



广东岭南职业技术学院
GUANGDONG LINGNAN
INSTITUTE OF TECHNOLOGY

广东岭南职业技术学院 精品开放课程结题验收总结报告

课程类别：精品开放课程 专业核心课程

课程名称：咖啡文化与咖啡调制

所属部门：管理工程学院

项目负责人：许宝利

项目参与人：黎海燕、张晓菊、刘斯林、李伟慰（校外）、梁文浩（校外）、蓝茂华（校外）

项目编号：2020JPKC010

立项时间：2020年5月6日

填表时间：2022年5月7日

教务处 制

2022年

目 录

1. 课程基础与建设目标	33
1.1 课程改革建设现状	33
2. 课程设计	33
2.1 课程定位	33
2.2 建设方式	33
3. 更新与共享	34
3.1 吸引力	34
3.2 内容更新	34
3.3 媒体应用	34
4. 教学团队	35
4.1 负责人	35
4.2 教学队伍	36
5. 教学资源	38
5.1 基本资源	38
5.1.1 课程规范	38
5.1.2 教学设计	39
5.1.3 教学视频	40
5.1.4 案例教学视频	40
5.1.5 意式咖啡制作项目课件	41
5.1.6 手冲咖啡制作项目课件	42
5.1.7 开发配套教材一部	42
5.2 拓展资源	43
5.2.1 课外学习视频资料	43
6. 课程特色	44
6.1 课程内容	44
6.1 内容	45
6.2 教学组织	46
6.3 教学模式	46
7. 目标实现	47
7.1 “考评”	47
7.2 “能学”	47
7.3 “辅教”	54

1. 课程基础与建设目标

1.1 课程改革建设现状

目前课程在网站、资源等方面建设情况：课程自 2019 年 12 月份立项以来，课程建设小组即开始进行课程改革建设，现已完成精品课程网站申报搭建工作，完成网站基本框架设计建设工作，完成框架内容教学文件资料及资源设计制作上传工作，完成教学视频拍摄 14 个，完成与课程相关的并公开发表的学术论文一篇，根据课程建设资料申请软件著作权一个。同时在课程建设过程，课题组与广州市旅游商贸职业学院、佛山蓝风筝咖啡厅、广州圣丰索菲特大酒店、广州调酒与品酒鉴赏协会等单位进行合作，对课程所需的内容和材料进行开发，合作开发或者接受视频教学资源 24 个。

1.2 课程建设目标

参照国内一流职业院校同类课程标准重新制定教学大纲；将国内外最新的咖啡理论和实践融入教学内容。将该课程建成为学校的特色技能课程、争取在校内同类课程中的课程体系、教学内容、教学方法、教学管理、培养学生综合能力及创新创业等方面具有示范作用。将课程建成在线课程作为下一阶段建设的主要目标，提高课程的电子化和自动化程度，以提升本课程的社会声誉，扩大课程的受益面。

2. 课程设计

2.1 课程定位

《咖啡文化与咖啡调制》是酒店管理专业的一门专业核心课，学生通过对酒店或者酒吧、咖啡厅经营中的咖啡及酒水知识、管理能力和技能操作内容的学习，能够说明各种咖啡的基本知识、可以使用各种咖啡器具制作咖啡，同时可以进行咖啡表演或者具备竞赛技能、同时具备较高的职业素质与服务意识，以适应未来酒店的酒水服务以及管理岗位。

2.2 建设方式

管理工程学院领导非常重视精品课程建设工作，为了加快精品课程的建设和发展，学院采取了多种政策和措施。启动了精品课程建设工作，学院将根据情况

适当给予经费支持。

(1) 学院院长亲自抓精品课程建设

能及时组织，协调精品课程的申报、日常运转等各项工作。

(2) 学院为精品课程建设创造良好的氛围

精品课程建设过程中，给予教师在课时、优秀教师评审等方面的鼓励。甚至思考在任课教师职称评定工作给予政策方面的倾斜，这些举措调动了参与课程建设教师的积极性，为学院全面开展精品课程建设打下了良好基础。

(3) 基础保障

学院所设立的精品课程从硬件设施和实验环境建设给予积极支持，特别是校内实训室和创客咖啡吧的开放，对本门课程的建设提供帮助。

(4) 实行精品课程负责人制

课程负责人统筹安排课程建设进程、内容等，统筹安排项目建设经费。课程负责人在精品课程建设期间要积极组织开展精品课程建设的各项工作，及时向学校上报课程建设进展情况，保证精品课程上网资源的正常运行并及时对其维护和更新。课程所在学院要加强对精品课程建设的领导与检查督促。学校根据精品课程建设进展情况给予资助并进行过程管理。

3. 更新与共享

3.1 吸引力

本课程网站设计简洁，易用；各类资源清晰、浏览顺畅。网络浏览量点击率高，资源量大，互动好。

3.2 内容更新

本课程网站参照相关职业资格标准，从职业岗位能力分析出发，基于工作过程系统化方式开发课程和改革教学内容；及时更新，将先进技术及时充实更新课程建设中，持续推进建设。

3.3 媒体应用

本课程网站通过得实平台进行建设，开发有网页版和 APP 手机端，并根据课程特点选择恰当表现形式和工具开发并汇集教学资源，便于用户浏览、下载和使用，课程网站无访问限制或“无法访问”等现象。

4. 教学团队

4.1 负责人

本课程负责人许宝利，副教授，在岭南从事教学工作 14 年。在本课程中承担主要教学任务，讲授该门课程近 10 年，教学效果好。其中在近 5 年中，其中有 3 年被学校评为“优秀教师”；近五年的教学综合评价均荣获“优秀”等级。在课程建设方面，作为专业核心课程《前厅服务与管理》《酒水知识与酒吧管理》课程建设及授课的负责人，编写了课程规范、建成了 1 门网络课程。

