

食品科技学院
2017 级人才培养方案汇编

武汉商学院食品科技学院印制

目 录

1. 2017 烹饪与营养教育专业（本科）人才培养方案·····	1
2. 2017 烹饪与营养教育专业（专升本）人才培养方案·····	13
3. 2017 食品质量与安全专业（本科）人才培养方案·····	21
4. 2017 烹调工艺与营养专业（专科）人才培养方案·····	35
5. 2017 西餐工艺专业（专科）人才培养方案·····	85
6. 2017 中西面点工艺专业（专科）人才培养方案·····	113

武汉商学院烹饪与营养教育专业 2017 级本科人才培养方案

一、人才培养目标

本专业按照教育部对专业办学及现代餐饮业和相关食品加工业发展对人才的要求，立足武汉，面向湖北，辐射全国，培养适应现代餐饮与食品加工行业、以及烹饪教育领域需要，德、智、体、美全面发展，具备系统的烹饪学与食品科学基本理论知识，掌握烹饪与餐饮食品加工工艺、餐饮产品质量控制、餐饮市场分析、膳食营养宣教与指导等技术，实践能力强，业务素质高，富有创新创业精神和社会责任感，能胜任餐饮及食品加工企业、中高职院校等单位的生产、管理、教学培训等岗位，从事餐饮产品工艺设计与质量控制、餐饮管理、烹饪与营养教育等工作的应用型高级专门人才。

二、人才培养规格及特色

（一）知识要求

掌握烹饪化学、烹饪营养学、烹饪卫生与安全学、食品微生物学、食品物性学、餐饮概论、教育学、管理学等学科基础理论知识；

掌握烹饪工艺学、食品工艺学、烹饪原料学、营养配餐、食品工程原理、食品分析与检验、食品质量管理、教育心理学等专业理论知识；

了解餐饮市场营销、饮食保健、饮食文化、中国地方风味、快餐学、文献检索与论文写作、食品雕刻与冷拼、食品添加剂、食品工程制图、食品机械与设备、食品工厂设计、网页设计、科学技术研究方法、现代教育技术等多方面的基本知识，拓展知识面，以利于未来的职业发展。

（二）能力要求

具有英语阅读和翻译、计算机应用、语言文字表达、数理统计分析、文献检索与资料查询等基本能力，能满足将来实际工作的需要。

具有一定的观察能力、逻辑思维能力、分析判断能力；具有熟练应用烹饪技能、正确实施营养指导的能力；具备食品分析与检验、烹饪工艺设计、餐饮产品品质控制等职业综合能力，能胜任本专业所确定的岗位工作。

具有较强的社会能力（如沟通交流能力、社会适应能力等）和职业拓展能力（如信息获取与处理能力、组织协调与现场处理能力、自主学习和独立工作能力、改革创新能力等），具有较强的社会适应性，能对职业发展进行自我设计。

（三）素质要求

本专业学生素质的培养包括政治素质、基本素质和专业素质三个方面。

1. 政治觉悟高。坚持中国共产党的领导，坚持社会主义方向，热爱祖国，具有自觉遵纪守法、遵守社会公德和职业道德，做良好公民；
2. 基本素质好。具有一定的人文、艺术素养，具备良好的心理状态和适应工作需要的身体素质；
3. 专业素质强。具有较好的敬业精神、团队精神、质量意识、安全意识和环保意识。

(四) 职业资格要求(可选，非必备)

1. 中式烹调师、西式烹调师、中式面点师或西式面点师职业资格证书（高级工，4选1）

三、人才培养模式

实施基于校企、校校合作的“五五双导师”制人才培养模式。即在人才培养的过程中，在培养方案制定、教学内容确定、教学方法选择及实践教学模式等人才培养的各个关键环节，与企业及其他高校进行校企、校校紧密合作，实行专业课程内理论教学与实践教学各占百分之五十，学校导师与合作单位导师共同指导学生的“五五双导师制”人才培养模式。使学校教育与企业实践融为一体，理论学习与岗位实践紧密联系，最终实现人才培养目标。

四、学制、学分与学位

(一) 修业年限

标准学制四年；学生可在3-6年内修完本专业规定学分。

(二) 学分要求

本专业学生在校期间必须修满本方案规定的180学分方能毕业。其中：通识课程平台58学分、学科基础平台44学分、专业教育平台52学分，实践教学模块20学分，素质拓展与创新创业教育模块6学分。

(三) 毕业与学位

学生修完本专业培养方案规定课程，取得毕业所需学分，符合学校规定的毕业条件，学校准予毕业，发给毕业证书。符合学士学位授予条件的，授予工学学士学位。

五、主干学科

食品科学与工程 教育学

六、主干课程

烹饪化学、烹饪工艺学、食品工艺学、烹饪营养学、烹饪卫生与安全学、食品分析与检验、食品质量管理、餐饮产品设计与开发、教育学、教育心理学等。

七、专业人才培养目标实现矩阵

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）	
A、专业技术知识与知识应用能力	食品理化性质	无机、有机及分析化学知识	基础化学思维与分析能力	基础化学	
		生物化学知识	人体及食品中生物化学变化的分析能力	生物化学	
		烹饪化学知识	食品中化学变化的分析能力	烹饪化学	
		食品物性知识	食品物理性状及变化的分析能力	食品物性学	
	食品营养与安全	食品微生物知识	微生物对食品品质影响的分析能力	食品微生物学	
		人体营养需求与食物营养知识	人群营养需求分析能力与食物合理应用能力	烹饪营养学	
		食品卫生与安全知识	食品安全控制能力	烹饪卫生与安全学	
		营养配餐知识	膳食指导与设计能力	营养配餐	
		中医饮食保健知识	饮食养生指导能力	中国饮食保健学	
	食品工程原理	食品工程原理知识	食品工程设计能力	食品工程原理	
		食品工程制图知识	基本的食品工程制图与读图能力	食品工程制图基本知识	
		食品机械与设备知识	食品机械与设备的使用能力	食品机械与设备	
	饮食文化	饮食文化知识	饮食文化品鉴能力	饮食文化	
		中国地方风味知识	地方风味品鉴能力	中国地方风味	
	B、职业实践能力与素养	餐饮产品技术开发	烹饪基础知识	烹饪基本功应用能力	烹饪工艺基础
			烹饪原料知识	烹饪原料应用能力	烹饪原料学
烹饪工艺知识			烹饪工艺应用能力	烹饪工艺学	
食品工艺知识			食品工艺应用能力	食品工艺学	

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）
		中餐烹调知识	中餐制作能力	中餐烹调工艺
		西餐烹调知识	西餐制作能力	西餐烹调工艺
		中西点制作知识	中西点制作能力	中西点制作工艺
		食雕与冷拼知识	食雕与冷拼制作能力	食雕与冷拼艺术
		餐饮产品设计开发知识	餐饮产品设计与开发能力	餐饮产品设计与开发
	餐饮产品 品质控制	食品质量管理知识	食品质量管理能力	食品质量管理
		食品添加剂知识	食品添加剂合理应用能力	食品添加剂
		食品分析检验知识	食品分析与检验能力	食品分析与检验
	餐饮企业 管理	餐饮业基础知识	餐饮行业基本分析能力	餐饮概论
		餐饮企业管理知识	餐饮企业管理能力	餐饮企业管理
		食品工厂设计与环 保知识	食品工厂基本环节设计能力	食品工厂设计与环境 保护
		快餐知识	快餐行业基本分析能力	快餐学
		餐饮市场营销知识	餐饮营销基本能力	餐饮市场营销学
	教育教学	教育学原理	教育学原理应用能力	教育学
		教育心理学知识	教育心理学知识应用能力	教育心理学
		现代教育技术知识	现代教育技术应用能力	现代教育技术
	职业综合 实践	社会实践知识	综合知识应用能力	社会实践
		专业实践知识	专业知识与技能应用能力	专业实习
		职业实践知识	专业知识与技能应用能力	毕业实习
		专业综合知识	知识与技能综合应用能力	毕业论文
	数理统计 分析能力	高等数学知识	数理统计分析能力	高等数学（上、下）
		线性代数知识		线性代数
		概率与数理统计知 识		概率论与数理统计
	外语应用 能力	大学英语知识	英语基本应用能力	大学英语 I-IV
		专业英语知识	专业英文资料查阅应用能力	专业英语
	现代信息 技术应用 能力	计算机基础知识	计算机基础应用能力	大学计算机基础
		网页设计基础知识	基础网页设计能力	网页设计
	文献检索	文献检索知识；科技	资料检索与科技论文写作能	文献检索与科技论文

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）
	与科学研究能力	论文写作知识	力	写作
		科学研究基本方法	科学研究能力	科学技术研究方法导论
	就业创业能力	就业知识	就业能力	大学生职业发展与就业指导 1-2
		创业知识	创业能力	创业基础
C、个人修养与职业道德	政治素养	马克思主义原理	政治分析与思维能力	马克思主义基本原理
		毛泽东思想与中国特色社会主义理论	政治分析与思维能力	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论
			形势与政策分析能力	形势与政策 I-IV
	职业道德	道德规范与法律知识	是非判断与自我修养能力	思想道德修养与法律基础
	身体素质	体育锻炼知识	科学锻炼体质能力	体育 I-IV
	心理素质	心理健康知识	保持心理平衡能力	心理健康教育
	综合素养	大学语文知识	汉语言文字表达能力 文学品鉴能力	大学语文
		中国近代历史知识	用历史眼光分析与思维能力	中国近代史纲要
		社会生活与专业学习知识	自我管理 with 约束能力	入学教育
		军事知识		军事理论与训练

八、主要实践教学环节

序号	课程名称	实验实训 实习环节	实验实训 实习场所	学分	年级、学期、学时分布								
					一年级		二年级		三年级		四年级		
					1	2	3	4	5	6	7	8	
1	入学教育	实训	多媒体教室	0	1w								
2	军事理论与训练	实训	操场	2	32								
3	烹饪工艺基础	实训	校内实训室	4		64							

4	中餐烹调工艺	实训	校内实训室	4			64						
5	西餐烹调工艺	实训	校内实训室	4			64						
6	中西点制作工艺	实训	校内实训室	4				64					
7	餐饮产品设计与开发	实验、实训	校内实训室	4							48		
8	专业实习	实习	校外实习基地	8						128			
9	毕业实习	实习	校外实习基地	4								64	
10	毕业论文	毕业论文	校内实验、实训室或校外	6									96
11	专业实践与社会调查	实践	校外	1									
合计				41	32	64	64	64	64	128	48	160	

九、教学进程计划表

课程平台	课程性质	课程代码	课程名称	学期	学分	学时分配			周学时								考核方式	开课部门		
						总计	理论	实践	1	2	3	4	5	6	7	8				
									14周	16周	16周	16周	16周	16周	16周	16周				
通识教育平台	必修	BA0201001	思想道德修养与法律基础	1	3	48	42	6	4\12									考查	思政	
		BA0101001	马克思主义基本原理概论	1	3	48	42	6	4\12										考试	思政
		BA0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	6	96	72	24		6									考试	思政
		BA0101003	中国近代史纲要	1	2	32	28	4	3\11										考查	思政
		BA0101004-7	形势与政策 I-IV		2	32	24	8	0.5	0.5	0.5	0.5							考查	思政
		BF0100001	大学英语 I	1	4	56	56		4										考试	外语
		BF0101002	大学英语 II	2	4	64	64			4									考试	外语
		BF0101003	大学英语 III	3	4	64	64				4								考试	外语
		BF0101004	大学英语 IV	4	4	64	64					4							考试	外语
		BJ0100001	体育 I	1	2	28		28	2										考查	体育
		BJ0101002	体育 II	2	2	32		32		2									考查	体育
		BJ0101003	体育 III	3	2	32		32			2								考查	体育
		BJ0101004	体育 IV	4	2	32		32				2							考查	体育
		BD0100008	大学计算机基础	1	2	24		24	2\12										考试	信息
		BA0500002	心理健康教育	2	2	32	16	16		2									考查	思政
		BA0301001	大学语文	2	2	32	28	4		2									考试	思政
		BA0201002	大学生职业发展与就业指导	1	1	16	16			讲座									考查	思政

			导 1																
		BA0201003	大学生职业发展与就业指导 2	7	1	16	16								讲座		考查	思政	
		BA0201004	创业基础	2	2	32	16	16		2							考查	思政	
		通识基础课学分学时小计			50	780	548	232											
	选修	通识选修课（见通识选修课表）			8	128	128												
		通识教育平台学分学时合计			58	908	676	232											
学科 基础 平台	必修	BI0502001	基础化学	3	4	64	48	16		4							考试	烹饪	
		BI0502003	生物化学	4	3	48	36	12			3						考试	烹饪	
		BD0602001	高等数学 A（上）	1	4	56	56		4								考试	信息	
		BD0602002	高等数学 A（下）	2	6	96	96			6							考试	信息	
		BD0602005	线性代数	3	2	32	32				2						考试	信息	
		BD0602006	概率论与数理统计	4	3	48	48					3					考试	信息	
		BI0502004	烹饪营养学	5	3	48	36	12					3				考试	烹饪	
		BI0502014	餐饮概论	3	2	32	32				2						考查	烹饪	
		BI0502005	烹饪化学	5	3	48	36	12					3				考试	烹饪	
		BI0502006	烹饪卫生与安全学	5	3	48	36	12					3				考试	烹饪	
		BI0502007	食品微生物学	3	3	48	36	12			3						考试	烹饪	
		BI0502008	食品物性学	5	3	48	36	12					3				考试	烹饪	
		BM0101004	管理学原理	1	3	48	36	12	4\12								考试	工商	
		BI0500039	教育学	4	2	32	32						2				考试	思政	
		学科基础平台学分学时合计			44	696	596	100											
专业 教育 平台	必修	BI0100001	烹饪工艺基础	2	4	64		64		4							考查	烹饪	
		BI0100018	烹饪工艺学	3	2	32	32			2							考试	烹饪	
		BI0503010	食品工程原理	4	3	48	48					3					考查	烹饪	
		BI0503011	食品质量管理	7	2	32	26	6						2			考试	烹饪	
		BI0103008	食品工艺学	5	3	48	36	12					3				考试	烹饪	
		BI0505015	营养配餐	7	2	32	16	16						2			考查	烹饪	
		BI0500029	食品分析与检验	5	3	48	16	32					3				考查	烹饪	
		BI0503014	烹饪原料学	4	3	48	36	12				3					考试	烹饪	
		BI0500035	教育心理学	5	2	32	32						2				考查	思政	
			专业基础课学分学时小计			24	384	242	142										
	限选	BI0104015	中餐烹调工艺	3	4	64		64		4							考查	烹饪	
		BI0100014	中西点制作工艺	5	4	64		64				4					考查	烹饪	
		BI0300005	西餐烹调工艺	4	4	64		64				4					考查	烹饪	
		BI0500031	餐饮产品设计与开发	7	4	64	16	48						4			考查	烹饪	
BI0500038		餐饮企业管理	7	2	32	24	8						2			考查	烹饪		
			专业限选课学分学时小计			18	288	40	248										
任选 （至 少选 10 学	BI0105010	中国地方风味	7	2	32	32							2			考查	烹饪		
	BI0505022	文献检索与科技论文写作	7	2	32	16	16						2			考查	烹饪		
	BI0104006	食雕与冷拼艺术	7	2	32		32						2			考查	烹饪		
	BI0500026	快餐学	7	2	32	32							2			考查	烹饪		

分)	BI0505023	食品添加剂	7	2	32	32								2	考查	烹饪	
	BI0500047	现代教育技术	7	2	32	16	16							2	考查	思政	
	BI0105012	餐饮市场营销学	7	2	32	32								2	考查	烹饪	
	BD0300017	网页设计	7	2	32		32							2	考查	信息	
	BI0500032	食品工厂设计与环境保护	7	2	32	24	8							2	考查	烹饪	
	BI0500028	食品工程制图基础知识	7	2	32	16	16							2	考查	烹饪	
	BI0105009	食品机械与设备	7	2	32	20	12							2	考查	烹饪	
	BI0500025	科学技术研究方法导论	7	2	32	32								2	考查	烹饪	
	BI0500033	饮食文化	7	2	32	32								2	考查	烹饪	
	BI0500034	中国饮食保健学	7	2	32	32								2	考查	烹饪	
	BI0505018	烹饪专业英语	7	2	32	32								2	考查	烹饪	
	专业任选课学分学时小计					10	160	106	54								
专业教育平台学分学时合计					52	832	388	444									
实践教学模块	必修	BL0100005	入学教育	1	0				1w						考查	烹饪	
		BL0101001	军事理论与训练	1	2	32		32	2w						考查	学工	
		BI0500075	专业实习	6	8	128		128				16w			考查	烹饪	
		BI0500037	毕业设计（论文）	8	6	96		96						12w	考查	烹饪	
		BI0500046	毕业实习	8	4	64		64						8w	考查	烹饪	
实践教学模块学分学时合计					20	320		320									
合计	学分学时总计					174	2756	1660	1096								
	实践学时：1096		理论学时：1660														
	实践比例：40%		理论比例：60%														
	必修学分：138		选修学分：36				每学期考试门数			5	4	5	5	5	0	1	0
	必修比例：79%		选修比例：21%				每学期考查门数			7	5	4	4	3	1	8	2

十、学期时间分配总表

		课堂 教学	课程 实验	复 习 考 试	军 政 训 练	专 业 实 习	毕 业 论 文	学 年 小 结	就 业 指 导	机 动	合 计	寒 暑 假
第一 学年	上学 期	14		2	2					2	20	4
	下学 期	16		2						2	20	8
第二 学年	上学 期	16		2						2	20	4
	下学 期	16		2						2	20	8
第三 学 年	上学 期	16		2						2	20	4

学年	下学期			2		16				2	20	8
第四学年	上学期	16		2						2	20	4
	下学期					8	12				20	8
合计		94		14	2	24	12			14	160	48

十一、学分、学时分配及比例

课程模块	学分		占总学分的比例 (%)		学时			占总学时的比例 (%)
	理论	实践	理论	实践	理论	实践	小计	
通识教育平台	43	15	24	8	676	232	908	33
学科基础平台	37	7	21	4	596	100	696	25
专业教育平台	24	28	13	16	388	444	832	30
实践教学模块	0	20		11	0	320	320	12
素质拓展与创新创业教育模块		6		3				
小计	104	76	58	42	1660	1096	2756	100
	选修课学分、比例			21%	必修课学分、比例			79%


最低毕业学分：180

十二、素质拓展与创新创业教育模块（至少修满6学分）

序号	综合素质培养项目	包含内容	各专业对应的活动		学分	
1	思想道德素质	公益活动、社会实践与社会调查等。	公益活动		1	
			社会实践、社会调查		1	
2	科技文化素质	学科专业竞赛、科研创新等。	竞赛类	校级	获三等及以上奖项	1
				省市级	获一等奖	4
					获二等奖	3
					获三等奖	2
				国家级	获一等奖	6
					获二等奖	5
			获三等奖		4	
科研类	参加学术性会议论文被收入论文集、省级刊物	每篇论文	1			
国家级一般刊物	每篇论文	2				
核心刊物	每篇论文	3				

				大学生优秀科研成果	省级一等奖	4
					省级二等奖	3
					省级三等、市级一等奖	2
					市级二等奖	1
					市级三等奖	0.5
				获得国家专利	发明专利	3
					实用新型专利	1.5
					外观设计专利	1
				参与教师科研、教学课题,独立完成其中某部分工作,并提交相应成果报告	由指导教师考核,系(部)认定	1
				3	身心素质	课外锻炼、文体竞赛与训练、专业社团等。
文体竞赛	校级	获三等及以上奖项	1			
	省市级	获一等奖	4			
		获二等奖	3			
		获三等奖	2			
	国家级	获一等奖	6			
		获二等奖	5			
获三等奖		4				
社团活动	校级	获三等及以上奖项	1			
	省市级	获一等奖	4			
		获二等奖	3			
		获三等奖	2			
	国家级	获一等奖	6			
		获二等奖	5			
获三等奖		4				
4	职业素质	资格证书、课外阅读等。	参加全国大学外语等级考试	英语四级达到 568 分或六级达到 425 分; 其他语种按照对应等级	1	
			参加国家统一计算机等级考试	取得等级证书	1	
			参加全省统一普通话水平测试	取得贰级乙等及以上证书	1	
			中式烹调、西式烹调、中式面点或西式面点高级工职业资格证	取得三级证书	2	
			其他相关职业资格证书	取得三级证书	2	
5	创新创业教育	创新性学习、创业实践等。	大学生创新创业	校级	负责人	2
					参与者	1
				省(市)级	负责人	3

			业项目		参与者	1.5
				国家级	负责人	4
					参与者	2

专业负责人： 

2017年4月

武汉商学院烹饪与营养教育（专升本） 2017 级人才培养方案

一、人才培养目标

本专业按照教育部对专业办学及现代餐饮业和相关食品加工业发展对人才的要求，立足武汉，面向湖北，辐射全国，培养适应现代餐饮与食品加工行业、以及烹饪教育领域需要，德、智、体、美全面发展，具备系统的烹饪学与食品科学基本理论知识，掌握烹饪与餐饮食品加工工艺、餐饮产品质量控制、餐饮市场分析、膳食营养宣教与指导等技术，实践能力强，业务素质高，富有创新创业精神和社会责任感，能胜任餐饮及食品加工企业、中高职院校等单位的生产、管理、教学培训等岗位，从事餐饮产品工艺设计与质量控制、餐饮管理、烹饪与营养教育等工作的应用型高级专门人才。

二、人才培养规格及特色

（一）知识要求

掌握食品微生物学、食品标准与法规、管理学、教育学等学科基础理论知识；掌握食品贮藏保鲜、食品感官分析、食品质量管理、餐饮管理、饮食美学、饮食保健、烹饪专业英语、教育心理学等专业理论知识；掌握中、西式名菜、名点制作技能和食雕冷拼技能。

了解餐饮市场营销、食品分析、食品添加剂、文献检索与论文写作、食品工程制图、食品机械与设备、茶学基础、食品包装学、快餐学、中国地方风味、保健食品原理、酒品与饮料学、现代教育技术、网页设计等多方面的基本知识，拓展知识面，以利于未来的职业发展。

（二）能力要求

具有英语阅读和翻译、计算机应用、语言文字表达、文献检索与资料查询等基本能力，能满足将来实际工作的需要。

具有一定的观察能力、逻辑思维能力、分析判断能力；具有熟练应用烹饪技能、正确实施饮食保健指导的能力；具备食品理化与感官分析、餐饮产品设计开发、品质控制等职业综合能力，能胜任本专业所确定的岗位工作。

具有较强的社会能力（如沟通交流能力、社会适应能力等）和职业拓展能力（如信息获取与处理能力、组织协调与现场处理能力、自主学习和独立工作能力、改革创新能力等），具有较强的社会适应性，能对职业发展进行自我设计。

（三）素质要求

本专业学生素质的培养包括政治素质、基本素质和专业素质三个方面。

1. 政治觉悟高。坚持中国共产党的领导，坚持社会主义方向，热爱祖国，具有自觉遵纪守法、遵守社会公德和职业道德，做良好公民；
2. 基本素质好。具有一定的人文、艺术素养，具备良好的心理状态和适应工作需要的身体素质；
3. 专业素质强。具有较好的敬业精神、团队精神、质量意识、安全意识和环保意识。

（四）职业资格要求

1. 中式烹调师、西式烹调师、中式面点师或西式面点师职业资格证书（高级工，4选1）

三、人才培养模式

实施基于校企、校校合作的“五五双导师”制人才培养模式。即在人才培养的过程中，在培养方案制定、教学内容确定、教学方法选择及实践教学模式等人才培养的各个关键环节，与企业及其他高校进行校企、校校紧密合作，实行专业课程内理论教学与实践教学各占百分之五十，学校导师与合作单位导师共同指导学生的“五五双导师制”人才培养模式。使学校教育与企业实践融为一体，理论学习与岗位实践紧密联系，最终实现人才培养目标。

四、学制、学分与学位

（一）修业年限

标准学制两年；学生可在2-3年内修完本专业规定学分。

（二）学分要求

本专业学生在校期间必须修满本方案规定的76学分方能毕业。其中：通识教育平台5学分，学科基础平台10学分，专业教育平台51学分，实践教学模块10学分。

（三）毕业与学位

学生修完本专业培养方案规定课程，取得毕业所需学分，符合学校规定的毕业条件，学校准予毕业，发给毕业证书。符合学士学位授予条件的，授予工学学士学位。

五、主干学科

食品科学与工程 教育学

六、主干课程

教育心理学、名菜名点制作系列课程、食品质量管理、餐饮产品设计与开发等。

七、专业人才培养目标实现矩阵

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）	
A、专业技术知识与知识应用能力	食品感官性质	食品感官知识	食品感官及变化判断及分析能力	食品感官分析	
	食品营养与安全	食品微生物知识	微生物对食品品质影响的分析能力	食品微生物学	
		饮食保健知识	饮食保健养生指导能力	中国饮食保健学 食品保健原理	
	食品工程原理	食品工程制图知识	食品工程基本制图与读图能力	食品工程制图基本知识	
		食品机械与设备知识	食品机械与设备的使用能力	食品机械与设备	
	饮食文化	饮食美学	美食品鉴能力	饮食美学 茶学基础	
		中国地方风味知识	地方风味品鉴能力	中国地方风味	
		酒品饮料基础知识	酒品饮料品鉴能力	酒品与饮料学	
	B、职业实践能力与素养	餐饮产品技术开发	食雕与冷拼知识	食雕与冷拼制作能力	食雕与冷拼艺术
			中餐烹调知识	中餐制作及鉴赏能力	中国名菜制作
西餐烹调知识			西餐制作及鉴赏能力	西餐宴会菜肴制作	
中西点制作知识			中西点制作及鉴赏能力	中式名点制作 西式名点制作	
餐饮产品设计开发知识			餐饮产品设计与开发能力	餐饮产品设计与开发	
餐饮产品		食品质量管理知识	食品质量管理能力	食品质量管理	

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）
	品质控制			食品标准与法规 食品贮藏保鲜
		食品添加剂知识	食品添加剂合理应用能力	食品添加剂
		食品包装基础知识	食品包装基础设计能力	食品包装学
		食品分析检验知识	食品分析与检验能力	食品分析
	餐饮企业管理	餐饮企业管理知识	餐饮企业管理能力	管理学原理 餐饮管理
		快餐知识	快餐行业基本分析能力	快餐学
		餐饮市场营销知识	餐饮营销基本能力	餐饮市场营销学
		职业实践知识	专业知识与技能应用能力	毕业实习
		专业综合知识	知识与技能综合应用能力	毕业论文
	外语应用能力	专业英语知识	专业英文资料查阅应用能力	烹饪专业英语
	文献检索与科学研究能力	文献检索知识；科技论文写作知识	资料检索与科技论文写作能力	文献检索与科技论文写作
	现代信息技术应用能力	网页设计基础知识	基础网页设计能力	网页设计
	教育教学	教育学原理	教育学原理应用能力	教育学
		教育心理学知识	教育心理学知识应用能力	教育心理学
		现代教育技术知识	现代教育技术应用能力	现代教育技术

八、主要实践教学环节

序号	课程名称	实验实训 实习环节	实验实训 实习场所	学分	年级、学期、学时分布			
					一学年		二学年	
					1	2	3	4
1	中国名菜制作	实训	校内 实训室	3	48			
2	西餐宴会菜肴制作	实训	校内 实训室	3		48		

