

实验教学项目

中心面向酒店管理 1 个本科专业开设 5 门实验课共计 59 个实验项目，其中基础性实验 29 项（占 49.1%），综合性实验 26 项（占 44.1%），设计型实验 3 项（占 5.0%），研究创新型实验 1 项（占 1.7%）。

1. 初级食品生产管理实验课

课程包括 15 个实验项目，共开出 60 次实验。实验项目包括工具及设备的认知及使用、调味品和食材的认知及基本操作技能培训、调味汤的制作、蔬菜的烹制、肉类的烹制、海鲜类烹制、甜品烘焙及菜单的设计。学生通过所学习的知识并结合自己的创意自行设计菜单并制作菜品。实验项目列表如下：

序号	项目名称	项目类型
1	Kitchen tour, learn tools, equipment and safety information.	基础性
2	Vegetables cut and make stocks and sauces.	基础性
3	Learn cooking methods(simmer, blanch), flavors, soup preparation	基础性
4	Learn cooking methods (steam ,poach), recipe costing, menu design.	基础性
5	Beef cookery, starches and vegetables.	综合性
6	Fish, shellfish poultry cookery	综合性
7	Middle practical text.	综合性
8	Breads and desserts. Cooking methods(bake).	综合性
9	Desserts and breakfast.	设计性
10	Hors d'oeuvre and canapés, cooking method(stew, fry)	综合性
11	Menu planning and preparation ,trends in food	设计性
12	Mystery cook	创新性
13	Food nutrition.	综合性
14	Final theory test.	基础性
15	Final practical test	基础性

2. 高级食品生产管理实验课

课程包括 15 个实验项目，共开出 60 次实验课，每次课 8 学时。主要分为演示性实验和模拟性实验，从基本的菜品制作提高到餐厅内各个岗位角色的扮演及整个餐厅的运营管理。演示实验，教师教授餐饮管理知识，确定进行模拟实验的

菜单，并演示菜品制作及前厅和厨房管理；根据演示实验内容，模拟真实餐厅，学生自己安排各岗位人员并确定职责，设计海报、菜单，对外宣传，布置前厅，制作菜品及对外开放迎接顾客。计算成本和收益，根据顾客反馈，及时总结服务经验。提高性实验教学实现了在校园内的实习工作，提高了学生的职业能力和素质。实验项目列表如下：

序号	项目名称	项目类型
1	Course Introduction	基础性
2	Course Introduction	基础性
3	Course Training Demo	综合性
4	Course Training Event	综合性
5	Team Building Demo	综合性
6	Team Building Event	综合性
7	Food Production Demo	综合性
8	Food Production Event	综合性
9	Food Production Event	综合性
10	Dinning Room Service Event	综合性
11	Marketing Demo	综合性
12	Marketing Event	综合性
13	Sanitation Demo	综合性
14	Sanitation Event	综合性
15	Final Exam	综合性

3. 葡萄酒技术课和葡萄酒文化课两门选修实验课

葡萄酒课程由在葡萄酒领域从业多年的经验丰富的美国教师执教。葡萄酒是国际酒店业和餐饮业经营的主要产品，是学生需要掌握的重要知识，课程主要包括五方面的内容：葡萄酒的分类及命名、葡萄酒和酒庄文化、葡萄酒与菜品的搭配及餐饮业中葡萄酒的服务管理。我们按照国际标准配置了先进的葡萄酒鉴赏室，让学生们在学习葡萄酒文化的同时，感受到不同葡萄酒所带来的视觉和味觉的体验，懂得识别葡萄酒，为未来的餐饮经营管理工作打下坚实的基础。

葡萄酒技术课程项目列表如下：

序号	项目名称	项目类型
1	Tasting I : White Varietals	基础性
2	Tasting II : Red Varietals	基础性

3	Tasting III : Left or Right, Blanc or Noir	基础性
4	Tasting IV : Classic and Contemporary	基础性
5	Tasting V : Wine for Food for Wine	设计性
6	Tasting VI : The Innovatives and Influences	创新性
7	Tasting VII : Spanish and Portugese	基础性
8	Tasting VIII : Variations of White	基础性
9	Tasting XI : The Pass and The Present	基础性
10	Tasting X: The BIG Drinkers	基础性
11	Tasting XI : The OshiraZ and Kiwi	基础性
12	Tasting XII : The End of The World .	基础性

葡萄酒文化课程项目列表如下:

序号	项目名称	项目类型
1	Introduction to wine and culture	基础性
2	Getting most out of wine	基础性
3	How wine is made	基础性
4	Champagne ,Loire,Alsace	基础性
5	Middle term text	综合性
6	Term essay topic finalized	基础性
7	Ltaly Piedmont	基础性
8	Italy Tuscany	基础性
9	Italy, Friuli, Venezia,	基础性
10	Giulia,California	基础性
11	Tern Essay Due	基础性
12	Final exam	综合性

4. 酒店信息技术

酒店信息技术实验课包含 5 个实验项目，共开出 25 次实验课。课程内容分为两大类，一类是注重培养学生的广义性的通用信息技术应用能力，另一类是注重培养学生的专业性的酒店管理领域的信息技术应用能力。实验教学过程中，由每个学生独立完成与未来工作环境紧密相连的技术项目。要求学生既能够熟练应用广义的常规信息技术解决一般性的工作任务，又能够独立负责管理和维护酒店业专门的资产管理信息系统和餐饮管理信息系统。按照国际化的先进教学标准执行并考核，可准确考察学生的酒店业信息系统的综合应用能力，学生的酒店业数字网络的掌控能力及学生的酒店业决策支持系统的掌握能力。课程列表如下:

序号	项目名称	项目类型
1	商务领域的信息技术应用	综合性
2	金融及财务领域内的信息技术应用	综合性
3	专业的酒店业网站建设	综合性
4	酒店资产管理系统的應用及维护	综合性
5	餐饮管理系统选型	综合性