

咖啡调制与服务专业

人才培养方案

(2022 级)

2022 年 8 月

前 言

为进一步规范人才培养全过程、提高人才培养质量，学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，根据教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）等文件精神，严格按照规划与设计、调研与分析、起草与审定、发布与更新等制（修）订程序开展专业（群）人才培养方案制订与实施工作。

本专业（群）人才培养方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据，是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件，也是考核本专业教学质量和公共基础课学生学业质量评价的重要依据。教务科依据本方案制定实施性专业教学计划，组织相关专业系、教研组、教师认真贯彻，严格执行。学校将依本方案对教务科开展实施性专业教学计划的制定工作进行指导及实施进行管理监督。

本专业（群）人才培养方案由教务科组织专业系、专业教研组起草编写，经专业建设委员会论证，教务科、教育教学督导室审核，学校党委办公会审批。

目 录

一、 专业名称及代码	1
二、 入学要求	1
三、 修业年限	1
四、 职业面向	1
五、 培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标.....	1
(二) 培养规格.....	2
六、 主要接续专业	4
七、 课程设置及要求	4
(一) 公共基础课程.....	4
(二) 专业课程.....	6
八、 教学进程总体安排	10
(一) 教育教学活动周数分配表.....	10
(二) 学时、学分比例表.....	10
(三) 课程设置与教学进程安排表.....	10
九、 实施保障	10
(一) 师资队伍.....	10
(二) 教学设施.....	11
(三) 教学资源.....	13
(四) 教学方法.....	13
(五) 学习评价.....	13
(六) 质量管理.....	13
十、 毕业要求	14
(一) 学分要求.....	14
(二) 体能测试要求.....	14
十一、 附录	15
(一) 咖啡调制与服务专业（升学方向）课程设置与教学安排表（2022 级）	15

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：咖啡调制与服务专业

(二) 专业代码：740207W

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制为 3 年，全日制中等职业学校学历教育。

四、职业面向

表 1 咖啡调制与服务专业职业面向

专业大类 (代码)	专业类 (代码)	专业名称 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书举例
旅游大类 (74)	旅游类 (7401)	咖啡调制 与服务 (待定)	餐饮业 (62)	(4-03-02-07) 咖啡师	咖啡师 门店运营 咖啡培训师	国际精品咖啡协会初级咖啡师、意式咖啡品鉴师、首旅集团 1+X 餐饮服务管理职业技能等级证书

注：专业大类（专业类）及代码依据教育部现行中等职业学校专业目录；对应的行业参照现行《国民经济行业分类》；主要职业类别参照现行《国家职业分类大典》；根据行业企业调研，明确主要岗位类别（或技术领域）；根据实际情况举例职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业标准和证书

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和咖啡文化、咖啡营养与健康、咖啡品质与评鉴、餐饮服务的基础知识、咖啡烘焙工艺及相关法律法规等知识，适应咖啡饮品、咖啡销售与服务、高星级酒店等行业企业发展，具有咖啡烘焙、咖啡制作、咖啡服务、咖啡营销、咖啡门店运营管理、咖啡文化传播等职业能力，以及终身学习和可持续发展能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事咖啡饮品服务与管理、咖啡营销与管理、咖啡文化交流、咖啡饮品开发等工作的技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应具备的素质、知识和能力：

1.综合素质

(1) 思想政治素质：树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

(2) 职业素质：具有良好的职业态度和职业道德修养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会、吃苦耐劳；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。具备交流表达、信息处理、革新创新、自主学习、团队合作、解决问题的能力；具备外语应用、时间管理、责任（安全）意识；具备思维与判断、数字应用、职业生涯规划与发展以及职场执行力。

(3) 人文素养与科学素养：具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、擅长合作的个人成长长材的素质基础。

(4) 身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国际规定的体育健康标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新素质：掌握创新思维基本方法，关心本专业领域的发展动态，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2.专业知识