3	中式名点制作	实训	校内实训室	3	48			
4	西式名点制作	实训	校内实训室	3		48		
5	食雕与冷拼艺术	实训	校内实训室	2			32	
6	餐饮产品设计与开发	实训	校内实训室	2			32	
7	毕业实习	实习	校外实习基地	4				64
8	毕业论文	毕业论文	校内实验、实训室或校外	6				96
合计				26	96	96	64	160

九、教学进程计划表

课程平台	课程性质	课程代码	课程名称	学期	学分	学时分配			周学时				考核方式	开课部门
						总计	理论	实践	1 16周	2 16周	3 16周	4 16周		
通识教育平台	必修	BA0201003	大学生职业发展与就业指导 2	3	1	16	16				讲座		思政	
		通识基础课学分学时小计				1	16	16	0					
	选修	通识选修课（见通识选修课表）				4	64	64	0					
	通识教育平台学分学时合计				5	80	80	0						
学科基础平台	必修	BI0502007	食品微生物学	1	3	48	36	12	3				考试	烹饪
		BM0101004	管理学原理	1	3	48	36	12	3				考试	烹饪
		BI0500039	教育学	1	2	32	32		2				考试	思政
		BI0502009	食品标准与法规	2	2	32	32			2			考试	烹饪
	学科基础平台学分学时合计				10	160	136	24						
专业教育平台	必修	BI0103002	饮食美学	1	2	32	32		2				考查	烹饪
		BI0105016	餐饮管理	2	3	48	36	12		3			考试	烹饪
		BI0503011	食品质量管理	1	2	32	32	0	2				考试	烹饪
		BI0503012	食品贮藏保鲜	2	3	48	32	16		3			考	烹

													试	任
	BI0500056	食品感官分析	2	3	48	16	32		3				考	烹
	BI0500034	中国饮食保健学	2	2	32	32	0		2				考	烹
	BI0505018	烹饪专业英语	1	2	32	32		2					考	烹
	BI0500035	教育心理学	2	2	32	32			2				考	思
	专业基础课学分学时小计			19	304	244	60							
限选	BI0100024	中国名菜制作	1	3	48		48	6/ 8周					考	烹
	BI0300006	西餐宴会菜肴制作	2	3	48		48		6/ 8周				考	烹
	BI0400007	中式名点制作	1	3	48		48	6/ 8周					考	烹
	BI0400006	西式名点制作	2	3	48		48		6/ 8周				考	烹
	BI0100023	食雕与冷拼艺术	3	4	64		64			4			考	烹
	BI0500031	餐饮产品设计与开发	3	4	64	16	48			4			考	烹
	专业限选课学分学时小计			20	320	16	304							
任选 (至少修 12学分)	BI0105010	中国地方风味	3	2	32	32				2			考	烹
	BI0505022	文献检索与科技论文写作	3	2	32	32				2			考	烹
	BI0500073	茶学基础	3	3	48	27	21			3			考	烹
	BI0500026	快餐学	3	2	32	16	16			2			考	烹
	BI0505023	食品添加剂	3	2	32	32				2			考	烹
	BI0500047	现代教育技术	3	2	32	16	16			2			考	烹
	BI0105012	餐饮市场营销学	3	2	32	32				2			考	烹
	BI0500028	食品工程制图基础知识	3	2	32	16	16			2			考	烹
	BI0105009	食品机械与设备	3	2	32	24	8			2			考	烹
BD0300017	网页设计	3	2	32		32			2			考	信	

		BI0505019	酒品与饮料学	3	2	32	32				2		考查	烹饪
		BI0505016	食品分析	3	2	32	14	18			2		考查	烹饪
		BI0505017	保健食品原理	3	2	32	32				2		考查	烹饪
		BI0500027	食品包装学	3	2	32	26	6			2		考查	烹饪
		专业拓展课学分学时小计			12	192	128	64						
		专业教育平台学分学时合计			51	816	388	428						
实践教学模块	必修	BI0500037	毕业设计(论文)	4	6	96		96				12W	考查	烹饪
		BI0500046	毕业实习	4	4	64		64				8W	考查	烹饪
	实践教学模块学分学时合计			10	160		160							
合计	学分学时总计				76	1216	604	612						
	实践学时: 612		理论学时: 604											
	实践比例: 50%		理论比例: 50%											
	必修学分: 40		选修学分: 36		每学期考试门数				4	4	0	0		
	必修比例: 53		选修比例: 47		每学期考查门数				4	4	8	2		

十、学期时间分配总表

学 期	项 目 周 数	课 堂	课 程	复 习	军 政	专 业	毕 业	学 年	就 业	机 动	合 计	寒 暑
		教 学	实 验	考 试	训 练	实 习	论 文	小 结	指 导			假
第 一 学 年	上 学 期	16		2						2	20	4
	下 学 期	16		2						2	20	8
第 二 学 年	上 学 期	16		2						2	20	4
	下 学 期					8	12				20	8
合 计		48		6		8	12			6	80	24

十一、学分、学时分配及比例

课程模块	学分		占总学分的比例 (%)		学时			占总学时的比例 (%)
	理论	实践	理论	实践	理论	实践	小计	
通识教育平台	5	0	6.5	0	80	0	80	7
学科基础平台	8.5	1.5	11	2	136	24	160	13
专业教育平台	24	27	32	35.5	388	428	816	67
实践教学模块	0	10		13	0	160	160	13
小计	37.5	38.5	49.5	50.5	604	612	1216	100
	选修课学分、比例			47%	必修课学分、比例			53%
最低毕业学分：76								

专业负责人：睦红卫

2017年4月

武汉商学院食品质量与安全专业 2017 级本科人才培养方案

一、人才培养目标

本专业按照教育部对专业办学及现代餐饮业和相关食品加工业发展对人才的要求，立足武汉，面向湖北，辐射全国。旨在培养德、智、体全面发展，掌握化学、生物学、食品科学、食品安全学、食品质量管理、食品检测分析等方面的基本理论、知识和技能，具备较强的创新精神和实践能力，知识面宽，综合素质高，“精检验、懂烹饪、善管理”，能在餐饮企业、食品加工企业、检测单位、科研机构从事食品生产质量与安全控制、安全评价、检测分析、生产和经营管理以及科学研究等方面工作的应用型专业人才。

二、人才培养规格及特色

根据专业培养目标对本专业人才培养提出基本要求，应包含以下 4 个方面：

（一）知识结构

1. 自然科学知识：掌握相关数学、化学、生物科学基础理论和基本知识；
2. 人文社会科学知识：具有基本的文学、艺术知识和修养，具有一定哲学、思想道德、法学、社会学、心理学等方面的知识；
3. 专业基础知识：掌握食品化学、食品微生物学、食品工艺学、食品工程原理等方面的基本理论和知识；
4. 食品质量安全知识：掌握食品营养学、安全学、毒理学的基本理论；掌握食品质量与安全控制和管理的基本理论和基本方法；熟悉国内、国际食品标准与法规；
5. 工程技术知识：掌握食品分析检测方法的原理与技术；掌握食品烹饪工艺、加工工艺原理与技术；熟悉食品贮藏、运输、销售等环节现代食品物流技术；熟悉国内外食品质量与安全领域的发展动态；
6. 经营管理知识：熟悉食品业经营管理、市场销售基本理论和知识。

（二）能力结构

1. 知识运用能力：具有食品质量与安全评价、控制、溯源预警、标准和法规制定、认证的能力；具有食品质量检测、食品感官分析的能力和食品生产加工工艺设计的能力；

2. 知识获得能力：具有英语阅读和翻译、计算机应用、语言文字表达、文献检索与资料查询等基本能力，能满足将来实际工作的需要；

3. 社会适应能力：具有良好的沟通交流能力和较强社会适应能力，具有一定的组织协调与现场处理能力；

4. 创新能力：具有较强的创造性思维，能自主学习和独立工作，具有开展创新性实验和食品科技开发能力。

（三）素质结构

1. 具备较高的思想道德素质：具有正确的政治方向，遵纪守法、爱岗敬业，诚信为人，待人友善，有较强的团队意识和健全的人格；

2. 具备较高的文化素质：具有一定的文学、社会科学基础；具有较好的人文修养、国际化视野和现代意识、健康的人际交往意识；

3. 具备良好的专业素质：受到严格的科学思维训练，树立科学态度，掌握一定的科学研究方法，有求实创新的思想和新创精神；在食品质量与安全领域具有较高的综合分析素养和价值效益观念；

4. 具备良好的身心素质：包括健康的体魄、良好的心理素质和生活习惯。

（四）职业资格要求

经国家职业资格考试，学生获取下列证书之一：

理化检验技术资格证书（食品/环境）；微生物检验技术资格证书（食品/卫生）；食品检验工。

学生还可获取下列证书：

中式烹调、西式烹调高级工职业资格证。

三、人才培养模式

在人才培养过程中，与企业及其他高校进行校企、校校紧密合作，实行“双导师”制。即学生在四年的本科专业课程学习中理论教学与实践教学的课时数各占百分之五十；校内实训与校外实习各占百分之五十；学校专职导师指导与企业兼职导师指导各占百分之五十，学生的专业学习为双主体和双角色（学校和企业两个主体，学生和学徒双角色）。夯实基础，突出应用，注重综合素质培养。

四、学制、学分与学位

1. 修业年限：四年。学生毕业时可获得大学本科毕业证书，符合学位授予条件可授予工学学士。

2. 学分要求：本专业学生必须修满 179 学分，其中通识课 61 学分、学科基础课 38 学分、专业课 54 学分，实践课 20 学分，素质拓展 6 学分。毕业论文答辩合格，准予毕业，学校颁发毕业证书。

3. 毕业与学位：学生修完本专业培养方案规定课程，取得毕业所需学分，符合学校规定的毕业条件，学校准予毕业，发给毕业证书。符合学校学士授予条件的，授予工学学士学位。

五、主干学科（指支撑本专业的主干学科，一般为 2-3 个）

食品科学、管理学等

六、主干课程

食品化学、食品安全学、食品质量管理、食品理化分析、食品感官分析、食品微生物检验、食品工艺学等。

七、专业人才培养目标实现矩阵

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）
A、专业技术知识与知识应用能力	化学与生物学知识	有机化学知识	基础化学思维与分析能力	有机化学
		生物化学知识	人体及食品中生物化学变化的分析能力	生物化学
		食品化学知识	食品中化学变化的分析能力	食品化学
		分析化学知识	分析化学思维能力	分析化学与仪器分析
		人体生理学知识	人体生理与安全控制能力	人体生理学
		食品微生物知识	食品微生物的安全控制能力	食品微生物学
	食品安全控制与管理知识	食品质量与安全知识	食品质量与安全的基础知识	食品质量与安全导论
		食品安全知识	影响食品安全因素的分析能力	食品安全学
		食物营养知识	人群营养需求分析能力与食物合理应用能力	食品营养学
		食品卫生与安全知识	食品安全控制能力	食品安全学

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）
		食品安全的法律知识	食品安全的执行能力	食品标准与法规
		食品质量管理知识	食品安全的执行能力	食品质量管理学
		食品原料知识	从食材控制食品质量的能力	食品原料学
		食品添加剂知识	从添加剂控制食品质量的能力	食品添加剂
		食品贮藏与保鲜知识	食品保存能力	食品贮藏与保鲜
	食品工程知识	食品工程原理知识	食品工程设计能力	食品工程原理
		食品工程制图知识	食品工程基本制图与读图能力	食品工程制图基本
		食品机械与设备知识	食品机械与设备的应用能力	食品机械与设备
		食品工厂设计知识	食品工厂设计能力	食品工厂设计
	食品文化	食品伦理知识	伦理知识及综合素质的培养	食品伦理学
		食品文化知识	饮食文化品鉴能力	食品文化
B、职业实践能力与素养	食品检验技术	食品理化分析知识	食品中化学成分的分析能力	食品理化分析
		食品微生物检验知识	食品中微生物含量的分析能力	食品微生物检验
		食品感官分析知识	食品中感官检测的分析能力	食品感官分析
		生物检测技术	生物成分的分析能力	生物检测技术
	烹饪技术	中餐菜品制作知识	了解中餐菜品制作工艺	烹饪工艺与实践
		食品工艺知识	食品工艺应用能力	食品工艺学
		西餐烹调知识	了解西餐制作工艺	西餐工艺与实践
		中西点制作知识	了解中西点制作工艺	中西点工艺与实践
	职业综合实践	社会实践知识	综合知识应用能力	社会实践
		专业实践知识	专业知识与技能应用能力	专业实习
		职业实践知识	专业知识与技能应用能力	毕业实习
		专业综合知识	知识与技能综合应用能力	毕业论文
	C、个人修养与职业道德	政治素养	马克思主义原理	政治分析与思维能力
毛泽东思想与中国特色社会主义社会主义理论			政治分析与思维能力	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

知识模块	知识域	知识层	能力	实现（课程或环节）
		国际国内形势知识	形势与政策分析能力	形势与政策 I-IV
	职业道德	道德规范与法律知识	是非判断能力与自我修养能力	思想道德修养与法律基础
	身体素质	体育锻炼知识	科学锻炼体质能力	体育 I-IV
	心理素质	心理健康知识	保持心理平衡能力	心理健康教育
	综合素养	大学语文知识	汉语言文字表达能力和文学品鉴能力	大学语文
		中国近代历史知识	用历史眼光分析与思维能力	中国近代史纲要
		社会生活与专业学习知识	自我管理 with 约束能力	入学教育
		军事知识	自我管理 with 约束能力	军事理论与训练
	数理统计 分析能力	高等数学知识	数学分析能力	高等数学（上、下）
		线性代数知识	数学分析能力	线性代数
		概率与数理统计知识	数理统计分析能力	概率论与数理统计
	外语应用 能力	大学英语知识	英语基本应用能力	大学英语 I-IV
		专业英语知识	专业英文资料查阅应用能力	食品专业英语
	现代信息 技术应用 能力	计算机基础知识	计算机基础应用能力	大学计算机基础
		文献检索知识；科技 论文写作知识	资料检索与科技论文写作能力	文献检索与科技论文写作
		实验设计与数据处理 知识	实验设计与数据处理能力	实验设计与数据处理
	就业创业 能力	就业知识	就业能力	大学生职业发展与就业指导 1-2
		创业知识	创业能力	创业基础

八、主要实践教学环节

序号	课程名称	实验实训 实习环节	实验实训实 习场所	学 分	年级、学期、学时分布								
					一年级		二年级		三年级		四年级		
					1	2	3	4	5	6	7	8	
1	入学教育	实训	多媒体教室	0	1w								
2	军事理论与 训练	实训	操场	2	2w								
3	有机化学	实验	实验室	1		16							
4	生物化学	实验	实验室	1			16						
5	食品化学	实验	实验室	1				16					
6	分析化学	实验	实验室	1					12				
7	人体生理学	实验	实验室	0.5			8						
8	食品微生物学	实验	实验室	1			12						
9	食品工程原理	实验	实验室	1				16					
10	食品安全学	实验	实验室	1				16					
11	食品营养学	实验	实验室	1					16				
12	食品原料学	实验	实验室	1			12						
13	食品添加剂	实验	实验室	1					16				
14	食品贮存与保鲜	实验	实验室	1					16				
15	烹调工艺与实践	实训	实训室	3			48						
16	中西点工艺与实践	实训	实训室	3				48					
17	西餐工艺与实践	实训	实训室	3					48				
18	食品工艺学	实训	实训室	2					32				
19	食品理化分析	实验	实验室	2					32				
20	食品微生物检验	实验	实验室	2				32					
21	食品感官分析	实验	实验室	2				32					
22	专业见习	实习	校外实习基 地	8						128			
23	毕业实习	实习	校外实习基 地	4									64
24	毕业论文	毕业论文	校内实验、 实训室或校 外	6									96
合计				48.5	3w	16	96	160	172	128	0	160	

九、教学进程计划表

课程平台	课程性质	课程代码	课程名称	学期	学分	学时分配			周学时								考核方式	开课部门		
						总计	理论	实践	1	2	3	4	5	6	7	8				
									14周	16周	16周	16周	16周	16周	16周	16周				
通识教育平台	必修	BA0201001	思想道德修养与法律基础	1	3	48	42	6	4\12									考试	思政	
		BA0101001	马克思主义基本原理概论	1	3	48	42	6	4\12									考试	思政	
		BA0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	6	96	72	24		6								考试	思政	
		BA0101003	中国近代史纲要	1	2	32	28	4	3\11									考查	思政	
		BA0101004	形势与政策 I	1	0.5	8	6	2	0.5									考查	思政	
		BA0101005	形势与政策 II	2	0.5	8	6	2		0.5								考查	思政	
		BA0101006	形势与政策 III	3	0.5	8	6	2			0.5							考查	思政	
		BA0101007	形势与政策 IV	4	0.5	8	6	2				0.5						考查	思政	
		BF0100001	大学英语 I	1	4	56	56		4									考试	外语	
		BF0101002	大学英语 II	2	4	64	64			4								考试	外语	
		BF0101003	大学英语 III	3	4	64	64				4							考试	外语	
		BF0101004	大学英语 IV	4	4	64	64					4						考试	体育	
		BJ0100001	体育 I	1	2	28		28	2									考查	体育	
		BJ0101002	体育 II	2	2	32		32		2								考查	体育	
		BJ0101003	体育 III	3	2	32		32			2							考查	体育	
		BJ0101004	体育 IV	4	2	32		32				2						考查	信息	
		BD0100008	大学计算机基础	1	2	24		24	2\12									考试	思政	
		BA0500002	心理健康教育	2	2	32	16	16		2								考查	思政	
		BA0301001	大学语文	2	2	32	28	4		2								考试	思政	
		BA0201002	大学生职业发展与就业指导 1	1	1	16	16		讲座									考查	思政	
		BA0201003	大学生职业发展与就业指导 2	7	1	16	16									讲座		考查	思政	
		BA0201004	创业基础	2	2	32	16	16		2								考查	思政	
		通识基础课学分学时小计					50	780	548	232										
			选修	通识选修课（见通识选修课表）				8	128	128										
通识教育平台学分学时合计					58	908	676	232												
学科基础	必修	BM0101004	管理学原理	1	3	48	36	12	4\12								考试	工商		
		BD0600009	高等数学 A（上）	1	4	56	56		4								考试	信息		
		BD0602002	高等数学 A（下）	2	6	96	96			6							考试	信息		
		BD0602005	线性代数	3	2	32	32				3						考试	信息		

平台	BD0600011	概率论与统计学	4	4	64	64					4				考试	信息
	BI0500074	有机化学	1	3	42	30	12	3							考试	烹饪
	BI0502003	生物化学	3	3	48	36	12			3					考试	烹饪
	BI0500049	食品化学	4	4	64	48	16				4				考试	烹饪
	BI0500050	分析化学与仪器分析	5	3	48	36	12					4			考试	烹饪
	BI0500051	人体生理学	3	3	48	40	8			3					考查	烹饪
	BI0502007	食品微生物学	3	3	48	36	12			6/8 前					考试	烹饪
	BI0503010	食品工程原理	4	3	48	32	16				3				考试	烹饪
学科基础平台学分学时合计				41	642	542	100									
必修	BI0500052	食品质量与安全导论	2	1	16	16			2\8						考查	烹饪
	BI0500053	食品安全学	4	3	48	32	16				3				考试	烹饪
	BI0500054	食品营养学	5	3	48	32	16					3			考试	烹饪
	BI0502009	食品标准与法规	3	2	32	32				2					考试	烹饪
	BI0503011	食品质量管理	5	2	32	32						2			考试	烹饪
	BI0500055	食品原料学	3	3	48	36	12			3					考试	烹饪
	BI0500056	食品感官分析	4	3	48	16	32				6/8 前				考查	烹饪
	BI0500057	食品理化分析	5	3	48	16	32					6/8 前			考查	烹饪
	BI0500058	食品微生物检验	4	3	48	16	32				3				考查	烹饪
	专业基础课学分学时小计				23	368	228	140								
专业教育平台 限选	BI0100020	烹调工艺与实践	3	3	48		48			6/8 后					考查	烹饪
	BI0400003	中西点工艺与实践	4	3	48		48				6/8 后				考查	烹饪
	BI0300004	西餐工艺与实践	5	3	48		48					6/8 后			考查	烹饪
	BI0100021	食品工艺学	5	4	64	32	32					4			考试	烹饪
	BI0500059	食品伦理学	3	2	32	32				2					考查	烹饪
	BI0505023	食品添加剂	5	2	32	16	16					2			考查	烹饪
	BI0100022	食品贮藏与保鲜	5	2	32	16	16					2			考查	烹饪
	专业限选课学分学时小计				19	304	96	208								
任选	BI0500062	转基因食品	7	2	32	32							2		考查	烹饪
	BI0500063	食品与环境	7	2	32	32							2		考查	烹饪
	BI0500064	功能性食品	7	2	32	20	12						2		考查	烹饪
	BI0500034	中国饮食保健学	7	2	32	20	12						2		考查	烹饪
	BI0500065	食品风险评估	7	2	32	20	12						2		考查	烹饪
	BI0500066	生物检测技术	7	2	32	16	16						2		考查	烹饪
	BI0500067	食品酶学	7	2	32	20	12						2		考查	烹饪
	BI0505022	文献检索与科技论文写作	7	2	32	16	16						2		考查	烹饪

		BI0500068	实验设计与数据处理	7	2	32	16	16							2		考查	烹饪
		BI0500069	食品专业英语	7	2	32	32								2		考查	烹饪
		BI0500070	食品企业管理	7	2	32	32								2		考查	烹饪
		BI0500071	食品营销学	7	2	32	32								2		考查	烹饪
		BP0400046	食品物流学	7	2	32	32								2		考查	商贸
		专业拓展课学分学时小计				12	192	164	28									
		专业教育平台学分学时合计				54	864	488	376									
实践教学模块	必修	BL0100005	入学教育	1	0				1w								考查	烹饪
		BL0101001	军事理论与训练	1	2	32		32	2w								考查	学工
		BI0500075	专业实习	6	8	128		128				16w					考查	烹饪
		BI0500037	毕业设计（论文）	8	6	96		96							12w		考查	烹饪
		BI0500046	毕业实习	8	4	64		64							8w		考查	烹饪
		实践教学模块学分学时合计				20	320		320									
合计	学分学时总计				173	2734	1706	1028										
	实践学时：1028		理论学时：1706															
	实践比例：38%		理论比例：62%															
	必修学分：134		选修学分：39				每学期考试门数		7	4	6	5	4	0	0	0		
	必修比例：77%		选修比例：23%				每学期考查门数		6	5	5	5	4	1	6	2		

十、学期时间分配总表

		课堂 教学	课 程 实 验	复 习 考 试	军 政 训 练	专 业 实 习	毕 业 论 文	学 年 小 结	就 业 指 导	机 动	合 计	寒 暑 假
第一 学年	上学期	14		2	2					2	20	4
	下学期	16		2						2	20	8
第二 学年	上学期	16		2						2	20	4
	下学期	16		2						2	20	8
第三 学年	上学期	16		2						2	20	4
	下学期			2		16				2	20	8
第四 学年	上学期	16		2						2	20	4
	下学期					8	12				20	8
合计		94		14	2	24	12			14	160	48

十一、学分、学时分配及比例

课程模块	学分		占总学分比例 (%)		学时			占总学时的比例 (%)
	理论	实践	理论	实践	理论	实践	小计	
通识教育平台	43	15	24	8	676	232	908	33
学科基础平台	34	6	19	3.5	542	100	642	23
专业教育平台	31	24	17	14	488	376	864	32
实践教学模块	0	20		11	0	320	320	12
素质拓展与创新创业教育模块		6		3.5				
小计	108	71	60	40	1706	1028	2734	100
	选修课学分、比例			23%	必修课学分、比例			77%
最低毕业学分：179								

十二、素质拓展与创新创业教育模块（至少修满 6 学分）

序号	综合素质培养项目	包含内容	各专业对应的活动			学分
1	思想道德素质	公益活动、社会实践与社会调查等。	公益活动			1
			社会实践、社会调查			1
2	科技文化素质	学科专业竞赛、科研创新等。	竞赛类	校级	获三等及以上奖项	1
				省市级	获一等奖	4
					获二等奖	3
					获三等奖	2
				国家级	获一等奖	6
					获二等奖	5
			获三等奖		4	
			科研类	参加学术性会议论文被收入论文集、省级刊物	每篇论文	1
				国家级一般刊物	每篇论文	2
				核心刊物	每篇论文	3
大学生优秀科研成果	省级一等奖	4				
	省级二等奖	3				
	省级三等、市级一等奖	2				
	市级二等奖	1				

				获得国家专利	市级三等奖	0.5		
					发明专利	3		
					实用新型专利	1.5		
					外观设计专利	1		
				参与教师科研、教学课题，独立完成其中某部分工作，并提交相应成果报告	由指导教师考核，系（部）认定	1		
					文体竞赛	校级	获三等及以上奖项	1
						省市级	获一等奖	4
							获二等奖	3
国家级	获三等奖	2						
	社团活动	国家级	获一等奖	6				
获二等奖			5					
获三等奖		4						
				校级	获三等及以上奖项	1		
					省市级	获一等奖	4	
						获二等奖	3	
国家级	获三等奖	2						
				国家级	获一等奖	6		
获二等奖					5			
获三等奖					4			
4	职业素质	资格证书、课外阅读等。		参加全国大学外语等级考试	英语四级达到 568 分或六级达到 425 分；其他语种按照对应等级	1		
					参加全国统一计算机等级考试	取得等级证书	1	
					参加全省统一普通话水平测试	取得贰级乙等及以上证书	1	
					食品检验工职业资格证	取得中级证书	2	
					中式烹调、西式烹调、中式面点或西式面点高级工职业资格证	取得中级证书	2	
5	创新创业教育	创新性学习、创业实践等。	大学生创新创业项目	校级	负责人	2		
					参与人	1		
				省级	负责人	3		
					参与人	1.5		
				国家级	负责人	4		
参与人	2							

说明：①此模块需至少修满 6 学分，学生所修学分超过 6 学分的，可以抵扣部分通识选修课学分，但最多不超过 2 学分。②计算机专业的同学参加计算机等级考试不获学分，外语类专业学生考级为本专业语种等级。③各类技能证书所认学分必须由各学院报教务处认定。

专业负责人：李蕙蕙

2017 年 4 月

武汉商学院
2017 级专业人才培养方案

专业名称：_____烹调工艺与营养_____

学 制：_____3 年_____

专业负责人：_____罗林安_____

学院院长：_____王辉亚_____

教务处长：_____龙 伟_____

教学校长：_____刘 萌_____

批准日期：_____2017 年 4 月_____

二〇一六年十月

烹调工艺与营养专业 2017 级人才培养方案

一、招生对象与学制

招生对象：普通高中毕业生、中职毕业生

学制：三年

学习形式：全日制

二、培养目标

本专业主要面向武汉“1+8”城市圈，服务现代酒店餐饮业，培养拥护党的基本路线，适应厨房第一线需要，具有良好的职业道德和敬业精神，具备菜品制作、餐饮管理等实践能力和就业能力，主要从事主厨、厨师长工作的德、智、体、美全面发展的高素质技能型专门人才。

