SJQU-QR-JW-026（A0）

通识课课程教学大纲

**【咖啡制作】**

**【Coffee Making】**

一、基本信息

**课程代码：**【2128033】

**课程学分：**【2】

**面向专业：**【全校】

**课程性质：**【通识教育选修课】

**开课院系：珠宝学院**

**使用教材：**

教材

【上海市职业技能鉴定中心.经典咖啡制作——专项职业能力培训教材[M].中国劳动社会保障出版社.2019】

参考书目

【徐春红.咖啡制作[M]..浙江大学出版社.2024】

【陈荣，庄军平.咖啡学概论[M].人华南理工大学出版社.2020】

【王慎军.咖啡技艺与咖啡馆运营[M].中国旅游出版社.2023】

**课程网站网址：**

**先修课程：**【无】

二、课程简介

本课程聚焦于咖啡这一广泛受到喜爱的饮品，深入研究从咖啡豆到一杯香醇咖啡的全过程。主要研究对象包括咖啡豆本身，涉及咖啡豆的生物学分类（如阿拉比卡和罗巴斯塔等不同种类）、全球各地独特的产地环境（像埃塞俄比亚、哥伦比亚等著名产地）对咖啡豆品质和风味的影响，以及这些因素如何相互作用形成丰富多样的风味特征。同时，还包括咖啡制作过程中的各类要素，如不同类型的专业设备（半自动咖啡机、手冲壶、摩卡壶等）与咖啡制作工艺（浓缩咖啡萃取、奶泡打发、手冲技巧、咖啡拉花）之间的适配关系，以及如何通过品鉴方法准确识别咖啡的酸度、甜度、苦度、醇厚度等风味层次。

《咖啡制作》课程理实结合，学生不仅可以了解咖啡豆的基础知识，如种类、产地和风味，在实践部分，更能接触半自动咖啡机、手冲壶、摩卡壶等专业设备。学习手冲技巧、浓缩咖啡萃取、奶泡打发，还可以从简单图案入手尝试咖啡拉花。无论是新手还是有一定基础者，都能在这门课中感受咖啡制作的乐趣。

三、选课建议

本咖啡制作课程面向全校热爱咖啡文化的同学。若你对咖啡兴趣浓厚，渴望了解其文化、制作工艺和品鉴技巧，欢迎选课。选课同学需有较强动手能力，课程实践环节多，如操作咖啡机、手冲咖啡、打发奶泡和拉花等都需亲自动手。同时，同学们要准备好投入时间和精力在咖啡制作与品鉴上，这是个需反复练习的过程。课程涉及使用咖啡练习豆，相关费用需自行承担。本课程不限专业和年级，只要热爱咖啡且愿意努力即可。

四、课程目标/课程预期学习成果（预期学习成果要可测量/能够证明）

课程预期学习成果必须写到指标点，只写三级编码即可。“课程目标”这列要写清楚细化的预期学习成果，撰写时必须用适当的行为动词引导。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程预期**  **学习成果** | **课程目标**  **（细化的预期学习成果）** | **教与学方式** | **评价方式** |
| 1 | LO34 | 1.阐述咖啡从原料准备（选豆、定研磨度）到成品（不同咖啡饮品制作）的流程，掌握各环节关键参数设定依据（如不同咖啡豆烘焙度、饮品水温、粉水比）。 | 教：通过 PPT、视频讲解流程，结合案例分析不同场景下的参数选择；  学：课堂笔记与总结，课后资料查阅拓展 | 口头报告（阐述一种饮品制作流程和参数设定） |
| 2.熟练操作各类咖啡制作设备，准确完成浓缩萃取、手冲、奶泡打发、拉花等操作，保证咖啡质量。 | 教：示范教学（展示正确操作，强调要点），分步指导练习；  学：实践操作练习，小组互助学习（互相观摩评价） | 实践操作考核（操作规范性、熟练度、咖啡质量）、日常作业评估（平时练习表现） |
| 3 | LO5 | 1.在小组项目中积极参与讨论、分工、沟通，协调成员关系，参与团队活动，分享和学习经验，提升团队水平。 | 教：项目引导（讲解协作方法和项目管理知识），过程监控指导；  学：小组合作实践，项目结束后反思改进 | 小组评价与个人评价结合（互评与教师评价）、团队成果展示评价（展示项目过程和成果） |
| 2.多角度思考咖啡制作问题，结合知识、经验、市场和需求提出创新设想或改进方案（如拉花图案、新饮品）。 | 教：启发式教学（提问、案例讨论），创新思维训练（介绍方法工具）；  自主探索实践（关注行业动态获取灵感），创意实践实验 | 创新方案评估（报告内容评价）、创新实践展示评价（实践展示后评价） |

