保山职业学院
Baoshan Vocational College

咖啡加工与应用技术专业人才培养方案

专业代码：490107

所属专业大类：食品药品与粮食大类

学制：全日制三年

制定时间：2026年6月

专业带头人：李林霞

学院审核人：李志

专业指导委员会审定：王世平

审定时间：2026年6月

编制说明

本方案根据《云南省教育厅关于同意筹建保山职业学院的函》（云教函〔2021〕160号）、《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）、教育部职业教育与成人教育司《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）等相关文件制定。本专业人才培养方案适用于三年全日制高职专业，由保山比顿咖啡有限公司参与、李林霞、蒋丽等人编制，经二级学院审核、专家评审、专业教学指导委员会、校长办公会、党委会审定后，在2026级咖啡加工与应用技术专业实施。

主要编制人：

李林霞 .....保山职业学院

蒋　丽 .....保山职业学院

刘　萍 .....保山比顿咖啡有限公司

论证专家：

王立军 .....保山咖蒙实业有限公司

王宪文 .....保山市检验检测院

李金超 .....云南博文科技有限公司

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、培养目标与规格 2
六、课程设置及要求 11
七、教学进程总体安排 28
八、实施保障 31
九、毕业要求 45
十、附录 47

咖啡加工与应用技术专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：咖啡加工与应用技术

专业代码：490107

二、入学要求

普通高中毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

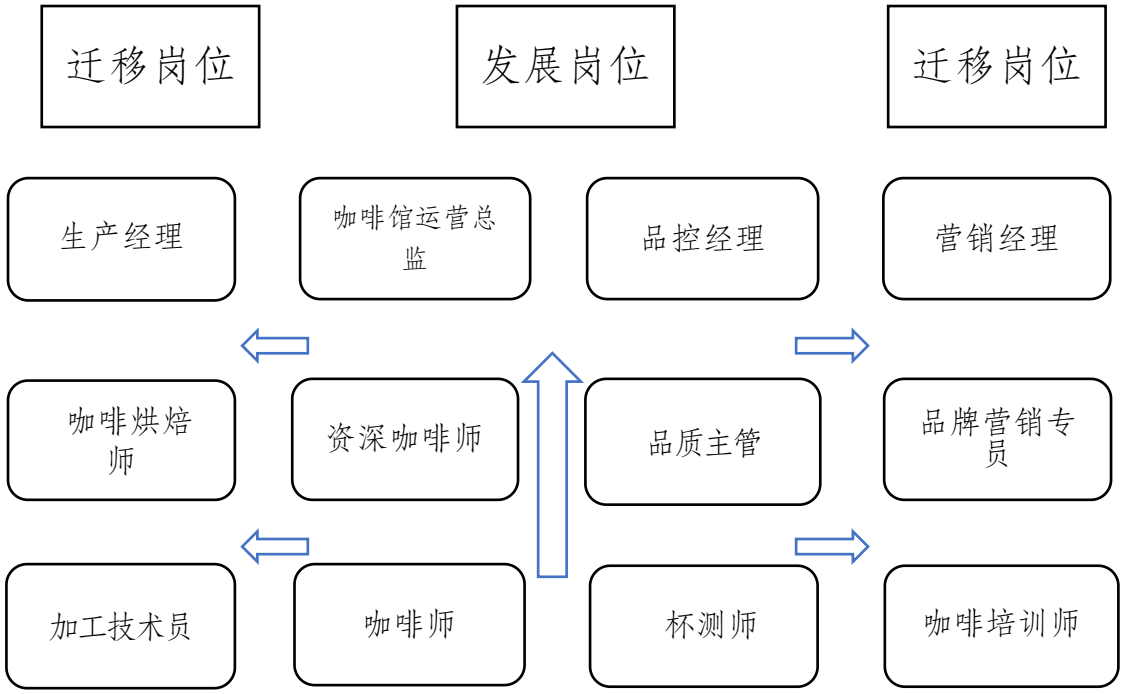
（一）职业面向信息表

本专业职业面向信息如表 1 所示

表 1　职业面向

所属专业大类（49）	所属专业类（4901）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位群或技术领域举例	职业技能等级证书、社会认可度高的行业、企业标准和证书举例
食品药品与粮食大类（49）	食品类（4901）	农副食品加工业（13） 食品制造业（14） 酒、饮料和精制茶制造业（15）	其他农副产品加工人员（6-02-01-08）； 食品加工技术员（2-02-30-03） 农产品食品检验员（4-08-05-02） 农产品购销员（4-01-05-02）	咖啡生产与加工工艺； 咖啡烘焙与品质控制； 咖啡制作与服务； 咖啡产品研发与创新； 咖啡贸易与营销等岗（群）；	初级咖啡师； 中级咖啡师； 高级咖啡师； SCA（国际精品咖啡协会）认证； Q-Grader（咖啡品质鉴定师）

（二）职业发展路径



五、培养目标与规格

（一）培养目标

（1）知识能力目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握咖啡全产业链核心知识与技能，具备咖啡栽培、加工、烘焙、饮品制作与创新、感官评价、质量控制、市场营销及品牌管理等综合能力，熟悉咖啡文化与行业标准，能在咖啡种植基地、咖啡加工企业、连锁咖啡品牌、咖啡赛事机构等相关领域，

从事咖啡生产运营、品质管控、产品研发、营销管理等岗位工作的高素质技能人才。本方案落实职业教育人才培养由单一知识传授向综合能力提升转变的要求，聚焦咖啡产业升级和技术迭代，持续推进专业人才培养方案的迭代更新。

（2）思政目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承咖啡技艺文明，德智体美劳全面发展的高技能人才。培养的人才具有坚定的理想信念，拥护中国共产党的领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，厚植爱国情怀，增强中华民族自豪感；具备爱岗敬业、精益求精的职业精神，遵守职业道德规范，弘扬劳模精神、劳动精神和工匠精神，在咖啡制作、咖啡生豆加工、咖啡烘焙与品评、咖啡质量检测、咖啡店运营管理、咖啡营销等领域恪守职业操守；具有强烈的社会责任感，关注咖啡品质与消费者健康，服务国家咖啡产业高质量发展需求；具备良好的科学素养、人文素养和数字素养，能够适应咖啡行业数字化、智能化发展趋势，掌握咖啡新技术、新工艺，同时注重信息伦理与网络安全；身心健康，具有良好的心理调适能力、审美情趣和劳动素养，积极参与社会实践和志愿服务，展现新时代咖啡青年的担当与风采。通过系统的思想政治教育与咖啡专业教育融合，培养既有扎实咖啡专业技能，又具备高尚道德情操和社会使命感的高素质技术技能人才，为咖啡行业现代化建设和国家发展贡献力量。

（二）培养规格

1.素质

（1）政治素质：具有坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度的政治立场，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，积极践行社会主义核心价值观；具备服务乡村振兴、推动咖啡产业高质量发展的社会责任感和职业使命感。

（2）法律素质：熟悉《食品安全法》《农产品质量安全法》等与咖啡加工相关的法律法规，严格遵守咖啡生产、加工、销售环节的行业规范；具备知识产权保护意识，尊重咖啡产地标识与品牌权益。

（3）身心素质：适应咖啡加工行业高强度、精细化的工作要求，具备持久专注力和抗压能力；保持健康生活方式，避免职业疲劳对感官敏感度的影响。

（4）职业道德素质：恪守“从种子到杯子”的全产业链职业道德，坚持诚信经营；秉承工匠精神，追求咖啡品质的极致化与稳定性；严守食品安全底线，杜绝添加剂滥用或掺杂造假行为。