(1) 了解与咖啡相关的法律法规、政策、行业标准等从业基本知识。

(2) 掌握食品营养及健康标准的基本知识，原料预制标准、食品化学、食品安全卫生知识的基本知识。

(3) 掌握咖啡及相关饮品原材料的分类、品质鉴定的基本知识。

(4) 掌握意式咖啡、精品咖啡、特调咖啡基本知识；咖啡及茶饮文化和基础特性的知识、基本的艺术知识和咖啡饮品外观造型的方法。

(5) 掌握门店电器的运行基本知识，具备常用水电工具的基本常识，具备相关咖啡馆吧台和门店的布局、生产管理基本知识和生产流程知识。

(6) 掌握西式餐饮服务的礼仪、流程和实施的知识。

(7) 掌握咖啡门店经营管理、产品营销及成本核算的知识、在线营销技巧

知识。

（8）熟悉各民族文化、宗教习俗、习惯和生活特点；掌握心理学常识，顾客投诉服务模型、关注共鸣服务模型（精准关注顾客需求）。

（9）掌握“先进先出”的库存整理原则、产品储存要求、二级材料（已开封产品）的保质期限与质量状态的知识。

（10）掌握消毒器械、药品的相关知识，掌握器具的清洁消毒标准。

（11）熟悉相关吧台及门店的设备、设施的基本知识和使用方法；掌握设备日常保养的基本流程与方法，易耗易损零件的更换，熟悉设备结构与原理。

（12）掌握市场调研基本方法；具备对市场变化的敏感度，掌握市场信息筛选与整理的方法、基本的档案管理知识。

3.能力

包括通用能力和专业技术技能等。

（1）通用能力

①语言表达能力：能用比较流利、标准的普通话进行交流沟通，能够使用英语进行咖啡及相关饮品、菜肴推荐、服务交流。

②具有熟练的交流沟通能力。

③具有探究学习、终身学习、分析问题及解决问题的能力。

④具有一定的创新意识，能够运用到相关饮品创作中。

⑤具有对专业的热爱精神，并能在工作中吃苦耐劳。

⑥具有在服务工作中的应对一般突发事件的能力以及应变能力。

⑦具备强大的抗压能力。

⑧具备一定应变能力。

（2）专业技术技能

①具有用中英文进行咖啡及相关饮品、菜肴推荐、服务交流，与顾客和同事建立高效沟通的能力。

②具有可持续发展和终身学习的能力。

③具有一定的创新意识，具备热爱专业，吃苦耐劳的劳动和工匠精神。

④具有在服务工作中的应对一般突发事件的能力、抗压能力以及应变能力。

⑤具有根据基本的判断标准进行咖啡原材料的气味、风味、口进行鉴定，制作高品质的各种咖啡饮品及相关简餐点心的能力。

⑥具有利用设施设备进行保证符合食品卫生安全要求原材料的归类和保存,并利用各种咖啡调制的工具、机器和设备正确选择符合客人的不同需求运用不同萃取技法、调制方法进行意式咖啡、精品咖啡、特调咖啡的制作,保障出品符合意式咖啡、精品咖啡、特调咖啡陈设要求的能力。

