

课程标准

一、基本信息

课程名称： 咖啡知识与技术培养

学 分： 2

课程代码： C110017357

学 时： 32

先修课程： 无

后续课程：

适用专业： 全校

编 制 人： 冯倩欣

审 核 人：

制订时间： 2016 年 12 月

一、课程概述

（一）教学性质

随着社会的发展与人们生活水平的提高,人们对各式咖啡产品的需求层次与服务层次的要求越来越高。从而,产生了巨大的市场。

本课程是面向全校的公选课,主要是针对学校里面有意愿进行咖啡厅创业的同学而开设的课程,本课程是一门综合性强、实践操作性强的学科,教学全过程采用任务驱动式教学方式的课程。

通过本课程的学习,可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识;能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别;能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务;掌握咖啡的基础调饮,同时具备较高的职业素质与服务意识。

（二）教学理念

1. 本课程的设计以就业为导向,以咖啡调饮为核心,实施体现了“教学做合一”的教学理念。课程的开发与实施以岗位要求和职业标准为参照确定学习目标,以操作过程为基础进行教学内容的选取、重构和序化。本课堂注重学生职业能力开发和职业素养养成。

2. 本课程的设计以培养学生具有良好的职业道德、职业操守为目标。在技能教学与理论教学的同时,注重培养学生的责任心。

（三）教学设计

根据咖啡师工作岗位的工作能力要求,按照从简到繁的认知规律,在教学中从小项目做起,不断让学生体验成功,增强自信。

本课程的设计以体现为实践为主、理论为辅，理论与实践一体化的综合性学习任务，其中糅合了初、中级咖啡师职业技能考证的相关内容，旨能让学生通过这四大项目内容的学习，学生可完成咖啡调饮的典型的工作任务，处理典型的问题情境，具体说来能掌握咖啡厅咖啡调制的基本技能、基本理论和基础知识，能胜任相关的岗位工作。

总课时 32 学时。

二、教学目标

（一）总体目标

通过学习，使学生了解咖啡豆的种类、研磨以及咖啡器具的使用和保养，初步掌握各种咖啡的调制方法，具有初步的咖啡调饮能力。在学习过程中，通过各种先进和实践的教学手段和方法，训练学生的动手能力和实际解决问题的能力，使学生在学了这门课程以后可以考取 SCAA(或 SCAE)等证书并直接到咖啡厅上岗。

本课程在教学中，

（二）具体目标

1. 知识与技能

类别	目标
认识咖啡与咖啡豆	(1) 了解咖啡豆的相关理论知识（种类、产地和选购） (2) 掌握评价咖啡豆质量的标准 (3) 能够了解咖啡豆的研磨度 (4) 不同国家的咖啡文化（法国、意大利、美国和日本）
咖啡器具的使用	(5) 认识各种咖啡器具（各类咖啡机、咖啡壶、滴滤机等） (6) 能熟练使用各种咖啡器具 (7) 能对咖啡器具进行安全清洗和保养 (8) 认识世界上知名品牌的咖啡器具
磨豆机的使用	(9) 能知道不同研磨度对于咖啡风味的影响 (10) 能知道咖啡磨豆机不同刀盘的运作原理 (11) 能够学会挑选适合自己咖啡店的磨豆机
单品咖啡制作法	(12) 能利用手冲壶进行咖啡制作 (13) 能利用虹吸壶进行咖啡制作 (14) 能利用法压壶进行咖啡制作 (15) 能利用法兰绒滤网进行咖啡制作 (16) 能利用皇家比利时壶进行咖啡制作
咖啡与鸡尾酒的融合	(17) 能掌握皇家咖啡的制作 (18) 能掌握爱尔兰咖啡的制作

	(19) 风味咖啡的制作（荷兰冰滴、越南咖啡、土耳其咖啡）
	(20) 能自己创新一款鸡尾酒+咖啡

2. 过程与方法

- (1) 能通过各种媒体资源查找所需信息，并进行基础的创作；
- (2) 能根据具体问题、具体情况采取灵活的解决办法；
- (3) 能创新表演方法、手段，与时俱进，具有创新思维；
- (4) 培养学生具备查阅信息、收集信息的能力；

3. 情感态度与价值观

- (1) 培养学生的人际交往能力；
- (2) 培养学生在小组工作中的合作能力；
- (3) 培养学生的交流与协商能力；
- (4) 培养学生的批评与自我批评能力、纪律性；
- (5) 培养学生勇于创新、敬业、乐业的工作作风。
- (6) 具有良好的心理素质，具备较强承受压力、情绪管理能力和环境适应能力，

三、课程考核

学生学习成绩的评定，以学生平时表现、任务完成情况以及最终考核来核定。

(1) 平时表现 10%（出勤、学习态度、作业、创新意识）。

(2) 项目考核（40%）

根据每个项目的质量验收细则，对学生的作品进行评定。

序号	项目名称	比重	优秀 (≥80)	良好 (≥60)	一般 (<60)
1	认识咖啡与咖啡豆	10%			
2	咖啡器具的使用	10%			
3	磨豆机的使用	10%			
4	单品咖啡制作法	10%			
5	咖啡与鸡尾酒的融合	10%			

(3) 综合考核（50%）

在规定时间内，学生独立完成一种指定咖啡的调制。要求穿着合理，礼仪到位，调制手法熟练、优雅，调制的咖啡外观具有观赏性，口味、香气符合要求。

序号	评分点	技术要求	分值	记分标准	扣分说明
1	整体印象	紧扣赛题要求，作品必须是指定的咖啡类型。干净度（缺点与污损的缺陷味道）要达标。	15 分	整体效果（8 分）； 作品符合指定要求（4 分）；干净度较好（3 分）。	整体效果有缺陷扣 4—8 分； 干净度较差扣 1—3 分，作品不符合指定咖啡类型扣 4 分。
2	风味色泽	均衡度是否达标； 啜吸风味是否符合指定咖啡要求；余味停留时间长短； 整体色泽是否饱满。	50 分	均衡度达标（15 分）； 啜吸风味符合要求（20 分）； 余味停留时间（10 分）； 色泽饱满程度（5 分）； 。	均衡度不达标扣 5-15；啜吸风味不符合要求扣 5-20 分；余味停留时间不长扣 3-10 分； 色泽饱满度不够扣 2-5 分。
3	操作过程	动作流畅，井然有序；咖啡器具使用规范、合理；时间分配合理。	25 分	动作流畅度（12 分）；器具使用规范性（8 分）；时间安排合理（5 分）。	动作不够流畅扣 3-12 分；器具使用不规范扣 2-8 分；时间安排不合理，超时扣 1—5 分。
4	穿着仪态	穿着合理；仪态大方；举止优雅。	10 分	穿着合理（4 分）； 仪态大方（3 分）； 举止优雅（3 分）。	穿着不合理，衣服搭配不合理扣 1-4 分；仪态不够大方扣 1-3 分；举止僵硬，不够优雅扣 1—3 分。
合计		100 分			

四、资源要求

- 1.参考书目：《咖啡使用技艺》、《独立咖啡馆创业 Menu》等。
- 2.本课程的理论授课教室应配有多媒体投影设备。
- 3.本课程实训场地主要为咖啡厅实训室，要求专业设备齐全、水电设施完备。
- 4.有合作企业提供学生实操环境。