（5）人文与审美素养：理解全球咖啡产区的历史文化与地域特色，尊重多元饮食文化；具备风味描述与品牌故事讲述的语言表达能力；注重咖啡产品设计中的美学呈现。

（6）数字与信息素养：熟练应用智能化设备、物联网技术及大数据工具，推动咖啡加工精准化与营销数字化。

（7）创新与终身学习能力：关注全球咖啡技术创新趋势，具备产品研发与工艺改进意识；主动学习 SCA（精品咖啡协会）等国际认证体系，适应行业标准动态升级需求。

（8）可持续发展意识：掌握咖啡副产物资源化利用技术，践行节能环保的加工理念；理解公平贸易与可持续采购对产业链的深远影响。

2.知识

（1）掌握基础化学的核心原理及在咖啡领域的应用知识，理解化学变化对咖啡品质的影响机制。

（2）掌握咖啡学的基础理论，包括咖啡的起源、分类、主要产区分布及行业发展现状与趋势。

（3）了解咖啡栽培的关键技术知识，涵盖咖啡品种选择、种植环境要求、田间管理及病虫害防治等内容。

（4）掌握咖啡感官检测的基础理论与评价体系，理解咖啡香气、风味、口感等核心感官指标的判定标准。

（5）掌握咖啡加工的全流程知识，包括采收后处理（水洗、日晒、蜜处理等）、干燥、脱壳等关键环节的技术要点。

（6）掌握咖啡风味化学的核心知识，理解咖啡中风味物质的形成机制、种类及对咖啡风味的影响。

（7）掌握咖啡营养与健康的相关知识，了解咖啡中营养成分的种类、功能及合理饮用咖啡的注意事项。

（8）掌握咖啡烘焙的基础理论，包括烘焙过程中咖啡的物理化学变化、烘焙度划分及不同烘焙度对咖啡品质的影响。

（9）掌握咖啡质量安全控制的相关知识，包括咖啡生产各环节的质量控制点、安全标准及检测方法。

（10）掌握咖啡市场营销与品牌管理的基础理论，包括市场

调研、产品定位、品牌策划及终端运营的核心知识。

（11）具备一定的外语应用能力，掌握咖啡专业英语术语，能查阅国际技术资料与贸易文件。

3.能力

（1）具备运用咖啡感官检测技术，对咖啡原料及成品进行风味、香气、口感等指标评价与分级的能力。

（2）具备规范操作咖啡加工设备，完成咖啡采收后处理、干燥、脱壳等加工环节的实操能力。

（3）具备根据咖啡原料特性，设定合理烘焙参数，完成不同烘焙度咖啡烘焙操作及品质把控的能力。

（4）具备熟练制作经典咖啡饮品及结合市场需求进行咖啡饮品创新研发的能力。

（5）具备运用咖啡品鉴知识，对不同产区、不同烘焙度的咖啡进行专业品鉴与评价的能力。

（6）具备操作咖啡深加工相关设备，开展咖啡提取物、速溶咖啡等深加工产品生产的基础能力。

（7）具备识别咖啡生产各环节质量安全风险，运用质量控制技术开展质量检测与管控的能力。

（8）具备正确操作、维护与保养各类咖啡机械设备（烘焙机、磨豆机、咖啡机等）的能力。

（9）具备开展咖啡副产物（咖啡壳、咖啡渣等）综合利用方案设计与基础开发的能力。

（10）具备运用市场营销知识，开展咖啡产品推广、客户维

护及咖啡品牌基础运营管理的能力。

（三）职业岗位及职业能力分析

表 2　主要工作岗位及能力分析表

工作岗位	工作任务	职业能力	课程载体
咖啡生产与加工工艺岗	一、咖啡原料管理： 1. 咖啡生豆验收与管理 2. 辅料及包装材料管理 二、咖啡生产加工： 1.咖啡生豆预处理 2.烘焙生产，监控烘焙过程；优化工艺参数。 3.研磨与拼配 按产品要求调整研磨度。 三、包装与成品管理 1.操作包装设备 2.检查标签 四、设备与生产管理 1.设备操作与维护 2.生产记录与追溯	1.能够熟练操作咖啡生豆处理设备，具备水洗、日晒、蜜处理等加工工艺的实操能力。 2.能够科学管理咖啡生豆仓环境，具备温湿度调控、防防虫等保鲜技术应用能力。 3.能够精准控制咖啡烘焙参数，具备根据生豆特性调整烘焙曲线、优化风味表现的能力。 4.能够执行咖啡感官品评流程，具备识别风味缺陷、评估品质等级及标准化打分的能力。 5.能够操作咖啡深加工设备，具备浓缩液萃取、冻干粉生产等工业化加工技术实 7.能够维护咖啡加工机械设备，具备日常保养、故障排查及简单维修的动手能力。 8.能够优化咖啡副产物综合利用方案，如果胶提取、咖啡渣回收等资源化技术应用能力。 9.能够解读国内外咖啡行业标准，具备合规生产、标签审核及认证文件准备的能力。 10.能够适应智能化生产趋势，具备操作数字化烘焙系统、物联网仓储监控设备的能力。	1.基础化学 2.咖啡学概论 3.咖啡初加工技术 4.咖啡风味化学 5.咖啡烘焙技术 6.咖啡深加工技术 7.咖啡质量与安全控制技术 8.咖啡副产物综合利用

工作岗位	工作任务	职业能力	课程载体
咖啡品质控制岗	1.感官评测 每日杯测，评估咖啡的酸度、甜感、醇厚度及缺陷风味。记录风味变化，反馈至生产部门调整工艺。 2.理化检测 检测咖啡因含量、水分活度、微生物指标等。确保产品符合国家食品安全标准（如GB 7101）。	1. 感官品评能力 能够熟练应用SCA/CQI等国际咖啡品评标准，具备杯测、风味描述及缺陷诊断能力。 2. 理化检测能力 能够操作专业检测设备（如HPLC、GC、水分测定仪等），具备咖啡因含量、酸度、糖度等关键指标的检测能力；能够执行食品安全快速检测（如农残、微生物、重金属），具备样品制备与结果分析能力。 3. 生豆质量控制能力 能够评估咖啡生豆等级，具备瑕疵豆识别（如黑豆、酸豆、虫蛀豆）及批次验收能力；能够监控生豆仓储条件（温湿度、通风），具备保鲜技术应用与质量风险预判能力。 4. 烘焙品控能力 能够通过色度仪、Agtron值等数据监控烘焙均匀度，具备烘焙缺陷（如夹生、碳化）的判定能力；能够建立烘焙品控标准（如发展率、焦糖化指数），具备烘焙曲线优化建议能力。 5. 生产流程监控能力 能够制定并执行咖啡加工SOP（标准作业程序），具备从生豆处理到包装的全流程质量管控能力；能够识别加工环节中的污染风险点（如微生物交叉污染），具备HACCP体系应用能力。 6. 数据分析与报告能力 能够整理品控数据（如杯测分数、检测结果），具备统计分析及可视化报告撰写能力；能够追溯质量问题的根源（如生豆批次、加工参数），具备问题诊断与改进建议能力。	1.基础化学 2.咖啡评鉴与感官评价 3.食品标准与法规 4.咖啡质量安全控制技术 5.咖啡初加工技术 6.咖啡风味化学 7.咖啡烘焙技术

工作岗位	工作任务	职业能力	课程载体
咖啡制作与服务岗	1.咖啡饮品制作：熟练操作意式咖啡机、磨豆机等设备，按标准流程制作浓缩咖啡、拿铁、美式等经典咖啡饮品。 2.顾客点单服务：热情接待顾客，准确记录并传达饮品需求，提供专业的咖啡风味推荐。 3.品质把控：每日校准研磨度、萃取参数，确保咖啡风味一致，并做好设备清洁维护。 4.产品展示与推广：介绍特色咖啡豆及新品饮品，引导顾客体验不同风味特点。 5.环境卫生管理：保持吧台、器具及用餐区域的整洁，符合食品安全规范。 6.库存管理：监控咖啡豆、牛奶等原料库存，及时补货并记录使用情况。 7.客情反馈处理：收集顾客意见，协助优化产品与服务体验。	1. 咖啡饮品制作能力 能够熟练操作意式咖啡机、磨豆机等专业设备；具备标准意式浓缩咖啡萃取和品质判断能力；掌握各类咖啡饮品（拿铁、卡布奇诺等）的制作工艺；能够根据顾客需求进行个性化饮品定制 2. 手冲咖啡技艺 掌握主流手冲器具（V60、Chemex 等）的使用方法；具备根据咖啡豆特性调整研磨度、水温等参数的能力；能够完成完整的手冲咖啡制作流程并保证品质稳定。 3. 顾客服务能力 具备专业的咖啡知识讲解和推荐能力；能够提供优质的顾客体验和服务；掌握基本的顾客投诉处理和危机应对技巧 4. 门店运营能力 能够完成日常开店、打烊等运营流程；具备基础的收银和库存管理能力；掌握咖啡器具的日常清洁和维护方法。 5. 卫生与安全管理 严格执行食品安全和卫生操作规范；具备工作区域 5S 管理能力；掌握基本的急救和消防安全知识。	1.咖啡饮品制作与创新 2.咖啡营养与健康 3.咖啡品鉴与感官评价 4.咖啡烘焙技术 5.服务与礼仪

工作岗位	工作任务	职业能力	课程载体
咖啡产品研发与创新岗	1.新产品开发 研发新型咖啡饮品（如特调咖啡、功能性咖啡饮料等）；开发咖啡深加工产品（如冻干咖啡粉、咖啡浓缩液、即饮咖啡等）；创新咖啡副产物应用（如咖啡果茶、咖啡渣环保材料等）。 2.配方设计与优化 调整咖啡萃取参数（研磨度、水温、时间等）以优化风味；研究咖啡与其他食材（奶制品、香料、植物基等）的搭配；测试甜度、酸度、醇厚度等感官指标的平衡。 3.工艺改进与技术升级： 优化咖啡烘焙曲线，提升风味一致性；探索新型加工技术（如冷萃、氮气冷萃、超临界萃取等）；研究咖啡保鲜与包装技术，延长产品保质期。 4.市场调研与趋势分析，跟踪消费者偏好。	1.能够分析咖啡生豆特性(产地、处理法、烘焙度）对风味的影响 2.具备 SCA/CQI 等国际咖啡品评体系的应用能力。 3.掌握咖啡化学知识(如绿原酸、咖啡因、挥发性芳香物）。 4.能够设计实验（如正交试验）优化咖啡配方。 5.具备感官评测与数据分析能力，精准调整产品风味。 6.熟悉食品添加剂（如稳定剂、乳化剂）的合规使用。 7.能够探索新型萃取、干燥、杀菌等技术。 8.具备小型试验设备（如实验室烘焙机、喷雾干燥仪）的操作能力。 9.了解食品工程原理（如传热、传质、流体力学）。 10.能够结合消费趋势（如健康、环保）开发创新产品。	1.咖啡饮品制作与创新 2.咖啡营养与健康 3.咖啡品鉴与感官评价 4.咖啡烘焙技术 5.服务与礼仪 6.咖啡风味化学 7.咖啡副产物综合利用