三、培养模式

本专业主要采取“个性化 2+1”的人才培养模式。其中“2+1”为 2 年在校学习，1 年在校外顶岗实习；“个性化”是指针对学生的个性特征以及在专业技能的学习过程中对岗位技能掌握的程度实施的定向培养。

四、职业范围

本专业学生职业范围主要涉及提供中餐菜点服务的相关领域。具体从事的就业岗位如下：

序号	就业岗位	职业资格（名称、等级、颁证单位）
1	主厨	1. 中式烹调师：高级
2	厨师长	2. 厨政管理师：中级 颁证单位：湖北省劳动和社会保障厅

拓展岗位：厨政总监、烹饪教师、职业经理人等。

五、人才规格

（一）本专业所培养的人才应具有以下知识、能力与素质：

1. 知识要求

文化基础知识：了解中国特色的社会主义理论的基本原理、政治经济形势与政策；掌握必要的法律知识；具备良好的职业道德和行为规范；掌握计算机应用基础知识、公文写作知识。

职业基础知识：烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养、烹饪卫生与安全学等课程的基础知识。

职业技术知识：掌握菜肴制作、餐饮管理、营养配餐、宴席设计等技术理论知识。

职业拓展知识：了解中西点制作、西餐制作、餐饮服务与管理、烹饪专业英语、餐饮消费心理与市场营销的理论知识。

2. 能力要求

职业基础能力：具备计算机应用能力，大学英语听说读写基本能力、餐饮业管理文件写作能力。

职业核心能力：具备烹饪原料应用、菜肴及宴席制作能力、餐饮管理能力、烹饪营养分析与组配能力。

职业拓展能力：简易面点和西餐制作能力、烹饪专业英语读写与对话能力、餐饮经营管理与餐饮服务能力、烹饪产品市场开发与营销能力。

3. 素质要求

政治素质：热爱祖国，拥护中国共产党的领导具有爱国主义、集体主义、社会主义思想，遵纪守法，有良好的思想品德、社会公德、具有服务意识和艰苦创业、团结协作精神，懂得毛泽东思想和邓小平理论的基本知识。

身心素质：具有一定的军事基础知识，达到军事训练合格标准，掌握科学锻炼身体的基本技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，达到国家规定的高职学生体育训练合格标准，具有健全的心理和健康的体魄。

职业素质：具有良好的职业道德、较强的敬业精神和创新精神；有一定的沟通与协作、协调与组织能力；有良好的团队精神和强烈的事业心和社会责任感。

人文素质：具有一定的文学、艺术修养和人文科学素养，有一定的审美等方面能力。

(二) 毕业证书要求

具备以下条件可获取毕业证书：

1. 修完规定的课程，完成教育活动，总学分达到 149 学分。
2. 获得全国计算机等级考试一级证书或同等层次证书。
3. 至少具有中式烹调师、厨政管理师职业资格证书的其中之一。

（三）毕业学分要求

1. 学生毕业时，课程总学分必须达到 135 学分，教育活动学分必须达到 14 学分，总学分必须达到 149 学分。

2. 学生必须获取至少 1 个规定的职业资格证书，计 3 学分，不允许以其它课程学分替代。

3. 因生理等特殊原因可申请体育课及达标考试、军训等教育活动免修的，必须通过选修其它课程予以补偿。

4. 参加本专业技能竞赛活动，获得的奖励学分可替代任选课学分，但每个学生替换学分不得超过 4 学分。

六、工作任务与职业能力分析

序号	岗位	工作任务	职业能力
1	主	1-1 原料采购单的拟定	1-1-1 熟练掌握菜肴的原料构成及菜品销售状况，合理拟定原料采购单的能力
		1-2 原料验收	1-2-1 熟练掌握原料验收程序的能力 1-2-2 原料品质鉴定与验收质量控制能力
		1-3 原料切割加工	根据原料构成特点，灵活运用刀工法合理刀割原料的能力*
		1-4 原料保护性加工，原料贮藏与保鲜	原料上浆、挂糊、腌制、制缩、贮藏、保鲜、解冻的能力*
		1-5 菜肴组配	根据经营特点、顾客需求，组配单品菜、套餐、宴席菜的能力*
		1-6 菜品风味的调制	1-6-1 根据经营状况合理制备味料的能力 1-6-2 菜肴风味的调制与味的辨析、评价能力*
	厨	1-7 菜肴的烹制	1-7-1 将烹饪原料与营养知识运用于菜肴烹制的能力* 1-7-2 熟练掌握和运用各种传热介质的能力 熟练掌握和运用各种烹调方法的能力*
		1-8 菜肴出品装盘	1-8-1 合理安排菜肴出品先后的能力 1-8-2 合理选盘与装饰美化菜肴的能力
		1-9 菜肴质量控制	1-9-1 菜肴质量标准的制定能力 1-9-2 菜品质量分析、点评与控制能力*
		1-10 个人卫生与环境 卫生的维护	个人卫生与环境 卫生的维护能力
		1-11 厨房设备与器具 的安全使用与维护	厨房设备与器具的安全使用与维护能力
		1-12 菜肴设计与创新	菜肴设计与创新能力*

		1-13 菜肴成本的控制	1-13-1 提高原料利用率和菜肴出成率的能力* 1-13-2 菜肴成本核算与控制能力*
		1-14 工作沟通与协调	沟通与协调能力
2	厨师长	2-1 厨房员工团队管理	2-1-1 设立高效的厨房组织结构的能力* 2-1-2 合理定岗定员, 有效调控厨房人力资源成本的能力* 2-1-3 合理审批员工岗位调换, 充分发挥员工个人职业特长, 实现员工可持续发展的能力 2-1-4 全面构建厨房员工考核体系的能力* 2-1-5 运用现代管理理念、管理职能、管理方法、管理厨房团队的能力* 2-1-6 具备开展各种形式的员工培训能力*
		2-2 制定实施餐饮管理制度和管理措施	2-2-1 能够切合实际制定餐饮管理制度和管理措施的能力* 2-2-2 检查和督导餐饮管理制度和管理措施有效实施的能力*
		2-3 烹饪原料管理	2-3-1 检查和控制原料出入库的能力 2-3-2 原料质量验收把关的能力 2-3-3 烹饪原料营养的应用能力* 2-3-4 安全使用、合理利用烹饪原料的监控能力*
		2-4 卫生与安全管理	2-4-1 督查个人卫生与厨房环境卫生的能力 2-4-2 控制菜品卫生, 防范发生安全事故的能力* 2-4-3 正确处理卫生与安全责任事故的能力
		2-5 设计菜谱, 制定菜单	2-5-1 具有各种菜谱的设计能力 2-5-2 合理确定菜品结构, 科学制定菜单的能力 2-5-3 依据市场需求变化, 合理调整菜点品种的能力* 2-5-4 审阅或制定大型重要宴会、酒会菜单及进货计划, 现场督导生产的能力*
		2-6 菜品制作与质量管理	2-6-1 全面掌握烹饪技术, 精通本店菜品制作工艺, 关键时刻亲自主厨的能力 2-6-2 将烹饪化学、烹饪营养等知识应用于烹饪技术的能力* 2-6-3 参与设计菜品工艺流程、制定菜品质量标准的能力* 2-6-4 对菜品质量严格把关的能力 2-6-5 掌握菜品售罄情况, 具有灵活推销菜品的能力 2-6-6 根据季节和市场货源等具体情况, 灵活调整菜单的能力 2-7-7 迅速处理一般菜点质量问题的能力

	2-7 标准化生产运行管理	<p>2-7-1 科学制定标准化生产程序的能力*</p> <p>2-7-2 采取有效激励机制，充分调动班组长及员工工作积极性和创造性，提高厨房整体工作效率的能力*</p> <p>2-7-3 将各岗位职责、生产管理制度等贯彻于生产过程的能力*</p> <p>2-7-4 有效统筹管理各项劳动的能力*</p> <p>2-7-5 确保生产有序运转的能力*</p> <p>2-7-6 餐饮管理软件的运用能力</p>
	2-8 菜点成本管理	<p>2-8-1 较全面的菜点成本核算与控制能力*</p> <p>2-8-2 参与确定菜点成本毛利率、销售毛利率、综合毛利率的能力</p> <p>2-8-3 参与编制菜点成本卡并有效实施的能力</p> <p>2-8-4 协助总厨或厨政总监合理确定菜点售价的能力</p>
	2-9 组织大型餐饮活动	<p>2-9-1 筹备美食节、技术交流、业务竞赛等大型餐饮活动的能力*</p> <p>2-9-2 现场组织、指挥、协调大型餐饮活动，保障活动正常开展，达到期效果的能力*</p>
	2-10 分析客情，处理菜品投诉	<p>2-10-1 全面准确掌握顾客对于菜品诉求的能力</p> <p>2-10-2 分析客情，及时采取对策的能力</p> <p>2-10-3 处理菜品投诉的应变能力*</p>
	2-11 烹饪技能、职业素质、企业文化培训	<p>2-11-1 过硬的烹饪技术培训能力*</p> <p>2-11-2 过硬的职业素质培训能力*</p> <p>2-11-3 较强的企业文化培训能力</p>
	2-12 管理厨房日常工作	<p>2-12-1 正确行使餐饮管理职责的能力</p> <p>2-12-2 正确运用管理权力的能力</p> <p>2-12-3 科学运用餐饮管理方法的能力*</p> <p>2-12-4 确保厨房日常工作取得实效的能力*</p>
	2-12 督导厨房完成经营目标	<p>2-12-1 根据餐饮部下达的经营指标，科学细分厨房阶段性经营目标的能力*</p> <p>2-12-2 定期分析生产经营状况，及时制定或调整经营决策的能力*</p> <p>2-12-3 通过有效管理手段，督导厨房完成经营指标的能力*</p>

	2-13 设计菜品文化，开发菜点新品	2-13-1 具备运用中国饮食文化，企业文化设计菜品文化的能力 2-13-2 设计开发菜点新品种，适时推出时令菜、特色菜的能力* 2-133 创造和维系品牌菜点的能力 2-13-4 较强的菜品营销能力
	2-14 沟通与协调各种关系	2-14-1 与厨房员工保持良性工作环境的沟通协调能力* 2-14-2 与前厅保持业务关系的沟通协调能力 2-14-3 与上司和相关部门保持和谐环境的沟通协调能力
	2-15 厨房设计与布局	2-15-1 厨房各功能所需面积的设计能力 2-15-2 各区域、各岗位所需设备统筹计划与配置的能力 2-15-3 科学设计与布局厨房生产环境的能力*

（标示“*”号者为核心职业技能）

七、课程体系

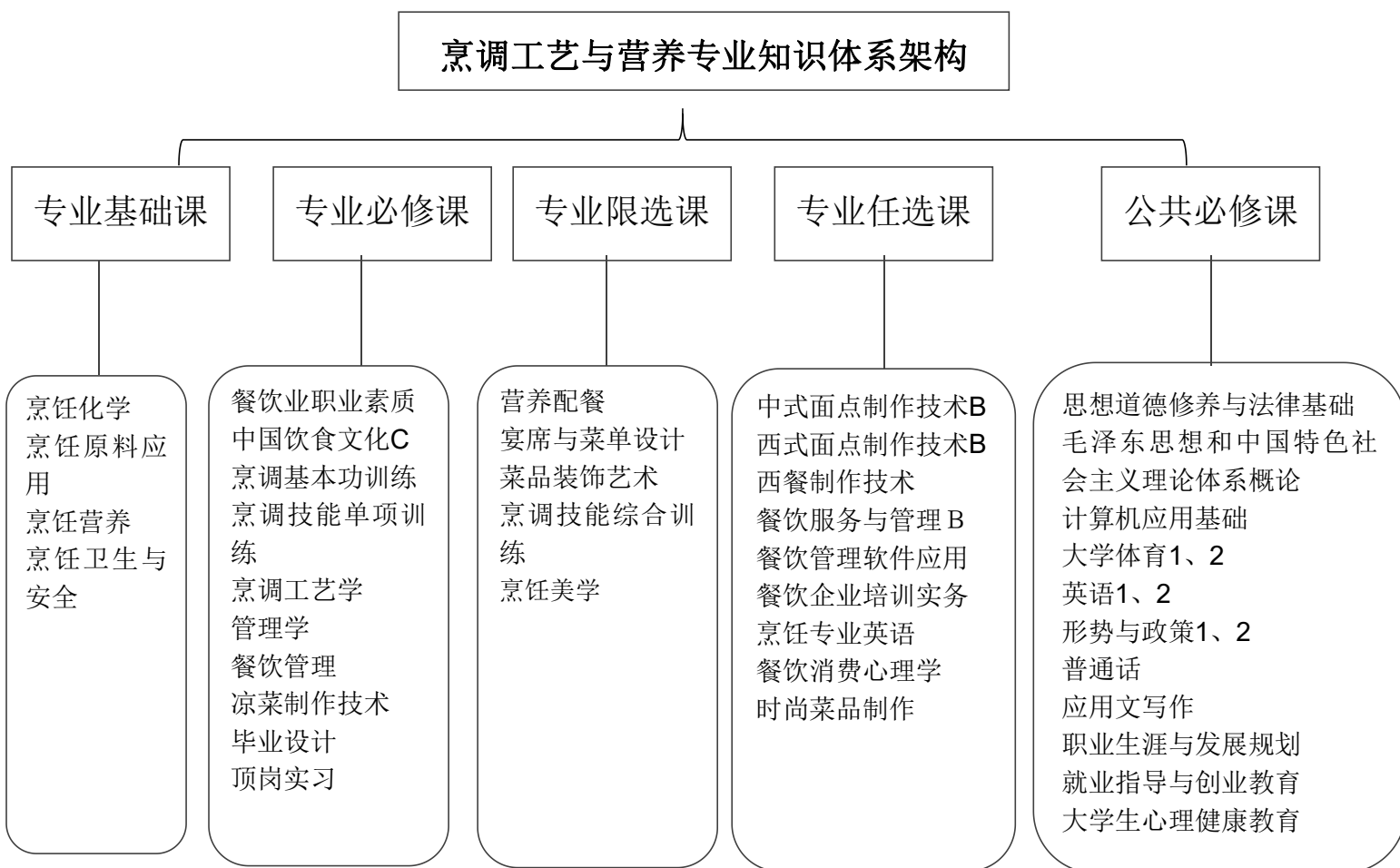
（一）课程体系构架

任务要求/典型工作任务	课程
1. 掌握刀工刀法的运用/原料基本料形加工	烹调基本功训练*
2. 懂得个人与环境卫生知识/个人与厨房环境卫生的维护	
3. 掌握菜品卫生与安全知识/菜品卫生与安全检查	烹饪卫生与安全
4. 懂得餐饮与餐饮管理知识/餐饮经营与餐饮管理	餐饮管理*
5. 掌握菜品生产流程与全面质量控制知识/菜品生产流程与全面质量管理	
6. 懂得厨房团队管理知识/厨房团队管理	
7. 掌握原料初步熟处理与干货涨发知识/原料初步熟处理与干货涨发	烹调技能单项训练 烹调工艺学 烹调技能综合训练 时尚菜品制作 菜品装饰艺术 凉菜制作技术 烹饪原料应用 餐饮业职业素质 烹饪化学 教学顶岗实习 毕业顶岗实习
8. 掌握各种花刀工艺/花刀工艺的应用	
9. 掌握原料保护工艺的基本知识/原料腌渍、上浆、挂糊、蓉胶制作与勾芡	
10. 懂得配菜知识/原料组配	
11. 掌握风味调配的知识/菜肴色、香、味、形、质的调制	
12. 懂得菜肴审美的知识/菜肴盛装与盘饰	

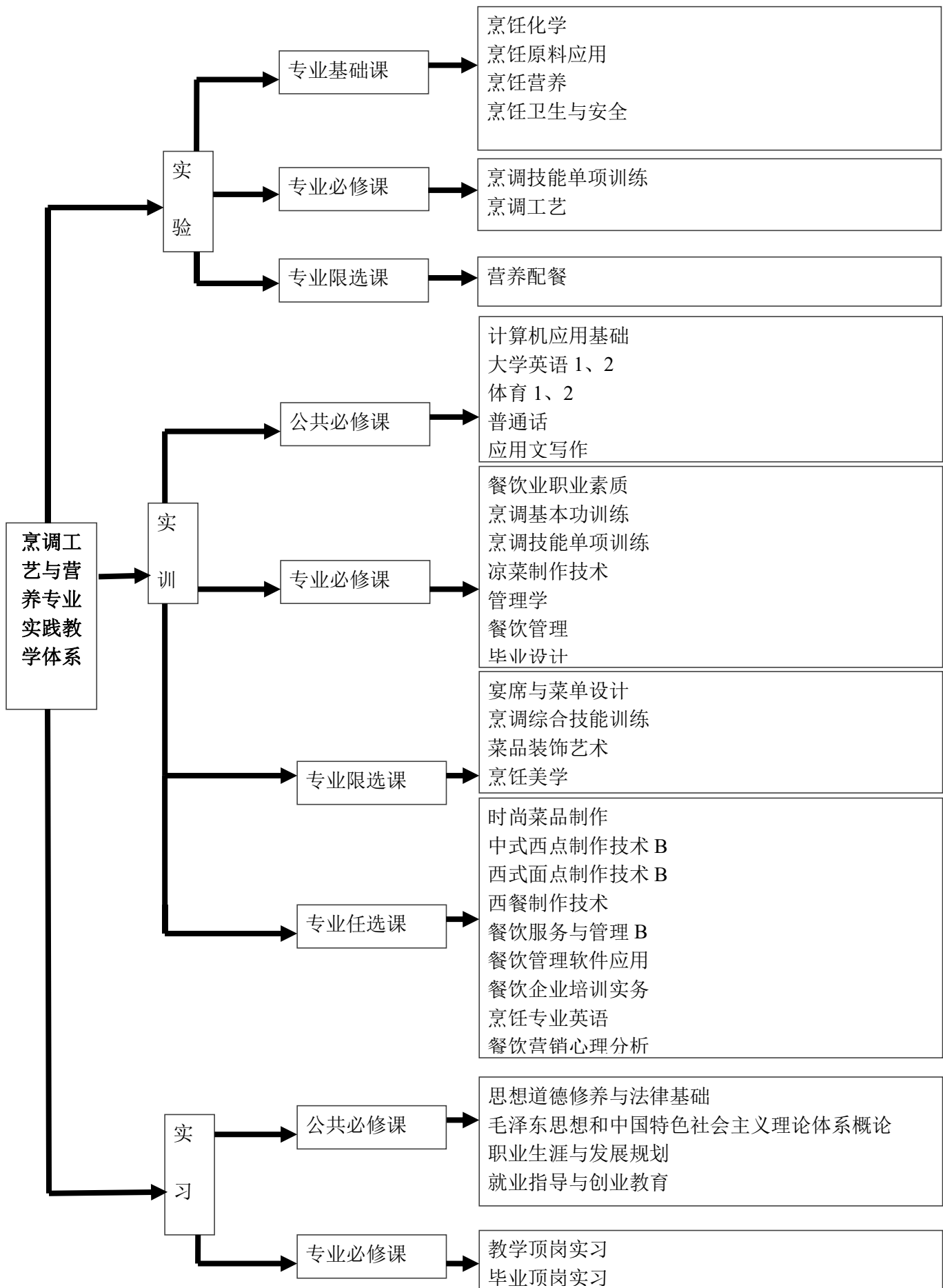
13. 掌握烹饪营养知识/菜品营养分析与点评/ 营养配餐	烹饪营养* 营养配餐*
14. 掌握宴席与菜单设计知识/宴席菜单的设计 与制作	中国饮食文化 宴席与菜单设计* 毕业设计
15. 具备餐饮业职业素质/职业素质的养成	餐饮业职业素质
16. 管理学基础/厨房的生产管理/懂得餐饮消 费心理与市场营销知识/适时调整与推出 新品	餐饮消费心理学 餐饮服务与管理 B 餐饮管理* 管理学 餐饮企业培训实务
17. 具备烹饪英语基本能力/进行烹饪英语对话 与文字翻译	烹饪专业英语
18. 懂得中式面点知识/简易中式面点制作	中式面点制作技术 B
19. 懂得西式面点知识/简易西式面点制作	西式面点制作技术 B
20. 懂得西餐知识/简易西餐制作	西餐制作技术

(标示“*”号者为核心课程)

(二) 知识体系架构 (图示)



(三) 实践教学体系 (图示)



八、课程

(一) 公共必修课

1. 思想道德修养与法律基础	54 学时
2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64 学时
3. 计算机应用基础	24 学时
4. 大学英语	120 学时
5. 体育	60 学时
6. 形势与政策	16 学时
7. 普通话	28 学时
8. 应用文写作	28 学时
9. 大学生心理健康教育	16 学时
10. 职业生涯与发展规划	20 学时
11. 就业指导与创业教育	20 学时

(二) 专业必修课 (含专业基础课和专业核心课)

1. 烹饪化学

课程名称	烹饪化学			课程代码	I05000014		
先修课程	无			考核方式	考试		
实施学期	1	总学时	70	理论学时	60	实践学时	10
课程目标	培养学生分析烹饪加工中物质变化现象、化学问题,正确运用食品“色、香、味、形、营”形成机理的能力。						
学习重难点	烹饪物质物理性质、化学性质、功能性质及其在烹饪中的应用。						
主要学习内容	水、无机盐、糖类、脂类、蛋白质、色素、呈味物质、香气成分。						
教学方法手段	课堂教学、实验教学						

2. 烹饪原料应用

课程名称	烹饪原料应用			课程代码	I05204002		
先修课程	烹饪化学			考核方式	考试		
实施学期	2	总学时	64	理论学时	54	实践学时	10

课程目标	培养学生认识、判别、加工、贮藏、应用的能力。
学习重难点	结构、性能、品种特点
主要学习内容	原料的认识、判别、加工、贮藏、应用
教学方法手段	多媒体教学、市场考察、标本观摩

3. 烹饪营养

课程名称	烹饪营养			课程代码	I05203003		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用			考核方式	考试		
实施学期	3	总学时	48	理论学时	42	实践学时	6
课程目标	使学生能运用营养知识指导烹饪加工过程;能运用平衡膳食原理指导营养配餐						
学习重难点	能量与七大营养素;原料营养特点与应用;烹饪加工方法的合理选择;平衡膳食原理与应用。						
主要学习内容	人体营养基础知识;烹饪原料营养;营养指导科学烹饪;营养平衡与膳食						
教学方法手段	课堂教学、实验室教学						

4. 烹饪卫生与安全

课程名称	烹饪卫生与安全			课程代码	I05204005		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、 烹饪营养基础			考核方式	考试		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	54	实践学时	10
课程目标	使学生能运用烹饪卫生与安全的理论知识指导烹饪操作过程。						
学习重难点	餐饮食品生物危害及控制、烹饪加工过程中的卫生与安全						
主要学习内容	餐饮食品生物性危害及控制、化学性危害及控制、原料卫生与安全、初加工工艺卫生与安全、烹饪工艺卫生与安全、餐饮服务卫生与安全、餐饮企业卫生管理。						

教学方法手段	课堂教学、实验室教学
--------	------------

5. 餐饮业职业素质

课程名称	餐饮业职业素质			课程代码	I01000035		
先修课程	无			考核方式	考查		
实施学期	1	总学时	28	理论学时	12	实践学时	16
课程目标	培养学生烹饪专业领域职业素养规范运作的意识						
一学习重难点	职业行为规范、思想意识修炼						
主要学习内容	思想道德修炼、敬业爱岗修炼、良心品质修炼、职业习惯修炼等。						
教学方法手段	课堂教学、互动讨论等						

6. 中国饮食文化

课程名称	中国饮食文化			课程代码	I01000041		
先修课程	无			考核方式	考查		
实施学期	1	总学时	42	理论学时	42	实践学时	0
课程目标	使学生具备中国饮食文化的基本运用能力						
学习重难点	中国饮食民俗、中国菜点文化、中国各区域饮食文化						
主要学习内容	饮食文化的概念；中国饮食文化的基础理论及特征；中国各区域饮食文化；中国饮食民俗；中国饮食礼仪；中国菜点文化；中国茶文化；中国酒文化。						
教学方法手段	课堂教学						

7. 烹调基本功训练

课程名称	烹调基本功训练			课程代码	I01000036		
先修课程	无			考核方式	考查		
实施学期	1	总学时	84	理论学时	14	实践学时	70
课程目标	使学生掌握熟练运用烹饪基本用具的能力						

学习重难点	刀工、刀法、翻锅、卫生意识与习惯养成
主要学习内容	磨刀、刀工刀法、翻锅、清检场、卫生意识与习惯养成
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评；教学做一体化

8. 烹调技能单项训练

课程名称	烹调技能单项训练			课程代码	I01206004		
先修课程	烹调基本功训练			考核方式	考查		
实施学期	2	总学时	96	理论学时	30	实践学时	66
课程目标	使学生掌握菜肴制作单项技能						
学习重难点	加工原理及质量鉴别						
主要学习内容	工艺原理与菜肴制作						
教学方法手段	实训室内教学，教学做一体化						

9. 烹调工艺学

课程名称	烹调工艺学			课程代码	I01204028		
先修课程	烹饪化学、烹调基本功训练			考核方式	考试		
实施学期	2	总学时	64	理论学时	54	实践学时	10
课程目标	使学生能运用烹调原理解决生产过程中遇到的实际问题的能力。						
学习重难点	烹调原理、生产过程中技术问题与解决方案分析						
主要学习内容	岗位技术能力要素分析、烹调工艺重要理论观点分析、菜品工艺流程设计分析、烹调原理分析、生产过程技术问题与解决方案分析						
教学方法手段	课堂教学、实训室教学						

10. 管理学 A

课程名称	管理学 A	课程代码	H06203010
------	-------	------	-----------

先修课程	餐饮业职业素质				考核方式	考试	
实施学期	4	总学时	45	理论学时	30	实践学时	15
课程目标	掌握现代管理学理论、基本概念以及各种管理模式						
学习重难点	现代管理基础理论						
主要学习内容	现代管理的基础理论，现代管理方法，现代管理知识的应用。						
教学方法手段	课堂教学；学生分组练习；教师案头指导						

11. 餐饮管理

课程名称	餐饮管理				课程代码	I01000037	
先修课程	管理学				考核方式	考试	
实施学期	5	总学时	64	理论学时	46	实践学时	18
课程目标	使学生具备餐饮管理能力						
学习重难点	餐饮团队建设、制度建设、标准化生产运行管理、菜品质量管理						
主要学习内容	餐饮管理方法、标准化生产与质量品牌管理；管理计划的制定；厨房岗位设置与岗位职责；制度建设；团队建设；会议管理；综合事务与日常工作管理；餐饮管理误区分析						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评						

12. 凉菜制作技术

课程名称	凉菜制作技术				课程代码	I01000038	
先修课程	烹调技能单项训练				考核方式	考查	
实施学期	3	总学时	64	理论学时	16	实践学时	48
课程目标	使学生掌握凉菜制作技能						
学习重难点	加工原理及质量鉴别						

主要学习内容	工艺原理与凉菜制作
教学方法手段	实训室内教学，教学做一体化

13. 毕业设计

课程名称	毕业设计			课程代码	I01202015		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养基础、营养配餐、菜品装饰艺术、餐饮管理、烹饪技能综合训练、顶岗实习、宴席与菜单设计等			考核方式	考查		
实施学期	6	总学时	64	理论学时	0	实践学时	64
课程目标	使学生具备专业综合应用能力						
学习重难点	论文撰写						
主要学习内容	餐饮产品设计及分析						
教学方法手段	教师指导、批阅点评						

