

## 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	2060614	课程序号	3753	课程学分/学时	32/16
授课教师	杨晨曦	教师工号	24087	专/兼职	专职
上课班级	旅游管理 B24-1	班级人数	20	上课教室	商学院 128
答疑安排	时间: 周三 3-4 节 地点: 8406 电话: 13813698208				
课程号/课程网站	<a href="https://mooc1.chaoxing.com/course-ans/courseportal/249759036.html?edit=true">https://mooc1.chaoxing.com/course-ans/courseportal/249759036.html?edit=true</a>				
选用教材	自编教材				
参考教材与资料	《经典咖啡制作》人力资源社会保障部教材办公室等组织、ISBN: 9787516738351、中国劳动社会保障出版社、2019				

## 二、课程教学进度安排



课次	课时	教学内容	教学方式	作业
1	1	咖啡基础知识 咖啡豆由来、品种、种植与采摘、主要成分	讲课、互动	收集资料
2	1	咖啡基础知识 咖啡研磨、咖啡烘焙、保存、咖啡杯	讲课、互动	收集资料
3	1	咖啡成产过程	讲课、互动	收集资料
4	1	咖啡主要生产国 亚洲地区	讲课、互动	收集资料
5	1	咖啡主要生产国 非洲地区	讲课、互动	收集资料
6	1	咖啡主要生产国 欧美地区	讲课、互动	收集资料

7	1	咖啡品鉴 1. 感官辨识 2. 感官运用	讲课、互动	收集资料
8	1	咖啡辨别 1. 瑕疵豆辨别 2. 咖啡熟豆辨别 3. 咖啡熟豆储存	讲课、互动	收集资料
9	1	咖啡店经营管理与服务 1. 门店班次管理 2. 门店销售管理	讲课、互动	收集资料
10	1	咖啡冲煮方式 压力式、虹吸式、冲泡式、摩卡壶等	讲课、互动	收集资料、 观看操作 视频
11	1	咖啡制作 无咖啡机调制 玛奇朵制作、美式制作	讲课、互动	收集资料、 观看操作 视频
12	1	咖啡制 无咖啡机调制 拿铁制作、卡布奇诺制作、康宝蓝制作	讲课、互动	收集资料、 观看操作 视频
13	1	咖啡制作 咖啡机调制 玛奇朵制作、美式制作	讲课、互动	收集资料、 观看操作 视频
14	1	咖啡制作 咖啡机调制 拿铁制作、康宝蓝制作	讲课、互动	收集资料、 观看操作 视频
15	1	咖啡制作 咖啡机调制 奶沫制作、卡布奇诺制作	讲课、互动	收集资料、 观看操作 视频
16	1	咖啡制作 小组考核	讲课、互动	观看操作 视频

### 三、考核方式

总评构成	占比	考核方式
------	----	------

X1	10%	出勤
X2	20%	测试与活动参与
X3	30%	自创咖啡制作考核
X4	40%	作业和演示

任课教师:  (签名)      系主任审核:  (签名)      日期: 2025.02