工作岗位	工作任务	职业能力	课程载体
咖啡贸易与营销岗	1. 负责咖啡生豆/熟豆的全球采购、进出口贸易及物流协调。 2. 分析全球咖啡消费趋势。 3.管理电商平台（天猫、京东、亚马逊）及社交媒体营销 4.制定品牌年度营销计划	1.能够评估生豆品质（如 SCA 分级、杯测分数）。 2.掌握烘焙基础，能向客户提供产品应用建议。 3.能够制定 4P 策略。 4.掌握数字化营销工具。 5.熟悉国际贸易术语和支付方式。 6.能够解读行业报告。	1.咖啡学概论 2.咖啡风味化学 3.咖啡国际贸易 4.咖啡专业英语 5. 咖啡市场营销与品牌管理 6.咖啡庄园运营与管理 7.咖啡营养与健康 8.咖啡店运营与管理

六、课程设置及要求

（一）课程设置

主要包括公共基础课程、专业课程、综合实践课程和第二课堂。课程体系开发对接本专业合作企业咖啡行业头部企业保山比顿咖啡有限公司及本专业对应行业的头部企业保山咖蒙实业有限公司的典型工作任务，开展职业分析、跟岗挖掘，分解梳理相应的技能点、知识点，绘制课程能力图谱，推进课程综合化、模块化和项目化建设，科学确定各课程间的逻辑关系与能力要求。

1.公共基础课程

公共基础课程分为必修课程和选修课程。本专业公共基础课 704 学时，其中必修课大学体育 128 学时、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 32 学时、习近平新时代中国特色社会

主义思想概论48学时、思想道德与法治48学时、形势与政策32学时、军事理论32学时、大学英语128学时、大学语文32学时、信息技术64学时、大学生心理健康教育32学时、大学生职业生涯规划16学时、就业指导16学时、中华民族共同体概论32学时、国家安全教育16学时、人工智能32学时、劳动教育16学时。选修课128学时，包括艺术体育类、心理健康类、历史文化类、创新创业类、非遗传承类。

2.专业课程

本专业基础课程6门，专业基础课320学时。

本专业核心课程7门，专业核心课640学时。

本专业专业拓展课9门，专业拓展课256学时。

3.综合实践课程

本专业综合实践教学704学时，其中入学教育3天；军事技能3周；认识实习1周，各专业根据实际情况安排周次；岗位实习26周，开展学期为第5、6学期；毕业教育4周。

4.第二课堂

职业资格证书、职业技能等级证书从其中至少选择一个项目通过认证获得2个学分；创新创业类、志愿公益类、思想成长类、比赛竞赛、技能特长从其中至少选择一个项目通过认证获得2个学分。

（二）具体课程体系结构

表 3　课程体系结构明细

课程类型		课程名称
公共基础课程	必修课程	思想道德与法治、信息技术、军事理论、大学英语、形势与政策、大学体育、大学生职业生涯规划、国家安全教育、人工智能、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、大学语文、大学生心理健康教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、就业指导、中华民族共同体概论、劳动教育
	选修课程	艺术体育类、心理健康类、历史文化类、创新创业类、非遗传承类
专业课程	专业基础课程	基础化学、咖啡学概论、咖啡栽培技术、咖啡初加工技术、咖啡风味化学、咖啡营养与健康
	专业核心课程	咖啡烘焙技术、咖啡品鉴与感官评价、咖啡饮品制作与创新、咖啡深加工技术、咖啡质量安全控制技术、咖啡副产物综合利用、咖啡市场营销与品牌管理
	专业拓展课程	西式面点制作、食品标准与法规、咖啡国际贸易、咖啡专业英语、服务与礼仪、咖啡店运营与管理、咖啡庄园运营与管理、食品包装学、食品智能化装备技术
综合实践课程		入学教育、军事技能、认识实习、岗位实习、毕业教育
第二课堂		职业资格证书、职业技能等级证书从其中至少选择一个项目通过认证获得 2 个学分；创新创业类、志愿公益类、思想成长类、比赛竞赛、文体活动类、工作履历类、技能特长类从其中至少选择一个项目通过认证获得 2 个学分

（三）主要课程简介

1.公共基础课程

公共基础课程包括思想道德与法治、信息技术、军事理论、大学英语、形势与政策、大学体育、大学生职业生涯规划、国家安全教育、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、大学

语文、大学生心理健康教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、就业指导、中华民族共同体概论、劳动教育等课程。

表 4 公共基础课程简介

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
1	思想道德与法治	必修	考试	以新时代大学生理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，以思想道德建设为基础，以大学生全面发展为目标，帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，提高大学生思想、政治、道德、法律素质，培养德智体美劳全面发展的社会主义合格建设者和可靠接班人。	课程主要授课内容包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法。该课程内容为专业人才培养目标的实现以及学生成长成才和终生发展打下坚实的基础。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	考试	坚持把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合，深入研究和解决中国革命、建设、改革不同历史时期的实际问题，运用马克思主义的立场、观点和方法，帮助学生观察时代、把握时代、引领时代，解决实际问题。通过对马克思主义中国化时代化历史进程的理解和把握，帮助学生正确认识世界、把握规律、追求真理。通过对马克思主义及毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的了解，激发学生的爱国热情，鼓励今后积极参与国家建设，坚守“技能成才、技能报国”的职业追求。	课程主要授课内容包括毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。本课程内容为大学生毕业后投身社会主义事业建设奠定过硬的政治素质和思想基础。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	考试	帮助大学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通，知信行统一。	课程主要包括新时代坚持和发展中国特色社会主义、以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、全面深化改革开放、推动高质量发展、社会主义现代化建设的教育科技人才战略、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、以保障和改善民生为重点加强社会建设、建设社会主义生态文明、维护和塑造国家安全、建设巩固国防和强大人民军队、坚持“一国两制”和推进祖国完全统一、中国特色社会大国外交和推动构建人类命运共同体、全面从严治党。本课程能帮助我们更好地理解今日之中国，看清楚过去我们为什么能够成功、弄清楚未来我们怎样才能继续成功。
4	形势与政策	必修	考查	本课程运用马克思主义的形势观及认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法，理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，使学生形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势。	课程主要授课内容包括国内外时事政治、高等教育的发展现状及其趋势、职业素养和职业道德教育、就业形势与就业指导、学生关心的热点问等。是保证各专业人才培养目标实现的基础思想保障。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
5	劳动教育	必修	考查	本课程使学生深入理解马克思主义劳动观的核心内涵，掌握劳动在人类社会发展、个人成长中的重要意义；熟悉国家关于劳动教育的政策方针与法律法规，明确劳动教育在高等教育体系中的地位和作用。帮助学生摒弃轻视劳动、不劳而获等错误观念，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的价值观念；深刻认识劳动对个人成长成才、社会进步和国家发展的重要价值，增强劳动认同感和责任感。	劳动教育的概念、劳动教育的意义、劳动教育的开展形式、劳动教育的起源与发展。
6	国家安全教育	必修	考查	本课程帮助学生系统学习政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全等 16 个国家安全领域的基本知识，了解各领域安全现状、潜在风险与防范要点，把握新时代国家安全体系的构成与特点。 使学生掌握风险识别与分析能力、应急处理与防范能力、信息辨别与传播能力。通过国家安全教育课程学习，激发学生的爱国热情，引导学生将个人命运与国家安全紧密相连；培养学生的家国情怀和责任担当，使其主动将维护国家安全融入到日常行为和未来职业规划中。	国家安全核心概念与内涵、国家安全法律法规、传统领域安全、非传统领域安全、国家安全实践技能培养、国家安全价值引领

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
7	大学生心理健康教育	必修	考查	培养学生自尊自信、理性平和的健康心态；培养学生树立正确的健康观念和思想。	大学生心理健康的标准及其发生发展的一般规律；大学生心理健康基本知识、理论和方法。
8	中华民族共同体概论	必修	考试	通过铸牢中华民族共同体意识、引导各族群众牢固树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观；增进各族群众对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的高度认同；增强各族群众的国家意识、公民意识、法治意识；不断强化休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念，推动中华民族成为认同度更高、凝聚力更强的命运共同体。	课程主要授课内容包括中华民族共同体基础理论、史前时期至今的中华民族建设，要求学生树立正确的中华民族历史观，推动人类命运共同体。本课程立足中华民族悠久历史，探索构建中华民族共同体理论体系。
9	军事理论	必修	考查	本课程让学生能够全面掌握军事科学的基本概念、研究范畴与发展脉络，深入理解军事思想的内涵。系统学习古今中外经典军事理论，如中国古代《孙子兵法》的战略战术思想，明晰不同历史时期军事理论的演变与特点。通过案例分析、战例研讨等教学方式，培养学生运用军事理论知识分析军事现象、解读国防政策、剖析战争案例的能力；使其能够从战略、战术层面思考问题，具备对军事热点事件进行独立判断与分析的素养。	中国古代军事思想、中国近代军事思想、国防概述、国防政策与法规、信息化战争与军事信息技术、国防建设、武装力量、国家安全