13. 教学顶岗实习

课程名称	教学顶岗实习			课程代码	I01216013		
先修课程	烹调基本功训练、烹调单项能训练			考核方式	考查		
实施学期	5	总学时	256	理论学时	0	实践学时	256
课程目标	使学生具备相应餐饮岗位工作能力						
学习重难点	岗位技能熟悉及掌握，厨房工作熟悉						
主要学习内容	厨房基础岗位的工作任务及工作标准						
教学方法手段	专职教师跟踪督导，行业大师和技术能手指导						

14. 毕业顶岗实习

课程名称	毕业顶岗实习				课程代码	I01216014	
先修课程	烹饪技能综合训练、 时尚菜品制作				考核方式	考查	
实施学期	6	总学时	192	理论学时	0	实践学时	192
课程目标	使学生具备相关餐饮岗位工作能力						
学习重难点	岗位技能熟悉及掌握、厨房工作熟悉、职业素质培养与养成						
主要学习内容	厨房基础岗位的工作任务及工作标准						
教学方法手段	专职教师跟踪督导，行业大师和技术能手指导						

(三) 专业限选课

1. 营养配餐

课程名称	营养配餐				课程代码	I05202004	
先修课程	烹饪营养				考核方式	考查	
实施学期	4	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程目标	培养学生为不同人群对象进行营养配餐与食谱设计的能力						
学习重难点	营养配餐方法；食谱设计技能						
主要学习内容	营养配餐基础；营养配餐与食谱设计方法；各类人群配餐与食谱设计；特殊作用食谱设计						
教学方法手段	课堂理论教学；课堂实操教学						

2. 宴席与菜单设计

课程名称	宴席与菜单设计				课程代码	I01202008	
先修课程	烹饪技能综合训练				考核方式	考查	
实施学期	5	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程目标	使学生具备宴席菜点设计与制作能力						
学习重难点	宴席菜单设计、制作与分析						

主要学习内容	宴席设计的基本理论知识。夏季宴席设计与制作、秋季宴席设计与制作、冬季宴席设计与制作、春季宴席设计与制作、婚宴设计与制作、寿宴设计与制作等。
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评

3. 菜品装饰艺术

课程名称	菜品装饰艺术			课程代码	I01000039		
先修课程	烹调基本功训练、烹饪技能单项训练			考核方式	考查		
实施学期	5	总学时	96	理论学时	26	实践学时	70
课程目标	培养学生菜肴装饰与食品雕刻基本能力						
学习重难点	菜肴装饰、食品雕刻						
主要学习内容	穿花、旋花、雕花、花片、整雕						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评						

4. 烹调技能综合训练

课程名称	烹调技能综合训练			课程代码	I01206016		
先修课程	烹调基本功训练、烹调技能单项训练			考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	96	理论学时	26	实践学时	70
课程目标	使学生具备各岗位菜肴制作能力						
学习重难点	热菜制作烹调方法应用						
主要学习内容	烹调各岗位菜肴制作						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评						

5. 烹饪美学

课程名称	烹饪美学			课程代码	I01000040		
先修课程	烹饪技能综合训练			考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	10	实践学时	22

课程目标	使学生具备烹饪艺术审美品鉴能力
学习重难点	烹饪美学鉴赏能力
主要学习内容	美学知识，美术知识、烹饪美学鉴赏。
教学方法手段	教学做一体化

(四) 专业任选课

1. 时尚菜品制作

课程名称	时尚菜品制作			课程代码	I01206017		
先修课程	烹饪技能综合训练			考核方式	考查		
实施学期	5	总学时	96	理论学时	26	实践学时	70
课程目标	使学生具备制作时尚菜肴与筵席的能力						
学习重难点	时尚菜肴的制作要领；筵席菜肴的配制技术						
主要学习内容	餐饮市场代表性时尚菜肴制作；代表性筵席菜肴制作						
教学方法手段	教学做一体化						

2. 餐饮企业培训实务

课程名称	餐饮企业培训实务			课程代码	I01402019		
先修课程	管理学			考核方式	考查		
实施学期	5	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程目标	培养学生餐饮管理知识以及培训员工的能力						
学习重难点	管理导论、企业预算与组织架构管理、餐饮企业促销管理及餐饮企业开业筹划管理，以及员工培训的能力。						
主要学习内容	餐饮企业管理概论 餐饮经营策略 餐饮管理策略						
教学方法手段	多媒体教学、酒店考察、案例分析、课堂讨论						

3. 餐饮营销心理分析

课程名称	餐饮营销心理分析				课程代码	I01202009		
先修课程					考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	22	实践学时	10	
课程目标	培养学生根据顾客消费心理制定消费策略的能力							
学习重难点	顾客消费类型分析、顾客价值分析、餐饮消费策略分析							
主要学习内容	餐饮市场消费特点；顾客消费行为分析；顾客消费类型分析；顾客价值与价值链分析；餐饮消费策略分析；案例分析。市场营销观念；市场营销管理的任务与过程；市场营销宏观微观环境分析；市场调查与预测；市场拓展策略；市场竞争策略；产品策略；定价策略；服务策略；市场营销管理							
教学方法手段	课堂教学、案例分析、顾客消费心理调查							

4. 中式面点制作技术 B

课程名称	中式面点制作技术 B				课程代码	I04504013		
先修课程					考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	14	实践学时	50	
课程目标	使学生会利用面点基本技能，学习常见面团制作过程，掌握各种面食工具及设备的运用							
学习重难点	深化中西点制作基本功、水调面团、油酥面团、发酵面团等基础性面团制作							
主要学习内容	提花包、豆沙酥饼，北方饺子、蒸饺等品种							
教学方法手段	实训室教学、教师讲授示范、学生分组联系、教师案头指导、考核、评分、讲评、教学做一体化							

5. 西式面点制作技术 B

课程名称	西式面点制作技术 B				课程代码	I04504014		
先修课程					考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	14	实践学时	50	

课程目标	使学生熟练基本技能，熟悉面包、水调面团制作过程，熟练运用各种面食工具及设备
学习重难点	深化中西点制作基本功，学习西式点心、面包的制作
主要学习内容	混酥面团、泡夫制作、精制美点、面包制作等
教学方法手段	实训室教学、教师讲授示范、学生分组联系、教师案头指导、考核、评分、讲评、教学做一体化

6. 餐饮服务与管理 B

课程名称	餐饮服务与管理 B				课程代码	I01502023	
先修课程					考核方式	考查	
实施学期	5	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程目标	使学生具备餐饮服务的基本管理能力						
学习重难点	服务技能与操作规程、处理顾客投诉、餐厅与厨房的配合、服务质量管理						
主要学习内容	餐饮服务管理的基本内涵和基本职能；餐饮部组织机构、人员配备与岗位职责；餐饮服务的主要内容；服务技能与操作规程；中西餐与宴会服务；顾客投诉的处理；餐厅与厨房的配合；服务质量管理。						
教学方法手段	课堂教学、实际演练、案例分析、主题讨论						

7. 餐饮管理软件应用

课程名称	餐饮管理软件应用				课程代码	D01402010	
先修课程	管理学				考核方式	考查	
实施学期	3	总学时	32	理论学时	10	实践学时	22
课程目标	培养学生掌握餐饮管理软件的的实际应用能力，熟悉现代餐饮管理模式。						
学习重难点	掌握软件实际应用以及与管理相结合						
主要学习内容	餐饮管理软件各个模块的学习						
教学方法手段	理论讲授，上机实际操作						

8. 烹饪专业英语

课程名称	烹饪专业英语			课程代码	I03202015		
先修课程	大学英语 1、2			考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	22	实践学时	10
课程目标	使学生掌握厨房、餐厅基本对话的能力。						
学习重难点	烹饪专业英语听说训练						
主要学习内容	烹饪设备、原料、调料、烹调方法、菜单、餐饮服务等烹饪英语知识						
教学方法手段	课堂情景教学，学生分组练习						

9. 西餐制作技术

课程名称	西餐制作技术			课程代码	I03504014		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	14	实践学时	50
课程目标	培养学生西餐菜肴制作能力						
学习重难点	典型岗位技能技法运用及标准掌握						
主要学习内容	冷菜岗、热菜岗等岗位菜肴制作技术						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评；教学做一体化						

九、综合素质培养

活动类型	活动主题	换算学分	活动形式	考核评价方式	开展学期
规定教育活动	军事训练	2	学工组织	部队考核	1
	社会实践	1	学工组织	过程评价	3
	课外体育锻炼	1	学工组织	过程评价	3
	入学及毕业教育	2	烹饪与食品工程学院组织	综合评价	1、6

自主 教育 活动	美食节活动	3	烹饪与食品工程学院组织	过程评价	3
	技能节活动	3	烹饪与食品工程学院组织	过程评价	2、4
学分合计		12			

十、教学进程计划表（见附件 1）

序号	课程类别	课程代码	课程名称	学分		教学学时分配				各学期课内教学周学时数						考核学期		课程管理部门		
				必修	选修	理论	实践教学			总学时	1	2	3	4	5	6	考查		考试	
							实验	实训	实习		14	16	16	16	16	16				
1	公共必修课	A02103001	思想道德修养与法律基础	3.0		48			6	54	4/12						1		思政	
2		A01104002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4.0		60			4	64		4					2		思政	
3		D01102012	计算机应用基础	2.0		12	12			24	2							1		信息
4		F01103501	大学英语1	3.5		40	16			56	4							1		外语
5		F01104002	大学英语2	4.0		48	16			64		4						2		外语
6		J01102001	体育1	2.0			28			28	2						1		体育	
7		J01102002	体育2	2.0			32			32		2					2		体育	
8		A01100503、4	形势与政策1、2	1.0		16				16	讲座	讲座					1、2		思政	
9		B01102001	普通话	2.0		14	14			28		2/14					2		思政	
10		B01102002	应用文写作	2.0		14	14			28			2/14				3		思政	
11		A05101001	大学生心理健康教育	1.0		12	4			16	2						1		思政	
12		K01101001	职业生涯与发展规划	1.0		10	10			20	讲座						1		思政	
13		K01101002	就业指导与创业教育	1.0		10	10			20				讲座			4		思政	
14		公共选修课		由教务处公布课程名单,学生自由选择,不低于4学分		4	64			64										
15	专业	I05000014	烹饪化学	4.0		60	10		70	5							1		烹饪	

1 6	基础课	I0520 4002	烹饪原料应用	4. 0	5 4	1 0		64		4					2	烹饪
1 7	(必修)	I0520 3003	烹饪营养*	3. 0	4 2	6		48			3				3	烹饪
1 8		I0520 4005	烹饪卫生与安全	4. 0	5 4	1 0		64			4				4	烹饪
1 9		I0100 0035	餐饮业职业素质	2. 0	1 2	1 6		28	2					1		烹饪
2 0	专业必修课	I0100 0041	中国饮食文化	2. 5	4 2			42	3					1		烹饪
2 1		I0100 0036	烹调基本功训练*	6. 0	1 4	7 0		84	6					1		烹饪
2 2		I0121 0004	烹调技能单项训练	6. 0	3 0	6 6		96		6				2		烹饪
2 3		I0120 2028	烹调工艺学	4. 0	5 4	1 0		64		4					2	烹饪
2 4		H0620 3010	管理学A	3. 0	3 0	1 5		45			3/1 5				3	工商
2 5		I0100 0037	餐饮管理*	4. 0	4 6	1 8		64			4				4	烹饪
2 6		I0100 0038	凉菜制作技术	4. 0	1 6	4 8		64			6/1 0+4			3		烹饪
2 7		I0120 2015	毕业设计	4. 0		6 4		64					4 W	6		烹饪
2 8		I0121 8013	教学顶岗实习	16 .0			2 5 6	25 6					1 6 W	5		烹饪
2 9		I0121 6014	毕业顶岗实习	12 .0			1 9 2	19 2					1 2 W	6		烹饪
3 0	专业限选课	I0520 2004	营养配餐*		2	1 6	1 6		32			2		4		烹饪
3 1		I0120 3008	宴席与菜单设计*		2	1 6	1 6		32			2		4		烹饪
3 2		I0100 0039	菜品装饰艺术		6	2 6	7 0		96			6		4		烹饪
3 3		I0120 6016	烹调技能综合训练		6	2 6	7 0		96		6			3		烹饪
3 4	学生最低选修16	I0100 0040	烹饪美学		2	1 0	2 2		32			2		4		烹饪

	学 分)																	
3 5	专	I0120 6017	时尚菜品制 作		6	2 6	7 0		96			6			4			烹 饪
3 6	业 任	I0140 2019	餐饮企业培 训实务		2	1 6	1 6		32			2			4			烹 饪
3 7	选 课	I0120 2009	餐饮消费心 理学		2	1 0	2 2		32		2				3			烹 饪
3 8	(学 生 最 低 选 修 学 分)	I0450 4016	中式面点制 作技术 B		3	1 4	3 4		48		6/ 8				3			烹 饪
3 9		I0450 4014	西式面点制 作技术 B		3	1 4	3 4		48		6/ 8				3			烹 饪
4 0		I0150 2023	餐饮服务与 管理 B		2	1 6	1 6		32			2			4			烹 饪
4 1		D0140 2010	餐饮管理软 件应用		2	1 0	2 2		32		2				3			信 息
4 2		I0320 2015	烹饪专业英 语		2	1 0	2 2		32		2				3			烹 饪
4 3		I0350 4014	西餐制作技 术		3	1 4	3 4		48		6/ 8				3			烹 饪
合计				10 7	2 8	9 2 2	6 2	6 8 1	4 7 8	## ##	30	26	19	24	0	0		烹 饪

注：标“*”课程为专业核心课。

十一、学期时间分配总表

学期	总周数	校内 教学	校外教学或 教学实习	顶岗 实习	考核	入学教育 及军训	毕业 教育	机动
一	20	14			1	3		1
二	20	16			1			2
三	20	16			1			2
四	20	16			1			2
五	20	4		12	1			2
六	20			16			1	3
合计	120	66		28	5	3	1	12

十二、学分、学时分配及比例

类 别	课程门	学 分	学 时
-----	-----	-----	-----

		数	毕业 要求	占总学分 比例	学生选 修学时	占总学时 比例	
必修课	公共必修课	13	28.5	21.11%	450	21.00%	
	专业基础课	4	15	11.11%	246	11.48%	
	专业必修课	11	63.5	47.04%	999	46.62%	
选修课	限选课	专业限选课	4	16	11.85%	256	11.95%
	任选课	公共选修课		4	2.96%	64	2.99%
		专业任选课	2	8	5.93%	128	5.97%
课程总学分、总学时合计			135		2143		
教育活动		/	≥14		/		
总学分合计		149					
理论总学时： 922		所占比例：		43.02%			
实践总学时： 1221		所占比例：		56.98%			

十三、核心课程标准（见附件2）

十四、师资队伍要求

教师是人才培养方案的实施者，师资队伍的力量直接影响人才培养的结果。为了达到人才培养目标，应确保专业师资水平。具体要求如下：

1. 校内专职教师要求

本专业要求正高1名，副教授5名，讲师5名，助教3名，组建梯队建设合理的专业教学团队。且全部具备大学本科学历，具有高等学校教师资格证书，普通话合格证书。

2. 校外兼职教师要求

专业的兼职教师全部来自餐饮行业的中国烹饪大师、高级烹调技师和技术能手，具有丰富的一线生产经验和高水准的生产技能，能胜任专业教学和指导学生

3. 专业师资队伍现状

校内专职教师一览表

姓名	性别	出生年月	专业技术职务	职业技术等级
罗林安	男	1962. 8	副教授	高级烹调技师、中国烹饪大师
王辉亚	男	1963. 8	副教授	高级烹调技师、中国烹饪大师
戴涛	男	1972. 4	讲师	高级烹调技师、中国烹饪大师

李茂顺	男	1959. 8	讲师	高级烹调技师、中国烹饪大师
万斌	男	1963. 7	讲师	高级烹调技师
李明晨	男	1976. 7	讲师	
易中新	男	1983. 10	讲师	高级烹调技师
王权	男	1985. 1	助教	高级烹调技师

校外兼职教师一览表

姓名	性别	出生年月	职业技术等级	单位及职务
孙昌弼	男	1949	高级烹调技师 中国烹饪大师	湖北烹饪协会
毛建华	男	1978	高级烹调技师	湖北三五醇酒店厨师长
刘祥林	男	1960	高级烹调技师	武汉楚灶王大酒店厨师长
刘现林	男	1975	高级烹调技师、中 国烹饪大师	武汉厨林餐饮管理有限公司总经 理
陈志祥	男	1973	高级烹调技师	湖北明星酒店厨师长
周双宝	男	1963	高级烹调技师	武汉鑫华园酒店
方爱平	男	1964	高级烹调技师	武汉食文化研究会副会长
陈振涛	男	1965	高级服务技师 餐饮职业经理人	武汉粗茶淡饭餐饮有限公司总经 理

十五、实践教学条件要求

1. 校内实验实训基地要求

针对本专业现有招生情况和专业实际发展的需求,校内必须建有烹调基本功实训室 2 个、模拟厨房 1 个、烹饪综合性的示范室 1 个,烹饪工艺实训室 2 个、中西点基本功实训室 1 个、中西点制作工艺实训室 2 个、校内生产性的实训基地 1 个。

2. 校外实习基地要求

本专业必须与 20 多家社会餐饮企业、五星级酒店等建立校企合作关系,满足本专业学生的社会教学实习和顶岗实习。

十六、质量监控与保障

（一）建立完善的专业教学质量标准

1. 健全专业教学质量标准

以服务地方经济建设为导向，以教育部、省教育厅关于高等职业院校人才培养工作评估、教育教学改革试点专业建设、精品课程建设、省级实训基地建设的纲领文件为指引，参照行业企业技术标准、岗位任职标准，与行业企业深入合作，科学制定人才培养方案、课程标准、实训教学大纲，共同编写教材、讲义、实训指导书等。

2. 健全教学环节质量控制标准

在学院《武汉商学院课堂教学规范》、《武汉商学院教学检查办法》、《武汉商学院教师新开课、开新课管理办法》、《武汉商学院听课管理办法》等管理制度基础上。联合企业专家，逐步完善本专业核心课程的各教学环节的教学质量控制标准，包括教师备课、教案设计、授课、辅导答疑、批改作业、考核、教学质量分析与总结等环节。与企业深入合作，充分尊重企业意见和建议，逐步完善实践教学管理制度，包括校内实训室、校外实习基地的实习管理制度和实习成绩考评管理制度。

（二）健全专业教学质量监控体系

1. 加强专业教学质量标准文件的监控

在教育部、省教育厅院校人才培养评估，国家、省级质量工程项目申报、评审、检查、验收的基础上，强化专业建设指导委员会对人才培养方案、课程建设、教材建设、实践教学的指导和监控。

在院、系、教研室三级管理基础上，建立专业校企合作理事会、专业指导委员会、课程建设小组等机构，强化专业建设的服务和监控。在明确教研室主任、专业负责人、专业带头人、教学秘书、实训室负责人、各核心课程负责人等专业教学岗位职责的基础上，进一步规范各岗位的工作内容和质量标准。

2. 加强教学过程监控

在省教育厅教学巡视员制度的基础上，健全院、系两级督導體系，引进兄弟院校专家、企业专家教学巡视和听课制度，健全教学过程监控组织体系。落实专业负责人专业日常教学质量管理与检查制度、教学督导制度、教师听课制度、学

生评教制度、教师评学制度、企业专家评教、企业专家评学、教学信息网上反馈等制度，完善教学环节监控。

十七、专业指导委员会

姓名	专业指导委员会职务	工作单位	职称
王辉亚	主任	武汉商学院	副教授
孙昌弼	副主任	湖北烹饪协会	学院客座教授
潘东潮	委员	武汉商学院	副教授
方爱平	委员	武汉食文化研究会	高级烹调技师
陈振涛	委员	武汉粗茶淡饭餐饮有限公司	高级烹调技师
谢定源	委员	华中农业大学	副教授
官晓娥	委员	新海景酒店管理有限公司	高级经济师
魏 峰	副主任	武汉商学院	副教授
罗林安	委员兼秘书	武汉商学院	副教授
戴涛	秘书	武汉商学院	讲师
李茂顺	委员	武汉商学院	讲师
万斌	委员	武汉商学院	讲师

十八、专业指导委员会论证意见

论证 时间	2016年10月10日	论证 地点	武汉商学院
<p>论证意见：</p> <p>1、主厨、厨师长应当是本专业人才培养目标，以区别于中职烹饪教育。</p> <p>2、应注重学生职业综合素质的养成。</p> <p>论证结论：</p> <p>该专业人才培养方案可行。</p>			

附件二：

《宴席与菜单设计》课程标准

课程代码	I01202008	课程类型	专业限选课	适用专业	烹调工艺与营养	学分	2
总学时	32	理论学时	16	实践学时	16		
制定日期	2016年10月		制定人	贺习耀	审定人	王辉亚	

一、课程的性质与任务

《筵席与菜单设计》是用筵席菜单设计理论指导设计各式菜单的理实一体化课程，是烹调工艺与营养专业的专业学习领域课程，是该专业的必修课程之一。

本课程旨在培养学生应用筵席与菜单的设计理论来设计各类菜单的实际操作能力，强调理论与实践相结合，提高学生的职业能力与素质；并为餐饮管理课程的学习打下基础。

二、课程设计思路

坚持“工作与学习结合，技能与素质并重”的理念，开展本课程的设计与建设。

1、教学目标与内容取自厨房岗位工作任务

在分析了本专业岗位工作过程中典型工作任务及其能力要求的基础上，本着“必需、够用”的原则设置本课程的目标与内容。此外，在课程目标与内容的设置中还兼顾了中式烹调师职业资格证书的要求。

2、教学过程理实一体化

教学实施过程中，采用示范教学、任务教学、启发式教学、范例教学等灵活多样的教学方法，重视理论知识对实践技能的指导作用，注重能力培养，强化技能训练，做到“教、学、做”相结合，实现教学过程的理实一体化。

三、课程目标

（一）知识目标

熟知菜单、筵席基本知识；掌握筵席设计相关原理。

(二) 能力目标

擅长菜品的组配与运用；学会设计各类宴席菜单。

(三) 素质目标

培养组织协调能力；确立良好的营销服务理念。

四、课程重点与难点

(一) 课程教学重点

宴席菜单设计与制作

(二) 课程教学难点

宴席菜单设计与分析

五、课程内容

学习情境 1/任务 1/第一章：宴席基本知识		参考学时： 2
学习目标		
1、了解宴席的定义和特征		2、掌握宴席的规格和类别
3、熟知各类宴席的特色		4、把握宴席的基本要求
教学重点与难点		
教学重点：宴席的规格和类别；教学难点：宴席结构		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
宴席的定义和特征	宴席定义、宴席的三大特征	讲解、演示、启发式教学
宴席的规格和类别	宴席按性质分类、宴席的规格	
宴席的环节和结构	宴席四大环节、中式宴席结构	

学习情境 2/任务 2/第二章：宴席菜品知识		参考学时： 2
学习目标		
1、了解菜品的类别及命名方法		2、熟知菜品的质量要求及评审标准
3、熟悉中国菜点的主要风味流派		4、把握宴席菜品的定价原则及方法

教学重点与难点		
重点：菜品的质量要求与评审；难点：菜品的价格核算与定价		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
菜品的分类与命名	中菜、中点的分类，菜品的命名	讲解、示范、 图片展示
菜品的质量要求与评审	菜品的质量要求、菜品的评审方法	
菜品的主要风味流派	主要风味流派的分类、特色、代表菜	
菜品的价格核算与定价	菜品成本、价格核算、定价策略	

学习情境 3/任务 3/第三章： 宴席菜品设计		参考学时： 6
学习目标		
1、掌握中式宴会席的结构及上菜顺序		
2、掌握冷菜、热炒大菜、点心水果等的配用原则		
3、熟悉中国各大饮食流派的宴席排菜格局		
教学重点与难点		
重点：热炒大菜的设计要求；难点：宴席的排菜格局		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
冷菜类的设计要求	用料、份量、件数、制法、风味、盛器以及上菜方式	讲解、任务教学、 范例教学、实训
热炒大菜的设计要求	用料、份量、件数、制法、风味、盛器以及上菜方式	

饭点蜜果的设计要求	用料、份量、件数、制法、风味、盛器以及上菜方式	
宴席的排菜格局	中国四大风流派的宴席排菜格局	

学习情境 4/任务 4/第四章：宴席酒水及餐具设计		参考学时： 2
学习目标		
一 1、了解酒水与宴席的关系 2、熟知中西宴席常用酒水的基本性质与特点 3、掌握宴席酒水及宴席餐具的配用原则 4、灵活安排宴席餐具		
教学重点与难点		
重点：宴席酒水的设计要求；难点：宴席餐具及其设计要求		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	讲解、任务教学、 范例教学
宴席酒水的类别	酒水的分类、酒水的特性、使用方法	
宴席酒水的设计要求	宴席用酒的原则、方法	
宴席餐具及其设计要求	中西餐具的种类，设计使用要求	

学习情境 5/任务 5/第五章：宴席台面与台形设计		参考学时： 2
学习目标		
一 1、熟知宴席场景设计的主要步骤 2、了解各式宴席台面及宴席台形 3、掌握宴席台面及台形设计应注意的基本问题		
教学重点与难点		

重点：宴席台面设计；难点：宴席台形设计		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
宴席场景设计	原则、方法	讲解、任务教学、 范例教学
宴席台面设计	宴席台面和种类、设计要求	
宴席台形设计	宴席台形的类别、设计要求	

学习情境 6/任务 6/第六章：宴席业务的组织与实施		参考学时： 2
学习目标		
1、了解宴席业务部门的机构设置及宴席部各岗位的职责要求 2、熟知宴席的预订程序、宴席菜品的生产过程、中式宴席的服务程序 3、掌握宴席菜品的生产设计要求、宴席营销的基本程序		
教学重点与难点		
重点：宴席菜品的生产设计 难点：宴席业务的营销管理		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
宴席业务部门的机构设置	计算法配餐的方法步骤 营养分析方法	讲解、示范、 练习、实训
宴席的预订	宴席预订程序、服务程序	
宴席菜品的生产设计	宴席菜品生产程序、设计要求	
宴席业务的营销管理	宴席营销程序、原则、方法	
学习情境 7/任务 7/第七章：零点菜单的设计		参考学时： 6
学习目标		

1、掌握菜单的种类、零点菜单的格式		
2、掌握零点菜单的编制原则、方法		
3、学会设计零点菜单		
教学重点与难点		
重点：零点菜单的设计原则和方法；难点：菜单的设计原则和方法		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
零点菜单的种类、格式	菜单的种类、格式	讲解、示范、 练习、实训
零点菜单的设计原则和方法	设计原则和方法	
零点菜单设计实训	中小企业零点菜单设计 大中企业零点菜单设计	

学习情境 8/任务 8/第八章：便餐席菜单的设计		参考学时： 2
学习目标		
1、掌握便餐席菜单的主要类型		
2、掌握便餐席菜单的设计原则和方法		
3、学会设计家宴、便席、团体包餐、和菜席等便席菜单		
教学重点与难点		
重点：家宴菜单设计；难点：家宴菜单设计方法		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
便席菜单设计	设计原则、方法、实训	讲解、示范、 练习、实训
家宴菜单设计	设计原则、方法、实训	
团体包餐菜单设计	设计原则、方法、实训	

