



海南职业技术学院 · 旅游学院
TOURISM COLLEGE · 2026

微专业 · MINOR PROGRAM

招 生 手 册

茶饮咖啡制作与创业

TEA & COFFEE CRAFT · ENTREPRENEURSHIP

一年 · 从一杯咖啡到一家门店

技能实操 + 门店运营 + 新媒体营销 + 小微创业

四位一体，为海南自贸港新式消费赛道培养懂技术、会运营、能创业的高素质技能型人才

技能实操

SKILLS

门店运营

OPERATION

新媒体营销

MARKETING

小微创业

STARTUP



14 学分

总学分

224 学时

总学时

57.1 %

实践占比

6 门

必修课程

面向全校招生 · 不限原专业

2026 年 9 月开课 2027 年 6 月结课

为什么开设这个微专业

BACKGROUND & POSITIONING

海南自由贸易港文旅消费持续升级，新式茶饮、咖啡与烘焙连锁产业快速扩张，行业对**既懂产品制作、又懂门店运营与线上引流**的复合型技能人才需求日益迫切。单一技能已难以支撑一家门店的完整运转——这正是本微专业设立的出发点。

本微专业依托海南自贸港文旅消费升级与新式茶饮咖啡连锁产业快速扩张的行业背景，紧密对接自贸港消费新业态、小微餐饮创业新模式的人才需求，**面向全校各专业学生开设一年制辅修微专业**，联合梦响家（海南）咖啡有限公司等本地头部咖啡茶饮企业共同建设，自 2026—2027 学年正式实施。

1 学年

修业年限

14 学分

总学分

224 学时

总学时

128 学时

课内实践

57.1 %

实践占比

5 人

双师团队

四位一体人才培养体系

FOUR-IN-ONE TRAINING SYSTEM

1 技能实操

以咖啡、新式茶饮、中西面点三大类产品制作为核心，对标连锁品牌标准化出品体系，从原料认知、设备操作到成品出品全程真机实操。

2 门店运营

成本核算、库存盘点、损耗控制、人员排班、服务流程标准化、食品安全台账管理，培养能独立管店的运营人才。

3 新媒体营销

小红书、抖音短视频拍摄剪辑，美团、大众点评团购上架与活动运营，线上评价维护与本地生活流量转化。

4 小微创业

门店选址、证照办理、投资预算、产品定位、定价策略、开业营销策划与风险防控，完成一份可落地的创业方案。

✓ 政策与立项依据

本微专业依据《教育部办公厅关于实施高校学生就业能力提升“双千”计划的通知》（教就业厅函〔2025〕5号）精神建设，经海南职业技术学院教务处**教务〔2026〕16号**文件立项。结业颁发校内《茶饮咖啡制作与创业微专业结业证书》，学分计入学生校内选修学分档案。

培养目标

TRAINING OBJECTIVES

本微专业面向海南自贸港新式茶饮咖啡消费产业，培养德智体美劳全面发展，具备良好职业道德、工匠精神、创新意识与数字素养，**掌握咖啡、新式茶饮、中西面点核心制作技能，熟悉餐饮门店运营、新媒体线上营销、小微餐饮创业全流程**，能够胜任连锁茶饮咖啡门店产品制作、门店运营、线上推广岗位，具备独立策划与运营小型茶饮咖啡门店创业能力的复合型技能创业人才。