⑦具有判断意式咖啡、精品咖啡、特调咖啡出品的色泽、香气、滋味,掌握出品标准,正确使用咖啡出品工具,要求校正后出品数据符合标准的能力。

⑧具有掌握顾客服务礼仪标准引导客人,规范执行标准服务流程,根据客人的不同需求制作相关餐食和饮品,并能够向客人推销产品,提升门店经营收入的能力。

⑨具有运用现代信息技术,有效宣传和销售相关的企业和产品,并制作反映经营实际状况的数据报表,制作培训相关文档和归纳培训的相关标准的能力。

⑩具有在团队工作氛围中工作,并建立良好的同事关系,根据企业的实际运营情况,为相关的运营活动提供改善意见,进行咖啡质量的把控,具备创作开发其他饮品的技能的能力。

六、主要接续专业

高职: 酒店管理与数字化运营专业、餐饮智能管理专业

本科: 酒店管理专业、旅游管理专业

七、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业课程。

(一) 公共基础课程

表 2 公共基础课主要内容及课程目标

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	思想政治	本课程依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设,是以立德树人为根本任务,以培育思想政治学科核心素养为主导,与初中道德与法治、高校思想政治理论课等课程相互衔接,与学校其他教育教学活动相互配合,共同承担思想政治教育立德树人的任务。结合中职学校实际情况,引导学生坚定理想信念,厚植爱国主义情怀,提高职业道德素质、法治素养和心理健康水平,促进学生健康成长、全面发展,培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、立志为中国特色社会主义事业奋斗终身的有用人才。	144
2	历史	本课程依据《中等职业学校历史课程标准》开设,是在义务教育阶段历史课程的基础上,结合中职学校实际情况,坚持唯物史观为指导,引导学生对中国及世界历史进行更加深入的学习,促进学生进一步拓展历史视野、培养历史意识、发展历史思维、提高历史素养;使学	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		生能够从历史发展的角度理解并认同中华优秀传统文化，自觉培育和践行社会主义核心价值观，树立正确的历史观、世界观和人生观，为学生未来的学习、工作与生活奠定基础。	
3	语文	本课程依据《中等职业学校语文课程标准》开设。要求学生掌握语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。本课程设置语文综合实践活动，通过创设生活情境和职业情境，提高学生综合运用知识、技能、方法的能力。学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。加强阅读与鉴赏经典作品的欣赏能力与基础写作能力，为学生的继续发展服务。	216
4	数学	本课程依据《中等职业学校数学课程标准》开设，要求学生掌握必要的数学基础知识，培养观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。教学内容由基础模块与拓展模块两个部分构成：基础模块包括集合、不等式、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、立体几何（选学）、概率与统计初步（选学）；拓展模块包括：三角公式及应用、平面解析几何（椭圆、双曲线、抛物线）、概率与统计。	180
5	英语	本课程依据《中等职业学校英语课程标准》开设，以满足各专业学生就业与升学需求为目标，以融合文化素养、职业技能、语言知识为原则，巩固与延续初中基础英语知识，培养学生听、说、读、写技能，并初步形成日常生活和职业场景的英语应用能力。能听懂和说出简单指令；能读懂简单的应用文及进行简单写作；能理解语法项目的形式与意义，并应用于交际任务；能在交流中做到语音、语调基本达意。	180
6	信息技术	本课程依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，要求学生学习信息技术基础知识、Windows 桌面操作系统的功能及使用、办公软件的使用、计算机网络的基础知识及使用。通过学习，掌握信息技术操作的基本技能，具有常用的文字处理能力、常用的数据处理能力和一定的演示文稿处理能力，具有一定的信息获取、整理、加工能力和网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。	108
7	体育与健康	本课程依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，以树立“健康第一”为指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法。学生掌握两项以上体育技能，通过参与集体性体育活动，培养良好的人际关系和合作精神。学习与职业生涯相关的体育运动项目，认识体育对提高就业和创业能力的价值，提高综合职业素质，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。	144
8	艺术	本课程依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，以审美教育为核心，通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握各种艺术门类的基本知识、技能和原理，认识不同艺术类型的表现形式、审美特征，掌握欣赏艺术作品的方法、要领及规律，增强学生对艺术的理解与分析评判的能力，从而提高学生对艺术的鉴赏力，对美丑的分辨	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		力，净化心灵，陶冶情操，丰富他们的人文素养和精神世界，拓展学生的审美视野，发展创新思维与合作意识，形成他们正确的人生观、世界观和价值观，对提升学生今后的生活品质和文化品位有积极的促进作用。	