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
10	军事技能（军训）	必修	考查	通过军事技能训练，如队列训练、体能训练等项目，增强学生的力量、耐力、速度、灵敏性和协调性，全面提升身体素质，改善身体机能，为日常学习和生活奠定良好的体能基础。培养学生良好的身体姿态和运动习惯，纠正不良体态，减少因久坐学习等导致的身体不适，促进身体的健康发育和正常生长。强化学生的纪律意识，使其严格遵守军训规章制度和军队纪律要求，做到令行禁止，培养高度的自律性和组织纪律性。通过艰苦的军事训练，锻炼学生的意志品质，培养学生吃苦耐劳、坚韧不拔、勇于挑战自我的精神，增强面对困难和挫折的心理承受能力。	队列动作训练、军事技能实操、国防教育与团队活动、内务整理与纪律规范
11	大学体育	必修	考试	1.增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能； 2.培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯； 3.具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神； 4.提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式； 5.发扬体育精神，形成积极进取、乐观开朗的生活态度； 6.提高与专业特点相适应的体育素养。	1.终身体育意识培养、科学的体育锻炼。 2.篮球、足球、排球、田径、武术实践教学。 3.体育项目的规则讲解、课堂思政知识的贯穿。 4.每年组织开展国家学生体质健康标准测试，项目包括：身高、体重、肺活量、立定跳远、坐位体前屈、50 米、800/1000 米、一分钟仰卧起坐/一分钟引体向上七个项目，根据男女生

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
				7.掌握《国家学生体质健康标准》各项测试项目的动作要领、测试规范与评价标准，理解自身体质数据的含义，建立科学认知体质健康的基本观念。 8.发展力量、耐力、速度、柔韧、心肺机能等基础身体素质，掌握针对性锻炼方法，能够独立开展日常体质提升练习，适配专业学习所需身体活动能力。	性别差异选择不同的项目进行测试。
12	大学生职业生涯规划	必修	考查	1.学习生涯规划理论，掌握目标设定、路径规划及调整方法 2.培养积极职业心态，提升心理调适能力 3.树立客观职业价值观，重视个人与社会需求结合，增强生涯规划意识，形成终身发展理念	大学生活与职业生涯规划、职业生涯规划原理、自我探索与完善、职业探索与定位、质押生涯决策的制定、就业形势与法律保护、求职与应聘、创新与长夜准备
13	大学语文	必修	考试	《大学语文》是高职高专各专业必修的一门公共基础课程，也是传承文化，培养学生语文素养和应用能力的一门文化基础课程。它在培养学生的独立观察能力、思维能力、创造能力、审美能力、表达能力方面具有独特的作用。具有审美性、人文性、工具性的特点，是一门将人文教育与科学	《大学语文》这门课程内容围绕民族精神、文化自觉、语言运用、审美鉴赏、思考辨析的高职语文学科核心素养，着力培养学生的语言表达、语言沟通、文字写作、文学审美、思考辨析五种语文关键能力，厚植学生的家国情怀和职业素养。内容设计强化中华优秀传

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
				教育结合在一起的课程，蕴藏着丰富的政治、社会、历史、自然等各种形象化的具体感性的知识，是学生学好其它各门课程的先行课。各专业人才培养目标中要求学生要有一定的审美和人文素养，有正确的审美观，情趣高雅，有较高的文化素养。有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，了解科学文化基础知识和中华优秀传统文化，具有深厚的爱国情感和民族自豪感。	统文化、革命文化、社会主义先进文化的育人功能，融入社会主义核心价值观和美育教育，引导学生对生命、价值、传统等文化命题的深入思考和解析，拓宽文化视野、深化文化认同、增强文化自信；能力设计对接学生岗位需求和可持续发展，五种语文关键能力在“阅读欣赏”“口语表达”“写作技能”三个模块中各有侧重又相互贯通，讲究实用、贴近实际、体现前沿。
14	就业指导	必修	考查	1.求职准备。熟悉就业政策法规、招聘流程及市场动态；运用测评工具与自我分析，明确求职方向与岗位匹配度；掌握简历制作、求职信撰写的规范与技巧。 2.求职技能。提升面试沟通、情景应对与临场表现能力；强化职场礼仪、商务沟通及人际关系处理能力；培养信息收集、岗位筛选与求职决策能力。 3.就业观念。树立务实、理性的就业价值观；增强职业风险意识，掌握权益保护方法。培养积极就业心态，提升求职抗压与心理调适能力。	职业目标确立、职业素质修炼、求职就业指导、就业权益保护、追求职业成功。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
15	信息技术	必修	考试	1.会使用 Windows10 操作系统并对系统进行设置。 2.会使用 Word、Excel、PPT 等办公软件编辑常规工作文档。 3.激发学生切身体会信息技术的价值，为将来走上工作岗位后积极推行信息化建设树立正确的思想基础。 4.培养学生良好的独立动手能力、人际沟通能力和团结协作能力。	1.计算机的发展历史和当前发展趋势。 2.计算机系统结构组成部分(硬件系统、软件系统)。 3.计算机程序和软件技术的基本知识。 4.操作系统的基本知识。 5.Windows10 操作系统的使用。 6.文字处理软件 Word 的使用。 7.表格处理软件 Excel 的使用。 8.演示文稿软件 PPT 的使用。 9.Internet 的使用。 10.计算机系统日常维护技术。
16	大学英语	必修	考试	1.培育和践行社会主义核心价值观，落实立德树人根本任务，在中等职业学校和普通高中教育的基础上，进一步促进学生英语学科核心素养的发展 2.培养具有中国情怀、国际视野，能够完成简单职场英文阅读、简短应用文读写，实现日常简单英语交流。 3.了解中外文化差异，培养跨文化交际意识，树立文化自信，养成自主学习英语的习惯。	1.基本常用词汇及行业相关词汇 2.职场交际中的基本语法 3.日常生活用语和与未来职业相 关的一般性对话或陈述 4.一般题材和与未来职业相关的 英文资料的阅读 5.常见商务应用文的写作 6.一般性题材的文字材料和与未来职业相关的业务材料的翻译

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
17	人工智能	必修	考查	1.了解人工智能发展历程、核心概念、典型技术分支，厘清人工智能、机器学习、深度学习之间的关系，知晓人工智能典型行业应用场景。 2.能够识别生活与行业中的人工智能应用，会使用常见 AI 工具解决学习、工作简单任务，具备基础 AI 应用辨析能力。 3.能结合自身专业，认识人工智能对岗位带来的机遇与挑战，建立适配高职岗位需求的 AI 创新应用思维。	1.人工智能起源、发展阶段、发展现状与未来发展趋势，国内外典型发展案例。 2.常用 AI 工具实操：生成式 AI 工具使用，AI 提示词基础编写，利用 AI 辅助文档、图片、简单方案创作。 3.人工智能伦理与安全：数据隐私保护、算法风险、AI 伦理规范、人工智能相关法律法规。 4.AI 与职业融合：人工智能对各行业岗位的影响，结合专业思考 5.AI 赋能岗位工作的路径。 综合实践案例：小组完成 AI 应用调研，分析一个真实 AI 产品优势与风险，形成简短调研报告。

2.专业课程

在咖啡加工与应用技术专业岗位能力分析基础上，根据专业人才培养目标的要求，主要专业基础课程基础化学、咖啡学概论、咖啡栽培技术、咖啡初加工技术、咖啡风味化学、咖啡营养与健康，主要专业核心课程咖啡烘焙技术、咖啡品鉴与感官评价、咖啡饮品制作与创新、咖啡深加工技术、咖啡质量安全控制技术、咖啡副产物综合利用、咖啡市场营销与品牌管理。紧跟咖啡产业升级和技术迭代动向，及时将最新行业标准、咖啡技术和咖啡加工工艺等融入专业课程内容。

表 5 专业课程简介

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
专业基础课程	基础化学	必修	考试	掌握化学基本概念、原理及实验技能；理解咖啡成分与化学反应的基础关联，为后续专业课程奠基。	主要讲授原子结构、化学键、溶液浓度计算；酸碱性、氧化还原反应；有机化学基础（糖类、蛋白质、脂类）；基础化学实验操作（滴定、pH 测定等）
	咖啡学概论	必修	考试	系统认知咖啡产业链全流程；了解咖啡文化、历史及全球产区特点。	主要讲授咖啡起源、传播与文化发展；咖啡品种（阿拉比卡、罗布斯塔等）与种植地理；全球主要产区风味特征；咖啡产业链（种植、加工、贸易、消费）
	咖啡风味化学	必修	考试	深入解析咖啡化学成分及变化规律；能独立完成咖啡关键成分检测实验。	主要讲授绿原酸、咖啡因、油脂等化学特性；烘焙中梅纳德反应、斯特雷克降解；成分分析实验（水分活度、抗氧化性测定）。
	咖啡初加工技术	必修	考试	使学生掌握核心咖啡初加工技术（处理法）的原理与实操技能，理解不同处理法对咖啡风味的影响，能根据需求选择和实施合适的加工方案。	课程涵盖日晒、水洗、蜜处理等核心加工技术的工艺流程、风味影响及实操技能，并拓展厌氧发酵等创新处理法，通过理论与实践结合掌握从果实到生豆的完整处理流程。