你将具备的六项能力

KEY COMPETENCIES

1 核心实操技能

独立完成意式咖啡、冷萃创意咖啡、各类新式茶饮标准化制作，可完成新品调试与研发。

2 门店运营能力

独立完成门店原料盘点、成本控制、人员排班、日常标准化管理。

3 数字营销能力

独立拍摄产品短视频、运营线上团购套餐、维护线上评价，实现门店线上引流。

4 综合创业能力

独立撰写茶饮咖啡门店创业策划方案，完成预算、产品定位、开业营销全流程设计。

5 岗位适配能力

快速适配连锁茶饮咖啡门店咖啡师、调饮师、店长等岗位，满足企业用人标准。

6 可持续发展能力

具备行业新技术、新产品自主学习能力，能持续迭代产品与经营模式。

职业素养要求

PROFESSIONAL QUALITIES

- **思想政治素质：**践行社会主义核心价值观，认同海南自贸港建设事业，树立诚信经营、合规创业的价值理念。
- **职业素质：**严格恪守餐饮食品安全操作规范，具备精益求精的工匠精神与服务意识，能适应餐饮行业工作强度。
- **数字素养：**掌握短视频、本地生活平台基础运营工具，具备线上数字化营销思维。
- **创新创业素质：**具备市场洞察能力与产品创新思维，树立风险意识与成本管控意识。
- **人文素养：**具备基础美学审美能力，能完成饮品、点心摆盘与门店视觉搭配设计。

课程体系总览

CURRICULUM OVERVIEW

6 门必修课程，划分为**基础 + 核心 + 实践**三大模块，分两个学期完成授课。全部课程采用项目化教学，以"开设一家独立茶饮咖啡门店"为总项目贯穿始终。

课程名称	性质	学分	总学时	开课学期	核心内容
餐饮运营与管理	基础	2	32	第 1 学期	门店管理、成本核算、食品安全
新媒体运营与管理	基础	2	32	第 1 学期	短视频、本地生活平台运营
咖啡制作	核心	3	48	第 1 学期	企业导师联合授课，对标连锁品牌标准化出品
新式茶饮	核心	3	48	第 2 学期	含特色小料、养生茶研发实训
中式面点	实践	2	32	第 2 学期	全实操课程，配套茶饮茶点制作
西式面点	实践	2	32	第 2 学期	西点甜品、咖啡配套点心实训

学时与学分分配

CREDIT DISTRIBUTION

课程类别	总学分	总学时	课内实践学时	实践占比	占总学时
基础课程	4	64	32	50%	28.57%
核心课程	6	96	64	66.67%	42.86%
实践课程	4	64	32	50%	28.57%
合 计	14	224	128	57.14%	100%

教学与考核方式

TEACHING & ASSESSMENT

1

混合式教学

理论课程依托线上平台自主学习，实操课程采用项目化教学

2

校企双师

校内教师 + 企业导师共同授课，引入企业实景教学与门店跟岗

3

过程性考核

课堂实操表现、线上作业、阶段性项目成果（成品 / 短视频 / 运营方案）

4

期末综合考核

技能实操考核 + 创业方案答辩两个环节综合评定

核心课程 I | 咖啡制作

CORE COURSE · COFFEE MAKING

本课程紧扣连锁咖啡行业岗位需求，对标瑞幸等知名品牌标准化出品体系，是培养学生咖啡制作核心能力、夯实门店运营基础的关键课程。**理论 16 学时 + 实践 32 学时，共 48 学时、3 学分，第 1 学期开课。**

教学模块	主要教学内容	学时
咖啡豆认知与品鉴	咖啡豆品种、产地、烘焙度识别；风味构成与品鉴维度；品鉴工具使用与品鉴流程规范	8
意式咖啡基础	意式咖啡机操作规范；研磨与萃取参数调试；意式浓缩标准化制作与品质判断	8
奶泡与花式咖啡	牛奶选择与奶泡打发技巧；拿铁、卡布奇诺等经典花式咖啡拉花基础；出品造型优化	12
特色咖啡制作	冷萃、冰滴咖啡制作流程与风味控制；特调创意咖啡配方设计；季节限定咖啡研发基础	10
设备与质量管控	设备日常维护与故障排查；出品质量管控标准与流程；门店实操场景模拟	6
综合考核	实操技能考核（标准化咖啡制作）+ 理论考核（知识与规范）+ 点评与提升指导	4

