

## 中职咖啡课程设计研究\*

唐为成<sup>1</sup> 孙希鸣<sup>2</sup>

(1. 大连商业学校 辽宁大连 116000;

2. 大连旅游学校(大连女子学校) 辽宁大连 116000)

**摘要:** 中国的咖啡师培训和职业能力鉴定依然主要依托于社会培训。目前开设咖啡课程的中职学校数量较少,且课程大多依据个人经验或借鉴社会培训来选取课程内容,并按照学科逻辑来组织,难以满足咖啡行业人才需求以及学生的职业发展需要。在此前提下,若想提高中职咖啡师专业人才培养质量,就需要对中职咖啡课程进行课程开发与改革。本研究目的就是尝试进行既满足行业需求,又满足学生发展需要的中职咖啡课程设计。

**关键词:** 咖啡教学 课程设计 中职教育

**中图分类号:** G712 **文献标识码:** A

**DOI:** 10.12218/j.issn.2095-4743.2022.35.176

2017年,教育部发布的《中等职业学校高星级饭店运营与管理专业教学标准》,已经将咖啡师、茶艺师、插花员等新兴职业明确纳入到专业的对应职业(岗位)当中。目前在中职课堂缺乏专门的咖啡师培养体系<sup>[1]</sup>。笔者团队通过问卷调查得知,约有42.31%的咖啡师在从业前从未接受过咖啡专业相关培训,约有53.85%的咖啡师从业前接受过社会机构的咖啡培训,而从业前曾在学校学习过咖啡相关知识技能的咖啡师占比较小,约占调研总人数的3.84%(中专、技校等中等职业教育类学校:1.92%;高等教育类学校:1.92%)。中国的咖啡师培训和职业能力鉴定依然主要依托于社会培训。目前开设咖啡课程的中职学校数量较少,且课程大多依据个人经验或借鉴社会培训来选取课程内容,并按照学科逻辑来组织,难以满足咖啡行业人才需求以及学生的职业发展需要。



图1 咖啡师从业前专业知识学习情况(数据来源:调查问卷)

在此前提下,若想提高中职咖啡师专业人才培养质量,就需要对中职咖啡课程进行既满足行业需求,又满足学生发展需要的课程设计。

## 一、典型工作任务与职业能力分析

笔者通过实践专家研讨会(EXWOWO)方法确定咖啡师典型工作任务,在文献研究和调查问卷的基础上,进行咖啡师从业能力分析,在此基础上加以教学化修正,得到咖啡师典型工作任务与职业能力表,详见表1。

## 二、中职咖啡课程设计

依照前文中咖啡师典型工作任务和职业能力,笔者进行如下课程设计。

### 1. 课程性质与任务

#### (1) 课程性质

咖啡课程涵盖了咖啡师岗位的日常典型工作任务。咖啡制作、烘焙与服务有利于丰富国民生活,对推动市场经济良性运行、提升社会幸福指数具有积极意义。

本课程为高星级饭店运营与管理专业、茶艺与茶营销专业(调饮服务与管理方向)的专业核心课。课程设置以咖啡师岗位为基础,立足岗位要求,结合咖啡师、调饮师的认证标准。课程强调学生的基本素质和能力的培养,让学生掌握咖啡文化,认识咖啡用具设备,培训学生善于分析、勤于学习的精神,能够根据顾客需要提供咖啡出品和服务,具有咖啡从业人员所应具备的基本理论与实践素质,贴近学生将来职业场景的需要<sup>[2]</sup>。

#### (2) 课程任务

咖啡课程的任务是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,满足国家经济发展战略对人才培养的要求,围绕中等职业学校咖啡课程核心素养,吸纳相关领域的前沿成

\*基金项目:大连市教育科学“十三五”规划2020年度课题“以职业能力为导向的中职咖啡课程设计研究”(课题批准号:ND2020279)