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
	咖啡营养与健康	必修	考试	掌握咖啡核心营养与活性成分特性、生理功能，理解咖啡与人体健康的关联，了解不同人群饮用建议及生产加工对咖啡营养的影响，熟悉相关营养标签与法规标准。	涵盖五大模块核心内容：1. 咖啡营养成分的构成、特性及不同品类/产地差异；2. 咖啡因、绿原酸等活性成分的生理功能；3. 咖啡与人体各系统健康的关联、饮用风险及不同人群饮用指南；4. 种植、烘焙、冲泡等环节对咖啡营养的影响规律；5. 营养标签解读、健康科普沟通及营养导向的咖啡产品研发思路；
	咖啡栽培技术	必修	考试	本课程旨在使学生掌握咖啡栽培的基础理论与核心实践技能，了解从种子到果实的完整生产周期。	咖啡品种识别、育苗、田间管理（修剪、施肥、病虫害防治）、采收处理及初步加工。
专业核心课程	咖啡烘焙技术	必修	考试	掌握咖啡烘焙的基础原理、烘焙过程中咖啡的物理化学变化，理解不同烘焙度(浅、中、深）的判定标准与风味特点，了解烘焙设备的工作原理与操作规范	涵盖咖啡烘焙基础理论（热传递、风味形成机制）；烘焙度划分与风味对应关系；烘焙设备认知与操作（家用、商用烘焙机）；烘焙前原料预处理（分级、筛选）；烘焙过程控制（温度、时间调节）与品质判断；不同产区/品种咖啡的烘焙方案设计；烘焙设备维护与安全操作规范；烘焙实践与风味对比分析。

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
	咖啡品鉴与感官评价	必修	考试	掌握咖啡感官评价的核心指标（香气、风味、酸度、甜度、苦味、口感等），理解咖啡感官评价体系与评分标准，了解影响咖啡感官体验的关键因素。	涵盖咖啡感官评价基础（味觉、嗅觉训练）；核心感官指标的定义与判定方法；咖啡感官评价体系与评分规则；不同类型咖啡（单品、拼配、不同烘焙度）的品鉴实践；咖啡品质缺陷（酸败、焦苦、土味等）的识别；感官评价报告撰写；品鉴环境与器具对评价结果的影响；小组品鉴与评价案例研讨。
	咖啡深加工技术	必修	考试	掌握冷萃、浓缩液、冻干粉等产品加工工艺； 了解工业化生产流程与设备。	主要讲授冷萃咖啡工艺参数（时间、温度、研磨度）；浓缩液（RTD）杀菌与灌装技术；冻干粉/喷雾干燥粉加工原理；风味保存与货架期控制。
	咖啡质量安全控制技术	必修	考试	建立全面质量管理意识；能执行 HACCP 计划与产品检测	主要讲授感官、理化、微生物检测方法；重金属、农药残留限量标准；HACCP 在咖啡生产中的应用（关键控制点识别）； 召回制度与溯源体系搭建。
	咖啡副产物综合利用	必修	考试	开发咖啡副产物高值化利用途径；培养可持续发展理念。	主要讲授咖啡果皮茶（Cascara）加工；咖啡渣提取物（抗氧化剂、肥料）制备；银皮、果胶应用（食品添加剂、化妆品）；环保技术（生物质能源转化）

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
	咖啡市场营销与品牌管理	必修	考试	掌握新媒体平台内容创作与推广策略；能策划咖啡品牌数字化营销方案	主要讲授短视频拍摄（萃取、拉花教程）； 小红书/抖音推广文案设计； KOL 合作与社群运营；数据分析（用户画像、转化率优化）。
	咖啡饮品制作与创新	必修	考试	掌握经典咖啡饮品（意式浓缩、拿铁、卡布奇诺等）的制作原理与配方，理解咖啡饮品制作中原料搭配、器具使用的关键要点，了解咖啡饮品的流行趋势与创新方向。	涵盖经典咖啡饮品制作基础（器具认知、原料处理）；意式咖啡系列、手冲咖啡系列、特调咖啡系列的制作工艺与配方；奶泡制作、拉花基础技巧；咖啡饮品原料搭配原则（咖啡与奶、茶、水果、香料等）；饮品创新设计方法（风味融合、造型创意）；流行咖啡饮品趋势分析；制作过程品质控制与常见问题解决；创新饮品设计实践与展示。
专业拓展课程	西式面点制作	选修	考查	掌握西式面点的基础分类与制作原理，理解各类西式面点（面包、蛋糕、饼干、甜品等）的原料特性与配方逻辑，了解西式面点制作的卫生规范与品质标准。	涵盖西式面点基础理论（原料认知、发酵原理、烘焙基础）；经典面包类（法棍、吐司、丹麦酥）制作工艺与配方；蛋糕类（戚风、慕斯、芝士蛋糕）制作工艺与配方；饼干、挞派类制作工艺与配方；西式面点装饰基础技巧；咖啡与西式面点的搭配原则与场景应用；制作过程卫生规范与品质控制等

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
	食品标准与法规	选修	考查	掌握食品领域核心法律法规(食品安全法、产品质量法等）的核心条款，理解咖啡及相关食品产品标准（国标、行标）的关键要求，了解国际食品标准体系与贸易相关法规要求。	涵盖食品法律法规基础体系；核心法规（食品安全法、产品质量法）解读；咖啡产品相关标准（原料标准、加工标准、成品标准）解析；食品标签标识法规要求；食品生产经营许可管理；食品安全监督抽检与责任追究；国际食品标准(CAC标准）简介等内容。
	咖啡国际贸易	选修	考查	掌握咖啡国际贸易的基本流程与核心环节，理解国际贸易术语（FOB、CIF 等）在咖啡贸易中的应用，了解世界主要咖啡进出口国家的贸易政策、市场需求及咖啡国际贸易规则	涵盖咖啡国际贸易基础理论；国际贸易术语与结算方式（信用证、电汇等）；咖啡国际贸易流程（询价、报价、合同签订、报关报检、运输交付）；贸易单据制作（商业发票、提单、装箱单等）；世界主要咖啡产区与消费市场分析；咖啡国际贸易政策与关税法规等内容。
	咖啡专业英语	选修	考查	掌握咖啡行业核心专业词汇(原料、工艺、设备、品鉴、营销等)，理解咖啡专业相关英文文献、标准、产品说明的表述逻辑，了解咖啡国际交流中的常用英文表达规范。	涵盖咖啡行业核心词汇（原料品种、加工工艺、烘焙术语、感官评价词汇等）；咖啡设备与产品英文说明解读；咖啡品鉴英文描述技巧；国际咖啡赛事与交流常用英文表达；咖啡国际贸易英文单据与邮件撰写等内容

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
	服务与礼仪	选修	考查	掌握咖啡服务行业的核心礼仪规范（仪容仪表、沟通礼仪、接待礼仪等），理解不同服务场景（门店服务、赛事服务、商务接待）的礼仪要求，了解服务心理学的基础原理与客户关系维护要点。	涵盖服务礼仪基础（仪容仪表、行为举止、语言规范）；咖啡门店服务礼仪（接待、点单、出品、送客全流程礼仪）；商务与赛事咖啡服务礼仪；沟通技巧（倾听、表达、需求洞察）；客户投诉处理与服务矛盾化解；服务心理学基础与客户需求分析；团队服务协作规范；不同文化背景客户服务礼仪差异；服务场景模拟演练与案例分析。

七、教学进程总体安排

（一）教学时间要求

1.教学周次

第 1 至 4 学期，每学期教学周安排 20 周；第 5 学期岗位实习 20 周；第 6 学期岗位实习 6 周，毕业教育 4 周，就业指导 10 周，总计教学周 120 周，具体周次情况见教学时间分配表。

表 6　教学时间分配表（周）

学年	学期	课堂教学	入学教育及军训	岗位实习	毕业教育	考试	就业指导	职业教育活动周	社会实践周	机动	合计
一	**1**	**16**	**3**			**1**					**20**
	2	**16**				**1**		**1**	**1**	**1**	**20**
二	**3**	**16**				**1**			**1**	**2**	**20**

学年	学期	课堂教学	入学教育及军训	岗位实习	毕业教育	考试	就业指导	职业教育活动周	社会实践周	机动	合计
	4	**16**				**1**		**1**	**1**	**1**	**20**
三	**5**			**20**							**20**
	6			**6**	**4**		**10**				**20**
合计		**64**	**3**	**26**	**4**	**4**	**10**	**2**	**3**	**4**	**120**

注：入学教育军训、考试、岗位实习及机动时间原则统一安排；课堂教学、认识实习、岗前技能与考核的具体周次和周数由各专业根据实际情况确定。机动周用于职业教育活动周或运动会、选修与实训考核周、以及协调节假日放假。

2.学时要求

总学时 2752 学时。其中必修课 2368 学时，选修课 384 学时，实践教学占总学时的 60.61%。

（二）教学进程安排

1.教学学时学分比例

表 7　教学学时学分比例表

课程模块	课程类型	课程性质	学时					学分	
			总数	占比	理论	实践	实践学时占比	总数	占比
公共基础课程	必修课程	必修	704	25.58%	528	176	6.40%	44	25.00%
	选修课程	选修	128	4.65%	64	64	2.33%	8	4.55%
专业课程	专业基础课程	必修	320	11.63%	172	148	5.38%	20	11.36%
	专业核心	必修	640	23.26%	192	448	16.28%	40	22.73%