(二) 专业课程

专业课程包括专业必修课和限定选修课。

专业必修课包括专业（群）平台课、专业基础课、专业核心课和综合实践课。
专业选修课包括专业（群）拓展课和综合素质课。

1. 专业群平台课程

表 3 专业群平台课主要教学内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	职业英语	本课程主要介绍，讲解日常服务工作中常用专业词汇、术语、句型及习惯用语。通过课程的学习，使学生掌握日常服务工作中常用专业词汇、术语、句型及习惯用语，能用英语向客人介绍主要设施设备及服务项目，能听写、记录使用英语的客人的电话预定及留言，完成工作表中英语书写的有关信息的填写，能使用英语与外宾作基础沟通提供服务。	36
2	服务礼仪	本课程主要介绍，外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识。通过课程的学习，使学生掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识，培养职业意识，运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧，展现良好的饭店员工形象，规范饭店岗位工作中的服务语言和服务礼仪，具备良好的心理素质，在对客服务和工作沟通中能从容应对、提高效率。	72
3	现代服务业基础	本课程主要介绍，现代服务业管理的理论与方法，更融合 IT、金融、物流、会展、旅游、咨询等现代服务业相关行业的特点及实践。通过课程的学习，学生深入了解现代服务业，掌握现代服务业管理的基本理论，了解现代服务业管理理念与方法，熟知现代服务业的主要领域和行业特点。	36
4	地域文化基础	本课程主要介绍，地域文化行程的地理与环境因素，地域文化起源、发展和传播，地域文化分区及各文化区间展现出的聚落文化景观、宗教文化景观、风俗文化景观、方言文化景观和地名文化探员等。通过课程的学习，使学生能够了解地域文化的发展历史和文化景观的空间分，从而激发爱乡的热情，增强家乡认同感和自豪感，也促进学生深入理解地域文化，更好地继承和发扬优秀地域文化。	36
5	服务心理	本课程主要介绍，心理学基本知识，客人的对各类服务的心理需求及自我心理的调试。通过课程的学习，使学生掌握心理学的基本知识，训练提高本专业学生的心理学素养、自我认知能力、环境感知能力和适应能力，同时提高学生职业心理素质，运用学到的心理学理论知识进行自我分析及客户分析，从而为培养现代服务业基层管理人员和高级服务人员打下基础。	36

2.专业基础课程

表 4 专业基础课主要教学内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	食品安全	本科课程主要介绍，食品卫生与安全的基本概念、食品污染的主要形式和来源分析，有效保证食品储存的安全知识；能够对各种餐具、杯具和工具进行清洁消毒，及吧台操作卫生标准要求。通过本课程的学习，培养学生在工作中进行食品保持、粗加工及操作的卫生安全保持习惯。	36
2	咖啡基础	本课程主要介绍，咖啡产业链的全部知识、咖啡从种子到杯子的产业链过程的相关专业知识、不同餐饮文化背景下的咖啡特点。通过本课程的学习，培养学生对咖啡文化的认知，能够讲述不同咖啡的背景历史。	54
3	门店运营与管理	本课程主要介绍，营业前的准备工作包括物品准备、卫生准备和班前会议等工作；营业中注重进行成本控制、人员配合、对客沟通和楼面服务等工作；营业后应该注意如何进行卫生清洁、盘点及营业反思等工作。通过本课程针对咖啡门店运营的过程的任务进行教学，让学生明确在门店开始营业前、营业中以及营业后的主要工作任务。	54

3.专业核心课程

表 5 专业核心课主要教学内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	咖啡制作与品饮	本课程主要介绍，咖啡制作的科学原理，包括咖啡机使用和维护、浓缩咖啡制作、牛奶处理技术、制作传统意式牛奶咖啡、茶咖调饮服务及花式咖啡并进行服务。通过本课程的学习，培养学生的咖啡及饮品的技术能力，利用咖啡机进行咖啡的调制，为客人提供咖啡及饮品的服务和销售。	72
2	咖啡服务	本课程主要介绍，咖啡师的职业形象和使命；咖啡师的主要工作内容、技术和文化认知；咖啡师工作区域的卫生保洁标准；咖啡师的职业发展路径。通过本课程的学习，培养学生正确的职业发展规划，对咖啡师的工作岗位和工作内容有着清晰的认识，为以后的教学奠定扎实的认知主线。	72
3	手冲咖啡制作与品饮	本课程主要介绍，咖啡萃取的科学原理，包括手冲咖啡萃取技术、意式咖啡萃取技术、滴滤式咖啡萃取服务、压渗式咖啡萃取服务、冷萃法咖啡服务、虹吸式咖啡服务、压力式咖啡服务。通过本课程的学习，培养学生的咖啡萃取的技术能力，利用不同的器具和萃取方法为客人提供咖啡服务。	72
4	产品销售与推广	本课程主要介绍，咖啡产品销售的主要手段；咖啡产品对客服务销售的主要技巧；咖啡产品营销的主要案例分析；利用网络电商平台进行产品的销售；能够运用短视频平台（抖音、快手等）进行产品的策划和销售。通过本课程的学习，培养学生咖啡馆的产品销售技巧，为企业进行线上及线下的产品营销。	54