专业建设及教科研工作：1. 专业规范：本人作为教研室主任制定了 2018 级—2019 级的酒店管理专业规范，并通过教务处审核。作为学院副院长审核了管理工程学院 2019 级、2020 级的六个专业的专业规范，并通过教务处审核。2. 专业评价：本人作为教研室主任期间负责酒店管理专业评价工作。2017—2018 学年获得学校第 12 名，经管第 2 名，并在 2017—2018 学年获得经济管理学院专业评价二等奖的荣誉。本人作为副院长审核管理工程学院六个专业 2019 年—2021 年的专业评价资料。3. 教学成果奖：本人主持的《高职物流管理高水平专业群人才培养模式的研究与实践》获得全国物流职业教育教学指导委员会 2020 年教学成果奖二等奖；本人参与了 2019 学年经济管理学院教学成果奖项目《“1233”递进式财经商贸专业群人才培养模式的研究与实践》的建设，该项目最终荣获 2019 年校级教学成果奖一等奖的荣誉。本人参与了全国物流职业教育教学指导委员会《基于信息化平台的物流管理专业教学管理的改革与创新》的教学成果奖的研究与申报工作，并获得 2020 年物流职业教学成果三等奖。5. 在教科研方面，本人近年共发表学术论文 10 篇，其中北大核心期刊 1 篇。主持或参与省市级课题 9 项，横向课题 2 项；主持或参与校级课题共 7 项。作为主编出版酒店管理专业教材 1 本，出版创新创业类教材 2 本；作为副主编出版管理类教材 1 本，出版旅游酒店管理专业教材 2 本。

指导学生竞赛：广东省教育厅竞赛：本人指导西式宴会服务竞赛 1 项，荣获三等奖；广东省总工会竞赛：国际手冲咖啡调配师第一名 1 项、第三名 1 项；广东省总工会，广东省人力资源和社会保障厅竞赛：调酒师职业技能竞赛一等奖 4 项、二等奖 5 项、三等奖 5 项；咖啡师职业技能竞赛一等奖 4 项、二等奖 4 项、三等奖 1 项；创新创业类竞赛：2020 年（新加坡）全球品牌策划大赛二等奖 1

项；2020年全国高校商业精英挑战赛“颜值立方杯”创新创业竞赛全国总决赛二等奖1项。

校企合作、顶岗实习及就业工作：1. 本人荣获原经济管理学院2017-2018学年校企合作“突出贡献奖”。近年来先后联系了日航、威斯汀、喜来登等8家国内外知名五星级酒店并建立合作关系，签订校企合作协议，在近五年间共计有近230名学生在上述酒店完成顶岗实习工作。同时，上述酒店在专业教学、专业人才培养方案的制定、专业实训室建设等方面为学校提供技术支持，合作过程中搭建起校企合作“双主体”培养技术技能型人才的新机制；同时使酒店管理专业的校企合作真正走向五星级和国际化。2. 近二年来积极开展校企合作工作，先后与顺丰速递、鲸咖科技有限公司、广州茶库餐饮有限公司等37家知名企业洽谈合作，形成共建实训室、校企协同育人、学生实习就业和社会培训等合作项目。

社会服务及创收：1. 社会服务：近年来本人多次为行业、企业提供各种技术服务共计3项，主要社会服务项目包括：竞赛评委、酒店技能培训、酒水及咖啡技能培训。本人也多次被各类竞赛组委会聘为比赛评委。2. 创收项目：2017年至今，本人接受包括广交会威斯汀酒店、广州日航酒店等6家酒店的邀请，为上述酒店的实习生做岗位技能培训和实习期间心理辅导，五年共计培训约620人，并且该项目共计为学院创收金额近10万元。3. 社会兼职：于2017年10月至今任广东省调酒与品酒鉴赏协会技术顾问；于2020年3月至今任广州达客软件科技有限公司管理咨询顾问。

创新创业工作：1, 2018年在原经管学院领导的大力支持下本人与广州茶库餐饮有限公司洽谈合作，并达成共识，由企业投资在校内建设崇正茶语，该门店于2019年3月正式运营，项目的管理及运营团队由酒店管理专业学生负责，本人为指导教师。该项目运行至今，效果良好，既能提升学生的专业技能，又能帮助学生提升创新能力和创业能力；2, 2018年本人参与清远校区创客空间咖啡吧的建设项目及运营工作；上述两个项目建成后，课题组将《咖啡文化与咖啡调制》课程的建设及讲授融入到两个真实项目中，提升课程建设的质量同时提高课堂教学质量。

4.2 教学队伍

本课程教学团队结构合理，由广东岭南职业技术学院酒店管理与数字化运营

专业的4位骨干教师担任课程建设成员，其中拥有副教授1人，讲师3人，教师拥有调酒师一级技师一名、茶艺师一级技师一名、高级咖啡师一名，均为双师型教师，专业教师历年来参加省市级以上咖啡或者茶艺技能竞赛多项，均取得优异成绩。课程建设过程中，注重与同行院校以及行业企业合作，吸取同行专家及企业技术能手的先进课程建设经验及岗位操作经验，提高课程建设的质量，同时具有一定推广作用。课程邀请广州旅游商贸职业学院酒店管理系主任李伟慰老师、佛山蓝风筝咖啡厅总经理梁文浩先生、广州圣丰索菲特大酒店酒水部经理蓝茂华先生参与课程建设，并承担一定比例的教学资源建设，原计划要求专家承担一定比例的实操课程，但由于近两年的疫情影响，未能实现，计划在后期建设过程中逐步推荐。

5. 教学资源

5.1 基本资源

5.1.1 课程规范

第1节 未命名

1

2

3

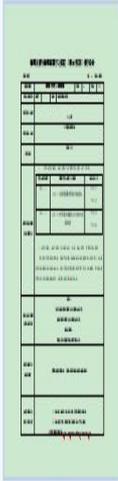
4

咖啡文化与咖啡调制课程规范

课程编码									
课程名称	咖啡文化与咖啡调制								
课程所属	(说明: 填写课程所属专业, 或者公共课, 或公选课)								
学分值	4								
程度	大专								
先修课程	旅游酒店概论、餐饮服务与管理、酒水知识与酒吧管理								
共修课程	无								
不可共修的课程	咖啡拉花								
<p>1. 课程概述(不超过100字, 包括课程定位、课程总体目标等)</p> <p>学生通过对酒店或者酒吧、咖啡厅经营中的咖啡及酒水知识、管理能力和技能操作内容的学习, 能够说明各种咖啡的基本知识、可以使用各种咖啡器具制作咖啡, 同时可以进行咖啡表演或者具备竞赛技能、同时具备较高的职业素质与服务意识, 以适应未来酒店的酒水服务以及管理岗位。通过本课程的学习, 要求学生具体能够:</p> <p>2. 通过本课程的学习, 使学生在如下POC领域能够实现的学习成果</p>									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">序号</th> <th style="width: 15%;">对应的POC条款</th> <th style="width: 60%;">对应POC条款的预期学习成果描述</th> <th style="width: 15%;">学分值</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>POC1.1</td> <td>用酒店管理专业领域的相关术语来描述咖啡的文化、服务、技术技能、服务质量控制的核心理论和实践, 并且提供至少一个与专业领域相关的案例。</td> <td>0.6</td> </tr> </tbody> </table>		序号	对应的POC条款	对应POC条款的预期学习成果描述	学分值	1	POC1.1	用酒店管理专业领域的相关术语来描述咖啡的文化、服务、技术技能、服务质量控制的核心理论和实践, 并且提供至少一个与专业领域相关的案例。	0.6
序号	对应的POC条款	对应POC条款的预期学习成果描述	学分值						
1	POC1.1	用酒店管理专业领域的相关术语来描述咖啡的文化、服务、技术技能、服务质量控制的核心理论和实践, 并且提供至少一个与专业领域相关的案例。	0.6						