▲ 实践教学内容

- 单人标准化出品实训
- 创意咖啡产品研发实训
- 设备故障排查实操
- 企业门店实景模拟生产训练

◆ 成绩评定构成

- 过程评价 40%：课堂表现、实操规范性、团队协作
- 成果评价 40%：期末综合实操考核（标准化制作、创意咖啡、设备运维）
- 总结报告 20%：课程学习总结、技能掌握与反思

★ 学完你能做什么

熟练掌握咖啡豆认知与品鉴、意式咖啡萃取、奶泡打发、花式咖啡及特色咖啡制作等核心技能，能规范操作咖啡制作设备、掌握出品质量管控流程，**按照连锁品牌标准完成咖啡标准化制作**，并可结合市场需求设计特调创意咖啡配方。



核心课程 II | 新式茶饮

CORE COURSE · MODERN TEA DRINKS

本课程立足新式茶饮行业发展趋势，对标奈雪的茶等头部品牌标准化体系，是培养学生新式茶饮制作、产品创新及门店基础运营能力的关键课程。**理论 16 学时 + 实践 32 学时，共 48 学时、3 学分，第 2 学期开课。**

教学模块	主要教学内容	学时
基础入门	行业趋势与头部品牌运营规范；原茶品类、特性及选购储存；鲜果、芝士、奶盖原材料认知；各类原茶冲泡技巧与参数控制	10
主流茶饮制作	标准化出品流程；奶盖、芝士酱制作原理；鲜果茶选材与标准化制作；芝士茶、奶盖茶、养生茶制作；出品造型与稳定性控制	16
产品创新与小料研发	特色小料研发思路与配方设计；新式茶饮创新方向；市场流行趋势分析；创意茶饮与季节限定饮品研发	16
门店实战应用	门店实操场景模拟；批量饮品出品流程；出餐效率优化训练；卫生管控实操；基础客诉处理模拟	6

▲ 实践教学内容

- 批量饮品出餐实训
- 新品风味调试实训
- 门店高峰期运营模拟实操
- 原料成本测算实训

◆ 成绩评定构成

- **过程评价 40%**：课堂表现、实操规范性、卫生管控执行、团队协作
- **成果评价 40%**：主流茶饮制作、特色小料研发、创意饮品设计、设备操作
- **总结报告 20%**：学习总结、产品创新思路、收获与改进方向

★ 学完你能做什么

熟练掌握原茶冲泡、鲜果茶、芝士茶、奶盖茶制作及特色小料研发等核心技能，严格遵循头部品牌标准化出品流程，**掌握出品稳定性控制、卫生管控及出餐效率提升技巧**，并能结合市场流行趋势研发特色小料、创新茶饮配方。



实践课程 | 中西面点配套出品

PRACTICAL COURSES · PASTRY

一杯饮品配一份点心，是提升客单价与复购率的关键。两门面点课程均为**全实操课程**，各 32 学时、2 学分，第 2 学期开课，为茶饮咖啡门店提供完整的产品组合能力。

中 中式面点 32 学时 / 2 学分

- **三大流派**：广式、苏式、京式面点制作工艺与风味特征
- **面团工艺**：膨松面团、油酥面团、化学膨松面团调制与起酥要领
- **成型技法**：擀制、包捏、花纹与象形造型
- **熟制方法**：烘烤温度控制与制品火候把握
- **配套应用**：茶饮茶点组合设计与摆盘出品

西 西式面点 32 学时 / 2 学分

- **蛋糕模块**：蛋糕胚制作、抹胚、花边、奶油花卉与完整作品设计
- **巧克力模块**：调温原理、制馅与调味、夹馅技巧
- **面包模块**：软面团小餐包、起酥面团牛角包制作
- **慕斯模块**：芒果慕斯、巧克力慕斯成型原理与制作
- **配套应用**：咖啡配套甜点出品与产品创新

