

上海建桥学院课程教学进度计划表

一、基本信息

课程代码	2060614	课程名称	休闲咖啡
课程学分	2	总学时	32
授课教师	林博聪	教师邮箱	21650@gench.edu.cn
上课班级	B21-1,2	上课教室	商学院 8128
答疑时间	周二 12:00-14:00		
主要教材	经典咖啡制作 上海市职业技能鉴定中心 中国劳动社会保障出版社 19年7月		
参考资料	冷萃咖啡学·王维新·花山文艺出版社·20年08月 咖啡入门100问·田光寿·辽宁科学技术出版社·20年7月		

二、课程教学进度

周次	教学内容	教学方式	作业
1	咖啡馆类型与功能	讲课、讨论	小组课后作业
2	咖啡馆起源与历史	讲课、实验	小组课后作业
3	咖啡馆经营管理概论	讲课、讨论	小组课后作业
4	咖啡馆市场营销管理	讲课、实验	小组课后作业
5	咖啡豆品种种植与加工	讲课、讨论	小组课后作业
6	咖啡豆烘焙	讲课、实验	小组课后作业
7	咖啡杯测	讲课、讨论	小组课后作业
8	单品种类咖啡製作与服务	讲课、实验	小组课后作业
9	意大利式咖啡製作与服务	讲课、讨论	小组课后作业
10	西餐馆礼仪与服务	讲课、实验	小组课后作业
11	咖咖啡馆物料管理	讲课、讨论	小组课后作业

注：课程教学进度计划表电子版公布在本学院课程网站上，并发送到教务处存档。

12	咖啡馆统筹与建设采购储存	讲课、讨论	小组课后作业
13	咖啡与健康	讲课、实验	小组课后作业
14	咖啡馆人力资源管理	讲课、讨论	小组课后作业
15	咖啡设备维修保养管理	讲课、实验	
16	自创咖啡製作考核	讲课、讨论	

三、评价方式以及在总评成绩中的比例

总评构成 (1+X)	评价方式	占比	评测的毕业要求/ 指标点编号
X1	出勤	10%	L0212
X2	测试和参与	20%	L0212/L0342/L07 13
X3	作业和演示	30%	L0212/L0342/L07 13
X4	自创咖啡製作考核	40%	L0212/L0342/L07 13

任课教师:

日期: 2023. 02. 01

系主任审核:

日期: 2023. 02. 01