5.1.2 教学设计

第1节:未命名



1



2

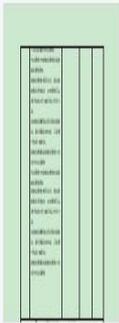


3



4





咖啡文化与咖啡调制学习情境（单元/模块）教学设计

设计首页 第一 单元/模块

所属课程	咖啡文化与咖啡调	学分	4	学时	12
单元或模块	编号	名称	咖啡基础知识		
上课周次/时间	2-3周				
上课班级/小组	20 酒店管理班				
上课地点	崇礼 201				
教学目标要求 与内容要点	1. 对应本学习情境（单元/模块）的预期学习成果（SOC）描述：				
	学习成果编号	预期学习成果 SOC 描述	对应的 POC		
	SOC1-1-1	SOC1-1 能够数量使用意式咖啡机	POC1.1 POC1.2		
	SOC1-1-2	SOC1-2 使用意式咖啡机初步制作浓缩咖啡	POC1.3 POC3.4		
2. 本学习情境（单元/模块）的相应知识、技能、融合应用、素养的要点描述： 学生通过对酒店或者酒吧、咖啡厅经营中的咖啡知识和技能操作内容的学习，能够					

说明各种咖啡机器的基本知识和 重点和难点咖啡机的使用方法和计算等项。同时学好

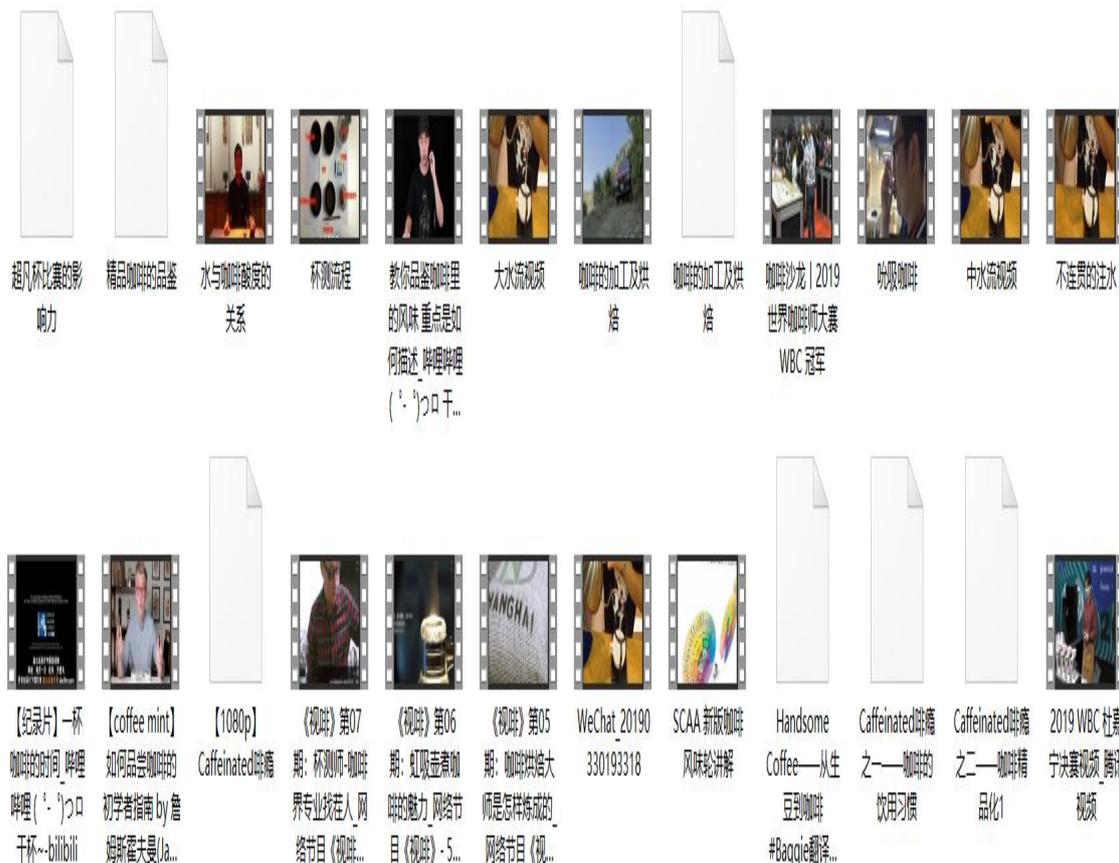
页面: 1/25 节: 1/1 设置值: 3厘米 行: 2 列: 1 字数: 8712 拼写检查 文档校对