基础课程 | 让门店真正跑起来

FOUNDATION COURSES · OPERATION

01 餐饮运营与管理 32 学时 / 2 学分

- 门店进销存管理与原料采购、库存盘点
- 成本核算、损耗控制与定价基础
- 人员排班、服务流程标准化管理
- 门店卫生与食品安全台账管理
- 餐饮合规运营与门店日常管理实务

02 新媒体运营与管理 32 学时 / 2 学分

- 茶饮咖啡产品图文、短视频拍摄与剪辑
- 抖音、小红书门店账号运营与内容发布
- 大众点评、美团团购上架与活动运营
- 本地生活平台运营与团购套餐设计
- 线上流量转化、评价维护与私域粉丝运营

★ 为什么一定要学运营和营销

行业调研与岗位分析显示，门店最紧缺的不是“会做饮品的人”，而是“**做出来的东西能卖出去、还能把店管起来**”的人。这两门基础课直接对应门店店长与线上运营主管两个发展岗位，也是自主创业时决定生死的能力。



BAKERY COURSE

《中式面点》《西式面点》全实操 · 各 32 学时 / 2 学分

师资队伍

FACULTY

本微专业教学团队共 **5 人**：校内专任教师 3 人、企业兼职教师 2 人；含高级职称 1 人、双师型教师 3 人，**企业教师占比 40%**，在职称结构、年龄结构与行业经验结构方面配置均衡。



雷凯华 专业带头人

旅游管理专业**副教授**、专业主任，**茶艺师一级技师**，研究方向为旅游管理与酒店管理。近三年主持海南省教育厅教育教学改革课题 2 项、参与省级科研课题 2 项，获 2022 年海南省高职教学能力比赛一等奖；拥有一线餐饮门店店长助理企业实践经历，长期主讲餐饮运营、茶艺类课程，统筹本微专业整体建设、课程设计与校企合作对接。



李延平 咖啡主讲

讲师，**三级咖啡师**，承担《咖啡制作》课程教学工作，拥有多年咖啡实操教学经验，指导学生掌握从豆种品鉴到意式萃取、拉花与冷萃特调的完整技能链。



廖秀奇 中式面点主讲

讲师，**中式烹调高级技师、高级中式面点师、高级西式烹调师**，承担《中式面点》实训教学。曾获第一届自贸港技能大赛暨海口市第六届工会杯旅文行业职业技能竞赛中式烹调师项目第一名（金奖）、中国文旅名城餐饮烹饪大赛金奖，2023 年指导学生参加全国高职院校技能大赛获全国三等奖。



苏文伟 企业导师

梦响家（海南）咖啡有限公司总经理，承担《新式茶饮》方向企业实践教学环节，持有咖啡技师职业资格，可提供门店真实运营项目与顶岗实训资源。



王英林 企业导师

海口英林西点工作室主理人，承担《西式面点》实操授课工作，长期深耕烘焙门店产品研发领域，企业教师驻校授课并定期组织学生进店实操。

教师资质与荣誉

QUALIFICATIONS & HONORS

教师	职称 / 职业资格	代表性成果
雷凯华	副教授 · 茶艺师一级技师	主持海南省教育厅教改课题 2 项；2022 年省高职教学能力比赛一等奖
李延平	讲师 · 三级咖啡师	多年咖啡实操教学，承担《咖啡制作》全学程授课
廖秀奇	讲师 · 中式烹调高级技师	自贸港技能大赛中式烹调金奖；指导学生获全国技能大赛三等奖
苏文伟	咖啡技师 · 企业总经理	梦响家（海南）咖啡有限公司总经理，提供门店真实项目与顶岗资源
王英林	西点工作室主理人	海口英林西点工作室主理人，烘焙门店产品研发，驻校授课