五、课程内容

此处分单元列出教学的知识点和能力要求。知识点用布鲁姆认知能力的6种层次： (“**知道”、“理解”、“运用”、“分析”、“综合”、“评价”)**来表达对学生学习要求上的差异。能力要求必须选用合适的行为动词来表达。用文字说明教学的难点所在。

**第一单元：咖啡基础知识**

知识点：

知道：咖啡的历史起源、传播路径和在全球的文化地位。

理解：咖啡豆的基本分类（阿拉比卡、罗巴斯塔等），以及不同分类在风味、品质上的差异。

运用：根据不同的咖啡需求，能初步判断适合的咖啡豆类型。

分析：对比不同产地咖啡豆的风味特点，分析产地环境（气候、土壤等）对风味的影响。

综合：综合考虑风味、成本等因素，为特定场景（如咖啡店菜单设计）选择合适的咖啡豆组合。

评价：评价不同咖啡豆在特定咖啡饮品中的表现，并能阐述原因。

能力要求：

学生能够准确复述咖啡历史相关信息。

清晰描述不同咖啡豆的风味差异和适用场景。

独立完成简单的咖啡豆选择分析报告。

教学难点：理解产地环境与咖啡豆风味之间的复杂关系，需要学生有一定的地理和生物学知识基础。

**第二单元：咖啡制作设备与工具**

知识点：

知道：半自动咖啡机、手冲壶、法压壶、磨豆机等设备的基本构造和工作原理。

理解：不同设备对咖啡制作的影响，以及各自适合的制作方法。

运用：根据咖啡饮品类型选择合适的制作设备。

分析：分析设备参数（如咖啡机压力、手冲壶水流速度等）对咖啡品质的影响。

综合：综合考虑设备特点和咖啡配方，设计最佳的制作流程。

评价：评价不同设备在制作同一款咖啡饮品时的优缺点。

能力要求：

熟练说出各类设备的构造和原理。

正确操作设备完成基本的咖啡制作。

对设备在咖啡制作中的作用进行详细分析。

教学难点：掌握设备参数与咖啡品质之间的量化关系，需要大量实践和数据对比。

**第三单元：咖啡制作工艺**

知识点：

知道：浓缩咖啡萃取、奶泡打发、手冲咖啡制作、咖啡拉花等工艺的基本步骤。

理解：每个工艺步骤中关键操作的目的（如萃取时的压力保持、奶泡打发的温度控制）。

运用：按照标准流程完成各项咖啡制作工艺。

分析：分析工艺过程中出现问题（如萃取不足、奶泡粗糙等）的原因。

综合：综合运用多种工艺制作复杂的咖啡饮品。

评价：评价自己和他人制作的咖啡在工艺执行上的水平，并提出改进建议。

能力要求：

完整演示各项咖啡制作工艺。

独立解决工艺操作中常见的问题。

与同学合作完成复杂咖啡饮品的制作和评价。

教学难点：咖啡拉花等复杂工艺需要高度的手眼协调能力和实践经验，学生可能需要较长时间练习。

**第四单元：咖啡品鉴**

知识点：

知道：咖啡品鉴的基本步骤（观色、闻香、品味等）和专业术语（酸度、甜度、苦度、醇厚度等）。

理解：不同风味在口腔中的感知方式和相互关系。

运用：运用品鉴步骤和术语对咖啡进行初步品鉴。

分析：分析咖啡风味的层次和平衡度。

综合：综合考虑风味特点对咖啡品质进行全面评价。

评价：对比不同咖啡的品鉴结果，评价咖啡的优劣和独特之处。

能力要求：

准确运用品鉴术语描述咖啡风味。

撰写详细的咖啡品鉴报告。

参与小组品鉴活动并积极分享观点。

教学难点：准确辨别和描述咖啡复杂的风味层次，需要培养学生敏锐的感官能力和丰富的品鉴经验。

**第五单元：咖啡制作与创新**

知识点：

知道：咖啡创新在行业发展中的重要性和常见形式（配方创新、工艺创新等）。

理解：创新的原理和影响因素（市场需求、消费者偏好等）。

运用：将创新理念应用到简单的咖啡制作改进中。