100%

5.1.3 教学视频



5.1.4 案例教学视频



5.1.5 意式咖啡制作项目课件

大纲 幻灯片

1



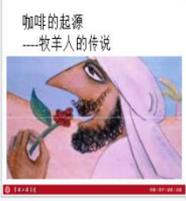
2

与咖啡近距离接触

广东岭南职业技术学院

3

咖啡的起源
——牧羊人的传说



4

咖啡一词的诞生

* 所有构造复杂单词都包含咖啡的词汇也
为埃塞俄比亚的咖啡 (Kaffa) 地区



广东岭南职业技术学院
GUANGDONG LINGNAN
INSTITUTE OF TECHNOLOGY



管理工程学院
COLLEGE OF MANAGEMENT ENGINEERING

咖啡文化与咖啡调制

咖啡基础知识

讲授：许宝利

明德
砺能
笃学
自强



项目一 认识咖啡



项目二 认识浓缩咖啡



项目三 咖啡与奶的融合



项目四 心形拉花融合法



项目五 浓缩咖啡的制作技术



项目六 蒸汽奶泡制作的制作原理

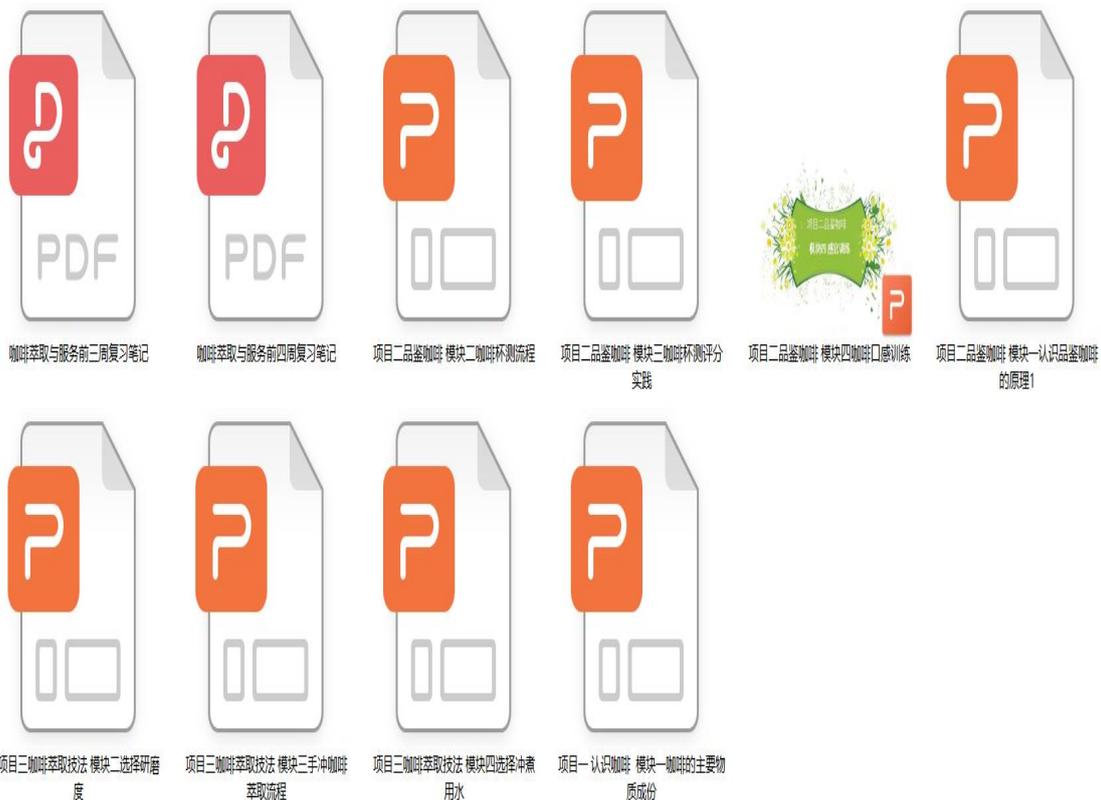


项目五 蒸汽奶泡制作的制作技术

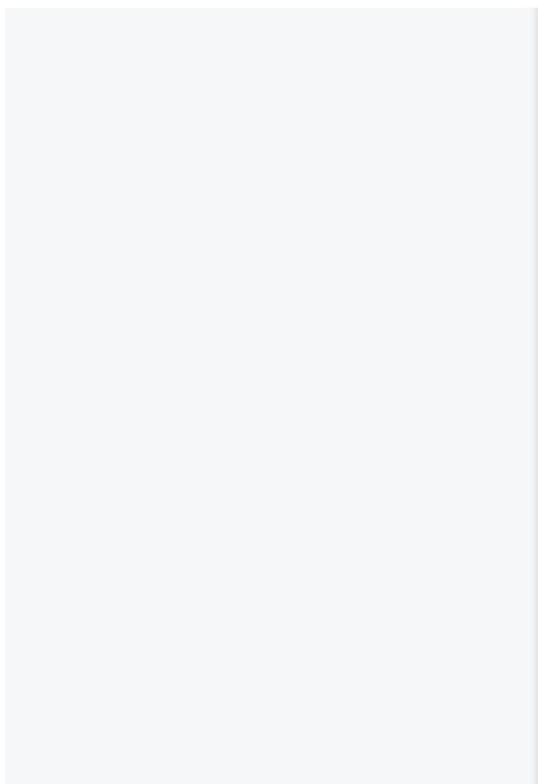


项目一 认识意式半自动咖啡机

5.1.6 手冲咖啡制作项目课件



5.1.7 开发配套教材一部



**《咖啡文化与咖啡调制》
精品开放课程配套开发校本教材**

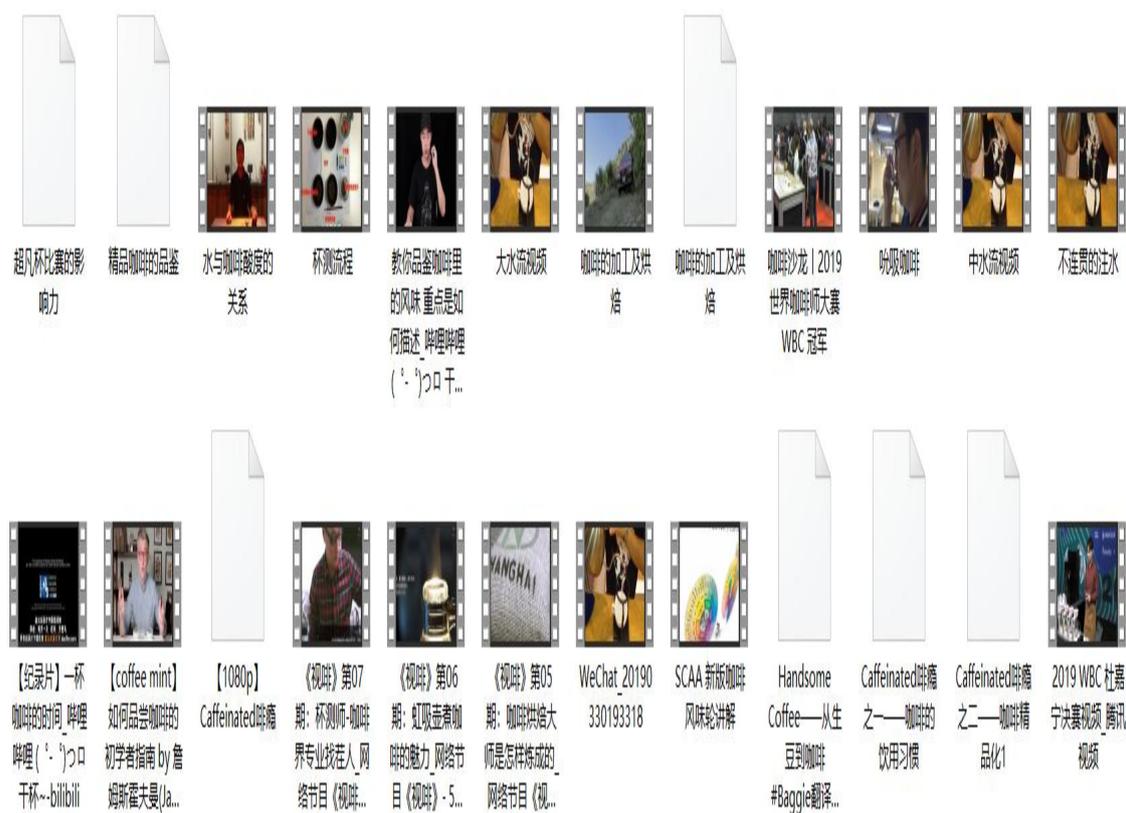
所属学院 管理工程学院

所属专业 酒店管理与数字化运营

负责人 许宝利

5.2 拓展资源

5.2.1 课外学习视频资料



5.2.2 参考书：

- ① 伊记主编《咖啡鉴赏》第五版，新世界出版社
- ② 冰儿主编《究极咖啡》，新世界出版社
- ③ 韩怀宗主编《世界咖啡学》，中信出版集团
- ④ 门脇洋之主编《意式咖啡》，中国纺织出版社
- ⑤ 杰柯·R·格齐诺主编《图说咖啡》，中国轻功出版社
- ⑥ 都基成主编《一学就会咖啡拉花》，江苏凤凰科学技术出版社

5.2.3 相关学习网站：

中国咖啡网：<http://www.coffee.cn/>

咖啡网：<https://www.gafei.com/>

咖啡厅：<http://demo.vhostgo.com>

微咖啡：<http://www.microcoffee.cc/>

5.3 资源创新

5.3.1 课程资源开发过程中，注重实操内容的录制，课题组教师把本课程中的重点和难点实操内容结合岗位操作录制成教学视频，供学生线上或者课下学习使用。视频内容注重学生技能培养，以操作课程为主，让学生通过学习掌握咖啡厅主要的咖啡制作技能，学生学完即能上岗；

5.3.2. 课程资源开发过程中注重校内、校企和同行联合的师资队伍，教学团队有兄弟院校的优秀教师，有来自广州高档次咖啡厅的经理人，有来自五星级国际品牌酒店的资深咖啡师。校内教师拥有多年的咖啡课程教学经验，同时具备咖啡技师等职业资格证书。教学团队实力雄厚；