课程模块	课程类型	课程性质	学时					学分	
			总数	占比	理论	实践	实践学时占比	总数	占比
	课程								
	专业拓展课程	选修	256	9.30%	128	128	4.65%	16	9.09%
综合实践课程		必修	704	25.58%	0	704	25.58%	44	25.00%
小计			2752	100.00%	1084	1668	60.61%	172	97.73%
第二课堂		选修						4	2.27%
合计			2752	100.00%	1084	1668	60.61%	176	100.00%

2.课程设置与教学进程

详见“附录：课程设置与教学进程表”。

（三）岗课赛证融通

表 8 岗课赛证融通对应表

岗位方向	学分	对应核心课程	关联技能竞赛	对接职业证书	能力培养目标
咖啡加工工艺岗	4	《咖啡学概论》	1.全国咖啡烘焙大赛 2.CCRC 世界烘焙大赛 3. 云南咖啡生豆大赛 4.ACRC-亚洲烘焙大赛 5.世界咖啡烘焙大赛 WCRC 6.云南省职业院校技能大赛	1.咖啡师职业资格证书（初级、中级、高级） 2.SCA 烘焙师认证	生豆处理、烘焙工艺、设备操作能力
	4	《咖啡初加工技术》			
	6	《咖啡品鉴与感官评价》			
	8	《咖啡深加工技术》			
	4	《咖啡风味化学》			

岗位方向	学分	对应核心课程	关联技能竞赛	对接职业证书	能力培养目标
咖啡制作与服务岗	8	《咖啡饮品制作与创新》	1.世界咖啡师大赛（WBC） 2. 世界咖啡拉花大赛（WLAC） 3.世界咖啡冲煮大赛（WBRC） 4.TBC 咖啡挑战赛 5.PCA 专业咖啡竞技赛 6.全国咖啡师职业技能竞赛 7.云南省职业院校技能大赛	1. SCA 咖啡师认证（Barista） 2. 咖啡师职业资格证书（初级、中级、高级）	制作工艺、拉花技术、
	2	《咖啡副产物综合利用》			
	4	《咖啡市场营销与品牌管理》			
咖啡品质控制岗	8	《咖啡烘焙技术》	1.世界咖啡杯测大赛 WCTC 2. 咖啡品质鉴定挑战赛 3.中国咖啡杯测大赛 4.云南省职业院校技能大赛	1.SCA 感官品鉴师 2.CQI Q-Processor（加工过程控制认证） 3. Q-Grader （国际咖啡品质鉴定师）	感官品评、理化检测、标准化品控能力
	2	《食品标准与法规》			
	2	《食品包装学》			
	6	《咖啡品鉴与感官评价》			
	2	《咖啡店运营与管理》			

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

坚持把师德师风建设作为教师队伍建设的首要任务，以“四

有”好老师标准为引领，突出有理想信念、有道德情操、有仁爱之心三个核心要求，将师德师风作为教师评价的第一标准：一是有理想信念，引导教师坚定职业教育方向，认同咖啡产业振兴事业的价值与使命，自觉将“匠心做咖、文化传承”融入教育教学全过程；二是有道德情操，强化教师职业道德规范，严守教学纪律和学术诚信，坚守咖啡行业品质底线，以身作则涵养学生的职业伦理与精工实干的工匠精神；三是有仁爱之心，培育教师对咖啡种植户、行业从业者的共情力和对学生的责任心，以真诚关爱传递咖啡产业温度，做到以德立身、以德立学、以德施教。

1.队伍结构

咖啡加工与应用技术专业现已储备由校内专任教师和兼职教师组成的专业教学团队，按教师与学生比例不高于1：25配置专兼职教师，咖啡加工与应用技术专业已储备专任教师12名（研究生学历占比67%，副高级专业技术职务教师占比33%，“双师型”教师占比50%），兼职教师6名，建有7间校内实训室和1个咖啡产业学院，与龙头企业共建“万亩精品咖啡种植庄园”（种植与初加工实训）、中国精品咖啡产业园，与比顿咖啡、中咖食品等企业共建10个校外实训基地，覆盖加工、品控、营销全链条。根据课程、教材改革新要求，从专业理论、实践能力、教学能力、教研能力等制定教师能力清单，为精准实施教师培养培训

提供基准；健全教师与企业人才双向流动机制，建立产业导师制度，广泛引进咖啡产业领域技术能手入校任教。

表 9　教师核心能力表

能力维度	核心能力项	能力要求（结合核心课程）	对应核心课程
师德与职业素养	师德践行能力	践行“四有”好老师标准，将咖啡匠心精神、食品安全责任、职业伦理融入教学；关爱学生，言传身教，培养学生职业素养	全课程
专业理论	咖啡原料与加工理论	掌握咖啡栽培、生豆初加工、烘焙原理、风味成分等理论，能准确讲授咖啡加工工艺流程与质量安全知识	咖啡学概论、咖啡栽培技术、咖啡初加工技术、基础化学
专业理论	咖啡品质评价理论	掌握感官评价基本原理、杯测标准与方法（SCA/COE 体系）、烘焙度与风味关系、金杯萃取理论等原理及应用	咖啡品鉴与感官评价、咖啡风味化学、咖啡营养与健康
实践能力	咖啡烘焙与加工操作能力	能规范完成咖啡生豆挑选、烘焙曲线设计与控制、研磨与萃取、熟豆储存等核心操作，能正确使用烘焙机、磨豆机、冲煮器具等设备	咖啡烘焙技术、咖啡深加工技术、咖啡副产物综合利用
实践能力	咖啡品鉴与质量检验能力	能按杯测标准完成干香、湿香、风味、余韵、醇厚度、平衡度等感官评价与杯测评分，能开展含水率、密度、粒径等理化指标检测	咖啡品鉴与感官评价、咖啡质量安全控制技术
实践能力	应急处置与食品安全管控能力	掌握烘焙设备安全操作与应急处置，能识别霉变豆、异物等不合格原料并妥善处置；能运用 HACCP 等方法防范食品安全风险，规范生产卫生管理	咖啡质量安全控制技术、食品标准与法规、食品包装学

能力维度	核心能力项	能力要求（结合核心课程）	对应核心课程
实践能力	咖啡活动策划与组织能力	能独立完成杯测会、冲煮赛、拉花赛、咖啡文化节等活动的需求分析、方案设计、现场组织与效果评估；能按参赛对象水平分级设计项目，识别活动安全风险并制定应急预案	咖啡饮品制作与创新、西式面点制作、服务与礼仪
实践能力	咖啡企业运营与质量管理能力	能参与咖啡加工企业、咖啡门店与庄园服务流程设计、质量管控与风险防控，能运用信息化管理系统开展运营管理，能处理投诉与突发事件，能基于运营数据提出改进建议	咖啡店运营与管理、咖啡庄园运营与管理、咖啡国际贸易
教学能力	理实一体化教学设计能力	能基于咖啡加工与门店岗位工作过程设计教学情境，采用任务驱动、项目导向组织教学，实现“做中学”	全部实操类课程
教学能力	实训教学组织与信息化能力	能规范管理咖啡实训室与设备（烘焙机、磨豆机、冲煮器具），设计仿真生产场景；能运用虚拟仿真、微课、智慧教学工具开展教学	咖啡烘焙技术、咖啡品鉴与感官评价、食品智能化装备技术、咖啡专业英语
教学能力	课程思政与差异化教学能力	能挖掘咖啡产业中的思政元素（乡村振兴、工匠精神、品牌自信、食品安全责任），设计体验式教学（杯测体验、烘焙实操）；能实施分层教学	咖啡学概论、咖啡市场营销与品牌管理
教学能力	技能竞赛指导能力（关联技能竞赛）	能研读全国、省级及行业咖啡类技能竞赛（咖啡师、咖啡烘焙、咖啡冲煮、咖啡拉花等赛项）规程与评分标准，将竞赛要求融入教学内容，指导学生开展针对性训练与备赛	全部实操类课程

2.专任教师

专业教师具备良好的师德和终身学习的能力，具备高校教师资格证和专业技能等级证书，专业性强，结构合理，教学经验丰富，具有扎实的理论功底和实践能力，具有较强信息化教学能力，能够开展和实施线上线下教学、课程教学改革和科学研究；能够落实课程思政的要求，挖掘课程思政教育元素和资源；每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月企业实践经历。对照教师能力清单，开展教师教学能力评价和专项培训，推动本专业教师常态化参与老年健康服务行业研讨、交流、培训和技术认证，深度参与合作企业技术能力提升、技能改进和服务升级。

3.专业带头人

原则上具有副高级以上职称，能够担任两门以上的教学任务，能够较好地把握专业行业发展。能广泛联系企业行业，了解企业行业对专业人才的需求，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域有一定的专业影响力。

4.兼职教师

建立来自咖啡行业、咖啡企业兼职教师组成的兼职教师库，每年从兼职教师库中动态遴选3-5名兼职教师担任本专业课程教学，兼职教师均具有本科及以上学历或高级以上专业技术职称，具有良好的思想政治素养，具有人道、博爱、奉献精神，以及崇

高的职业道德和精益求精的工匠精神，能承担专业课程教学、实习实训指导、毕业设计指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学和实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1.专业教室基本条件