和菜席菜单设计	设计原则、方法、实训	
---------	------------	--

学习情境 9/任务 9/第九章： 宴会席菜单的设计	参考学时： 6
----------------------------------	----------------

学习目标

- 1、掌握宴会席菜单的编制原则
- 2、掌握宴会席菜单的编制方法
- 3、学会编制各式宴会席菜单

教学重点与难点

重点：商务宴菜单的设计；难点：菜单设计编制原则与方法

学习任务	教学方法和建议
-------------	----------------

任务名称	任务主要内容	教学方法和建议
宴会席菜单的编制原则和方法	编制原则、编制方法、注意事项	
公务宴菜单的设计	庆功宴、祝捷宴、迎送宴菜单设计	
商务宴菜单的设计	开业宴、公关宴、酬谢宴菜单设计	
人生仪礼宴菜单的设计	诞生宴、成年宴、婚庆宴、寿庆宴、 丧葬宴菜单的设计	
岁时节日宴菜单的设计	团年宴、端午宴、中秋宴、国庆宴、 年夜饭菜单的设计	

学习情境 10/任务 10/第十章： 特殊宴会席菜单的设计	参考学时： 2
--------------------------------------	----------------

学习目标

- 1、掌握特殊宴席的特色、编制要求
- 2、学会编制特殊宴会席菜单

教学重点与难点

重点：特色全席菜单的设计与食疗宴席菜单的设计；难点：食疗宴席菜单的设计		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
特色全席菜单的设计	宴席特色、设计要求、菜单设计 实训	讲解、示范、 练习、实训
食疗宴席菜单的设计	宴席特色、设计要求、菜单设计 实训	
冷餐酒会菜单的设计	宴席特色、设计要求、菜单设计 实训	
中西结合式宴席菜单的设计	宴席特色、设计要求、菜单设计 实训	

六、考核方式

- 1、本课程的考核方式为理论闭卷笔试。
- 2、成绩评定：平时成绩：30%，期末考试成绩：70%。
- 3、平时成绩包括课堂考勤成绩（20%）及课外作业成绩（10%）。
- 4、期末考试内容将涉及基本知识、设计技能及拓展应用能力。菜单设计部分，可提前让学生作好相关准备。

七、课程教学条件要求

（一）课程师资条件要求

本课程的师资队伍由4人组成，由具有副教授以上职称、高级烹调技师的双师型教师授课。

（二）课程实训条件要求

拥有模拟厨房，酒店点菜菜单；特色宴席菜单；课件、菜单设计软件；筵席全套图片。

八、推荐教材和教学参考资源

主选教材：《宴席设计理论与实务》，高职高专旅游系列规划教材。贺习耀主编，著名饮食专家陈光新教授主审，旅游教育出版社出版、2010年3月。

主要参考用书：《宴席设计实务》（周宇）
《宴会设计与管理》（丁应林）
《中国筵席宴会大典》（陈光新）

《烹调基本功训练》课程标准

课程代码	I01205003	课程类型	专业必修课	适用专业	烹调工艺与营养	学分	5
总学时	84	理论学时	14	实践学时	70		
制定日期	2016年10月		制定人	罗林安、戴涛		审定人	王辉亚

一、课程性质与任务

《烹调基本功训练》是烹调工艺与营养专业的核心课程之一。它是运用现代食品加工基本理论和饮食营养与卫生安全准则，研究酒店厨房生产一线菜肴制作的基本功，集理论知识与操作技能于一体的一门技能习得性课程。

通过本课程的学习和训练，使学生了解烹饪基本功的主要内容，掌握菜肴制作的基本功，具有良好的职业素质。

在烹调工艺与营养专业的课程体系中，本课程担负着学生专业基本功与职业素质养成的重要任务，为后续课程《菜肴制作工艺》的学习奠定良好的基础。

二、课程设计思路

《烹调基本功训练》以行业一线工作标准为指南，以技能习得规律为准则，以职业素养为核心设计课程内容，充分体现工作与学习的结合，全面实现教学内容的理实一体化。

三、课程目标

（一）知识目标

全面掌握菜肴制作的卫生知识、刀工与勺工知识。

（二）能力目标

运用所学知识与技能分析解决制作菜肴过程中的基本功问题。

（三）素质目标

教育学生养成良好的职业态度和职业习惯，充分发挥烹调基本功在烹饪专业领域的重要作用，使所学基本功与行业厨房生产一线接轨。

四、课程教学重点与难点

(一) 课程教学重点

刀工刀法与翻锅训练

(二) 课程教学难点

刀工与翻锅标准训练

五、课程内容

学习情境 1/任务 1/第一章：操作站姿训练		参考学时： 4
学习目标		
了解操作站姿的要求，明确操作站姿的重要作用，养成良好的操作站姿习惯。		
教学重点与难点		
重点：案台操作站姿； 难点：炉台操作站立的方法		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
案台操作站姿	案台操作站立的方法、与案台的距离。	讲解、示范、练习、点评、实训报告
炉台操作站姿	炉台操作站立的方法、与炉台的距离。	讲解、示范、练习、点评、实训报告

学习情境 2/任务 2/第二章： 卫生训练		参考学时： 2
学习目标		
了解厨房卫生与个人卫生的基本要求；明确厨房卫生与个人卫生的重要作用，养成良好的卫生习惯。		
教学重点与难点		
重点：炉台卫生； 难点：厨房工作中的个人卫生标准		
学习任务		教学方法和建议

任务名称	任务主要内容	
案台卫生	砧板与刀具卫生、案台卫生的处理方法。	讲解、示范、练习、点评、实训报告、
炉台卫生	炉台烹饪用具、炉面卫生的处理方法。	讲解、示范、练习、点评、实训报告
个人卫生	厨房工作中的个人卫生标准。	讲解、示范、练习、点评、实训报告
环境卫生	厨房环境保洁方法。	讲解、示范、练习、点评、实训报告

学习情境 3/任务 3/第三章：刀功训练		参考学时：42	
学习目标			
了解刀工的概念、作用与技能要求；掌握刀工的技术标准，能够熟练运用刀工处理原料。			
教学重点与难点			
重点：握刀的方法技巧与标准；难点：基本料型的切制与成形标准			
学习任务		教学方法和建议	
任务名称	任务主要内容		
磨刀	磨刀的方法、技巧与标准。		讲解、示范、练习、点评、实训报告
握刀的姿势	握刀的方法技巧与标准		讲解、示范、练习、点评、实训报告
原料成形	基本料型的切制与成形标准。		讲解、示范、练习、点评、实训报告

学习情境 4/任务 4/第四章：翻锅与晃锅		参考学时：36
学习目标		
了解翻锅与晃锅的基本要求；掌握翻锅与晃锅的方法与技术标准。		
教学重点与难点		
重点：翻锅的方法；难点：晃锅的方法与技巧		

学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
翻锅	翻锅的方法、锅勺的配合运用	讲解、示范、练习、点评、实训报告
晃锅	晃锅的方法与技巧。	

六、课程考核方式

期末理论考核与实操考核相结合，平时实操考核与期末实操考核相结合。学生实训报告成绩与理论考试成绩相结合，校内考核与校外考核相结合。理论考核占总成绩 40%，实操考核占总成绩 60%；平时实操考核占实操考核成绩的 60%，期末实操考核占实操考核成绩的 40%。学生实训报告成绩占理论考核成绩的 30%。学生于第三学期校外实习后接受行业烹调基本功测评，测评成绩占总成绩的 50%。

七、课程教学条件要求

（一）课程师资条件要求

专职教师 2 人，兼职教师 1 人。由副教授职称、高级烹调技师、中国烹饪大师授课。

（二）课程实训条件要求

拥有 3 个刀工实训室、3 个勺工实训室、30 家校外烹饪实习基地。

八、推荐教材和教学参考资源

教材：自编讲义《烹调基本功训练》。

主要参考用书：《烹调工艺学》

网络资源：中国美食网、中国烹饪协会网、中国名菜网、美食天下等。

《餐饮管理》课程标准

课程代码	I01204006	课程类型	专业必修课	适用专业	烹调工艺与营养	学分	4
总学时	64	理论学时	46	实践学时	18		
制定日期	2016年10月		制定人	万斌, 陈振涛	审定人	王辉亚	

一、课程性质与任务

《餐饮管理》是烹调工艺与营养专业的核心课程之一。它是运用现代管理的基础理论研究酒店餐饮管理,集理论知识与操作技能于一体的一门技能习得性课程。

通过本课程的学习和训练,使学生了解餐饮管理的主要内容,掌握餐饮管理的基本方法,能够对餐饮生产进行有效管理。

在烹调工艺与营养专业的课程体系中,本课程担负着学生厨房管理能力形成的重要任务。其前置课程为《现代管理基础》,为后续课程《餐饮成本核算与控制》的学习奠定良好的基础。

二、课程设计思路

《餐饮管理》以行业生产一线工作标准为指南,以餐饮生产规律为准则,以餐饮管理所必须具备的能力为核心设计课程内容,全面实现教学内容的理实一体化。

三、课程目标

(一) 知识目标

具备餐饮团队建设、制度建设、标准化生产运行管理、菜品质量管理的基本知识。

(二) 能力目标

运用所学知识与技能分析解决餐饮生产过程中的管理问题。

(三) 素质目标

教育学生树立“以人为本”的管理理念,把餐饮市场营销管理与餐饮管理有机结合起来,将所学课程理论和习得技能应用到企业餐饮管理过程中。能根据现代餐饮业的发展趋势,更新管理理念,创新管理方法,及时有效地解决生产过程中的各种新问题。

四、课程教学重点与难点

(一) 课程教学重点

标准化生产运行管理、菜品质量管理

(二) 课程教学难点

标准化生产运行管理

五、课程内容

学习情境 1/任务 1/第一章：餐饮团队建设		参考学时：8
学习目标		
了解餐饮团队管理的基本要求，明确餐饮团队管理的重要作用，有效沟通协调员工关系，能够建设优秀的餐饮团队。		
教学重点与难点		
重点：制定岗位工作职责；难点：制定员工激励的管理办法与实施细则。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
构建餐饮团队的组织结构	合理组织安排厨房各岗位人员构成。	讲解、案例分析、互动点评
制定岗位工作职责	水台、荷台、炉台、案台、凉菜岗等岗位工作职责。	讲解、案例分析、互动点评
员工激励	制定员工激励的管理办法与实施细则。	讲解、案例分析、互动点评

学习情境 2/任务 2 /第二章： 餐饮制度建设		参考学时： 8
学习目标		
了解餐饮制度建设的基本要求；明确餐饮制度建设的重要性，能够合理制定厨房管理制度并有效付诸实施。		
教学重点与难点		

重点： 出品制度； 难点： 点出品的质量检查及质量处理等办法。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
考勤制度	员工上下班、病事假的规定。	讲解、案例分析、互动点评
例会制度	规定例会的时间、地点以及例会的相关要求。	讲解、案例分析、互动点评
出品制度	规定菜点出品的质量检查及质量处理等办法。	讲解、案例分析、互动点评
奖惩制度	制定月度、季度、年度的员工奖惩办法。	讲解、案例分析、互动点评

学习情境 3 /任务 3/第三章：标准化生产运行管理		参考学时：32
学习目标		
了解标准化生产运行的基本要求；明确标准化生产运行管理的重要作用。能够有效对厨房生产实行标准化管理。		
教学重点与难点		
重点：餐前餐饮准备工作的管理与餐中生产流程管理；难点：餐中生产流程管理		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
餐前管理	餐前厨房准备工作的管理。	讲解、案例分析、互动点评
餐中管理	餐中生产流程管理。	讲解、案例分析、互动点评
餐后管理	餐后清检场等管理。	讲解、案例分析、互动点评

学习情境 4/任务 4/第四章：菜品质量管理		参考学时：16
学习目标		
了解菜品质量管理基本要求；掌握菜品质量管理方法与技术标准。		

教学重点与难点		
重点：制定菜品质量标准；难点：菜品质量标准管理		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
制定菜品质量标准	制定菜品色、香、味、形、质、器、分量、工艺流程、毛利率、售价等标准。	讲解、案例分析、互动点评
原料采购与验收	制定原料采购的质量与价格标准，规定验收程序。	

六、考核方式

期末理论考核与实操考核相结合，平时实操考核与期末实操考核相结合。学生实训报告成绩与理论考试成绩相结合。理论考核占总成绩 40%，实操考核占总成绩 60%；平时实操考核占实操考核成绩的 60%，期末实操考核占实操考核成绩的 40%。学生实训报告成绩占理论考核成绩的 30%。

七、课程教学条件

（一）师资条件要求

专职教师 2 人，兼职教师 1 人。由具有副教授以上职称和高级烹调技师的双师型教师、具有丰富餐饮业管理经验的行业专家授课。

（二）课程实训条件要求

拥有校内综合性餐饮技能与服务实训基地 1 个，校外大型餐饮企业、五星级酒店实习基地 30 家。

八、推荐教材和教学参考资源

教材：自编讲义《餐饮管理》。

主要参考用书：《现代厨房管理》、《厨房管理》、《厨房管理实务》

网络资源：现代管理网、中国餐饮协会

《营养配餐》课程标准

课程代码	I05202004	课程类型	专业限选课	适用专业	烹调工艺与营养	学分	2
总学时	32	理论学时	16	实践学时	16		
制定日期	2016年10月		制定人	眭红卫,郭四海		审定人	王辉亚

一、课程的性质与任务

《营养配餐》是用营养理论指导营养配餐实践的理实一体化课程，是烹调工艺与营养专业及各专门方向的专业学习领域课程，是该专业的核心主干课程。

本课程旨在培养学生应用营养学基本知识来对不同就餐人进行营养配餐和营养分析的实际操作能力，强调理论与实践相结合，提高学生的职业能力与素质；并为后续课程的学习打下基础。

二、课程设计思路

坚持“工作与学习结合，技能与素质并重”的理念，开展本课程的设计与建设。

1、教学目标与内容取自厨房岗位工作任务

在分析了本专业岗位工作过程中典型工作任务及其能力要求的基础上，本着必需、够用的原则设置本课程的目标与内容。此外，在课程目标与内容的设置中还兼顾了公共营养师职业资格证书的要求。

2、教学过程理实一体化

教学实施过程中，采用启发互动式教学、示范教学、任务教学、范例教学等灵活多样的教学方法进行教学，重视理论知识对实践技能的指导作用，注重能力培养，强化技能训练，做到“教、学、做”相结合，实现教学过程的理实一体化。

三、课程目标

（一）知识目标

掌握营养配餐原理与方法的基本知识。

（二）能力目标

能为各类人群进行营养配餐和膳食营养分析。

（三）素质目标

具备良好的营养意识和健康平衡膳食观念，社会责任感强，以向社会宣传营养健康知识为己任；学会用“全面、均衡、适度”的营养观念和态度看待问题和处理问题。

四、课程重点与难点

- (一) 课程教学重点
营养配餐方法；食谱设计技能
- (二) 课程教学难点
食谱设计技能

五、学习内容

学习情境 1/任务 1/第一章：营养配餐基础		参考学时： 6
学习目标		
1、掌握平衡膳食的基本理论 2、掌握和应用《指南》与《宝塔》 3、了解 DRIS 的主要内容与应用 4、熟练使用食物成分表		
教学重点与难点		
重点：平衡膳食原理与要求；难点：《指南》与《宝塔》的内容与应用		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
配餐基本理论	平衡膳食原理与要求	讲解、启发互动式教学
掌握《指南》与《宝塔》	《指南》与《宝塔》的内容与应用	
认识 DRIs	DRIs 的内容与应用	
认识食物成分表	食物成分表的内容和熟练使用	讲解、启发互动式教学、练习

学习情境 2/任务 2/第二章：配餐方法		参考学时： 10
学习目标		
1、掌握“计算法”配餐方法 2、掌握“食物交换份”配餐方法 3、掌握食谱营养分析与评价方法		
教学重点与难点		
重点：计算法配餐的方法步骤；难点：营养分析方法		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	

学习“计算法”配餐方法	计算法配餐的方法步骤 营养分析方法	讲解、示范、练习、 实训
学习“食物交换份”配餐方法	食物交换份法方法步骤	

学习情境 3 /任务 3/第三章：各类人群配餐		参考学时：8
学习目标		
1、掌握不同人群营养配餐原则与方法 2、能熟练为不同营养需求人群配餐并进行食谱营养分析		
教学重点与难点		
重点：学生营养午餐营养目标确定；难点：幼儿营养目标确定		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
孕妇配餐	孕妇营养目标确定；孕妇配餐原则； 孕妇食物选择；孕妇配餐方法	讲解、任务教学、 范例教学、实训
乳母配餐	乳母营养目标确定；乳母配餐原则； 乳母食物选择；乳母配餐方法	
学生营养午餐配餐	学生营养午餐营养目标确定；学生营养午餐配餐 原则；学生营养午餐食物选择；学生营养午餐配 餐方法	
幼儿配餐	幼儿营养目标确定；幼儿配餐原则； 幼儿食物选择；幼儿配餐方法	

学习情境 4/任务 4/第四章：特殊作用膳食配餐		参考学时：8
学习目标		
1、掌握特殊作用膳食配餐的原则与方法 2、能够为糖尿病、肥胖等慢性疾病患者配餐 3、能够进行四季养生膳食配餐		
教学重点与难点		
重点：糖尿病患者膳食配餐；难点：四季养生饮食宜忌		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	

糖尿病患者膳食配餐	糖尿病患者膳食营养目标确定；糖尿病患者配餐原则；糖尿病患者食物选择；糖尿病患者膳食配餐方法	讲解、任务教学、范例教学、实训
减肥膳食配餐	减肥膳食营养目标确定；减肥膳食配餐原则；减肥膳食食物选择；减肥膳食配餐方法	
四季养生膳食配餐	四季养生膳食配餐原则；四季养生膳食食物选择；四季养生饮食宜忌	

六、考核方式

本课程的考核成绩通过平时成绩和期末考核成绩来确定。

平时成绩（包括学习态度 10%、考勤 10%、实训成绩 30%）共占 50%，考试成绩占 50%。

期末考核形式：现场实操——营养配餐与食谱营养分析

七、课程教学条件要求

（一）课程师资条件要求

本课程的师资队伍由 4 人组成，由具有副教授以上职称、一级公共营养师的教师授课。

（二）课程实训条件要求

本课程应拥有配餐实训微机室、营养分析室。

八、推荐教材和教学参考资料

教材：自编讲义《营养配餐》

工具书：《中国食物成分表 2002》 杨月欣主编 北京大学医学出版社

主要参考用书：《营养配餐和膳食评价实用指导》 杨月欣主编 人民卫生出版社

武汉商学院
2017 级 专 业 人 才 培 养 方 案

专 业 名 称： 西餐工艺

学 制： 三年

专 业 负 责 人： 余松筠

学 院 院 长： 王辉亚

教 务 处 长： 龙伟

教 学 校 长： 刘萌

批 准 日 期： 2017 年 4 月

二〇一六年十月

西餐工艺专业 2017 级人才培养方案

一、招生对象与学制

招生对象：普通高中毕业生、中职毕业生

学 制：三年

学习形式：全日制

二、培养目标

本专业主要面向武汉“1+8”城市圈，服务星级酒店及其它西餐业，培养拥护党的基本路线，适应西餐行业生产第一线需要，具有良好的职业道德和敬业精神，具备较强西餐菜点制作能力、西式调酒、西餐厨房管理等能力，主要从事西餐厨师及主厨（chef）岗位工作的，德、智、体等全面发展的高素质技能型人才。

三、培养模式

本专业主要采用“2+1”的个性化人才培养模式。（“2+1”是指2年在校内，1年在校外实习基地顶岗实习；“个性化”是指根据学生的个性特征以及在专业技能的学习过程中对岗位技能掌握的程度来实施定向培养。）

四、职业范围

本专业学生职业范围主要涉及星级酒店、社会西餐厅、咖啡厅、酒吧、大型厂矿企业的西厨房等，从事西餐菜点制作，调酒，厨房管理等工作。具体从事的就业岗位如下：

序号	就业岗位	职业资格（名称、等级、颁证单位）
1	主厨	名称：西式烹调师
2	西餐厨师	等级：中级 颁证单位：湖北省社会劳动保障厅

五、人才规格

(一) 本专业所培养的人才应具有以下知识、技能与素质：

1、知识要求

- (1) 了解中国特色的社会主义理论的基本原理。
- (2) 掌握必要的法律知识、具有良好的职业道德和行为规范。
- (3) 熟练掌握计算机应用基础知识。
- (4) 掌握英语基本知识。
- (5) 了解国家的政治经济形势与政策。
- (6) 掌握公文写作知识。

2、能力要求

- (1) 具有用英语进行日常会话、阅读英文西餐专业菜单和书写英文西餐食谱等资料的能力。
- (2) 掌握西餐烹饪原料质量的鉴别能力。
- (3) 掌握西餐业态的经营及管理能力。
- (4) 具有西餐冻厨菜肴制作能力、西餐热厨菜肴制作能力和西餐宴会制作能力，
- (5) 掌握中西点制作能力。
- (6) 具有食品安全控制能力。
- (7) 掌握计算机基本操作，能熟练应用相关软件。

3、素质要求

树立科学的世界观，具有正确的价值观、人生观，良好的思想品德及职业道德和健康心理。

(二) 毕业证书要求

1. 全国计算机等级考试一级证书或同等层次证书。
2. 至少具有以下职业资格证书的其中之一：

西式烹调师中级等级证书

西式面点师中级等级证书

(三) 毕业学分要求

学生毕业时课程总学分必须达到 131.5 学分，教育活动学分达到 12 学分，总学分必须达到 143.5 学分。学生因特殊原因申请体育课及达标考试、军训等教育活动免修的，必须通过选修其它课程予以补偿。参加本专业技能竞赛活动，获得的奖励学分可替代任选课学分，但每个学生替换学分不得超过 4 学分。

六、工作任务与职业能力分析

序号	岗位	工作任务	职业能力
1	西餐厨师	西餐原料的鉴别与选用	西餐原料的鉴别与选用能力
		植物性原料的初加工	动植物原料的加工能力
		禽畜原料的初加工	活鲜水产活养的能力
		水产品原料的初加工	工具保养及熟练使用能力
		西餐原料的保藏与保鲜	沟通与协调能力
		西餐动物性原料的出肉加工	菜点审美能力
		西餐原料腌制	肉房加工能力
		餐前原料初步熟处理	味的辨析能力
		菜肴组配	西餐原料加工质量控制能力
		味的调制	西餐菜点营养分析与组配能力
		菜肴烹制	西餐菜肴质量控制与分析能力
		菜肴装盘及出品	生产预估能力
		餐具选用、使用、保管	正确使用餐具能力
		估清单填写	菜点创新能力
		进料单的制定	菜点加工成本控制能力
		餐前检查	西餐西点制作能力
		设备使用与保养	西餐设备应用能力
		菜肴创新	西餐创新能力
		西式面团产品制作与出品	西点制作能力
		西点产品制作	西点设计能力
2	主厨	例会组织与开展	较强的团队组织能力
		顾客反馈单分析与调整	较强的分析与实干能力
		餐饮财务报表分析	餐饮成本控制能力
		农贸市场调查	洞察市场变化能力
		厨房盘点	成本核算能力
		餐饮市场考察与分析	菜点创新能力
		酒店经营菜单制定	沟通与交流能力
		菜品定位与开发	厨房管理能力
		厨房日常管理	质量分析与控制能力

	菜点销售策划与实施	生产组织、策划能力
	西餐美食节展台设计与实施	展台设计与实施能力

(标示“*”者为核心职业能力)

七、课程体系

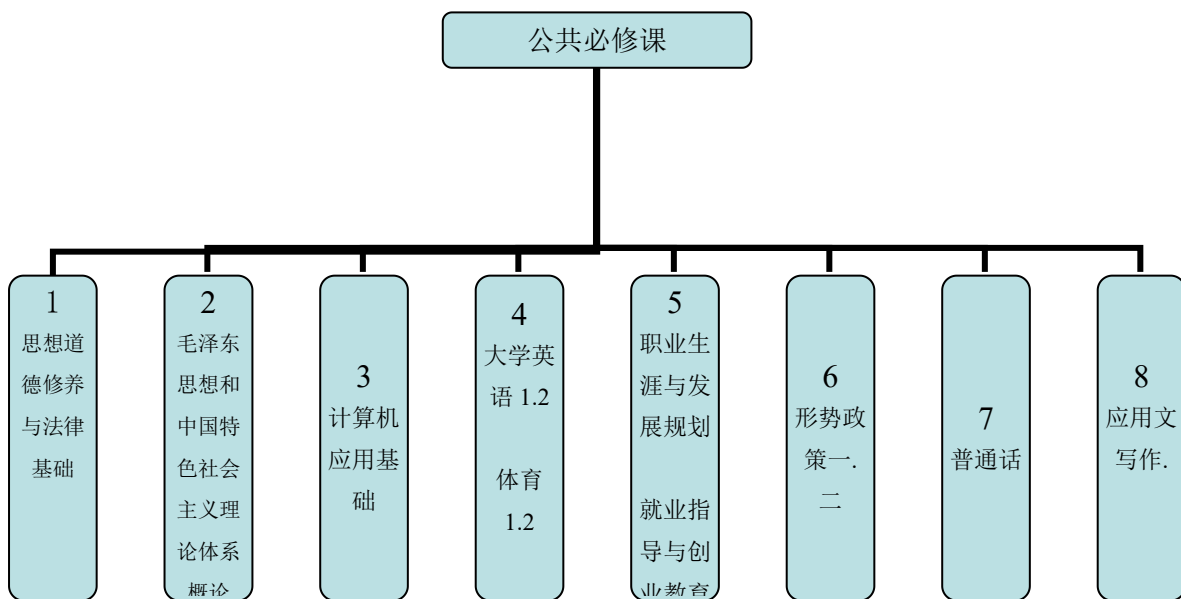
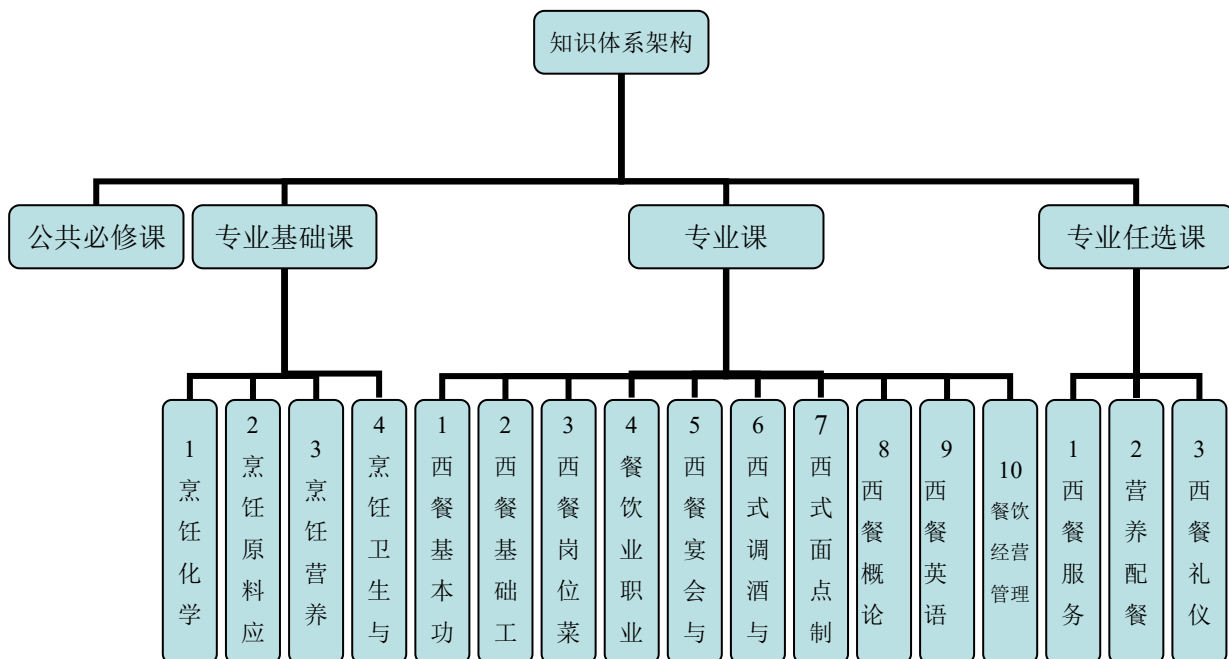
(一) 课程体系构建