5.3.3. 课程资源突出创新创业型人才培养，重视学生实践和创新意识的培养。

5.5.4 课程在开发过程中开发配套校本教材一本，高职酒店管理与数字化运营专业目前咖啡类教材相对较少，且已出版的教材中，倾向于理论的教材居多。咖啡课程重在使学生掌握咖啡技能，成为合格的咖啡师，因此，课程开发过程中直接开发以实操项目为主的配套教材一部。

教材依据项目和模块进行设计，全书分成四个项目，每个项目由若干个项目子任务组成，逐步引导学生由实习咖啡师进阶为合格的咖啡师。模块一主要让学生了解咖啡基本知识，熟悉咖啡的基本文化；模块二涉及咖啡原材料的鉴别、选购及储存，是咖啡师的基本素养；模块三着重训练咖啡师的操作技能，学生能够掌握完美意式浓缩咖啡的基本原理及制作技巧，掌握奶泡技术制作牛奶咖啡，掌握精品咖啡的制作流程，并能够养成良好的卫生习惯和进行咖啡机基本保养；模块四着重介绍经典花式咖啡的制作程序及花式咖啡的基本配方和标准。教材的项目和模块的设计与课程内容一致，在后期的授课过程中能够较好的使用。

6. 课程特色

6.1 课程内容

课程内容依据项目教学法的进行构建，课程分成五个项目，每个项目由若干个项目子任务组成，逐步引导学生由实习咖啡师进阶为合格的咖啡师。项目一主要让学生了解咖啡的文化，熟悉咖啡豆的基本知识；项目二涉及咖啡器具的认知和了解，是咖啡师的基本素养；项目三为课程重点训练项目，着重训练咖啡师的

操作技能，学生能够掌握意式浓缩咖啡的基本原理及制作技巧，掌握奶泡技术制作牛奶咖啡，掌握精品咖啡制作，并能够养成良好的卫生习惯；模块四着重介绍咖啡机基本保养和维护；项目五为课程的拓展部门，重点培养学生创业技能，介绍咖啡厅创业知识。

6.2 教学组织

本课程运用多媒体、信息化平台、实训实践等现代教育技术，充分展示现代教育手段的风采，教学资源 and 手段形式多种多样，效果生动活泼。课程在教学中重点以实践教学为主，突出学生动手能力的训练。

6.3 创新创业

本课程能够围绕学校关于“课堂教学+线上教学+实战教学”（项目化、团队化、模块化）面向未来的教学改革要求进行课程内容开发。课程结合5+3创新创业实践项目，专创融合，课程教学目标明确、高低搭配，充分体现培养创新创业技术技能人才要求；充分体现产教融合、项目化设计、成果导向，与本专业在创新创业方面的创业项目相结合。

6.1 内容

课程内容依据项目教学法的进行构建，课程分成五个项目，每个项目由若干个项目子任务组成，逐步引导学生由实习咖啡师进阶为合格的咖啡师。项目一主要让学生了解咖啡的文化，熟悉咖啡豆的基本知识；项目二涉及咖啡器具的认知和了解，是咖啡师的基本素养；项目三为课程重点训练项目，着重训练咖啡师的操作技能，学生能够掌握意式浓缩咖啡的基本原理及制作技巧，掌握奶泡技术制作牛奶咖啡，掌握精品咖啡制作，并能够养成良好的卫生习惯；模块四着重介绍咖啡机基本保养和维护；项目五为课程的拓展部门，重点培养学生创业技能，介绍咖啡厅创业知识。