表1

	典型工作任务	职业能力		
		知识能力	技术能力	情感能力
1	意式咖啡制作与服务	服务礼仪知识；磨豆机的结构和功能；半自动咖啡机的操作方法；意式咖啡萃取知识；咖啡机和磨豆机的维护知识。	会使用磨豆机研磨咖啡豆；能使用半自动咖啡机萃取咖啡；能根据要求调整萃取参数；能对咖啡机和磨豆机进行日常清洁维护；能根据客人需求推荐合适的咖啡饮品，为客人提供席间服务。	主动、热情、耐心、周到的服务意识；良好的礼仪素养、优雅的形象气质；具有较强的领悟能力和学习能力；有一定语言表达能力；诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。
2	花式咖啡制作与服务	服务礼仪知识；奶泡打发知识；咖啡拉花的原理和知识；拿铁、卡布奇诺等花式咖啡的制作方式。	会使用蒸汽棒打发奶泡；能制作拿铁、卡布奇诺等花式咖啡；能进行心形、树叶等简单拉花图形制作；能根据客人需求推荐合适咖啡饮品，为客人提供席间服务	主动、热情、耐心、周到的服务意识；良好的礼仪素养、优雅的形象气质；有较强的应变能力；具有较强的领悟能力和学习能力；有一定语言表达能力；诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神
3	单品咖啡制作与服务	服务礼仪知识；冲煮咖啡的原理和影响因素（水粉比、水温、研磨度等）；各种非压力式咖啡器具的使用方法。	能使用各种非压力咖啡器具冲煮咖啡；会根据不同的器具和客人要求制定冲煮计划，并制作咖啡；能根据客人需求推荐合适的咖啡饮品，为客人提供席间服务。	主动、热情、耐心、周到的服务意识；良好的礼仪素养、优雅的形象气质；有较强的应变能力；善于发现问题和解决问题；具有较强的领悟能力和学习能力；有一定语言表达能力；诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。
4	咖啡店产品营销	咖啡营销环境、市场调查和目标市场等相关知识；市场营销的4P营销组合。	会运用SWOT分析法分析咖啡店营销环境；能确定目标市场并进行调研；能结合4P营销组合销售自己的产品与服务。	思路清晰，有较强的的逻辑能力；有一定语言表达能力；有较强的应变能力；具有较强的领悟能力和学习能力；诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。
5	咖啡烘焙	咖啡烘焙机的结构；咖啡烘焙的原理等基础知识和注意事项；不同种类、不同地区、不同处理方法的咖啡豆的风味特点；咖啡豆搭配的原理和方法。	能根据需要制定咖啡烘焙方案，并烘焙出不同烘焙度的咖啡；能辨别咖啡豆的不同处理方法；能根据配方要求进行咖啡调配。	善于发现问题和解决问题；思路清晰，有较强的逻辑能力；具备适应行业变化，不断自我提升的潜质。
6	新饮品研发	饮品制作的原料、工艺、设备器具知识；创意饮品的设计方法和要求；产品设计说明书的编制内容和要求；成本核算知识。	能根据要求制作饮品；能设计创意饮品并撰写产品设计说明书。	愿意接受新鲜事物和挑战；能发现问题，及时解决问题；具有较强的领悟能力和学习能力；具备适应行业变化，不断自我提升的潜质；具有节约资源、倡导绿色消费的意识。
7	咖啡店经营管理	人力资源管理、物料采购、财务管理和安全管理的相关知识。	能对咖啡店人力资源进行有效的挖掘、利用和管理；可以进行咖啡店物料采购、验收和储存；能做好资金筹措，合理分配资金和利润；顾客、员工、咖啡店和所在社区的安全防护；能应对各种突发状况。	具备销售人才基本特质，良好的形象，积极进取；诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神；具有节约资源、倡导绿色消费的意识。

果，引导学生通过本课程的学习，系统地了解咖啡制作原理和方法，同时具备较高的职业素养与服务意识。借助各种先进实践教学设备和多样的教学手段和方法，激发学生的学习兴趣，培养学生良好的职业素养，动手能力和实际解决问题的能力。使学生学习之后，能够考取相关职业技能证书，胜任咖啡生产、经营和服务等相关工作岗位。

## 2. 课程目标与核心素养

### (1) 课程目标

课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识咖啡对当今人类生活的重要作用，理解咖啡文化、萃取原理等概念和咖啡制作的流程与规范，掌握咖啡研磨、单品咖啡制作与服务、意式咖啡制作与服务、咖啡拉花制作与服务、花式咖啡

制作与服务等相关知识与技能,综合应用管理与运营手段解决咖啡师岗位在出品、服务、日常管理等情境中各种问题。

## (2) 核心素养

学生的核心素养是通过课程学习与运用而逐步形成的正确价值导向、必备品格素养和关键职业能力。中等职业学校咖啡课程核心素养,主要包括人文积淀、理性思维、自我管理、责任担当、劳动意识和实践创新六个方面。

①人文积淀:人文积淀指的是具备咖啡人文积淀的学生能够根据掌握的咖啡历史与文化的知识积累,理解行业演进规律,在为顾客提供的咖啡服务中丰富文化底蕴。

②理性思维:具有理性思维的学生能够根据自己所学的咖啡制作的原理和方法,运用科学思维和手段,解决顾客对出品个性化和标准化要求的问题。

③自我管理:学生能够自主和协作完成学习任务,以咖啡师岗位要求、赛事标准、认证规范等为自己制定目标,能够合理分配和使用一定的时间和精力;具有达成学习目标的可持续性行动力等。

④责任担当:具有责任担当的学生,矢志于为他人提供优质的咖啡与服务,提高社会幸福指数。了解中国咖啡发展史以及中国作为咖啡生产国和咖啡消费国的现状,具有文化自信,弘扬咖啡文化。具有全球意识和开放的心态,了解世界咖啡发展动态。

⑤劳动意识:具有劳动意识的学生,尊重劳动,具有积极的劳动态度和良好的劳动习惯;在主动参加的家务劳动、生产劳动、公益活动和社会实践中,具有改进和创新劳动方式;具有通过诚实合法的劳动创造幸福生活的意识精神和行

动能力等。

⑥实践创新:实践创新主要是学生在日常活动能够适应学习环境和岗位环境的变化,能够开展自主探究和创新创业实践。

## 3. 课程内容与结构

### (1) 课程内容

通过咖啡师典型工作任务分析,确定课程内容为意式咖啡制作与服务、花式咖啡制作与服务、单品咖啡制作与服务、咖啡豆运营与管理、咖啡烘焙等教学内容。将咖啡营销与创意饮品制作训练,有机融入前述几大学习过程。

### (2) 课程结构

我们应依据学生职业能力的发展逻辑规律来进行课程内容的组织和排序。笔者将咖啡课程分为基础技能、岗位综合项目和拓展模块三部分。基础技能包含咖啡服务、咖啡研磨、金杯萃取3个基础技能内容的学习。岗位综合项目设计了单品咖啡制作与服务、意式咖啡制作与服务、咖啡拉花制作与服务和花式咖啡制作与服务、咖啡烘焙等5个专题。拓展模块则设计了咖啡店运营与管理 and 自选拓展2个专题。其中自选拓展方面有咖啡赛事准备、咖啡认证准备和创业项目孵化等3个任务,学生至少选择1个任务进行学习。

## 参考文献

[1]李伟慰.中职学校咖啡师专业人才培养[J].职业教育,2017,(8):210,214.

[2]赵志群.职业教育工学结合一体化课程开发指南[M].北京:清华大学出版社,2009.