5	西点与简餐制作	本课程主要从面包西点的理论知识入手,从生产原料的认识和了解开始,各种模具的认识和使用、设备的认识和安全使用、烘焙知识的了解,生产间设施设备的配备,生产的卫生知识和产品,制作常见的面包、曲奇饼干、法式甜点。通过本课程的学习,培养学生的西式点心专业知识,并能够制作常见的西式点心与咖啡饮品进行搭配。	72
6	酒水与饮品创意调制	本课程主要介绍,原材料的健康指标,如何将符合食品安全的精品咖啡、精品茶与相关的食物原材料进行组合创作具有新意的饮品;咖啡拉花的主要评判标准;咖啡拉花艺术的核心技艺;咖啡拉花艺术的实操;咖啡拉花艺术图案的创作要点等内容。通过本课程的学习,培养学生运用健康原材料进行的饮品创作、咖啡拉花艺术创作的能力,提高咖啡饮品的可观性和艺术效果。	72
7	咖啡豆烘焙	本课程主要介绍,咖啡生豆分级知识,保证烘焙原材料的品质;进行咖啡烘焙,选择最佳的烘焙方案;不同烘焙度的咖啡豆保存方法及最佳风味期的鉴别方法。通过本课程的学习,培养学生咖啡烘焙的知识与技术,用专业的角度了解从“咖啡种子”到“一杯咖啡”的各个环节与过程。	72
8	西餐服务	本课程主要介绍,西餐厅服务的基本理论,掌握餐厅接待服务应具备的基本素质、基本原理、餐饮服务的程序和方法、各国的饮食习惯等专业知识,熟练掌握餐饮服务工作的各项操作技能。通过本课程的学习,培养学生的餐饮服务技能,掌握不同餐饮场景下服务的具体要求。	72

4.综合实践课

表 6 综合实践课主要教学内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	认知实习(服务周)	本课程为校内综合实训,即一年级两个学期的校内服务周与二年级参与校内真实接待服务。通过课程的学习,使生生初步掌握服务意识和礼仪,强化学生实践能力。	30
2	岗位实习	本课程为专业技能实训,即从二年级开始参加春秋交易会短期实习。实习单位主要是 XX 地区星级酒店的前台、客房、餐厅、酒吧、康乐部、人力资源部、销售部和公关部等部门以及专业咖啡厅、葡萄酒企业等。通过课程的学习,培养学生良好的职业道德,强化学生实践能力和职业技能,提高综合职业能力。	540
3	综合实训	本课程包括旅游概论、酒店管理基本知识、中餐、西餐服务实训;客房服务实训。主要培养学生具有扎实酒店服务与管理专业理论基础,掌握酒店服务实际操作能力,面向高星级饭店的服务及基层管理岗位,能够从事前厅、客房、餐饮、邮轮岸上服务等工作。	36

5.专业群拓展课程

表 7 专业群拓展课程主要教学内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
----	------	-----------	------