项目	模块
第一部分 咖啡概述	1. 认识咖啡 2. 了解咖啡豆知识 3. 咖啡文化 4. 咖啡厅 5. 咖啡服务

第二部分 咖啡器具	<ol style="list-style-type: none"> 1. 认识各种咖啡设备 2. 了解各种咖啡设备的使用方法 3. 了解各种咖啡设备的维护
第三部分 咖啡调制	<ol style="list-style-type: none"> 1. ESPRESSO 调制 2. 卡布奇诺调制 3. 奶泡制作 4. 拿铁拉花 5. 手冲咖啡制作 6. 虹吸壶使用 7. 其他花式咖啡调制
第四部分 设备维护	<ol style="list-style-type: none"> 1. 单品和意式磨豆机清洁肯维护 2. 意式咖啡机的清洁、保养、维护 3. 了解各种设备的工作原理
第五部分 拓展能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 撰写咖啡竞赛策划书。可以参加校级以上的咖啡师职业技能竞赛 2. 尝试处理咖啡机故障 3. 咖啡厅

6.2 教学组织

本课程的师资队伍有学校+同行+企业组成，师资队伍结构合理。负责人许宝利副教授具有国际咖啡师调配师资格，同时具备调酒师高级技师资格，为课程的主讲教师；黎海燕老师具备调酒师中级技师资格，为创新咖啡制作提供技术支持；张晓菊老师具备茶艺师中级技师资格，同时具备茶艺师考评员资格，为创新咖啡制作提供技术支持，同时，协助整理课程建设资料；李伟慰老师具备国际咖啡技能竞赛评委资格，负责手冲咖啡部分教学资料的建设；梁文浩荣获广东省2018年咖啡师职业技能竞赛一等奖，协助负责手冲咖啡部分教学资料的建设；蓝茂华为国际五星级连锁酒店广州圣丰索菲特大酒店资深经理人，为本次课程建设专家顾问。

本课程实施过程中运用多媒体、信息化平台、实训实践等现代教育技术，充分展示现代教育手段的风采，教学资源 and 手段形式多种多样，效果生动活泼。课程在教学中重点以实践教学为主，突出学生动手能力的训练。

6.3 教学模式

本课程能够围绕学校关于“课堂教学+线上教学+实战教学”（项目化、团队化、模块化）面向未来的教学改革要求进行课程内容开发。课程结合5+3创新创业实践项目，专创融合，课程教学目标明确、高低搭配，充分体现培养创新创业

技术技能人才要求；充分体现产教融合、项目化设计、成果导向，与本专业在创新创业方面的创业项目相结合。

7. 目标实现

7.1 “考评”

评核内容	评核标准	评核方法	权重(%)
课堂出勤	旷课次数低于3次，迟到次数低于6次	点名	5%
课前、课中互动表现	互动积极	回答问题	2%
实操与活动参与	参与每次的实操活动	实操	3%
SOC1-1	熟练操作意式咖啡机	实操	5%
SOC1-2	正确对意式咖啡机进行清洁保养	实操	5%
SOC2-1	描述打发奶泡的原理	测试	3%
SOC2-2	应用奶泡机打发奶泡	实操	15%
SOC3-1	应用意式咖啡机制作出标准的浓缩咖啡	实操、考试	10%
SOC3-2	应用意式咖啡机制作出基本的牛奶咖啡	实操、考试	30%
SOC4-1	描述咖啡拉花的基本方法和流程	测试	2%
SOC4-2	应用意式咖啡机制作出基本的心形图案	实操、考试	20%
合 计			100%

7.2 “能学”

课程在实施过程中注重学生技能培养，以实操和岗位模拟实践为主，让学生在动手中学习，提高学生学习兴趣；同时让学生通过学习掌握咖啡厅主要的咖啡制作技能，学生学完即能上岗。下表以浓缩咖啡制作模块的教学设计作为案例，展示课程学习过程。

步骤	教学内容	方法手段	学生活动	时间分配
一	一. 浓缩咖啡和意式咖啡的概念 什么浓缩咖啡和意式咖啡	讲授	互动	15
	二. Coff é Espresso 的萃取法则 (1) 研磨一定要很精确 (2) 确定咖啡粉份量 (3) 适当的夯压			

	<p>(4) 根据咖啡的流速计算萃取时间</p> <p>三、Coff é Espresso 的制作准备工作</p> <p>1. 物品准备</p> <p>本次实操中，我们将会使用到意式浓缩咖啡制作的相关物品，有意式半自动咖啡机、咖啡渣槽、磨豆机、压粉器、计时器、量杯、意式浓缩咖啡杯等</p> <p>2. 设备准备</p> <p>调校机器（磨豆机、咖啡机的相关参数）</p> <p>观察咖啡豆（看、闻、摸）</p> <p>选择适当的研磨度</p> <p>四、Coff é Espresso 的制作流程</p> <p>关于学：意式浓缩咖啡的制作是非常细腻的一个过程，许多咖啡师会为制作一杯完美的 Espresso 的斤斤计较，甚至有人说咖啡师的一生就是为了追求最完美的 Espresso 而努力工作的。为此，你要成为一个合格的咖啡师，掌握意式浓缩咖啡的制作技术是最重要的一项技能。首先你应该掌握意式半自动咖啡机的使用，清楚咖啡机上的每一个按钮的功能。在操作过程中，学生的重点应该从认识工作流程上升到对技术要点的认识上，特别是要学会如何评价一杯意式浓缩咖啡的好坏，还要懂得咖啡在烘焙时的各种成份对咖啡饮品的影响。这样，你才能比较准确地去调整自己的操作问题。</p> <p>关于教：在实施任务时，教师可以根据教学的需要采用多角度的教学辅助工具，特别要注意对学生操作要点的回放和比较。教师在实操指导中可以通过观察咖啡汁流速、咖啡油脂以及品尝咖啡指出每一个学生存在的问题，也可以使用浓缩咖啡对照表辅助教学，教师还需要根据每一个步骤去寻找相关的教学资源。</p> <p>1. 基本操作步骤</p> <p>冲洗机头</p> <p>擦拭手柄</p> <p>磨粉及拨粉</p> <p>压粉</p> <p>上手柄</p> <p>立即冲煮</p>	<p>讲授</p> <p>讲解 实操</p> <p>讲解 实操</p>	<p>分组 实操</p> <p>分组 实操</p>	<p>40</p> <p>200</p>
--	---	---	-----------------------------------	----------------------

