

课程教学进度计划表

一、基本信息

课程名称	茶文化、咖啡文化				
课程代码	0010075	课程序号	5432	课程学分/学时	2.0
授课教师	孙梅	教师工号	15010	专/兼职	专职
上课班级	空乘22-1,22-2	班级人数	27	上课教室	职院 123
答疑安排	时间：周二 9：00-16:00 地点：120 办公室				
课程号/课程网站	https://mooc2-ans.chaoxing.com/mooc2-ans/mycourse/tch?courseid=228353537&clazzid=62890406&cpi=33776532&enc=4f998037abb3578175501a01b7f61863&t=166348583063&pageHeader=2				
选用教材	清华大学出版社、北京交通大学出版社联合出版 《茶文化概论与茶艺实训》2010 年 7 月第 1 版，2021 年 11 月第 3 版				
参考教材与资料	《茶经述评》吴觉农主编 中国农业出版社 1987 《茶文化学》刘勤晋主编 中国农业出版社 2000 《中国茶经》陈宗懋主编，上海文化出版社，1992 《中国古代茶书集成》朱自振、沈冬梅、增勤编著上海文化出版社 2010 《咖啡制作》徐春红主编 浙江大学出版社 2018 年 2 月第 1 版。 《咖啡制作大全》小池美枝子(著) 灵思泉(译) 赵培泽(译) 2014 年 《手冲咖啡》咖啡达人的必修课. 丑小鸭咖啡师训练中心编. 青岛出版社. 2016				

二、课程教学进度安排

课次	课时	教学内容	教学方式	作业
1	2	(1) 课程简介 (0.5) (2) 茶的起源 (1.5)	讲课、讨论、问答、观看 课程视频 、考核	单元测试 P16-17 课后思考与练习 咖啡的起源与历史 咖啡馆的筹建与经营
2	2	课内实践一：茶艺礼仪	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习
3		草木英华	讲课、讨论、问答、观看	复习本节内容预习下一章节

	2		课程视频 、考核	单元测试 P38-39 课后思考与练习 咖啡豆的烘焙与研磨
4	2	课内实践一：茶艺礼仪	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习
5	2	择器选陶（1） 烹茗论泉（1）	讲课、讨论、问答、观看 课程视频 、考核	复习本节内容预习下一章节 单元测试 P54-55 课后思考与练习 P69-70 课后思考与练习 意式咖啡制作（上）
6	2	茶与健康	讲课、讨论、问答、观看 课程视频 、考核	复习本节内容预习下一章节 单元测试 P94-95 课后思考与练习 意式咖啡制作（下）
7	2	课内实践二：行茶技艺	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习
8	2	精行修得论茶道（1） 缤纷茶文化（1）	讲课、讨论、问答、观看 课程视频 、考核	复习本节内容预习下一章节 单元测试 P109-110 课后思考与练习 P128-129 课后思考与练习 单品咖啡制作（上）
9	2	课内实践二：行茶技艺	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	复习本节内容预习下一章节 单元测试、实操练习 单品咖啡制作（下） 咖啡礼仪与点单技巧
10	2	课内实践二：行茶技艺	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习
11	2	课内实践三：茶席欣赏、设计	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	复习本节内容预习下一章节 单元测试、实操练习 咖啡馆的文创设计
12	2	课内实践四：常见茶类行茶方法	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习
13	2	课内实践四：常见茶类行茶方法	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习

14	2	课内实践四：常见茶类行茶方法	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习
15	2	课内实践四：常见茶类行茶方法	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习
16	2	课内实践四：常见茶类行茶方法 考查	讲课、讨论、问答、 观看课程视频、边讲边练	实操练习

三、考核方式

总评构成	占比	考核方式
X1	40	纸笔测试
X2	30	茶艺展示
X3	15	章节学习和考核
X4	15	课堂表现、出勤率

任课教师：

系主任审核：

（签名）

日期： 2024 年 2 月