1	茶艺服务	本课程主要介绍中国茶叶的历史源流，主要名优茶的名称、产地与品质特征以及茶艺服务的流程，通过本课程的学习，使学生能描述六大茶类的保健功效；会根据茶叶的加工工艺进行茶叶分类；会根据各大茶类的品质特征，辨识茶叶品类与优劣；会根据宾客的选择，运用茶叶冲泡的五要素知识冲泡茶叶，引导宾客品饮；会按照茶事服务流程，提供大厅、独立茶室、会议、餐厅等茶事服务；会运用接待礼仪，迎接宾客和提供送客服务	72
2	摄影基础	本课程主要介绍，摄影拍摄技巧的掌握和运用，摄影构图与摄影用光的理解与运用，让学生根据会展活动拍摄要求掌握相关的拍摄技巧与方法，配合会展活动的开展，提供更多的服务。通过本课程的学习，使学生掌握摄影基础知识、摄影拍摄技巧的掌握和运用，摄影构图与摄影用光的理解与运用，让学生根据会展活动拍摄要求掌握相关的拍摄技巧与方法。	36
3	咖啡馆空间花艺	本课程主要介绍，插花艺术品创作的基本理论、基本知识和基本技能；插花艺术品的创作及应用；插花艺术品鉴赏。通过本课程的学习，激发学生对花艺作品深层次的了解与热爱，培养学生对生活的热爱，以及对美的追求，提高学生的研究兴趣，并在学习过程中培养合作精神，使学生养成良好的个性品质。掌握插花艺术品创作的基本理论、基本知识和基本技能，提高学生对插花艺术品的创作及应用能力，培养学生的专业素质，同时提高学生对插花艺术品的鉴赏能力，加强学生的艺术修养。	36
4	葡萄酒品鉴	本课程主要介绍，葡萄酒的历史文化、葡萄的种植和葡萄酒酿造工艺、品鉴葡萄酒的技巧。通过本课程的学习，使学生能鉴别葡萄酒的酸、甜、苦、咸、鲜五种基本味道，它们和酒精等是否均衡协调。学会鉴别酒体的方法、区分酒体的轻盈、中等、醇厚等技能。	36
5	自媒体运营	本课程主要介绍新媒体运营的基本知识、文案策划、自媒体运营、活动运营及推广等知识，重点讲解文案策划的操作思路和技巧，自媒体平台运营操作与技巧等内容。通过课程的学习，使学生掌握新媒体文案创作与传播的知识和运用技巧，新媒体平台运营的技巧，激发学生创新意识，提高学生的写作能力、营销能力、创新能力及对新媒体的敏感度，使之成为新媒体工具营销方面的技能人才。	36
6	应用文写作	本课程主要强调语文写作与实践应用结合，理论联系实际提高学生实践操作技能，突出各类文案的关键环节和知识点，通过本课程的学习，促使学生在模拟的环境中有效地掌握文体的写作规律、会展文案的概念、会展文案的分类，明白会展文案的作用并了解其特殊性，了解会展流程中各类文案的编写技巧，包括会展活动策划方案、申请、通知、邀请函、会议议程、会议纪要等。	36
7	中高职衔接基础模块	主要是针对学生为升学考试和对接高职院校的学习而设立的语文、数学、英语和体育等学科，提升学生的基础学科能力和身体素质。	144

说明：1. 专业核心课程为 6—8 门；2. 专业综合实践课包括：认知实习、跟岗实习、毕业（顶岗）实习等。

八、教学进程总体安排

(一) 教育教学活动周数分配表

表 8 教育教学活动周数分配表

教育教学活动时间安排表									
序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动时间	理论教学、实践教学、技能鉴定、资格认证	18	18	18	18	18	18	108
2	其他教育活动时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动		1	1	1	1	1	5
4		入学教育、军训	1						1
5		毕业教育、离校						1	1
合计			20	20	20	20	20	20	120

(二) 学时、学分比例表

表 9 各类课程学时、学分比例表

各类课程学时、学分统计表					
课程类别		学时		学分	
		学时数	比例	学分数	比例
必修课	公共基础课程	1080	32.67%	60	35.09%
	专业课程	1362	41.20%	63	36.84%
选修课	专业课程	864	26.13%	48	28.07%
合计		3306	100%	171	100%
实践性教学课时		1655	50.06%		

(三) 课程设置与教学进程安排表

见附录

九、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《XX 省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。

1.队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称符合国家有关规定,形成合理的梯队结构。专业现有专任教师共 12 人,其中专任高级教师 4 人,占 3.3%;双师型教师 12 人,占比 100%。

专业现有兼职教师共 25 人,整合了校内外优质人才资源,选聘企业高级技术人员担任产业导师,组建校企合作、专兼结合的教师团队,建立定期开展专业教研机制。

2.专业带头人

专业带头人具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力,能广泛联系行业企业,了解国内行业发展新趋势,准确把握行业企业用人需求,具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力,在专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

专任教师应具有中等职业学校教师资格;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心;具有相关专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力;具有较强信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历,本专业内专任专业教师“双师型”教师比例为 100%。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有中级及以上相关专业职称,能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