摆杯
 计算时间
 倒粉
 提供服务
 2. 详细操作要求与流程

流程	具体要求
1、准备工作	<p>启动咖啡机</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师指引学生正确开启咖啡机。打开开关后，需将咖啡机手柄轻轻地挂蒸头上进行预热。 ◆ 咖啡机开启需要一段的预热时间，约为10分钟左右，当咖啡机的仪表显示水压在1-1.5Bar 气压在9-10Bar时，可进行咖啡制作。 修 <p>改图片</p> 
	<p>清理磨豆机</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 清理磨豆机的工作是保证意式浓缩咖啡是由新鲜的咖啡豆制作而成的，使咖啡豆不会受到其他成分的污染。 
2、观察咖啡豆和周围环境	<p>观察咖啡豆</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 具体观察标准任务一中已经提及，要求咖啡师按照原材料辨认程序观察咖啡豆（看、闻、摸），确认咖啡豆的新鲜程度和是否变质，确定为客人提供的原材料的主要特点。  <p>测定环境参数</p> <p>咖啡制作过程中，咖啡厅所处的环境也会都对咖啡产生一定的影响，影响咖啡制作的环境因素有温度、湿度，但是作为初级的咖啡师，无法在短时间内掌握技巧，需要不断地进行测试和实验温度、湿度对咖啡制作的影响。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 温度变化：温度越高则磨豆的刻度就必须越细，反之则粗，一般而言较好的咖啡制作环境为18-23℃。 ◆ 湿度变化：湿度越大，则磨豆的刻度就必须越粗一些，但在何种湿度环境制作咖啡才好，没有一定的标准数据。（温度与湿度的比较，以温度为主）

<p>3、调校 机器(是 制作完 美咖啡 的保障)</p>	<p>◆ 为了一杯完美的 Espresso，需要将磨豆机调试到最适合当天咖啡豆使用的研磨度，调测研磨度的基础性工作是必须要的，一定要认真细致对待。一般来说，意式浓缩咖啡所使用的研磨度是极细的研磨度，没有一个统一的标准。</p> <p>◆ 在调试的过程中，咖啡师的经验是很重要的，对研磨度的调整的标准来源于咖啡师对咖啡豆和环境的相关认知程度。</p> 
<p>调校 咖啡 机</p>	<p>调校咖啡机的过程是对咖啡机气压和水温的测定过程。如果咖啡机蒸煮头的气压低，则可能会造成咖啡萃取时间过长，咖啡过度萃取；如果咖啡机蒸煮头的水温不足时，咖啡萃取不足。本部分的具体操作见本部分任务五的内容。</p>

四. 制作流程

<p>研磨 咖啡 豆</p>	<p>咖啡豆在开启包装后，就会与空气接触，并且开始散发香味，咖啡豆已经受到了影响，咖啡豆研磨后更加容易吸收空气中的水分和氧气，对咖啡的出品产生影响，所以咖啡师应该用多少咖啡粉磨多少咖啡粉，以免造成不必要的浪费。</p> 
<p>冲洗 机头</p>	<p>取下手柄时，咖啡师应该按下出水按钮冲洗冲煮头，这样有利于保持冲煮头的洁净，同时也能保证水温的稳定性。冲洗的时间一般是 3-5 秒的时间。</p> 
	<p>咖啡师围裙上应该有一块专门用来擦拭手柄的抹布，一般来说以深颜色的抹布最佳。将取下的手柄用布来擦拭干净，而且要注意咖啡手柄的温度，以免烫伤。擦拭时要注意里外都要擦拭干净，不能在手柄中遗留任何的物质，以免污染新鲜冲煮的咖啡。</p>

4. 制作 意式浓 缩咖啡	擦拭 手柄	咖啡师围裙上应该有一块专门用来擦拭手柄的抹布，一般来说以深颜色的抹布最佳。将取下的手柄用布来擦拭干净，而且要注意咖啡手柄的温度，以免烫伤。擦拭时要注意里外都要擦拭干净，不能在手柄中遗留任何的物质，以免污染新鲜冲煮的咖啡。			
	填粉	就是将研磨好的咖啡粉填满到咖啡手柄的滤碗中。分别要注意适当的咖啡粉份量和工作台面的整洁度。一份 Espresso 需要的咖啡粉量为 7 克，粉量的多少会影响浓缩咖啡的口感；保持工作台面的整洁。 			
	压粉	压粉即为将填满的咖啡粉夯实，保证在高水压的情况下水能够同时、均匀地分布其中，保证咖啡汁的流速达到完美的状态。将手柄靠在台面，并与桌面垂直，以 20 磅的力量将压粉器平稳垂直地向下压，然后旋转压粉器。 			
	清洁 手柄	在压粉的过程中，难免会有一些咖啡粉在手柄滤碗的周围遗留，所以在开始冲煮的时候一定要将滤碗周围的咖啡粉完全清理干净。一般可使用手指将多余的咖啡粉向咖啡渣槽里清扫。 			
	立即 冲煮	<ul style="list-style-type: none"> 咖啡粉夯实之后，要避免受到污染，咖啡手柄立即塞上咖啡机准备冲煮。在塞手柄时应该注意将手柄塞紧，以免热水喷洒烫伤自己。 手柄塞上咖啡机后，冲煮头内的水份会令咖啡湿润，如果不立即进行冲煮的话，就会使咖啡的味道发生变化。所以塞上手柄后，应该立即按下冲煮开关。 			
	计算 时间	与按煮煮开关同步的动作是要按下计时器的“开始”按钮，以便计算冲煮的时间，熟练的咖啡师通过观察咖啡的流速和颜色来判断时间。			
	摆杯	按下冲煮开关后，一般的咖啡机都会有 3-5 秒的时间是进行咖啡的预冲煮的，咖啡汁不会迅速地流出来，咖啡师应该在这个时候将咖啡杯摆放到手柄的下方。			
	结束 煮煮	在 20-30 秒（不同的拼配咖啡豆的冲煮时间不尽相同），萃取了 25-35ml 咖啡汁后，应该立即结束冲煮。			
倒粉 渣	将萃取好的咖啡摆上准备好的碟子上面，将手柄已经萃取了咖啡汁的咖啡粉渣用力拍打倒进咖啡粉渣槽，擦拭干净咖啡手柄，并将干净的咖啡手柄重新挂上冲煮头。				
模拟手操环节					
5. 提供 服务	各物 品	咖啡一定要保持合适温度（70℃左右）饮用。咖啡师应该第一时间备齐咖啡匙、糖包及小块精致的点心给客人，并用托盘为客人提供服务。如果客人喜欢快捷服务则一般会在吧台饮用完后立即付款。			
			讲解 案例 教学	演示 视频	40