教学条件 | 校内实训室

TRAINING FACILITIES

学院已建成覆盖咖啡、茶饮、面点与门店运营全流程的校内实训体系，设施设备**严格参照一线连锁茶饮、咖啡门店标准配置**，充分满足核心技能实操教学需求。

实训室	实训项目	适配课程
咖啡实训室	咖啡豆品鉴、意式咖啡、冷萃特调制作、设备维护	《咖啡制作》
茶艺茶饮实训室	原茶基底、鲜果茶、奶盖茶、特色饮料制作	《新式茶饮》
中西面点实训室	中式酥点、西式蛋糕甜品标准化制作	《中式面点》《西式面点》
餐饮综合运营实训室	成本核算、门店模拟运营、新媒体拍摄剪辑	《餐饮运营与管理》《新媒体运营与管理》

咖啡调酒实训室（实训楼 504）

FLAGSHIP LAB · 150 m²

▲ 场地与容量

- 建筑面积 **150 m²**，可同时容纳 **40 人**开展实操教学
- 人均使用面积约 3.75 m²，满足职业教育实训场地标准
- 多功能分区：咖啡教学区配备操作台与上下水系统
- 可支持意式咖啡、手冲、虹吸壶等多种教学模块同时开展

◆ 核心设备（80 余项，总值 16.17 万元）

- 意式半自动咖啡机 Nuova appialife 双头电控商用 2 台
- 商用电动磨豆机 AMALFI K90 触屏定量 2 台 + 凌动 9 台
- 手冲 / 虹吸 / 法压 / 爱乐压 各 22 套
- 智能控温手冲壶 Brewista 9 把 + 不锈钢手冲壶 20 把
- 制冰机 日产 650KG 1 台；全自动封口机、果糖机
- 辅助设备 步进式热水机、商用净水器、双温冷藏工作台

★ 可对接职业技能等级鉴定

实训室配置满足**咖啡师职业技能等级鉴定（意式咖啡和手冲咖啡）**的场地与设备要求，可支持学生参加海南省人社厅职业技能鉴定中心组织的**咖啡师（五级至一级）**考证。同时可承接政府职业技能培训补贴项目与继续教育社会培训。

校企合作与实践基地

INDUSTRY PARTNERSHIP

本微专业与本地知名茶饮企业、咖啡品牌、烘焙机构建立稳定合作关系，引入**企业导师**、**真实门店运营项目**、**顶岗实习岗位及创业孵化资源**，为学生提供从技能实训到岗位实战的一体化培养支撑。

合作企业	实践教学形式	合作深度
梦响家（海南）咖啡有限公司	企业导师授课、门店顶岗实训、创业孵化项目	深度校企共建，提供门店运营真实项目与创业扶持资源
海口英林西点工作室	西点新品研发实训、烘焙门店跟岗实操	企业教师驻校授课，定期组织学生进店实操
海口龙华爱丫餐饮吧	餐饮门店运营、前厅服务、成本管控实训	提供店长助理岗位实践，输出行业岗位需求数据

企业能给你什么

WHAT YOU GAIN

1 真实项目

企业定期提供最新产品配方、门店运营方案与本地餐饮创业政策文件，教学内容动态更新，学的就是市场在用的。

2 顶岗机会

合作门店提供真实顶岗实训与店长助理岗位实践，在校期间即可积累门店一线工作经验。

3 创业孵化

核心合作企业提供创业孵化项目与扶持资源，优秀创业方案有机会获得落地支持。

教学资源保障

LEARNING RESOURCES

教材与数字资源

- 选用餐饮运营、新媒体运营领域规划教材
- 开发校本活页式实训手册、门店 SOP 操作手册与创业策划模板
- 依托超星学习通、智慧职教平台搭建线上课程资源库
- 上传实操教学视频、行业案例与线上运营教学素材

质量保障机制

- 构建"学院+企业"双元教学督导机制
- 校内教学团队定期听课评课，企业负责人每学期入校评价
- 每学期组织学生满意度调研，持续优化培养方案
- 建立毕业生跟踪调研机制，收集企业用人反馈并动态迭代课程

就业与创业出口

CAREER PATHWAYS

本微专业所属行业为**住宿和餐饮业、食品饮料零售、休闲服务业**（国民经济行业分类 H62 餐饮业），主要职业类别覆盖咖啡师、茶饮师、烘焙师、门店店长、餐饮运营专员、线上新媒体运营与小微餐饮创业者。