1.教室基本要求

具有信息化教学设备,满足信息化教学需要。

2.校内实训室基本要求

表 10 校内实训室基本要求

序号	名称	功能	设备配置要求		规格
			主要设备名称	数量	
1	咖啡厅	可以真实运营,开展社团活动和	咖啡吧台	2	开放式,6 米长,0.8 米宽,0.9 米高

		对外接待展示活动。	沙发、茶几	50	按照实际
			意式半自动咖啡机	2	双蒸煮头，配有软水及滤水器
			意式磨豆机	1	半自动磨豆机，平面刀片，快速磨豆
			单品磨豆机	1	小富士鬼齿
			冷藏设备	1	吧台嵌入式冷柜和冰冻柜
			咖啡冲煮器具	10	手冲壶、虹吸壶、爱乐压、法式压滤壶
			陶瓷咖啡杯具	100	90ml、180ml、240ml、360ml 的有杯耳带碟
			玻璃杯具	100	果汁杯、冰沙杯、奶昔杯、花茶杯
			冰沙及果汁机	1	电动高速搅拌
			煮茶机	1	
			调饮工具	2	包括摇壶、冰铲、吧匙、冰夹、冰桶、砧板、水果刀、储果盒、滤冰器及开罐器
2	调饮实训室	满足学生训练鸡尾酒和茶饮调制训练、训练葡萄酒服务技能，储藏上课实训使用的葡萄酒，给予学生真实的实训环境	吧台	2	开放式，8 米长，0.8 米宽，1.1 米高
			沙发、茶几	50	
			冷藏设备	1	吧台嵌入式冷柜和冰冻柜
			玻璃杯具	200	
			调酒用具	20	
			音响设备	1	
			恒温酒柜	20	
			吧台	1	
			桌椅	50	
			葡萄酒酒杯	200	
			开瓶设备	50	
			侍酒工具	20	
4	西式咖啡研发中心	专业咖啡品鉴及文化训练基地，为培训学生的专业鉴赏能力服务；提供日常技能训练场地；为企业经营服务，研发门店运营产品。	咖啡品鉴设备	10	
			食品检验设备	6	
			门店设计专用电脑	40	
			咖啡烘焙设备	2	
			酒水、咖啡文化长廊	1	
5	模拟西餐厅	训练学生实际运用餐厅服务能力，让学生具备餐厅运营能力。	桌椅	100	
			西餐烹饪设备	20	
			西点烘焙设备	10	
			吧台	1	

3.校外实践教学（实训、实习）基地基本要求

表 11 校外实践教学（实训、实习）基地

序号	基地类型	功能	规模
1	咖啡厅	提供给学生进行参观和体验相关的咖啡	地标门店
2	咖啡烘焙厂	满足学生进行咖啡烘焙工作流程的体验，进行营销体验	中小型
3	咖啡餐吧	提供给学生进行参观和体验相关的酒水服务流程	中小型

（三）教学资源

表 12 教学资源有关要求

资源类型	有关要求
教材选用	严格审查教材选用，禁止不合格的教材进入课堂。推荐使用国家规划教材，优先使用专业教师主编或者参编教材，根据专业建设开发编写校本特色教材和实践指导书。
图书文献配备	配置与课程配套的图书文献资料。图书馆馆藏专业类图书资料册数 200 本。
数字资源配备	要求配置与课程配套的相关数字化教学资源。 在学校网教平台建设专业网络课程； 在学校专业教学资源库建设电子课件、微课、视频等数字化资源。

（四）教学方法

本专业采用项目教学，案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学、仿真虚拟等教学模式，打造优质课堂。

（五）学习评价

本专业各门课程针对学生学习效果设计多样化评价体系，构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课堂教学评价体系，合理评价学生综合的知识、技能、素质能力。

结合区块链的理念，将校企导师评价同步到在线评价平台，学生的技能实操过程可以全过程记录，实现过程性评价与终结性评价之间的有机融合。通过与相关合作企业的课程融通，建立学生的成长档案，为学生未来就业打下坚实的基础。