	<p>五、浓缩咖啡的鉴赏</p> <p>如何寻找浓缩咖啡制作中的问题？</p> <p>1. 咖啡豆的原因</p> <p>咖啡豆不新鲜</p> <p> 确认咖啡豆是在 2 星期内进行烘焙的，并在冲煮前才进行研磨。</p> <p> 在磨豆机分量器中的咖啡粉保存时间超过 15 分钟的，请不要再用来冲煮咖啡。</p> <p> 咖啡豆排气不足</p> <p> 新鲜烘焙咖啡豆，请放置 24 个小时后再进行冲煮</p> <p> 咖啡都不新鲜：</p> <p> 克丽玛含水过多，并不是平顺的流下，而是溅到咖啡杯中</p> <p> 没有克丽玛</p> <p> 克丽玛过于稀少，或是有破洞</p> <p> 咖啡豆过于新鲜：</p> <p> 克立玛过于粗糙，有大量的气泡</p> <p> 咖啡的风味无法释放</p> <p>2. 设备原因</p> <p> 磨豆机不匹配；</p> <p> 磨豆机刀片问题；</p> <p> 意式咖啡机问题；</p> <p> 水的问题。</p> <p>3. 操作原因</p> <p> 操作流程问题；</p> <p> 操作失误；</p> <p>4. 技术原因</p> <p> 训练不到位</p> <p> 技能水平较低</p>			
步骤	教学内容	方法手段	学生活动	时间分配
	<p>一. 打发奶泡总结</p> <p>1. 成功发泡与失败发泡的声音对比</p> <p>失败操作打奶泡的声音会变得越大并发出不好听的声音</p> <p>成功操作打奶泡的声音会呈</p>	<p>讲授，对比，视频</p>	<p>学生课内比赛</p>	<p>40</p>

	<p>现出“连续、柔和的‘吱吱’声”。</p> <p>2. 需要制作细腻、香甜的奶泡是卡布奇诺咖啡的关键。牛奶在蒸汽作用下的旋转及发泡问题是热奶制作的重要问题。</p> <p>使用冷牛奶（5℃）和干净的不锈钢拉花缸。</p> <p>先打开蒸汽阀排出管内滞留的积水，再把蒸汽管管口刚好插入牛奶液面下，选择最佳的角度和深度。</p> <p>将蒸汽阀打开至适量的蒸汽流量处。</p> <p>注意牛奶的旋转，拉花缸缓慢向下移动发泡，发出“嗤嗤”声。</p> <p>牛奶温度与人体温度相近时，拉花缸向上提拉，不能出现“嗤嗤”声。</p> <p>温度达到65-70℃时，关闭阀门。</p> <p>擦拭蒸汽管，排空牛奶。</p>	教师演示	学生互动	40
教与学诊断与改进措施	<p>1. 学生预期学习成果（SOC）的达成评价</p> <p>经过实操训练，学生基本能够达到预期学习成果的要求，能够独立完成浓缩咖啡制作和意式咖啡制作，并且掌握程度较好。通过训练学生也基本掌握了意式咖啡机的使用方法。但因为教学设备较少的的原因，导致课程进度稍慢。</p> <p>2. 教与学的效果的评价</p> <p>因为受到授课设备的限制，咖啡机的数量不足，只有1台咖啡机，同时最多只有2人能够操作，平均每2人的操作时间大约在15-25分钟之间，所以，全班同学的实训进度推进较慢。导致实操项目一轮结束之后，最先开始的同时已经对实操内容生疏甚至是忘记了实操流程。需要在今后的课程中改进。</p>			

	<p>3. 改进措施</p> <p>(1) .通过调酒咖啡协会的学生社团活动，在课外活动中提升学生的操作技能；</p> <p>(2) 课上分组训练，教师有针对性的辅导。培养学生中的技术能手，协助教师完成课堂实操训练；</p> <p>(3) 课堂实训学生分组实训，团队学生相互观摩，相互比拼，提升学习热情；</p> <p>(4) 鼓励学生课下到实训室进行训练，巩固学习成果；</p> <p>(5) 申请购买意式咖啡机一台</p>
--	---

7.3 “辅教”

7.3.1 教师辅教

本课程的师资队伍有学校+同行+企业组成。聘请广州旅游商贸学院酒店管理系主任李伟慰老师负责手冲咖啡部分教学资料的建设；聘请佛山蓝风筝咖啡厅经理梁文浩协助手冲咖啡部分教学资料的建设；聘请广州圣丰索菲特大酒店酒水部经理蓝茂华作为本次课程建设专家顾问。

7.3.2 教材辅教

课程在开发过程中开发配套校本教材一本，高职酒店管理与数字化运营专业目前咖啡类教材相对较少，且已出版的教材中，倾向于理论的教材居多。咖啡课程重在使学生掌握咖啡技能，成为合格的咖啡师，因此，课程开发过程中直接开发以实操项目为主的配套教材一部。

教材依据项目和模块进行设计，全书分成四个项目，每个项目由若干个项目子任务组成，逐步引导学生由实习咖啡师进阶为合格的咖啡师。模块一主要让学生了解咖啡基本知识，熟悉咖啡的基本文化；模块二涉及咖啡原材料的鉴别、选购及储存，是咖啡师的基本素养；模块三着重训练咖啡师的操作技能，学生能够掌握完美意式浓缩咖啡的基本原理及制作技巧，掌握奶泡技术制作牛奶咖啡，掌握精品咖啡的制作流程，并能够养成良好的卫生习惯和进行咖啡机基本保养；模块四着重介绍经典花式咖啡的制作程序及花式咖啡的基本配方和标准。教材的项目和模块的设计与课程内容一致，在后期的授课过程中能够较好的使用。

7.3.2 教学资源辅教

课程建设过程中依托行业企业资源，开发大量的视频辅助教学资源。