专业教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训室基本情况

为培养高素质技术技能人才，本专业建有基础化学实验室、咖啡生豆加工实训室、咖啡烘焙实训室、咖啡杯测与品鉴实训室、咖啡理化检测实训室、咖啡饮品制作实训室、咖啡文创与直播实训室、咖啡产品研发与创新实训室、智能化虚拟仿真实训室等，咖啡生产加工车间生产线一套。实训室设备专业、齐全，能够满足实训课程的开展；规章制度完善，符合咖啡行业消防、卫生和安全生产规范。校企双向赋能，通过合作企业委托建设、校企共建等方式升级改造实习实训基地，对应本专业建设所必备的实训场所、内容和条件等要求，结合行业升级及时调整更新实习实训基地建设标准、管理标准、实践项目开发标准、技能训练标准和

考核评价标准，推动学生发展符合行业的最新需求。

3.校外实训基地基本情况

咖啡加工与应用技术专业校外实训基地1家，为保山比顿咖啡有限公司。具有稳定的校外实习实训基地，能满足本专业学生认识实习以及半年以上的岗位实习，涵盖当前咖啡加工与应用技术专业的主流技术，可接纳一定规模的学生安排岗位实习；能够提供咖啡生产加工、咖啡品质控制、咖啡营销、咖啡制作实习实训；设施齐全，岗位、指导教师确定，实习实训管理及实施规章制度齐全，完全能够满足学生校外实习实训的要求。依托保山产业园区产教联合体和云南咖啡行业产教融合共同体，聚焦咖啡产业关键技术领域，在区域内和咖啡行业内建设一批产教融合实践项目，加强生产性实习实训岗位的科学统筹。

（三）教学资源

1.教材

优选近3-5年的国家规划教材、精品教材。思政课教材按国家规定统一使用马克思主义理论研究和建设工程统编教材；以咖啡加工与应用技术相关的专业教学标准为依据，依托“咖啡初加工技术+咖啡精深加工+咖啡产品创意应用”专业方向，健全学校、企业、行业三方协同的教材开发组织机制，建立企业技术专家、学校专业带头人、行业权威专家“三主编”教材开发机制，及时将咖啡行业产业企业的新方法、新流程、新标准、新产品引入教

材，持续推进教材形态多样化，积极探索数字教材建设，全面提升教材对高素质技术技能人才培养的支撑能力。

表 10　“三主编”专业教材开发组织机构表

主体	代表构成	职责分工
学校方	专业带头人、骨干教师、教务处教材管理人员	负责教材开发的组织实施、教学内容设计、教材编写与教学验证
企业方	保山比顿咖啡有限公司、保山小粒咖啡种植加工企业、咖啡烘焙加工与连锁门店企业等合作企业的技术骨干与运营管理者	负责提供岗位真实工作任务、典型案例、操作规范、新技术新装备应用场景，参与教材内容审定
行业方	保山市咖啡产业协会、云南省咖啡行业协会、保山市检验检测院、咖啡行业专家	负责把握行业政策导向、标准规范、发展趋势，对教材的专业性、前沿性进行审核把关

2.教学资料

具体包括课程标准、实训指导、习题集、图书资料、实习大纲、毕业实习大纲、课件等。

表 11　教学资料

资源	内　容
教学资源	课程标准、教学日历、教学进度表、课程大纲、教学计划、实习大纲、教案
	学习情景设计、多媒体课件、案例、图谱
	考核设计方案、试题库、课程考纲、试卷和答案
学习资源	专业技能考核手册
	图书资源、互动平台

3.图书文献配备

图书馆藏书 175372 册，期刊 160 余种，其中和咖啡加工与应用技术专业相关的图书有 10321 册（生均图书 80 册/人），自习座位 900 余个，图书馆每周开放 39 小时。

4.数字资源

通过学院建设的精品资源共享课程、各类精品在线开放课程和其他精品课程网站实现资源共享。资源种类丰富、形式多样、使用便捷，各类精品在线开放课资源动态更新，实现“能学辅教”。推荐本专业相关学习网站和期刊网站，使学生了解行业产业最新动态和学术前沿。

表 12　数字资源

类别		名称及链接
网络资源	咖啡加工技术专业课程网站	中国大学慕课网站 https://www.icourse163.org/ 学堂在线网站 http://www.xuetangx.com/ 中国高职高专网精品课网站 http://www.tech.net.cn/page/NO73/index.html
	相关本专业学习网站	中国食品添加剂和配料协会 http://cfaa.cn/ 中国食品安全网 http://www.foodscn.cn/ 食品机械行业网 https://www.spjxcn.com/ 食品伙伴网 http://www.foodmate.net/ 中国知网 https://www.cnki.net/
	仿真软件	咖啡调制虚拟教学实训系统 咖啡作业仿真教学实训系统

类别		名称及链接
期刊	国内	食品科学、食品工业科技、食品发酵工业、中国粮油学报、中国乳品工业、食品科技、中国食品学报
	国外	Food Chemistry Food Hydrocolloids

（四）教学方法

课程教学中注重理论与实践的结合，注意启发式教学与现代教育技术应用，依据课程特点和教学内容采取灵活多样的教学方法和教学手段。理论教学应充分利用多媒体教学资源，以问题为中心，采用讲授法、案例教学法、任务驱动法、小组讨论等实施教学；实训教学内容采用情景教学法和观察比较学习法、任务驱动法、角色扮演法、示范练习法、小组合作法等实施教学；利用校外实训基地完成各项相关岗位的实习，要求学生进行认识实习反思总结。利用各级各类精品在线课网站，有效开展线上线下混合模式教学。

（五）学习评价

1.课程评价

包括过程性评价、课程理论考试两部分，成绩均采取百分制。

（1）过程性评价是在教学过程中进行的评价，评价内容包括课堂考勤、学习态度、职业道德、团队合作、组织协调能力、语言表达能力、课堂提问、课堂小测验等。授课过程中开展的阶

段性测试纳入过程性评价。采用翻转课堂教学的课程还应将在线学习与作业完成情况纳入过程性评价。

（2）课程理论考试。考试成绩根据考试大纲要求占比计入课程总成绩。

2.综合评价

包括职业能力评价、实习评价。

（1）职业能力评价，包括专业基础综合知识、专业综合知识、能力考核，考试内容对接岗位要求，考取相应职业资格证或职业技能等级证。

（2）实习评价，包括岗位实习考核、实习结束综合考核，成绩分合格与不合格 2 个等级。

（六）质量管理

1.条件保障

（1）组织保障：设立教学督导委员会。建立由校长直管，教务处、二级学院共同开展“一二三”级教学督查机制，结合校内兼职督导员和学生教学信息员等组织形成全方位的教学督查体系。

（2）制度保障：执行《保山职业学院教学管理工作规程（试行）》《保山职业学院教师课堂教学工作规范》《保山职业学院学期教学督导方案》《保山职业学院教学质量评价指标体系》等各类教学体系制度保证教学质量。

（3）标准保障：①依据《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》、《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）及教育部发布的《职业教育国家教学标准》等相关文件，包括专业目录、专业教学标准、课程教学标准、岗位实习标准、专业仪器设备装备规范等部分撰写和执行本专业人才培养方案。②执行《保山职业学院教学质量评价指标体系》《保山职业学院教学工作诊断与改进制度》《保山职业学院教师课堂教学工作规范》等校级教育教学相关制度。③依据国家专业教学标准体系、各级教育行政部门相关规定以及行业企业对本专业人才培养的要求，不断完善本校及本专业的教学质量标准，作为教学质量监测的重要标尺，使教学活动有法可依、有章可循。

（4）工作保障：成立由咖啡行业企业专家、教科研人员、咖啡加工与应用技术专业一线教师和从业人员代表组成的专业建设委员会，共同做好咖啡加工与应用技术专业人才培养方案制（修）订等各项专业建设工作。建立由本专业合作代表企业、高水平学校、行业组织负责人担任“三组长”的组织机制，对老年保健与管理专业建设和改革实行总设计、标准总把关、质量总负

责，通过明确三方职责分工、清单化推进改革任务、全流程标准审核、全链条质量管控、常态化议事运行和全方位条件保障，构建校企行协同发力、闭环管理的专业改革治理体系。

表 14 “三组长”负责制保障条件与责任表

保障维度	具体措施	企业组长责任	学校组长责任	行业组长责任
组织保障	成立“三组长”负责制改革领导小组，制定本专业三组长工作方案，明确分工	选派企业代表担任组长，指定企业联络人	提供办公场地和专职工作人员，保障日常运行	协调行业主管部门支持，指定行业联络人
制度保障	制定“三组长”负责制实施方案，结合方案制定专业相关制度	参与制度制定，落实企业侧制度要求	牵头制度起草，组织制度执行	指导制度与行业政策衔接，监督制度落实
资源保障	统筹校企行三方资源，共建实训基地、教学资源库、师资队伍建设	开放企业真实场景，提供设备和技术支持	提供校内实训场地，组织师资和教学资源	协调行业资源，提供政策信息和标准支持
考核保障	学校建立三组长年度考核机制，将落实情况纳入专业带头人年终考核	为该专业的三组长的制考核材料进行真实性核查	牵头组织整理本专业的三组长制考核材料	参与考核评价，监督改革方向和质量

2.教学质量监控与评价

学校和二级学院建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，完善教学管理体系，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（1）教学质量监控