典型工作任务	学习领域(课程)
典型工作任务 1: 厨房设备用具的认识使用和保养方法	*西餐基本功训练 餐饮业职业素质
典型工作任务 2: 刀功、勺功的基本训练	
典型工作任务 3: 厨房卫生和仪容仪表	
典型工作任务 4: 蔬菜加工处理	*西餐基础工艺
典型工作任务 5: 畜肉类的加工处理	
典型工作任务 6: 海鲜类原料的加工处理	烹饪原料应用 三文鱼制作
典型工作任务 7: 禽蛋、乳制品原料的加工处理	
典型工作任务 8: 干制、腌渍原料的制作	
典型工作任务 9: 肉馅的制作	烹饪营养
典型工作任务 10: 原料的储藏与保鲜	
典型工作任务 11: 厨房各岗位的卫生标准和卫生质量检查	烹饪卫生与安全
典型工作任务 12: 菜点经营成本分析	餐饮经营管理
典型工作任务 13: 人员管理及菜品质量检查	
典型工作任务 14: 餐中跟单	
典型工作任务 15: 原料的组配	*西餐基础工艺 西餐岗位菜肴制作技术 中式菜肴制作 烹饪化学
典型工作任务 16: 各式汁酱的制作	
典型工作任务 17: 不同烹调方法的掌握	
典型工作任务 18: 菜肴制作标准的制定	
典型工作任务 19: 菜肴烹制	
典型工作任务 20: 鸡尾酒会菜品设计和制作	西餐宴会与食谱设计 西餐礼仪
典型工作任务 21: 美食节菜品设计和制作	
典型工作任务 22: 婚宴自助餐菜品设计和制作	*西餐概论
典型工作任务 23: 会议自助餐菜品设计和制作	营养配餐
典型工作任务 24: 圣诞套餐设计和菜品制作	西餐服务 西餐概论 西餐礼仪
典型工作任务 25: 情人节套餐设计和菜品制作	营养配餐
典型工作任务 26: 商务套餐设计和菜品制作	营养配餐
典型工作任务 27: 会议套餐设计和菜品制作	营养配餐
典型工作任务 28: 盘饰与菜肴装盘	营养配餐
典型工作任务 29: 果蔬雕刻	西式调酒与果蔬雕刻
典型工作任务 30: 西式调酒	西式调酒与果蔬雕刻
典型工作任务 31: 西点制作	西式面点制作技术
典型工作任务 32: 看懂外国菜谱,能和外国人士交流	西餐英语

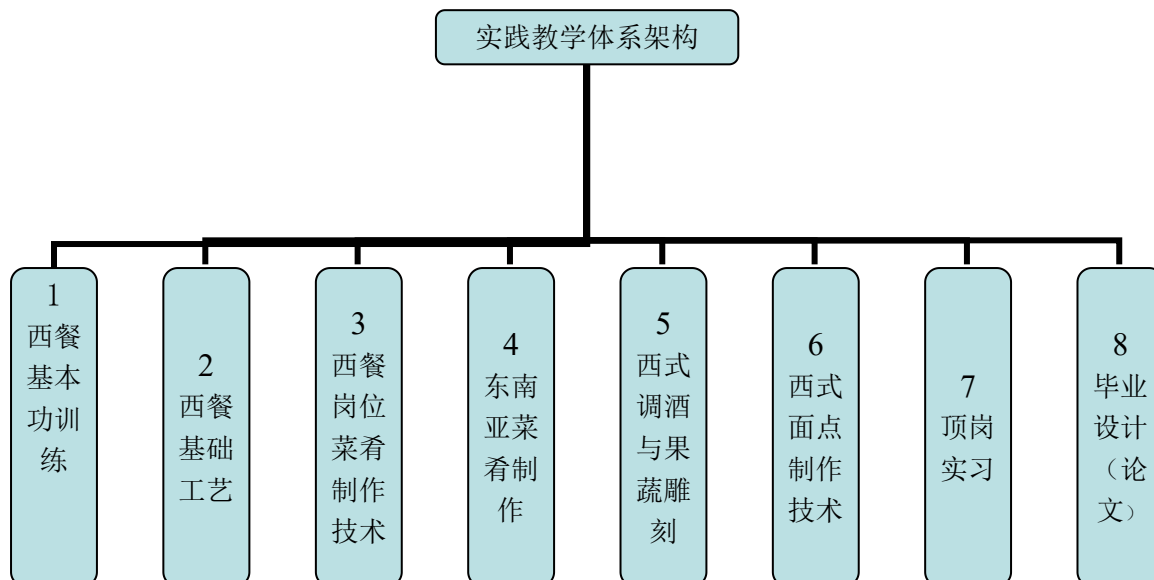
典型工作任务 33: 客人用餐过程中服务客人	西餐服务
典型工作任务 34: 根据市场进行菜品创新	餐饮消费心理与市场营销

注：应包含专业基础课、专业限选课、专业必修课和专业任选课等所有课程，可不含公共必修课。标示“*”号者为核心课程。

(二) 知识体系架构 (图示)



（三）实践教学体系（图示）



八、课程（必须包含所有课程，按教学进程表课程顺序排列）

（一）公共必修课

1. 思想道德修养与法律基础	54 学时
2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64 学时
3. 计算机应用基础	24 学时
4. 大学英语	120 学时
5. 体育	60 学时
6. 形势与政策	16 学时
7. 普通话	28 学时
8. 应用文写作	28 学时
9. 大学生心理健康教育	16 学时
10. 职业生涯与发展规划	20 学时
11. 就业指导与创业教育	20 学时

(二) 专业必修课 (含专业基础课和专业核心课)

1. 烹饪化学

课程名称	烹饪化学				课程代码	I05000014		
先修课程					考核方式	考试		
	1	总学时	70	理论学时	60	实践学时	10	
课程目标	分析烹饪加工中物质变化现象、化学问题, 正确运用食品“色、香、味、形、营”形成机理							
学习重难点	烹饪物质物理性质、化学性质、功能性质及其在烹饪中的应用							
主要学习内容	水、无机盐、糖类、脂类、蛋白质、色素、呈味物质、香气成分							
教学方法手段	课堂教学、实验教学							

2. 烹饪原料应用

课程名称	烹饪原料应用				课程代码	I05204002		
先修课程	烹饪化学				考核方式	考试		
实施学期	2	总学时	64	理论学时	54	实践学时	10	
课程目标	认识、判别、加工、贮藏、应用							
学习重难点	结构、性能、品种特点							
主要学习内容	烹饪原料的认识、判别、加工、贮藏、应用							
教学方法手段	多媒体教学、市场考察、标本观摩							

3. 烹饪营养

课程名称	烹饪营养				课程代码	I05203003		
先修课程	烹饪原料应用 西餐基础工艺				考核方式	考试		
实施学期	3	总学时	48	理论学时	42	实践学时	6	

课程目标	能运用营养知识指导烹饪加工过程；能运用平衡膳食原理指导营养配餐
学习重难点	能量与七大营养素；原料营养特点与应用；烹饪加工方法的合理选择；平衡膳食原理与应用
主要学习内容	人体营养基础知识；烹饪原料营养；营养指导科学烹饪；营养平衡与膳食
教学方法手段	课堂教学、实验室教学

4. 烹饪卫生与安全

课程名称	烹饪卫生与安全			课程代码	I05204005		
先修课程	烹饪化学			考核方式	考试		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	54	实践学时	10
课程目标	运用烹饪卫生与安全的理论知识指导烹饪操作过程						
学习重难点	餐饮食品生物危害及控制、烹饪加工过程中的卫生与安全						
主要学习内容	餐饮食品生物性危害及控制、化学性危害及控制、原料卫生与安全、初加工工艺卫生与安全、烹饪工艺卫生与安全、餐饮服务卫生与安全、餐饮企业卫生管理						
教学方法手段	课堂教学、实验室教学						

5.* 西餐基本功训练

课程名称	西餐基本功训练			课程代码	I03000016		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	1	总学时	84	理论学时	14	实践学时	70
课程目标	熟练运用烹饪基本用具的能力						
学习重难点	握刀手法、运刀手法、运勺手法、身体协调、卫生意识与习惯						

主要学习内容	磨刀、刀工刀法、翻勺、清检场
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评

6.* 西餐基础工艺

课程名称	西餐基础工艺			课程代码	I03206004		
先修课程	西餐基本功训练			考核方式	考查		
实施学期	2	总学时	96	理论学时	16	实践学时	80
课程目标	具备厨房常规原料加工、成型，制作各种汁酱等能力						
学习重难点	初加工技能及标准；原料成型及标准；原料保护及标准；典型面点产品制作及标准						
主要学习内容	沙拉汁制作、汤基础工艺、热菜汁基础工艺、配菜基础工艺、烹调方法基础工艺						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评						

7. 西餐岗位菜肴制作技术

课程名称	西餐岗位菜肴制作技术			课程代码	I03206005		
先修课程	西餐基础工艺			考核方式	考查		
实施学期	3	总学时	96	理论学时	16	实践学时	80
课程目标	菜肴制作能力						
学习重难点	典型岗位技能技法运用及标准掌握						
主要学习内容	冷菜岗、热菜岗等岗位菜肴制作技术						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评						

8. 餐饮业职业素质

课程名称	餐饮业职业素质			课程代码	I03000018		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	1	总学时	28	理论学时	20	实践学时	8
课程目标	烹饪专业领域职业素养规范运作						
学习重难点	职业行为规范、思想意识修炼						
主要学习内容	思想道德修炼、敬业爱岗修炼、良心品质修炼、职业习惯修炼等						
教学方法手段	课堂教学、互动讨论等						

9. 教学顶岗实习

课程名称	教学顶岗实习			课程代码	I03218007		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	5	总学时	256	理论学时		实践学时	256
课程目标	岗位工作能力						
学习重难点	岗位技能熟悉及掌握、厨房工作熟悉						
主要学习内容	厨房基础岗位的工作任务及工作标准						
教学方法手段	校外实习基地实地工作						

10. 毕业顶岗实习

课程名称	毕业顶岗实习			课程代码	I03216008		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	6	总学时	224	理论学时		实践学时	224
课程目标	岗位工作能力						
学习重难点	岗位技能熟悉及掌握、厨房工作熟悉						

主要学习内容	厨房基础岗位的工作任务及工作标准
教学方法手段	校外实习基地实地工作

11. 毕业设计

课程名称	毕业设计			课程代码	I03202009		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	6	总学时	32	理论学时		实践学时	32
课程目标	岗位综合能力						
学习重难点	按岗位设计（岗位技能知识、岗位菜肴制作、岗位布局图等）						
主要学习内容	熟悉岗位技能知识、岗位菜肴制作、岗位布局图等工作任务及工作标准						
教学方法手段	毕业设计						

（三）专业限选课

1. 西餐宴会与食谱设计

课程名称	西餐宴会与食谱设计			课程代码	I03406010		
先修课程	西餐岗位菜肴制作技术			考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程目标	具有典型西餐宴会菜肴制作能力						
学习重难点	典型西餐宴会菜肴制作						
主要学习内容	鸡尾酒会，冷餐会，正式宴会						
教学方法手段	多媒体讲授、课堂讨论						

2. 西式调酒与果蔬雕刻

课程名称	西式调酒与果蔬雕刻			课程代码	I03404011		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	16	实践学时	48
课程目标	具有基本的咖啡、茶制作、果蔬雕刻、鸡尾酒调制等制作能力						
学习重难点	基本酒水的调制和果蔬雕刻						
主要学习内容	酒水调制；果蔬雕刻等						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评						

3. 西式面点制作技术

课程名称	西式面点制作技术			课程代码	I04206003		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	3	总学时	96	理论学时	32	实践学时	64
课程目标	具有典型西式面点的制作能力						
学习重难点	典型西式面点制作						
主要学习内容	西式面点						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评						

4.* 西餐概论

课程名称	西餐概论			课程代码	I03000017		
先修课程				考核方式	考试		
实施学期	1	总学时	28	理论学时	24	实践学时	4
课程目标	中国西餐文化、艺术的特点						
学习重难点	中国西餐的发展						

主要学习内容	中国西餐的历史发展及未来趋势
教学方法手段	多媒体讲授、课堂讨论

5. 西餐英语

课程名称	西餐英语			课程代码	I03204006		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	3	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32
课程目标	掌握西餐常用对话						
学习重难点	西餐专业口语训练						
主要学习内容	西餐设备、原料、调料、烹调方法、菜单等西餐英语知识						
教学方法手段	课堂教学、理实一体						

6. 餐饮经营管理

课程名称	餐饮经营管理			课程代码	I01202010		
先修课程				考核方式	考试		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	20	实践学时	12
课程目标	认识、分析、推理、应用						
学习重难点	管理导论、企业预算与组织架构管理、餐饮企业促销管理及餐饮企业开业筹划管理，以及现代信息技术在管理中的运用						
主要学习内容	餐饮企业管理概论 餐饮经营策略 餐饮管理策略						
教学方法手段	多媒体教学、酒店考察、案例分析、课堂讨论						

7. 东南亚菜肴制作

课程名称	东南亚菜肴制作				课程代码	I03000019		
先修课程	西餐基础工艺				考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	16	实践学时	48	
课程目标	具有典型东南亚菜肴制作能力							
学习重难点	典型东南亚菜肴制作							
主要学习内容	日本、韩国、泰国等东南亚国家典型菜肴制作技术							
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评							

(四) 专业任选课

1. 西餐服务

课程名称	西餐服务				课程代码	I03504013		
先修课程					考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	32	实践学时	32	
课程目标	具有西餐服务的能力							
学习重难点	就餐礼仪；酒水服务							
主要学习内容	托盘；叠花；酒水；摆台							
教学方法手段	教师讲授示范；学生分组练习；教师指导；效果集中讲评							

2. 营养配餐

课程名称	营养配餐				课程代码	I05202004		
先修课程	烹饪营养				考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16	
课程目标	能为不同人群对象进行营养配餐与食谱设计							

学习重难点	营养配餐方法；食谱设计技能
主要学习内容	营养配餐基础；营养配餐与食谱设计方法；各类人群配餐与食谱设计；特殊作用食谱设计
教学方法手段	课堂理论教学；课堂实践教学

3. 西餐礼仪

课程名称	西餐礼仪			课程代码	I03402012		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	3	总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
课程目标	正确运用西餐礼仪						
学习重难点	西餐进餐礼仪						
主要学习内容	餐前礼仪，餐中礼仪，餐后礼仪						
教学方法手段	理论多媒体教学						

九、综合素质培养（12 学分）

活动类型	活动主题	换算学分	活动形式	考核评价方式	开展学期
规定教育活动	军事训练	2	学工组织		1
	社会实践	1	学工组织		3
	课外体育锻炼	1	学工组织		3
	入学及毕业教育	2	各学院组织		1、6
自主教育活动		6	各学院组织		6
学分合计		12			

注：教育活动学分计算及要求请参照《关于制订 2011 人才培养方案的原则意见》内容，自主教育活动学分不低于 6 学分。

十、教学进程计划表

序号	课程类别	课程代码	课程名称	学分		教学学时分配					各学期课内教学周学时数						考核学期		课程管理部门			
				必修	选修	理论	实践教学			总学时	1	2	3	4	5	6	考查	考试				
							实验	实训	实习											14	16	16
1	公共必修课	A02103001	思想道德修养与法律基础	3		48			6	54	4/12							1		思政		
2		A01104002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4		60			4	64		4							2		思政	
3		D01102012	计算机应用基础	2		12		12		24		2								2		信息
4		F01103501	大学英语 1	3.5		40		16		56	4									1		外语
5		F01104002	大学英语 2	4		48		16		64		4								2		外语
6		J01102001	体育 1	2				28		28	2								1		体育	
7		J01102002	体育 2	2				32		32		2							2		体育	
8		A01100503、4	形势与政策 1、2	1		16				16	讲座	讲座							1、2		思政	
9		B01102001	普通话	2		14		14		28	2								1		思政	
10		B01102002	应用文写作	2		14		14		28		2							2		思政	
11		A05101001	大学生心理健康教育	1		12		4		16	2								1		思政	
12		K01101001	职业生涯规划	1		10			10	20	讲座								1		思政	
13		K01101002	就业指导与创业教育	1		10			10	20				讲座					4		思政	
14		公共选修课		由教务处公布课程名单，学生自由选择，不低于 4 学分		4	64			64												
	专业基础课(必修)	I05000014	烹饪化学	4		60	10		70	5								1		烹饪		
		I05204002	烹饪原料应用	4		54	10		64		4								2		烹饪	
		I05203003	烹饪营养	3		42	6		48			3							3		烹饪	
		I05204005	烹饪卫生与安全	4		54	10		64				4						4		烹饪	

		I03000016	*西餐基本功训练	6		14		70		84	6						1	烹饪
		I03206004	*西餐基础工艺	6		16		80		96	6						2	烹饪
		I03206005	西餐岗位菜肴制作技术	6		16		80		96		6					3	烹饪
	专业必修课	I03000018	餐饮业职业素质	2		20		8		28	2						1	烹饪
		I03218007	教学顶岗实习	16					256	256					16W		5	烹饪
		I03216008	毕业顶岗实习	14					224	224					14W		6	烹饪
		I03202009	毕业设计	2					32	32					2W		6	烹饪
		I03406010	西餐宴会与食谱设计		2	16		16		32			2				4	烹饪
		I03404011	西式调酒与果蔬雕刻		4	16		48		64			4				4	烹饪
		I04206003	西式面点制作技术		6	32		64		96		6					3	烹饪
	专业限选课(学生最低选修24学分)	I03000017	*西餐概论		2	24		4		28	2						1	烹饪
		I03204006	西餐英语		4	32		32		64		4					3	烹饪
		I01202010	餐饮经营管理		2	20		12		32			2				4	烹饪
		I03000019	东南亚菜肴制作		4	16		48		64			4				4	烹饪
		D01402010	餐饮管理软件应用		2	16		16		32			2				3	信息
		I02202008	饮食民俗		2	32				32		2					3	烹饪
	专业任选课(学生最低选修8学分)	I03504013	西餐服务		4	32		32		64			4				4	烹饪
		I05202004	营养配餐		2	16		16		32			2				4	烹饪
		I03402012	西餐礼仪		2	16		16		32			2				3	烹饪
		I01202009	餐饮消费心理与市场营销		2	26	6			32			2				4	烹饪
合计				36	844	36	662	542	208	4	29	24	21	22	0	0		
95.5																		

注：标“*”课程为专业核心课。第一学期的课程周数全部统一为14周，相关课程全部按照14周（或小于14周）来统一组织教学。

十一、学期时间分配总表

学期	总周数	校内教学	校外教学或教学实习	顶岗实习	考核	入学教育及军训	毕业教育	法定假期
一	20	14			1	3		1
二	20	16			1			2
三	20	16			1			2
四	20	16			1			2
五	20		16		1			2
六	20			14			1	3
合计	120	70	16	14	5	3	1	12

十二、学分、学时分配及比例

类别		课程门数	学 分		学 时		
			毕业要求	占总学分比例	学生选修学时	占总学时比例	
必修课	公共必修课	13	28.5	21.7%	450	21.6%	
	专业基础课	4	15	11.4%	246	11.8%	
	专业必修课	7	52	39.5%	816	39.2%	
选修课	限选课	专业限选课	7	24	18.3%	380	18.2%
	任选课	公共选修课	/	4	3%	64	3.1%
		专业任选课	3	8	6.1%	128	6.1%
课程总学分、总学时合计		133	120 ≤ 131.5 ≤ 135		2100 ≤ 2084 ≤ 2500		
教育活动		/	≥ 12		/		
总学分合计		学生选修的课程总学分+教育活动总学分					
理论总学时：844			所占比例：40.5%				
实践总学时：1240			所占比例：59.5%				

十三、核心课程标准（见附件2）

十四、师资队伍要求

教师是人才培养方案的实施者，师资队伍的力量直接影响人才培养的结果。为了达到人才培养目标，应确保专业师资水平。具体要求如下：

1. 校内专职教师要求

本专业教师不少于 10 人，要求教师队伍建设注重老、中、青结合，教学中传帮带结合，形成按年龄划分，按职称划分的梯队结构。

本专业必须拥有 1 名专业带头人。

本专业教师必须具有大学本科学历，专业课教师必须具备双师素质。

2. 校外兼职教师要求

兼职教师不少于 5 人，必须是企业的能工巧匠或具有国家技师职称以上者。具有一定的专业理论知识，表达能力较强。

3. 专业师资队伍现状

西餐专业现有教师 40 人，其中专任教师 31 人，兼职教师 9 人。专任教师中 99%是高级职称的双师型教师。全部教师参与社会企业服务，参与科研工作，其中多人主持多项市级及以上课题研究，出版了个人专著，专业研究成果形成的论文在学界和行业产生了较大的影响。

专任教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	最后毕业学校、学位	职称	所学专业	主要研究方向
1	王辉亚	男	54	华中农业大学	高级工程师	食品科学	烹饪工艺学
2	潘东潮	男	54	华中农业大学	高级工程师	食品科学	食品贮藏保鲜
3	贺习耀	男	49	华中农业大学	副教授	食品科学	烹饪原料学
4	董红兵	男	40	华中农业大学、硕士	副教授	食品科学	烹饪化学
5	眭红卫	女	47	华中农业大学、硕士	副教授	食品科学	烹饪营养学

6	方元法	男	54	华中农业大学、学士	高级工程师	食品科学	烹饪工艺学
7	魏跃胜	男	50	华中科技大学、硕士	副教授	食品安全	烹饪化学
8	丁辉	男	42	华中农业大学、学士	副教授	食品科学	烹饪工艺学
9	黄剑	女	55	武汉市委党校	高级实验师	烹饪	面点工艺
10	曾诚	女	40	华中师范大学、学士	讲师	生物学	烹饪卫生安全学
11	许睦农	男	56	华中师范大学、学士	讲师	生物学	烹饪原料学
12	李明晨	男	37	华中师范大学、硕士	讲师	历史学	企业管理
13	张韵	女	30	华中农业大学、硕士	讲师	食品科学	食品质量管理
14	余松筠	女	35	芬兰瓦萨应用科技大学学士	讲师	酒店管理	烹饪工艺学
15	王婷	女	34	湖北经济学院、学士	讲师	工商管理	烹饪工艺学
16	曾习	男	32	华中农业大学、硕士	讲师	食品科学	食品化学
17	易中新	男	33	湖北经济学院、学士	助教	烹饪与营养教育	烹饪工艺学
18	王婵	女	29	华中农业大学、硕士	助教	食品科学	食品微生物
19	王权	男	28	湖北经济学院、学士	助教	餐饮管理	烹饪工艺学

兼职教师一览表

序号	姓名	年龄	单位	职务	从业年限	承担教学任务
1	王勇	38	第一商业学校	高级技师	16	西式调酒与果蔬雕刻
2	蔡晁	38	第一商业学校	高级技师	15	西餐岗位菜肴制作（热厨部分）
3	欧阳捷	39	偏爱西餐厅	高级技师	16	西餐岗位菜肴制作（热厨部分）
4	王淳	36	武汉金	高级技师	13	西餐制作技术

			盾大酒店			
5	龚正宇	33	第二商业学校	高级技师	10	西餐岗位菜肴制作（热厨部分）

十五、实践教学条件要求

1. 校内实验实训基地要求

(1) 西餐工艺示范室

实验实训功能与要求：

适用于《西餐基本功训练》、《西餐基础工艺》和《西餐岗位菜肴制作技术》《西餐宴会菜肴制作技术》的学习领域。

软硬件条件基本要求：

满足原料加工技术和西餐菜肴制作理论讲授和操作演示为一体的训练。

(2) 中西点实训室

实验实训功能与要求：

适用于《西点制作技术》的学习领域。

软硬件条件基本要求：

满足西点教学做为为一体的项目训练。

(3) 营养分析实验室

实验实训功能与要求：

适用于《烹饪营养》、《烹饪卫生与安全》的学习领域。

软硬件条件基本要求：

满足食品原料营养分析的实验。

(4) 食品化学实验室

实验实训功能与要求：

适用于《烹饪化学应用》和《烹饪卫生与安全》的学习领域。

软硬件条件基本要求：

满足《烹饪化学应用》和《烹饪卫生与安全》的实验要求。

2. 校外实习基地要求

（数量、规格、类型、功能等方面的要求）

校外实习是学生学习的重要组成部分，与校内学习相比更能培养学生的职业能力，因此必须开拓高层次的校外实习基地。根据人才培养的要求，我们对校外实习基地的要求比较严格，具体有以下要求：

- （1）符合西餐专业教学的需要，有利于学生专业水平的提高。
- （2）主要分布在经济发展地区，旅游发达的地区。
- （3）能和我专业发展长期的实习合作关系。
- （4）实习基地有专门的人员负责学生的实习工作，能经常和学校汇报学生情况。

3. 校内外现有实训基地情况

校内我们具有中央财政支持的职业教育实训基地餐饮技能与服务实训中心，本专业拥有西餐实训室，烘培实训室，中西点实训室，营养分析实验室，食品化学实验室，设备总值 137 余万元。为了适应学校规模不断扩大和西餐专业教学需要的要求，本专业不断建立健全和巩固校外实习实训基地，目前已有 20 余家校外实习基地，从原来的我们找实习单位，到现在的单位找我们，从被动到主动。

十六、质量监控与保障

（一）建立完善的专业教学质量标准

1. 健全专业教学质量标准

以服务地方经济建设为导向，以教育部、省教育厅关于高等职业院校人才培养工作评估、教育教学改革试点专业建设、精品课程建设、省级实训基地建设的纲领文件为指引，参照行业企业技术标准、岗位任职标准，与行业企业深入合作，科学制定人才培养方案、课程标准、实训教学大纲，共同编写教材、讲义、实训指导书等。

2. 健全教学环节质量控制标准

在学校相关教学质量监控管理制度基础上，联合企业专家，逐步完善本专业核心课程的各教学环节的教学质量控制标准，包括教师备课、教案设计、授课、

辅导答疑、批改作业、考核、教学质量分析与总结等环节。与企业深入合作，充分尊重企业意见和建议，逐步完善实践教学管理制度，包括校内实训室、校外实习基地的实习管理制度和实习成绩考评管理制度。

