
实验 5：咖啡的饮用与健康
知道咖啡与健康的关系；理解咖啡的饮用过程；能够独立对咖啡做出品鉴。

(三) 各实验项目对课程目标的支撑关系

课程目标 实验项目名称	1	2	3
	咖啡发展简史		
咖啡服务流程与过程	√	√	
咖啡豆的鉴别、处理与储存		√	√

经典咖啡制作		√	√
咖啡的饮用与健康		√	√

四、课程思政教学设计

课程设计以咖啡制作为核心，以对应岗位要求和职业标准为参照确定学习目标，通过独立完成咖啡制作与品鉴等实验任务，注重培养学生职业能力开发和职业素养养成。通过咖啡历史、服务要求与过程等内容分析和实验操作，注重培养学生的职业道德与技能。

五、课程考核

总评构成	占比	考核方式	课程目标			合计
			1	2	3	
X1	10%	出勤	50	20	30	100
X2	20%	测试与参与	20	50	30	100
X3	30%	作业和演示	20	30	50	100
X4	40%	自创咖啡制作考核	10	60	30	100

六、其他需要说明的问题

无