表 15 教学质量监控一览表

监控环节	监控内容	监控方法与手段	监控部门
课堂教学	教学文件 课堂教学 考试考查 实训教学	教学检查 听课评课 一体化教室、实训室使用记录及实训大纲 考试考查试卷及分析、技能考核、技能竞赛	二级学院 教务处 校督导组
认识实习	教学文件 认识实习大纲 进度安排	教学检查 认识实习手册 认识实习反思日记 学生反馈、教学评价	企业教学科 二级学院 教务处 校督导组
毕业实习	实践教学文件 实习方案 进度安排 实习带教 转岗考核 毕业考核	教学检查 讲座记录、实习方案和大纲 转岗考核内容及成绩分析 学生反馈、教学评价 毕业考核内容、成绩及分析	企业教学科 二级学院 教务处 校督导组

（2）教学质量评价

学生评价：通过学生座谈会、学生评教、教师评学等方式对任课教师敬业精神、为人师表、教学方法、讲课效果等内容进行评价。

教师评价：通过听课、评课、赛课、学生评教等方式进行教师互评，从任课教师敬业精神、为人师表、教学方法、内容组织、讲课效果及利用现代化教学手段、实训实践教学环节组织等方面对课程进行综合评价。

校内及行业督导评价：通过对教师试讲的审核以及课堂教学文件的审查，对课程进行指导和检查，与学校教务处等部门综合各方评价结果，评出课堂教学优秀的教师并给予一定奖励。

用人单位评价：用人单位通过访谈、问卷等方式对毕业生进行知识、能力、素质的综合评价，对实习学生实践技能掌握情况和职业素质状况进行综合评价。

家长评价：通过开家长会，让家长填写《满意度调查表》，通过分析此调查表进行评价。

九、毕业要求

1.修完规定的所有课程（含实践教学环节及第二课堂），成绩合格，修满 176 学分。

2.取得咖啡师职业资格证书（初级或以上）、SCA 咖啡师认证（初级或以上）或经学校认定的其他咖啡类高级职业技能等级

证书中的任意一个，并鼓励考取 Q-grader（咖啡品鉴师）等高阶证书。

3.学生在规定学年内，德智体美劳全面发展并且身心健康，各类综合评价必须达到合格以上，完成规定的教学活动，方可毕业并按要求发放毕业证书。

十、附录

咖啡加工与应用技术专业课程设置与教学进程表（2026 级）

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
公共基础课程	必修课程	BZ10001A001	思想道德与法治	3	48	42	6	A	必修	考试	3							马克思主义学院
		BZ10001B002	信息技术	4	64	32	32	B	必修	考试	2	2						教务处（公共基础部）
		BZ10001A003	军事理论	2	32	32	0	A	必修	考查	2							学生工作部
		BZ10001A004	大学英语	8	128	128	0	A	必修	考试	4	4						教务处（公共基础部）
		BZ10001A005	形势与政策	2	32	32	0	A	必修	考查	2 (4w)	2 (4w)	2 (4w)	2 (4w)				马克思主义学院
		BZ10001C006	大学体育	8	128	24	104	C	必修	考查	2	2	2	2				教务处（公共基础部）
		BZ10001A007	大学生职业生涯规划	1	16	16	0	A	必修	考查	1							学生工作部
		BZ10001A015	国家安全教育	1	16	16	0	A	必修	考查	1							学生工作部
		BZ10001B016	人工智能	2	32	16	16	B	必修	考查	2							教务处（公共基础部）
		BZ10001A008	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4	A	必修	考试		2						马克思主义学院

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
		BZ10001A009	大学语文	2	32	32	0	A	必修	考试		2						教务处（公共基础部）
		BZ10001A010	大学生心理健康教育	2	32	32	0	A	必修	考查	2							教务处（公共基础部）
		BZ10001A011	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	42	6	A	必修	考试			3					马克思主义学院
		BZ10001A012	就业指导 1	1	16	16	0	A	必修	考查				1				学生工作部
		BZ10001A013	中华民族共同体概论	2	32	32	0	A	必修	考试				2				马克思主义学院
		BZ10001B014	劳动教育	1	16	8	8	B	必修	考查	16 学时分专题学习在 1-4 学期完成							教务处、学生工作部、各二级学院
		小计		**44**	**704**	**528**	**176**				**19**	**12**	**5**	**5**				
	选修课程	BZ10002B001	艺术体育类	2	32	16	16	B	限选	考查	2							教务处（公共基础部）
		BZ10002B002	历史文化类	2	32	16	16	B	限选	考查				**2**				马克思主义学院
		BZ10002B003	心理健康类	2	32	16	16	B	选修	考查								教务处（公共基础部）
		BZ10002B004	创新创业类	2	32	16	16	B	选修	考查								教务处（公共基础部）
		BZ10002B005	非遗传承类	2	32	16	16	B	选修	考查								教务处（公共基础部）
		小计		**8***	**128***	**64***	**64***				**2***	**2***	**2***	**2***				

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
专业课程	专业基础课程	BZ20105A001	咖啡学概论	2	32	32	0	A	必修	考试	2							食品工程学院
		BZ20105B002	基础化学	4	64	32	32	B	必修	考试	4							食品工程学院
		BZ20105B003	咖啡栽培技术	2	32	12	20	B	必修	考试		2						食品工程学院
		BZ20105B004	咖啡风味化学	4	64	32	32	B	必修	考试		4						食品工程学院
		BZ20105B005	咖啡初加工技术	4	64	32	32	B	必修	考试			4					食品工程学院
		BZ20105B006	咖啡营养与健康	4	64	32	32	B	必修	考试				4				食品工程学院
		小计		**20**	**320**	**172**	**148**				**6**	**6**	**4**	**4**				
	专业核心课程	BZ20105B007	咖啡品鉴与感官评价	6	96	32	64	B	必修	考试	4	2						食品工程学院
		BZ20105B008	咖啡质量安全控制技术	4	64	32	32	B	必修	考试		4						食品工程学院
		BZ20105B009	咖啡烘焙技术	8	64	16	48	B	必修	考试			4	4				食品工程学院
		BZ20105B010	咖啡饮品制作与创新	8	160	32	128	B	必修	考试			4	4				食品工程学院
		BZ20105B011	咖啡深加工技术	8	160	32	128	B	必修	考试			4	4				食品工程学院
		BZ20105B012	咖啡副产物综合利用	2	32	16	16	B	必修	考试		2						食品工程学院
		BZ20105B013	咖啡市场营销与品牌管理	4	64	32	32	B	必修	考试				4				食品工程学院
		小计		**40**	**640**	**192**	**448**				**4**	**8**	**12**	**16**				
	专业拓展课程	BZ20105B014	咖啡国际贸易	2	32	24	8	B	限选	考查		2						食品工程学院
		BZ20105B015	食品标准与法规	2	32	24	8	B	限选	考查		2						食品工程学院
		BZ20105B016	咖啡专业英语	2	32	16	16	B	限选	考查			2					食品工程学院
		BZ20105B017	西式面点制作	4	64	16	48	B	限选	考查			4					食品工程学院

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
		BZ20105B018	服务与礼仪	2	32	16	16	B	限选	考查				2				食品工程学院
		BZ20105B019	咖啡店运营与管理	2	32	16	16	B	选修	考查							修满4个学分即可	食品工程学院
		BZ20105B020	咖啡庄园运营与管理	2	32	16	16	B	选修	考查								食品工程学院
		BZ20105B021	食品包装学	2	32	16	16	B	选修	考查								食品工程学院
		BZ20105B022	食品智能化装备技术	2	32	16	16	B	选修	考查								食品工程学院
		小计		**16***	**256***	**128***	**128***					**4**	**8***	**4***				
	综合实践课程	BZ10003A001	入学教育		3天			A	必修	考查	√							学生工作部
		BZ10003C002	军事技能	3	3周			C	必修	考查	√							学生工作部
		BZ10003C003	认识实习	1	1周			C	必修	考查	√	√	√	√				食品工程学院
		BZ10003C004	岗位实习（一）	20	20周			C	必修	考查					√			食品工程学院
			岗位实习（二）	6	6周			C	必修	考查						√		食品工程学院
		BZ10003C005	毕业教育	4	4周			C	必修	考查						√		食品工程学院
		BZ10003C006	就业指导2	10	10周			C	必修	考查						√		食品工程学院
		小计		**44**	**704**													
第二课堂		职业资格证书		2	认证（至少从一个项目中获得）			C	选修	考查	√	√	√	√	√	√		
		职业技能等级证书																
		创新创业类		2	认证（至少从一个项目中获得）			C	选修	考查	√	√	√	√	√	√		
		志愿公益类																
		思想成长类																
		社会实践类																

课程模块	课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
				合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
										16	16	16	16	20	20		
	文体活动类																
	工作履历类																
	技能特长类（含比赛竞赛、计算机、普通话、英语 A/B 级证书等）																
	小计		4														
合计			176	2752	1084	1668				31	32	31	31				

备注：1.A 类为理论课，实验实训课时≤20%；B 类为理实一体化课程，20%<实验实训课时<80%；C 类为实践课，实验实训课时≥80%。

2.*表示公共选修课及专业拓展课修满所示学分即可。

3.考核方式分为考查、考试两种。

4.实训课学时占比达到 50%以上。

5.课程性质分为必修、选修和限选。

6.16 学时换算 1 学分，军事技能 1 周 1 学分，认识实习 1 周 1 学分，岗位实习 1 周 1 学分，毕业教育 1 周 1 学分。综合实践课程学时按每周 16 学时来计：44 学分共计 704 学时。