（二）健全专业教学质量监控体系

1. 加强专业教学质量标准文件的监控

在教育部、省教育厅院校人才培养评估，国家、省级质量工程项目申报、评审、检查、验收的基础上，强化专业建设指导委员会对人才培养方案、课程建设、教材建设、实践教学的指导和监控。

建立专业校企合作理事会、专业指导委员会、课程建设小组等机构，强化专业建设的服务和监控。在明确教研室主任、专业负责人、专业带头人、教学秘书、实训室负责人、各核心课程负责人等专业教学岗位职责的基础上，进一步规范各岗位的工作内容和质量标准。

2. 加强教学过程监控

在省教育厅教学巡视员制度的基础上，健全校、学院两级督导体系，引进兄弟院校专家、企业专家教学巡视和听课制度，健全教学过程监控组织体系。落实专业负责人专业日常教学质量管理与检查制度、教学督导制度、教师听课制度、学生评教制度、教师评学制度、企业专家评教、企业专家评学、教学信息网上反馈等制度，完善教学环节监控。

十七、专业指导委员会

姓名	专业指导委员会职务	工作单位	职称
江明	主任	武汉西餐协会	高级烹调技师
万玉梅	秘书长	武汉商学院	副教授
嵇久云	委员	武汉新世界大酒店	高级烹调技师
蔡奥	委员	武汉汉正瑞鑫大酒店	高级烹调

武汉商学院
2017 级 专 业 人 才 培 养 方 案

专 业 名 称： 中西面点专业

学 制： 三年

专 业 负 责 人： 方元法

学 院 院 长： 王辉亚

教 务 处 长： 龙伟

教 学 校 长： 刘萌

批 准 日 期： 2016 年 12 月

二〇一六年十二月

中西面点工艺专业 2017 级人才培养方案

一、招生对象与学制

招生对象：普通高中毕业生、中职毕业生

学 制：三年

学习形式：全日制

二、培养目标

本专业主要面向武汉“1+8”城市圈，服务现代餐饮业，培养德、智、体、美全面发展，具有良好诚信品质、敬业精神，具备中西点制作能力和餐饮行业点心部管理能力的高素质技能型专门人才。

三、培养模式

本专业校内教学的实际特点，主要采取“个性化 2+1”的人才培养模式。其中 2+1 为 2 年在校内，1 年在校外实习基地顶岗实习；“个性化”是指针对学生的个性特征以及在专业技能的学习过程中对岗位技能掌握的程度实施的定向培养。

四、职业范围

本专业学生职业范围主要涉及社会餐饮及食品加工企业相关领域。具体从事的就业岗位如下：

序号	就业岗位	职业资格 (名称、等级、颁证单位)
1	中西面点岗	名称：中式面点师 西式面点师 等级：高级工
2	点心部主管	颁证单位：湖北省社会劳动保障厅

五、人才规格

(一) 本专业所培养的人才应具有以下知识、能力与素质：

1. 知识要求

文化基础知识：了解中国特色的社会主义理论的基本原理、政治经济形势与政策。掌握必要的法律知识、具有良好的职业道德和行为规范、计算机应用基础知识、公文写作知识。

职业基础知识：掌握各种面点原料、营养学、烹饪（面点）化学等课程的基本知识。

职业技术知识：掌握中西面点必需技能、中西面点工艺知识，宴席点心的设计，中西面点设备与器具的选择。

职业拓展知识：掌握现代餐饮软件的使用、具备创业的素质和技能。

2. 能力要求

职业基础能力：具有计算机应用的能力，通过全国计算机一级等级考试、英语听说读写的基本能力，中西点基础技能能力。

职业核心能力：掌握中西点原料质量的鉴别能力、中西点生产工艺及经营管理能力、宴席点心制作的能力、具备中西面点的装饰与设计的能力、掌握本行业发展动态，掌握食品业、餐饮业管理软件使用能力。

职业拓展能力：面制品食品的保存、名优小吃的制作能力、杂粮类新产品的运用与开发的能力。中西面食制品的研发能力。

3. 素质要求

政治素质：热爱祖国，拥护中国共产党的领导，具有爱国主义精神、具备团队协作精神，思想端正、遵纪守法，具有良好的职业道德和职业素养，具有服务意识和艰苦创业的精神，了解毛泽东思想、邓小平理论的基本知识。

身心素质：具有一定的军事基础知识，达到军事训练合格标准，掌握科学的锻炼身体的要领和基本技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，达到国家规定的高职高专学生体育训练合格标准，具有健全的心理和健康的体魄。

职业素质：具有良好的职业道德，爱岗敬业，吃苦耐劳，热爱专业，用于开拓和创新精神，有一定的沟通和协调的组织能力，并具备良好的团队协作精神，有强烈的事业心和责任心并且具有社会责任感。

人文素质：具有一定的文学、艺术修养和人文科学素质，有一定的审美能力，有一定的音乐、书画、体育等方面的素养。

（二）毕业证书要求

1、全国计算机等级考试一级证书（或取得相应的国家或行业等级证书）；

2、职业资格证书要求：

至少具有 1 个以上指定的职业资格证书：

（1）高级中式面点师

（2）高级西式面点师

(3) 中级营养师

(三) 毕业学分要求

学生毕业时课程总学分必须达到 135.5 学分，教育活动学分达到 14 学分，毕业总学分必须达到 149.5 学分。学生必须获取至少一个规定的职业资格证书，计 3 学分，不允许以其它课程学分替代；学生因特殊原因申请体育课及达标考试、军训等教育活动免修的，必须通过选修其它课程予以补偿。参加本专业技能竞赛活动，获得的奖励学分可替代任选课学分，但每个学生替换学分不得超过 4 学分。

六、工作任务与职业能力分析

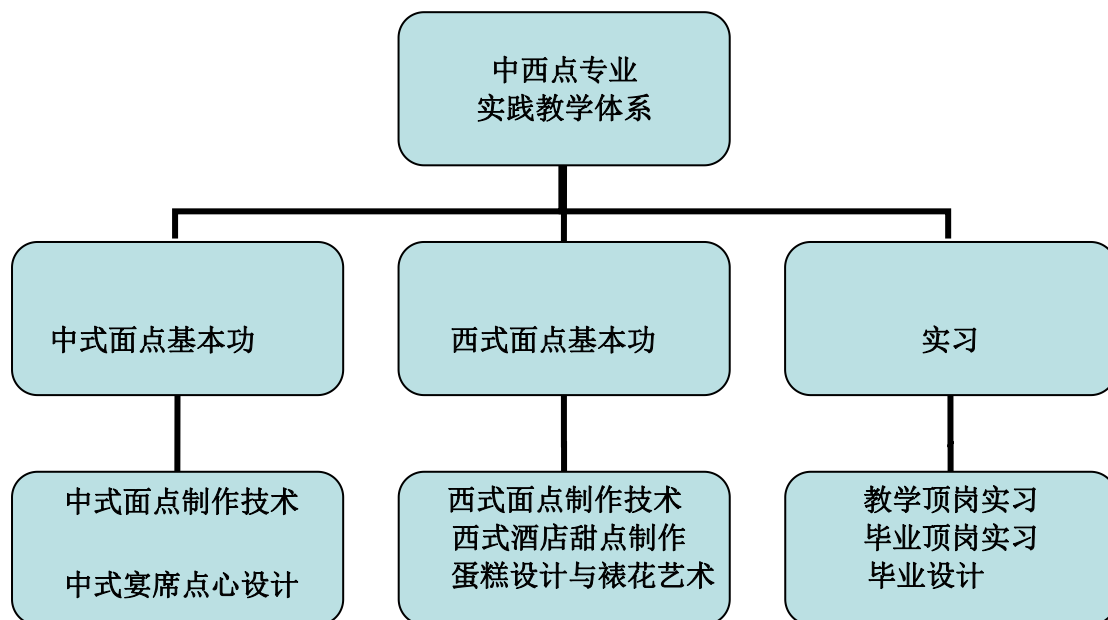
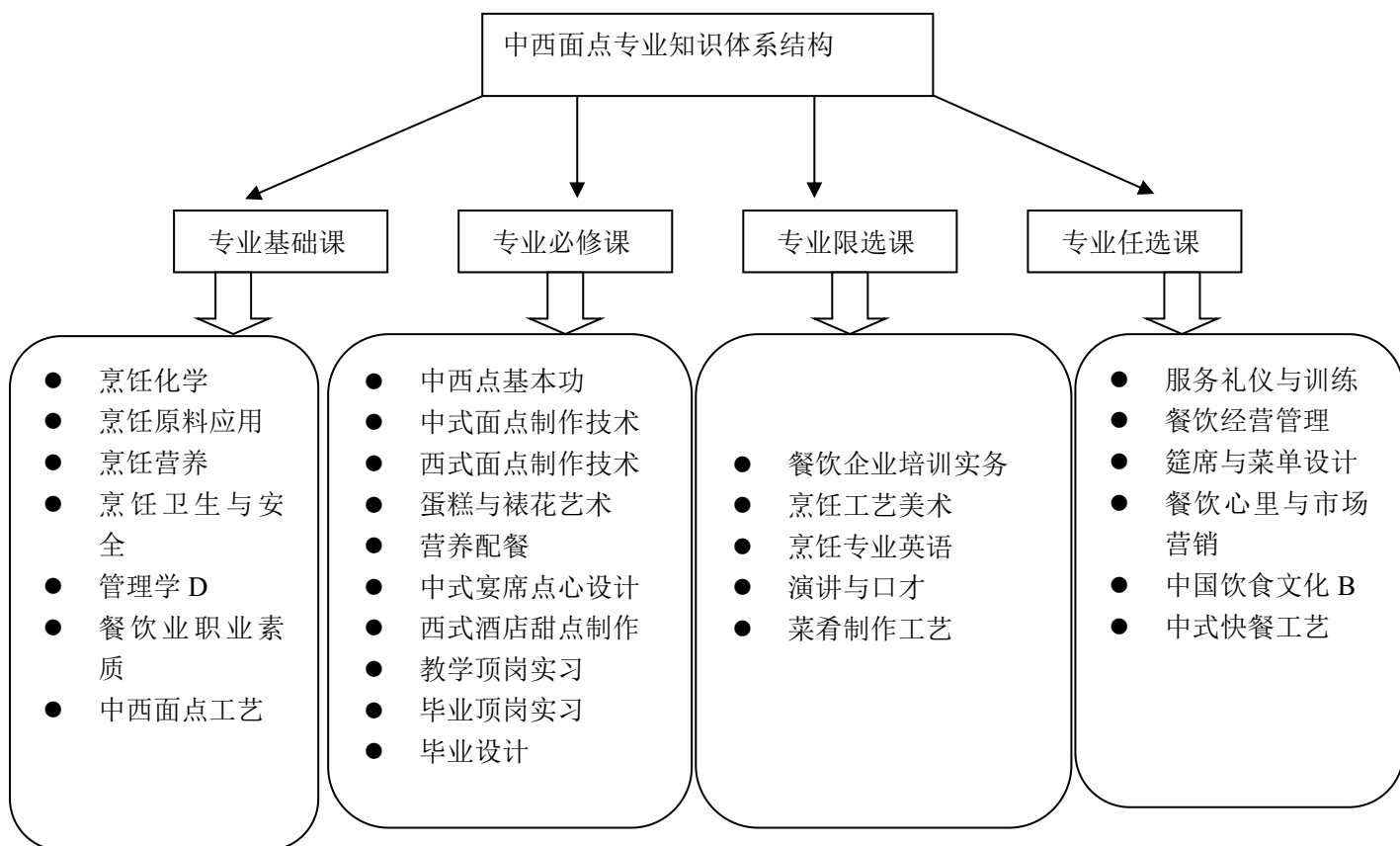
序号	岗位	工作任务	职业能力
1	中西面点	1-1 水调面团	具有面点原料的识别能力
			具备常规面团的调制与揉制能力
			熟练的盘条能力
		1-2 油酥面团	面点原料油、糖、面的识别能力
			常规油酥面团的配比调制
			具备熟练运用开酥设备和控制油酥面团的能力
		1-3 生物膨松面团	具有面点原料的识别码能力
			常规面团的配比调制
			具备熟练运用醒发设备和控制醒发面团的能力
		1-4 面点制品馅料的调制与识别	馅料原料保藏保鲜能力
			面点馅料调配的能力
			味的辨析能力
面点质量控制与分析能力			
2	点心主管	2-1 例会组织与开展	发现问题与解决问题的能力
		2-2 品种的销售	消费分析能力
		2-3 行业市场的考察	市场调研分析能力
		2-4 供货市场调查	
		2-5 面点品种的成本控制与分析	成本核算能力
		2-6 民主生活会	打造和谐团队的能力
		2-7 产品质量分析	质量分析与控制能力
		2-8 日常生产管理	点心部运行（食品部）管理能力
		2-9 美食节活动	产品推介与营销能力

七、课程体系

（一）课程体系构建

任职要求/典型工作任务	课程
典型工作任务 1. 面点加工设备选用、维护与清理	中西面点工艺
典型工作任务 2 中西面点加工原料的鉴别	烹饪原料应用
典型工作任务 3. 面团的调制与揉制	中西面点基本功训练
典型工作任务 4. 面团下剂与盘条	
典型工作任务 5. 发酵面团的醒发	
典型工作任务 6. 面点原料的加工	
典型工作任务 7. 面点原料的保藏与保鲜	烹饪原料应用
典型工作任务 8. 宴席面点的组配	面点综合训练
典型工作任务 9. 面点原料的成分	烹饪营养
典型工作任务 10 面制食品营养分析	
典型工作任务 11. 面团调制与醒发	烹饪化学
典型工作任务 12. 点心制品的上色	
典型工作任务 13. 面点生物腐败变质的成因	烹饪卫生与安全
典型工作任务 14 食品安全，防止食物污染	
典型工作任务 15. 产品成本核算	管理学 D、餐饮经营管理
典型工作任务 16. 企业经营与管理	
典型工作任务 17. 各类中式面团工艺制作	中式面点制作技术、 中式面点综合制作
典型工作任务 18. 各类西式面团工艺制作	西式面点制作技术、 西式面点综合制作
典型工作任务 19. 中西面点工艺基本知识	中西面点工艺
典型工作任务 20 点心工艺美术	烹饪工艺美术
典型工作任务 21. 面点的食用与欣赏	
典型工作任务 22. 中西面点的历史	中国饮食文化
典型工作任务 23. 中国饮食文化基本知识	中国饮食文化
典型工作任务 24. 工作例会	餐饮业职业素质
典型工作任务 25. 学习交流演讲	
典型工作任务 26. 菜肴烹制	菜肴制作技术

（二）知识体系架构（图示）



八、课程

(一) 公共必修课

1. 思想道德修养与法律基础	54 学时
2. 毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	64 学时
3. 计算机应用基础	24 学时
4. 大学英语	64 学时
5. 体育	60 学时
6. 形势与政策	16 学时
7. 普通话	28 学时
8. 应用文写作	32 学时
9. 大学生心理健康教育	16 学时
10. 职业生涯与发展规划	20 学时
11. 就业指导与创业教育	20 学时

(二) 专业必修课 (含专业基础课和专业核心课)

1. 烹饪化学 B

课程名称	烹饪化学				课程代码	I05203501	
先修课程					考核方式	考试	
实施学期	1	总学时	70	理论学时	60	实践学时	10
课程目标	培养学生分析烹饪加工中物质变化现象、化学问题,正确运用食品“色、香、味、形、营”形成机理的能力。						
学习重难点	烹饪物质物理性质、化学性质、功能性质及其在烹饪中的应用。						
主要学习内容	水、无机盐、糖类、脂类、蛋白质、色素、呈味物质、香气成分。						
教学方法手段	课堂教学、实验教学						

2. 烹饪原料应用

课程名称	烹饪原料应用				课程代码	I05204002	
先修课程	烹饪化学				考核方式	考试	
实施学期	2	总学时	64	理论学时	54	实践学时	10

课程目标	培养学生认识、判别、加工、贮藏、应用的能力。
学习重难点	结构、性能、品种特点
主要学习内容	原料的认识、判别、加工、贮藏、应用
教学方法手段	多媒体教学、市场考察、标本观摩

3. 烹饪营养

课程名称	烹饪营养			课程代码	I05203003		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用			考核方式	考试		
实施学期	3	总学时	48	理论学时	40	实践学时	8
课程目标	使学生能运用营养知识指导烹饪加工过程；能运用平衡膳食原理指导营养配餐						
学习重难点	能量与七大营养素；原料营养特点与应用；烹饪加工方法的合理选择；平衡膳食原理与应用						
主要学习内容	人体营养基础知识；烹饪原料营养；营养指导科学烹饪；营养平衡与膳食						
教学方法手段	课堂教学、实验室教学						

4. 烹饪卫生与安全

课程名称	烹饪卫生与安全			课程代码	I05204005		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养			考核方式	考试		
实施学期	4	总学时	64	理论学时	52	实践学时	12
课程目标	使学生能运用烹饪卫生与安全的理论知识指导烹饪操作过程。						
学习重难点	餐饮食品生物危害及控制、烹饪加工过程中的卫生与安全						
主要学习内容	餐饮食品生物性危害及控制、化学性危害及控制、原料卫生与安全、初加工工艺卫生与安全、烹饪工艺卫生与安全、餐饮服务卫生与安全、餐饮企业卫生管理。						

教学方法手段	课堂教学、实验室教学
--------	------------

5. 管理学D

课程名称	管理学D			课程代码	H06503013		
先修课程				考核方式	考试		
实施学期	3	总学时	48	理论学时	30	实践学时	18
课程目标	培养学生运用现代管理学原理指导厨房管理的能力						
学习重难点	现代管理基础理论						
主要学习内容	现代管理的基础理论，现代管理方法，现代管理知识的应用。						
教学方法手段	课堂教学、实训教学						

6. 餐饮业职业素质

课程名称	餐饮业职业素质			课程代码	I01201501		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养			考核方式	考查		
实施学期	1	总学时	28	理论学时	18	实践学时	10
课程目标	培养学生烹饪专业领域职业素养规范运作的意识						
学习重难点	职业行为规范、思想意识修炼						
主要学习内容	思想道德修炼、敬业爱岗修炼、良心品质修炼、职业习惯修炼等。						
教学方法手段	课堂教学、互动讨论等						

7. 中西面点工艺

课程名称	中西面点工艺			课程代码	I04403009		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养			考核方式	考试		
实施学期	3	总学时	32	理论学时	24	实践学时	8
课程目标	使学生掌握中西面点制作中的理论知识						
学习重难点	理论要点及其面点化学物理变化原理						

主要学习内容	面点相关的理论文化知识
教学方法手段	课堂教学、互动讨论等

8. 中西点基本功训练

课程名称	中西点基本功训练				课程代码	I04202001	
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养				考核方式	考试	
实施学期	1	总学时	84	理论学时	14	实践学时	70
课程目标	使学生掌握点心制作基本手法						
学习重难点	站立姿势规范、熟练调、和、捏、包、擀、裱等，养成良好的卫生习惯、衣冠整齐						
主要学习内容	面点基本功						
教学方法手段	实训室内教学，实物实操						

9. 中式面点制作技术

课程名称	中式面点制作技术				课程代码	I04206002	
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养				考核方式	考试	
实施学期	2	总学时	96	理论学时	16	实践学时	80
课程目标	中式面点大众化品种制作。包括水调面团、油酥面团、发酵面团等基础性面团制作						
学习重难点	利用面点基本技能，学习上述所列面团制作过程，掌握各种面食工具及设备的运用						
主要学习内容	面点基本功						

教学方法手段	实训室内教学，实物实操
--------	-------------

10. 西式面点制作技术

课程名称	西式面点制作技术			课程代码	I04202006		
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养			考核方式	考试		
实施学期	2	总学时	96	理论学时	16	实践学时	80
课程目标	深化中西点制作基本功，学习西式点心、面包等大众化品种的制作						
学习重难点	利用面点基本技能，学习上述所列面团制作过程，掌握各种面食工具及设备的运用						
主要学习内容	熟练基本技能，掌握各类面团品种变换						
教学方法手段	实训室内教学，实物实操						

11. 教学顶岗实习

课程名称	教学顶岗实习			课程代码	I04218006		
先修课程	中西点技能训练			考核方式	考查		
实施学期	5	总学时	256	理论学时	0	实践学时	256
课程目标	使学生具备相关餐饮岗位工作能力						
学习重难点	岗位技能熟悉及掌握、厨房工作熟悉、职业素质培养与养成						
主要学习内容	厨房基础岗位的工作任务及工作标准						
教学方法手段	校外实习基地实习						

12. 毕业顶岗实习

课程名称	毕业顶岗实习			课程代码	I04216007		
先修课程	中西点技能训练			考核方式	考查		

实施学期	6	总学时	224	理论学时	0	实践学时	224
课程目标	使学生具备相关餐饮岗位工作能力						
学习重难点	岗位技能熟悉及掌握、厨房工作熟悉、职业素质培养与养成						
主要学习内容	厨房基础岗位的工作任务及工作标准						
教学方法手段	校外实习基地实习						

13. 蛋糕设计与裱花艺术

课程名称	蛋糕设计与裱画艺术			课程代码	I0403010		
先修课程	中西点制作基本功			考核方式	考查		
实施学期	3	总学时	96	理论学时	36	实践学时	60
课程目标	艺术裱花训练熟练运用						
学习重难点	艺术裱花训练熟练运用						
主要学习内容	蛋糕制作与精细裱花艺术						

14. 营养配餐

课程名称	营养配餐			课程代码	I05202004		
先修课程	烹饪营养			考核方式	考试		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	14	实践学时	18
课程目标	培养学生为不同人群对象进行营养配餐与食谱设计的能力						
学习重难点	营养配餐方法；食谱设计技能						
主要学习内容	营养配餐基础；营养配餐与食谱设计方法；各类人群配餐与食谱设计；特殊作用食谱设计						
教学方法手段	课堂理论教学；课堂实操教学						

15. 毕业论文（设计）

课程名称	毕业论文（设计）				课程代码	I04202008	
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养、 烹饪卫生与安全、中西点基本功、中 西点制作技术、顶岗实习、宴席与菜 单设计等				考核方式	考查	
实施学期	6	总学时	32	理论学时	0	实践学时	32
课程目标	学生通过毕业设计的写作，能系统的了解中西点所有的知识结构及其内在联系。						
学习重难点	毕业设计的构思						
主要学习内容	设计的理论及实践依据						
教学方法手段	毕业设计						

16. 中式宴席点心设计

课程名称	中式宴席点心设计				课程代码	I04000026	
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养				考核方式	考试	
实施学期	4	总学时	96	理论学时	16	实践学时	80
课程目标	进一步学习各类中式面点的花色品种，重点在精、细方面，同时，还要掌握各类面团的品种变换。						
学习重难点	利用面点技能，学习掌握各种面食工具及设备的运用以及酒店新型产品的制作，与时俱进。						
主要学习内容	熟练基本技能，掌握各类面团品种变换						
教学方法手段	实训室内教学，实物实操						

17. 西式酒店甜点制作

课程名称	西式酒店甜点制作				课程代码	I04000028	
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用、烹饪营养				考核方式	考试	
实施学期	4	总学时	96	理论学时	16	实践学时	80
课程目标	西点综合品种训练熟练运用各种面食工具及设备						
学习重难点	深化西式甜点的学习与制作						
主要学习内容	熟练基本技能，掌握各类西式甜点的制作						
教学方法手段	教学做一体化、实训室内教学，实物实操						

(三) 专业限选课

1. 烹饪工艺美术

课程名称	烹饪工艺美术				课程代码	E02202056	
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用				考核方式	考查	
实施学期	3	总学时	32	理论学时	30	实践学时	2
课程目标	培养学生烹饪美术功底，包括对色彩及物体形状的运用						
学习重难点	色彩及构图						
主要学习内容	色彩及构图的基本知识和运用						

2. 菜肴制作工艺

课程名称	菜肴制作工艺				课程代码	I01506025	
先修课程	烹调技能训练				考核方式	考察	
实施学期	3	总学时	48	理论学时	8	实践学时	40
课程目标	使学生具备制作一般菜肴的能力						

学习重难点	对菜肴的特点分析；菜肴的制作工艺
主要学习内容	餐饮市场菜肴的制作
教学方法手段	教学做一体化

3. 餐饮企业培训实务

课程名称	餐饮企业培训实务				课程代码	I01402019	
先修课程	烹饪化学、烹饪原料应用				考核方式	考查	
实施学期	3	总学时	32	理论学时	14	实践学时	18
课程目标	培养学生认识、分析、推理、应用餐饮管理知识的培训能力						
学习重难点	培训与督导、企业预算与组织架构管理，以及现代信息技术在管理中的运用。						
主要学习内容	餐饮企业培训，管理培训 餐饮经营策略						

4. 烹饪专业英语

课程名称	烹饪专业英语				课程代码	I03202015	
先修课程	大学英语				考核方式	考查	
实施学期	3	总学时	32	理论学时	10	实践学时	22
课程目标	培养学生专业英语交流能力						
学习重难点	烹饪英语中对专业术语的学习						
主要学习内容	专业英语单词，口语，交流能力等						

5.. 演讲与口才

课程名称	演讲与口才				课程代码	I021021020	
先修课程	普通话				考核方式	考查	
实施学期	3	总学时	32	理论学时	32	实践学时	0

课程目标	有助于学生往后社交中人际交往和职场创业等目的
学习重难点	培养学生在实际生活，工作中对口语的运用。
主要学习内容	培养学生口头表达，语言组织等能力。

(四) 专业任选课

1. 服务礼仪与训练

课程名称	服务礼仪与训练				课程代码	I03504014	
先修课程	中西点综合技能训练				考核方式	考查	
实施学期	4	总学时	32	理论学时	0	实践学时	32
课程目标	使学生具备宴席服务及酒店礼节						
学习重难点	服务设计与形体训练、礼貌用语						
主要学习内容	酒店的一般礼节礼貌和个人的形体、外貌及内在气质的学习，宴席服务的基本理论知识及用语。						
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师课堂指导；效果集中讲评						

2. 餐饮经营管理

课程名称	餐饮经营管理				课程代码	I01202010	
先修课程	管理学				考核方式	考试	
实施学期	4	总学时	32	理论学时	20	实践学时	12
课程目标	培养学生认识、分析、推理、应用餐饮管理知识的能力						
学习重难点	管理导论、企业预算与组织架构管理、餐饮企业促销管理及餐饮企业开业筹划管理，以及现代信息技术在管理中的运用。						
主要学习内容	餐饮企业管理概论 餐饮经营策略 餐饮管理策略						

3. 宴席与菜单设计

课程名称	宴席与菜单设计				课程代码	I01203008		
先修课程	烹调综合技能训练				考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	14	实践学时	18	
课程目标	使学生具备宴席菜点设计与制作能力							
学习重难点	宴席菜单设计、制作与分析							
主要学习内容	宴席设计的基本理论知识。夏季宴席设计与制作、秋季宴席设计与制作、冬季宴席设计与制作、春季宴席设计与制作、婚宴设计与制作、寿宴设计与制作等。							
教学方法手段	实训室内教学；学生分组练习；教师案头指导；效果集中讲评							