层级	岗位名称	岗位描述
初始	咖啡师	咖啡豆研磨、意式萃取、花式咖啡与冷萃特调制作，设备维护、出品品质管控
初始	新式茶饮调饮师	鲜果茶、奶盖茶、养生茶、特色小料制作，订单高效出餐，原料库存管理
初始	烘焙面点师	配套咖啡茶饮的中式、西式点心制作，批量预制、摆盘出品
初始	门店前厅服务岗	点单接待、客诉基础处理、门店服务标准落地
发展	门店运营 / 店长	人员排班、成本核算、库存管理、线上线下活动策划与门店日常管理
发展	餐饮新媒体运营	抖音、小红书、大众点评店铺运营，短视频拍摄、团购上架、线上引流转化
发展	品牌产品研发专员	新品配方研发、口味迭代测试、季节限定产品设计
创业	小微餐饮创业者	独立开设茶饮 / 咖啡小店，完成选址、证照、产品定位、营销、资金管控全流程

结业要求与证书

GRADUATION REQUIREMENTS

- ✓ 结业条件（须全部满足）
- 修完本微专业全部 **6 门必修课程**，取得规定的 **14 学分**
 - 完成全部课内实训与企业门店实践教学任务
 - 各课程过程性考核、期末考核成绩均合格
 - 完成完整的茶饮咖啡门店创业策划方案并通过答辩

- ★ 证书说明
- 颁发校内
《茶饮咖啡制作与创业微专业结业证书》
 - 学分计入学生校内选修学分档案，可作就业求职佐证材料
 - 可自愿报考**咖啡师（五级 / 四级）、茶艺师、中式面点师、西式面点师**等职业技能等级证书
 - 职业技能等级证书**不作硬性要求**，由学生自愿报考

报名须知 · 常见问题

Q 我是非旅游、非烹饪专业的，能报名吗？

A 可以。本微专业面向全校全日制在校学生开放，不限原就读专业；要求报名者具备正常动手实操能力，认同餐饮服务行业职业规范，具有茶饮、咖啡、烘焙学习或创业意愿。

Q 要学多久？什么时候上课？

A 一学年两个学期，2026 年 9 月开课，2027 年 6 月结课。主要利用周末及晚间集中授课，理论与运营类课程线上开展，实操课程在校内专业实训室进行，企业实践环节安排在合作茶饮咖啡门店。

Q 结业能拿到什么？有什么用？

A 颁发海南职业技术学院《茶饮咖啡制作与创业微专业结业证书》，14 学分计入个人档案，可作为就业求职的能力佐证材料，也可按学校学分认定办法申请置换主修专业相应拓展课学分。

Q 一定要考职业技能证书吗？

A 不强制。学生可自愿报考咖啡师、茶艺师、中式面点师、西式面点师等职业技能等级证书。校内咖啡调酒实训室已具备咖啡师（五级至一级）职业技能等级鉴定的场地与设备条件。

Q 毕业后能去哪些地方工作？

A 可胜任连锁咖啡门店咖啡师、新式茶饮店调饮师、烘焙门店面点师等初始岗位，并可向门店领班 / 店长、品牌产品研发专员、线上运营主管等发展岗位晋升，也具备独立开设茶饮咖啡小店的能力。

Q 我想自己开店，这个专业能帮到我吗？

A 创业能力是本专业的核心培养方向之一。结业硬指标之一就是完成一份完整的茶饮咖啡门店创业策划方案并通过答辩，内容涵盖选址、证照办理、投资预算、产品定位、定价与开业营销；核心合作企业还可提供创业孵化项目与扶持资源。

招生对象：全日制在校学生，不限原专业

开课时间：2026 年 9 月 — 2027 年 6 月

授课方式：周末及晚间集中授课，线上线下混合