（六）质量管理

以提高和保障教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，把学校各部门、各环节的教学质量管理活动严密组织起来，将教学和信息反馈的整个过程中影响教学质量的一切因素控制起来，形成一个有明确任务、职责、权限的相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

专业教学质量保障体系包括校系两级质保体系，紧密结合；各主要教学环节

均应有质量标准，包括教学准备、课堂教学、答疑、批改作业、考试、实验、实训、实习等。

条件保障是基础。包括专业教学经费、设施、质量监控机构和人员等。过程管理是重点。包括规章制度、校系两级管理等。自我评估是核心。建立周期性的校系、专业、课程、实习实训、毕业设计等在内的系统的评估制度，以及在校生与毕业生跟踪调查和社会评价等。反馈调节改进是落脚点。充分利用评价分析结果有效改进专业教学，形成持续改进的机制。

十、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，办法毕业证书。

（一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分为 172 个学分。

课程类型		学分	比例	学分小计	学分合计
必修课	公共基础课程	60	35.09%	123	171
	专业课程	63	36.84%		
选修课	专业课程	48	28.07%	48	

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《学分认定和转换工作管理办法》。

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》要求。测试成绩按毕业当年学分的 50%与其他学年总分平均得分的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分按结业获肄业处理。

十一、附录

(一) 咖啡调制与服务专业（升学方向）课程设置与教学安排表 (2022 级)

附录 一

课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式
						总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六	
									18周	18周	18周	18周	18周	18周	
必修课	公共基础课	1	思想政治	A	8	144	144	0	2	2	2	2			考试
		2	历史	A	4	72	72	0	2	2					考试
		3	语文	A	12	216	216	0	3	3	3	3			考试
		4	数学	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试
		5	英语	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试
		6	信息技术	C	6	108	28	80	2	2	1	1			考试
		7	体育与健康	C	8	144	24	120	2	2	2	2			考试
		8	艺术	C	2	36	18	18	1	1					考试
		小计			60	1080	862	218	18	18	12	12	0	0	
	群平台课	1	服务礼仪	C	3	54	16	38	2	1					考试
		2	地域文化基础	C	2	36	18	18			2				考试
		3	服务心理	C	2	36	18	18			2				考试
		4	现代服务业基础（餐饮）	C	2	36	18	18	2						考试
		5	职业英语	C	2	36	18	18						2	考试
	专业基础课	1	食品安全	C	2	36	5	31	2						考试
		2	咖啡基础	C	3	54	9	45	3						考试
		3	门店运营与管理	C	3	72	20	52						4	考试
	专业核心课	1	咖啡制作与品饮	C	5	72	10	62		4					考试
		2	咖啡服务	C	4	72	20	52		2	2				考试
		3	手冲咖啡制作与品饮	C	4	72	20	52			2	2			考试
		4	产品销售与推	C	3	54	18	36			3				考

				广											试	
			7	咖啡豆烘焙	C	3	54	4	50				3			考试
			8	西餐服务	C	4	72	20	52				4			考试
		综合实践课	1	认知实习(服务周)	B	1	30	0	30	1周						考查
			2	岗位实习	B	18	540	0	540				4周	18周	4周	考查
			3	综合实训	B	2	36	8	28				2			考查
		小计				63	1362	222	1140	9	7	11	11	0	6	
		选修课	限定选修课	1	茶艺服务	C	4	72	32	40				4		
	2			摄影基础	C	2	36	11	25				2			考试
	3			咖啡馆空间花艺	C	2	36	11	25				2			考试
	5			自媒体运营	C	2	36	9	27						2	考试
	7			中高职衔接基础模块	C	20	360	180	180						20	考试
	综合素质		1	中华优秀体育文化	C	4	72	72		2	2					考试
			2	心理健康/劳动教育	C	4	72	72		1	1	1	1			考查
	任选		3	综合素质通识课程（线上）	C	10	180	180		2	2	2	2		2	考试
	小计				48	864	567	297	5	5	7	7	0	24		
	线下教学学时合计					171	3306	1651	1655	32	30	30	30	30	30	
线上教学学时合计					10	180	180	0	2	2	2	2	0	2		
教学学时总计(线上线下)					181	3486	1831	1655	34	32	32	32	30	32		