分析：分析现有创新案例的成功之处和潜在问题。

综合：综合多种创新元素设计全新的咖啡饮品或制作流程。

评价：评价创新方案的可行性、市场潜力和对传统咖啡制作的突破程度。

能力要求：

提出至少一个咖啡制作创新点。

设计并展示创新的咖啡制作方案。

对其他同学的创新方案进行合理评价。

教学难点：突破传统思维，提出具有市场价值和可操作性的创新方案，需要学生对市场和消费者有深入了解。

**第六单元：咖啡制作中的问题解决与安全卫生**

知识点：

知道：咖啡制作过程中常见的突发问题（设备故障、原料问题等）和安全卫生隐患（烫伤、电器安全等）。

理解：问题产生的原因和可能导致的后果。

运用：运用所学知识和技能迅速解决常见问题，预防安全卫生事故。

分析：分析复杂问题的综合成因和解决方案的有效性。

综合：综合考虑各种因素制定全面的问题预防和应对策略。

评价：评价不同问题解决策略的优劣和适用性。

能力要求：

快速识别并解决咖啡制作中的突发问题。

严格遵守安全卫生规范进行操作。

制定小组的问题预防和应对计划。

教学难点：在复杂的实际场景中迅速准确地判断问题原因并选择合适的解决方法，需要学生有丰富的实践经验和冷静的头脑。

六、课内实验名称及基本要求（选填，适用于课内实验）

列出课程实验的名称、学时数、实验类型（演示型、验证型、设计型、综合型）及每个实验的内容简述。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实验名称 | 主要内容 | 实验  时数 | 实验类型 | 备注 |
| 1 | 手冲咖啡制作 | 学习手冲咖啡的研磨、水温控制、注水手法等操作技巧 | 4 | 综合型 | 无 |
| 2 | 摩卡壶咖啡制作 | 了解摩卡壶的结构，掌握摩卡壶制作咖啡的流程与要点 | 4 | 综合型 | 无 |
| 3 | 意式浓缩咖啡制作与奶泡打发 | 进行意式浓缩咖啡的萃取操作，学习奶泡打发技巧 | 4 | 综合型 | 无 |
| 4 | 雕花与拉花 | 练习咖啡雕花与拉花的手法，制作有图案的咖啡 | 4 | 综合型 | 无 |
| 5 | 创意咖啡制作 | 综合运用所学知识，设计并制作创意咖啡饮品 | 4 | 综合型 | 无 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 总评构成（1+X） | 评价方式 | 占比 |
| 1 | 期末实践考核（制作指定咖啡饮品并进行展示和讲解） | 30% |
| X1 | 课堂咖啡制作实践操作的表现（包括操作的规范性、熟练度等） | 25% |
| X2 | 小组咖啡制作项目报告（包括团队协作、项目成果等） | 25% |
| X3 | 课外咖啡制作拓展实践记录（包括尝试新配方、新技巧等的记录和反思） | 20% |

七、评价方式与成绩

“1”一般为总结性评价, “X”为过程性评价，“X”的次数一般不少于3次，无论是“1”、还是“X”，都可以是纸笔测试，也可以是表现性评价。与能力本位相适应的课程评价方式，较少采用纸笔测试，较多采用表现性评价。

常用的评价方式有：课堂展示、口头报告、论文、日志、反思、调查报告、个人项目报告、小组项目报告、实验报告、读书报告、作品（选集）、口试、课堂小测验、期终闭卷考、期终开卷考、工作现场评估、自我评估、同辈评估等等。**一般课外扩展阅读的检查评价应该成为“X”中的一部分。**

同一门课程由多个教师共同授课的，由课程组共同讨论决定X的内容、次数及比例。

撰写人：沈之楷 系主任审核签名：

审核时间：