4. 餐饮消费心理与市场营销

课程名称	餐饮消费心理与市场营销				课程代码	I01202009		
先修课程	管理学 D				考核方式	考试		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	30	实践学时	2	
课程目标	培养学生根据顾客消费心理制定消费策略的能力							
学习重难点	顾客消费类型分析、顾客价值分析、餐饮消费策略分析							
主要学习内容	餐饮市场消费特点；顾客消费行为分析；顾客消费类型分析；顾客价值与价值链分析；餐饮消费策略分析；案例分析。市场营销观念；市场营销管理的任务与过程；市场营销宏微观环境分析；市场调查与预测；市场拓展策略；市场竞争策略；产品策略；定价策略；服务策略；市场营销管理							
教学方法手段	课堂教学、案例分析、顾客消费心理调查							

5. 中式快餐工艺

课程名称	中式快餐工艺				课程代码	I01504022		
先修课程	中西面点基本功、菜肴制作工艺				考核方式	考查		

实施学期	4	总学时	32	理论学时	32	实践学时	0
课程目标	培养学生认识、分析、推理、应用餐饮管理知识的能力						
学习重难点	中式快餐的经营模式及经营的品种						
主要学习内容	中式快餐的概论，中式快餐经营策略，中式快餐管理策略						

6. 中国饮食文化 B

课程名称	中国饮食文化 B			课程代码	I01203027		
先修课程				考核方式	考查		
实施学期	4	总学时	32	理论学时	32	实践学时	0
课程目标	使学生具备中国饮食文化的基本运用能力						
学习重难点	中国饮食民俗、中国菜点文化、中国各区域饮食文化						
主要学习内容	饮食文化的概念；中国饮食文化的基础理论及特征；中国各区域饮食文化；中国饮食民俗；中国饮食礼仪；中国菜点文化；中国茶文化；中国酒文化。						
教学方法手段	课堂教学						

九、综合素质培养（不低于 14 学分）

活动类型	活动主题	换算学分	活动形式	考核评价方式	开展学期
规定教育活动	军事训练	2	学工组织		1
	社会实践	2	学工组织		2、4
	课外体育锻炼	1	学工组织		
	入学及毕业教育	2	各学院组织		1、6
	获取一个相关职业资格证书	3	各学院组织		6
自主	技能节比赛	2	比赛	成绩	3

教育 活动	专业英语口语 比赛	2	比赛	成绩	3
学分合计		14			

注：教育活动学分计算及要求请参照《关于制订 2011 人才培养方案的原则意见》内容，自主教育活动学分不低于 4 学分。

十、教学进程计划表（见附件 1）

序号	课程类别	课程代码	课程名称	学分		教学学时分配					各学期课内教学周学时数						考核学期		课程管理部门		
				必修	选修	理论	实践教学			总学时	1	2	3	4	5	6	考查	考试			
							实验	实训	实习												
1	公共 必修 课	A02103001	思想道德修养与法律基础	3		48			6	54	4/12							1		思政	
2		A01104002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4		60			4	64		4						2		思政	
3		D01102012	计算机应用基础	2		12	12			24		2							2		信息
4		F01103501	大学英语 1	3.5		40	16			56	4								1		外语
5		F01103502	大学英语 2	4		48	16			64		4							2		外语
6		J01102001	体育 1	2			28			28	2							1		体育	
7		J01102002	体育 2	2			32			32		2						2		体育	
8		A01100503、4	形势与政策 1、2	1		16				16	讲座	讲座						1、2		思政	
9		B01102001	普通话	2		14	14			28	2								1		思政
10		B01102002	应用文写作	2		14	14			28		2							2		思政
11		A05101001	大学生心理健康教育	1		12	4			16	2								1		思政
12		K01101001	职业生涯与发展规划	1		10			10	20	讲座								1		思政
13		K01101002	就业指导与创业教育	1		10			10	20				讲座					4		思政
14	公共 选修 课		由教务处公布课程名单， 学生自由选择，不低于 4 学分		4	64				64											
	专业 基础 课(必 修)	I05204013	烹饪化学 B	5		60	10			70	5							1		烹饪	
		I05204002	烹饪原料应用	4		54	10			64		4							2		烹饪
		I05203003	烹饪营养	3		40	8			48			3						3		烹饪
		I05204005	烹饪卫生与安全	4		52	12			64				4					4		烹饪
		H06503013	管理学 D	3		30	18			48			3						3		商贸
		I01201501	餐饮业职业素质	2		18	10			28	2								1		烹饪
		I04403009	中西面点工艺*	2		24	8			32			2						3		烹饪
	专业 必修 课	I04202001	中西点基本功训练*	5		14	70			84	6							1		烹饪	
		I04206002	中式面点制作技术	6		16	80			96		6							2		烹饪
		I04202006	西式面点制作技术*	6		16	80			96		6							2		烹饪
		I04218006	教学顶岗实习	16					256	256						16w			5		烹饪

		I04216007	毕业顶岗实习	14				224	224					14w	6		烹饪
		I04403010	蛋糕与裱花艺术	6		36		60	96			6				3	烹饪
		I05202004	营养配餐*	2		14		18	32			2			4		烹饪
		I04000026	中式筵席点心设计	6		16		80	96			6				4	烹饪
		I04000028	西式酒店甜点制作	6		16		80	96			6				4	烹饪
		I04202008	毕业设计	2				32	32					2w	6		烹饪
	专业	I021021020	演讲与口才		2	32			32			2					思政
	限选	I03202015	烹饪专业英语		2	10		22	32			2					烹饪
	课(学 生最 低选 修7 学分)	I01506025	菜肴制作工艺		3	8		40	48			6/8			4		烹饪
		E02202056	烹饪工艺美术		2	30		2	32			2			3		烹饪
		I01402019	餐饮企业培训实务		2	14		18	32			2			3		烹饪
	专业	I03504014	服务礼仪与训练		2			32	32			2			4		烹饪
	任选	I01203027	中国饮食文化 B		2	32			32			2			4		烹饪
	课(学 生最 低选 修4 学分)	I01202010	餐饮经营管理		2	20		12	32			2			4		烹饪
		I01202033	宴席与菜单设计 B		2	14		18	32			2			4		烹饪
		I01202009	餐饮心理与市场营销		2	30	2		32			2			4		烹饪
		I01504022	中式快餐工艺		2	32			32			2			4		烹饪
合计				120.5	15	976	50	808	510	2344	27	30	24	22			

十一、学期时间分配总表

学期	总周数	校内 教学	校外教学或 教学实习	顶岗 实习	考核	入学教育 及军训	毕业 教育	机动
一	20	14			1	3		1
二	20	16			1			2
三	20	16			1			2
四	20	16			1			2
五	20		16					2
六	20			14			1	3
合计	120	70	16	14	4	3	1	12

十二、学分、学时分配及比例

类别		课程门数	学 分		学 时		
			毕业要求	占总学分比例	学生选修学时	占总学时比例	
必修课	公共必修课	13	28.5	21%			
	专业基础课	7	23	17%			
	专业必修课	10	69	51%			
选修课	限选课	专业限选课	5	7	5%	112	5%
	任选课	公共选修课	1	4	3%		
		专业任选课	6	4	3%	64	3%
课程总学分、总学时合计			135.5		2344		
教育活动		/	14		/		
总学分合计		149.5 学生选修的课程总学分+教育活动总学分					
理论总学时：976			所占比例：42%				
实践总学时：1368			所占比例：58%				

十三、核心课程标准（见附件2）

十四、师资队伍要求

教师是人才培养方案的实施者，师资队伍的力量直接影响人才培养的结果。为了达到人才培养目标，应确保专业师资水平。具体要求如下：

1. 校内专职教师要求

(1) 本专业教师不少于8人，要求教师队伍建设在年龄上注重老、中、青结合，教学中传帮带结合，形成层次合理的教学梯队结构，教授1人，副教授2人，讲师3人，助教2人。

(2) 本专业必须拥有1名专业学科带头人。

(3) 本专业教师必须具有大学本科或以上学历，专业课教师必须具备双师素质。

2. 校外兼职教师要求

(1) 兼职教师不少于2人，必须是企业的能工巧匠或具有国家技师职称以上水平。

(2) 具有一定的专业理论知识，表达能力较强。

中西点专业兼职教师基本情况一览表

姓名	性别	年龄	职称	学历	担任教学	工作单位
----	----	----	----	----	------	------

张福元	男	54	高级技师	中专	西式面点	武汉长江大酒店
陈桂萍	女	40	高级技师	大专	中式面点	武汉帅府饭店
张利强	男	30	技师	中技	西式面点	武汉商学院烘焙中心
何渊	男	39	高级技师	中技	中式面点	中南花园大酒店

3. 专业师资队伍现状

序号	姓名	性别	年龄	职称	学历	学位	专业	双师
1	方元法	男	48	高级工程师	本科		食品科学与工程	是
2	何四云	女	34	讲师	研究生	硕士	食品科学与工程	是
3	许睦农	男	55	讲师	本科	学士	生物	否
4	睦红卫	女	46	副教授	研究生	硕士	生物	是
5	郑芃园	女	29	助教	本科	学士		是

十五、实践教学条件要求

1. 校内实验实训基地要求

(1) 实验实训功能与要求

中式面点实训室

功能：该实训室适用的学习领域为《中西面点基本功》和《中式面点制作技术》。

项目：面点基本技能训练及基本面点产品加工。

西式面点实训室

功能：该实训室适用的学习领域为《西点制作技术》、《裱花蛋糕与艺术》。

项目：西点烘焙，裱花为一体的项目训练。

营养分析实验室

功能：该实验室适用的学习领域为《烹饪营养知识应用》、《烹饪卫生与安全》。

项目：食品原料营养分析的实验。

生化实验室

功能：该实验室适用的学习领域为《烹饪化学应用》和《烹饪卫生与安全》。

项目：烹饪原料化学分析、烹饪原料卫生与安全控制的实验。

原料标本实验室

功能：该实验室适用的学习领域为《烹饪原料的识别与应用》。

项目：各种烹饪原料的识别与应用。

(2) 软硬件条件基本要求：

序号	实验、实训基地名称	面积	主要设备、仪器、设施	实验、实训项目
1	烹饪工艺示范室 2 (105)	70.56 m ²	中式烹调燃器炉台、单星加工洗水台、抽油烟机	中式菜肴制作
2	中西点实训室	164.64 m ²	汤发箱、电平铛、四门厨柜、三门蒸柜、双眼燃气炉台、不锈钢案板、抽油烟机、木面案板	中式、西式点心
3	基本功训练室	152 m ²	不锈钢模拟炉灶、不锈钢案台、不锈钢磨刀台、不锈钢洗水槽	中西点基本功训练
5	营养分析实验室	152 m ²	蛋白质测定仪，脂肪测定仪，分光光度计，超净工作台，	基础实验

2. 校外实习基地要求

序号	实训基地名称	实训项目	功能	类型	实训目的
1	武汉市兴源食品有限公司	月饼、蛋糕等	教学实习	食品厂面点加工	面点基本技能训练

2	武汉麦帝罗食品厂	面点产品制作	顶岗实习	食品厂 面点加工	部分产品的加工
3	武汉五芳斋饮食公司	面点产品制作	教学实习	酒店面点食品加工	部分产品的加工
4	武汉甜心坊饼屋	面点产品制作	顶岗实习	饼屋产品	部分产品的加工
5	武汉长江大酒店	面点产品制作	顶岗实习	时令面点	部分产品的加工

十六、质量监控与保障

（一）建立完善的专业教学质量标准

1. 健全专业教学质量标准

以服务地方经济建设为导向，以教育部、省教育厅关于高等职业院校人才培养工作评估、教育教学改革试点专业建设、精品课程建设、省级实训基地建设的纲领文件为指引，参照行业企业技术标准、岗位任职标准，与行业企业深入合作，科学制定人才培养方案、课程标准、实训教学大纲，共同编写教材、讲义、实训指导书等。

2. 健全教学环节质量控制标准

在学院《武汉商业服务学院课堂教学规范》、《武汉商业服务学院教学检查办法》、《武汉商业服务学院教师新开课、开新课管理办法》、《武汉商业服务学院听课管理办法》等管理制度基础上。联合企业专家，逐步完善本专业核心课程的各教学环节的教学质量控制标准，包括教师备课、教案设计、授课、辅导答疑、批改作业、考核、教学质量分析与总结等环节。与企业深入合作，充分尊重企业意见和建议，逐步完善实践教学管理制度，包括校内实训室、校外实习基地的实习管理制度和实习成绩考评管理制度。

（二）健全专业教学质量监控体系

1. 加强专业教学质量标准文件的监控

在教育部、省教育厅院校人才培养评估，国家、省级质量工程项目申报、评审、检查、验收的基础上，强化专业建设指导委员会对人才培养方案、课程建设、教材建设、实践教学的指导和监控。

在院、系、教研室三级管理基础上，建立专业校企合作理事会、专业指导委员会、课程建设小组等机构，强化专业建设的服务和监控。在明确教研室主任、专业负责人、专业带头人、教学秘书、实训室负责人、各核心课程负责人等专业教学岗位工作职责的基础上，进一步规范各岗位的工作内容和质量标准。

2. 加强教学过程监控

在省教育厅教学巡视员制度的基础上，健全院、系两级督導體系，引进兄弟院校专家、企业专家教学巡视和听课制度，健全教学过程监控组织体系。落实专业负责人专业日常教学质量管理与检查制度、教学督导制度、教师听课制度、学生评教制度、教师评学制度、企业专家评教、企业专家评学、教学信息网上反馈等制度，完善教学环节监控。

十七、专业指导委员会

姓名	专业指导委员会职务	工作单位	职称
徐家莹	主任	武汉四季美公司	高级经济师
张永利	委员	武汉五芳斋酒楼	高级技师
何渊	委员	中南花园酒店	高级技师
王永忠	委员	武汉德华酒楼	高级经济师
鲁永超	委员	武汉商学院	副教授
熊竹青	委员	龙泰食品厂	高级技师
帅业义	委员	武汉商学院	副教授
方元法	秘书长	武汉商学院	副教授
何四云	委员	武汉商学院	讲师、高级技师

十八、专业指导委员会论证意见

论证 时间		论证 地点	学院会议厅三楼
----------	--	----------	---------

论证意见：

1. 该培养方案基本能符合市场对此专业人才的要求；
2. 学生的职业道德教育及职业素养是一个长期仍需继续教育的部分，这样才能更好地适应社会及企业的需求；
3. 还需加大对外的学术交流，不但引进国外的新技术、新设备、新原料来优化制作工艺。

论证结论：同意此专业人才培养方案的教学实施。

论证结论：同意执行

《中西点基本功训练》课程标准

课程代码	I04202001	课程类型	专业必修课	适用专业	中西面点工艺	学分	5
总学时	84	理论学时	14	实践学时	70		
制定日期	2016. 12	制定人	方元法	审定人	王辉亚		

一. 课程性质与任务

1、课程的性质；

《中西点基本功训练》是中西面点专业的核心课程之一。它是运用现代面点基本理论和饮食营养与卫生安全准则，研究厨房内部中西式面食制作基础工艺与技艺，集理论知识与操作技能于一体的一门基本技能课程，是中西点学生专业入门课程。

2、课程的任务

通过本课程的学习和训练，使学生熟悉酒店厨房内的裱花师、点心师、中点师等岗位的工作内容及程序；了解各岗位工作衔接的基本环节；理解中西点制作的基本原则与特点；掌握中西点制作的基础工艺和基本技能，具有良好的职业素质。

二. 课程设计思路

在教高【2006】16号文件精神 and 德国设计导向的现代职业教育思想的指导下，我们始终坚持“工作与学习结合，技能与素质并重”的课程设计理念，走校企合作的道路，开展本课程的设计与建设。

三. 课程目标

1.课程标准缘自企业工作标准

以若干大型酒店厨房一线工作标准为指南，求大同，存小异，构建三个方面的标准，即：课程教学标准（课程教学大纲）、学习考核标准（课程考核大纲）和质量评价标准（教学质量评价指标体系），充分体现工作与学习的结合。

2.教学内容取自厨房工作任务

以厨房工作过程为导向，以职业素养为核心，以产品制作工艺流程为主线，以面点制作技能为重点，以典型品种为载体，以技能习得规律为准则，来设计《中西点基本功训练》课程的内容，全面实现教学内容的理实一体化。

3.教学过程贴近厨房工作情境

仿照厨房相关岗位的实际工作过程设计本课程的学习过程，强调职业素养的养成，强化知识对技能习得的指导作用，采用教、学、做一体的方式开展教学活动，始终贯彻教学过程的理实一体化。

4.教学条件满足工学结合需要

根据工学结合的课程设计需要，展开与之相适应的师资队伍建设、教材建设、实训条件建设、教学方法与手段的改革等，努力实现本课程教学目标。

四. 课程重点与难点

产品制作工艺，成型，手法等。

五. 课程内容

学习情境 1： 面团的调制		参考学时：12
学习目标		
掌握中西点基本调制面团，揉面，搓条，下挤收挤的技能		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
面团的调制	和面，搓条，下挤，收挤	
		示范及讲解，练习加指导。面团光滑，手和案板干净卫生

学习情境 2： 捏制提花及柳叶花纹		参考学时：12
学习目标		
掌握捏制提花及柳叶花纹捏制技能，便于品种制作		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
捏制提花及柳叶花纹	讲解及示范捏制提花	
		示范及讲解，练习加指导。手法得当，包纹周正，大小一致

学习情境 3： 单双扞擀皮		参考学时：6
学习目标		

掌握单双扞用具的使用，了解擀皮过程中正确方法并加以熟练，便于品种制作		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
单双扞擀皮	教师讲解并示范擀皮，学生练习	示范及讲解，练习指导。手法得当，皮子大小一致。

学习情境 4： 摊皮		参考学时： 12
学习目标		
掌握摊皮技巧，了解面皮的特性及所制作的品种，便于面点制作		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
面团的调制 摊皮手法运用	面粉加水调制面团，醒面后摊面皮运用面皮制作品种	示范及讲解，练习指导。手法得当，皮子大小一致。

学习情境 5： 调 撒 擀 搓手法		参考学时： 12
学习目标		
通过学习学生能掌握制作西点的基本手法，为今后专业的学习打好基础		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
面团的调制 撒的手法运用	手抓面粉知道其分量，撒面的手法运用	示范及讲解，练习指导。手法得当。

学习情境 6： 面包制作工艺		参考学时： 18
学习目标		

通过学习学生能分辨面包的种类，总结出面包各类品种制作规律。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
面团的调制 汉堡包基本做法 三明治面包做法	面粉加水调制面团 撒面的手法运用 醒面后下剂搓包	示范及讲解，练习指导。手法得当。

学习情境 7：蛋糕制作工艺		参考学时：6
学习目标		
通过学习学生能分辨蛋糕的种类，总结出蛋糕各类品种制作规律。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
蛋糕的配料 戚风蛋糕做法 芝士蛋糕做法	面粉加水调制面团 蛋糕制作原理 蛋糕的烤制	示范及讲解，练习指导。手法得当。

五、考核方式

- 平时成绩占 30%分；
- 期终考试成绩占 70%分，考试试卷从试卷库中抽选，采取闭卷考试。
- 总评成绩 = 平时成绩 + 考试成绩

六、教学条件

(一) 师资

中西点专业专任教师职称结构统计表

姓名	性	年	职称	学历	学位	专业	毕业院校	担任课程
----	---	---	----	----	----	----	------	------

姓名	性别	年龄	职称	学历	学位	专业	毕业院校	研究方向
方元法	男	54	高级工程师	本科	——	烹饪	华中农业大学	面点工艺学 面点制作工艺
何四云	女	36	讲师	本科	——	烹饪	武汉商学院	西点工艺学 西点制作工艺
郑芑园	女	29	助教	本科	——	烹饪		面点制作工艺
胡必荣	男	54	高级工程师	本科	——	烹饪	华中农业大学	西点制作工艺

（二）实训条件

中西点专业实验室统计

实训实验面积	中式点心实训室 90 m ²	西式点心实训室 90 m ²
实训项目	各类中式点心的实验实训	各类西式点心的实验实训
烘焙中心	西点实训室 160 m ²	西点裱花工艺室 100 m ²
利用率	达到 80%	达到 80%

教学仪器名称	数量	购入时间	技术水平	价值	利用率	备注
液化器炒炉	2 台	2005.8	加热炒烧	8000 元	80%	
蒸柜	1 台	2005.8	成熟蒸熟	5000 元	70%	
烤箱	3 层	2003.4	烤熟	9000 元	70%	
电煎炉	1 台	2003.4	煎熟	5000 元	30%	
发酵柜	1 台	2003.4	发酵	800 元	40%	
打蛋机	1 台	2003.4	搅泡	4000 元	50%	
不锈钢工作台	7 台	2005.8	操作	7000 元	70%	
木制工作台	7 台	2005.8	操作	7000 元	70%	
鲜奶机	1 台	2003.4	搅泡	1200 元	70%	
工具柜	2 个	1998.9	存放工具	800 元	70%	

七、推荐教材和教学参考资料

本课程选用的参考教材是 2006 年由季鸿昆、周旺主编的《面点工艺学》 中国轻工业出版社。全书分为上下编共计 9 章。在专业知识和专业技能上比较适合高校课程改革的需要。

《西式面点工艺学》、《西点制作技术》独撰 武汉商学院专业教材

《中西面点工艺》学习领域课程标准

课程代码	I04403009	课程类型	专业基础课	适用专业	中西面点工艺	学分	2
总学时	32	理论学时	24		实践学时	8	
制定日期	2016. 12	制定人	方元法		审定人	王辉亚	

一、课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业必修课程。它的任务是：教授有关中式面点、西式面点的概念及基本原则，传统名点制作的技艺，训练基本点心的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。同时使学生具备较强的的工作方法与社会能力。

二、课程设计思路

本课程运用先进的学习领域课程开发理念及方法，联合武汉商学院多家校外实习企业，以职业素质和职业能力的培养为主线，以工作项目为基础，开展基于水调面团、油酥面团、膨松面团、艺术裱花技术等工作过程的整体化职业分析，将典型的工作任务转化为学习任务，形成学习项目。根据中西面点相关职业标准、企业技术标准和合格员工标准设计教学情境内容。采用行动导向教学模式，综合运用项目教学法等教学方法，让学生在真实或仿真的教学环境下，在做中学、学中做，边做边学，边学边做，理论与实践相结合，既掌握了职业理论知识，又得到了职业素质和职业能力的培养。

三、课程目标

（一）专业能力

- 1、理解常用中西面点常用原料基本性质。
- 2、掌握中西面点制馅工艺、成形工艺、成熟工艺。
- 3、掌握中西面点的一般制作工艺。
- 4、了解面点的组合与运用、保健面点。

（二）方法能力

- 1、具有独立进行系统分析、设计、实施、评估的能力。

- 2、具有获取分析、归纳、交流、使用信息和新技术的能力。
- 3、具有自学能力、理解能力和表达能力。
- 4、具有将知识与技术综合运用与转换的能力。
- 5、具有合理利用与支配资源的能力。

(三) 社会能力

- 1、具有良好的职业道德和敬业精神。
- 2、具有团队意识及妥善处理人际关系的能力。
- 3、具有沟通与交流能力。
- 4、具有计划组织和团队协作能力。

四、课程内容

学习情境 1:		参考学时: 2
学习目标		
认识面点工艺及其制品的历史渊源与风味流派, 掌握面点生产的基本流程。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
第一章 绪论	面点内涵、分类, 面点的特点, 中国面点的风味流派。面点的发展趋势	以课堂讲授为主, 通过品种范例和习题练习使学生成为基础扎实、知识面宽、能力强、高素质技能型专门人才。 掌握什么是面点、西点、糕点? 为什么要学习面点? 面点与烹饪工艺有何关联? 通过学习应找出面点的规律性。

学习情境 2:		参考学时: 2
学习目标		
了解制作面点原料的性能, 是制作好面点的前提, 更是一个不可缺少的必修课。原料知识本应属烹饪原料课里讲述, 但它仅仅只是从纯理论上进行论述。在此所讲原料知识则着力于原料在面点工艺制作中的实际作用及现象。		
学习任务		教学方法和建议

任务名称	任务主要内容	
第二章面点原料	面点“皮坯料”，“馅心原料”，“辅助原料”等其它原料	弄清为何要学习食品（面点）原料？面点原料与其它食品原料有何不同？制作面点的常用原料是哪些？这些原料有何性质？

学习情境 3:		参考学时: 2
学习目标		
认识面点加工器具和设备的工作原理，掌握面点加工器具和设备的使用方法。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
第三章面点基本知识	面点工艺流程，面点的主要成熟、成型一般知识，厨房设备与工具	
在学习面点技术时，必须应知识面点的一般基本知识，特别是有关设备、工具的使用与维护保养知识，这对于今后的更深入面点工艺有较大帮助。		

学习情境 4:		参考学时: 12
学习目标		
从理论和实践两方面掌握面团的形成和调制的基本原理和调制方法，熟悉面团的分类及其在面点制作中的重要作用，练习常用面团的调制方法。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
第四章 中西面点各类面团	面坯的形成，影响面坯形成的因素。各类中西面点面团。	
了解面团调制一般原理、制作工艺、技术关键。，特别是真对不同性质的面团采用不同的调制手法。因此本章是该课程十分重要的一章。		

学习情境 5:	参考学时: 14
---------	----------

学习目标		
认真学习面点相关知识，（制馅、成型、熟制等）。是全面掌握面点工艺全过程的一项十分重要的内容。同时，还要学习面点的创新方法及拓展知识的学与用。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
第五章	制馅工艺	在学习面点制作工艺时，必须要学习制馅工艺，因为面点的花色品种变换其中有较大部分来自于馅料的变化，所以学习制馅工艺是特别重要的。
第六章	成型工艺	成型也称为基本功。要想学好面点，就必须掌握面点基本功，因为这是学习中西面点的基础，因此建议学生学习面点时必须加强该方面的强化训练。
第七章	熟制工艺	点心的熟制技术在整个面点制作中也是一项不可忽视的重要环节。学习好这一技术对于制作面点品种是一项必不可少技术，因此要努力学习该项技术。
第八章	典型功能面点	学习面点，还要注重在实践中的灵活应用，即面点在不同筵席、不同消费对象中运用。
第九章	面点的创新与发展	掌握基本的创新方法及其途径，并能打破常规思维定式，拓展创新思路。不断作出新花色品种，以满足不同层次需要。

五、考核方式

- 平时成绩占 30%分；
- 期末考试成绩占 70%分，考试试卷从试卷库中抽选，采取闭卷考试。
- 总评成绩 = 平时成绩 + 考试成绩

六、教学条件

（一）师资

中西点专业专任教师职称结构统计表

姓名	性别	年龄	职称	学历	学位	专业	毕业院校	担任课程
方元法	男	54	高级工程师	本科	——	烹饪	华中农业	面点工艺学 面点制作工艺

何四云	女	36	讲师	本科	——	烹饪	大学 武汉商学院	西点工艺学 西点制作工艺
郑芑园	女	29	助教	本科	——	烹饪		面点制作工艺
胡必荣	男	54	高级工程师	本科	——	烹饪	华中农业大学	西点制作工艺

(二) 实训条件

中西点专业实验室统计

实训实验面积	中式点心实训室 90 m ²	西式点心实训室 90 m ²
实训项目	各类中式点心的实验实训	各类西式点心的实验实训
烘焙中心	西点实训室 160 m ²	西点裱花工艺室 100 m ²
利用率	达到 80%	达到 80%

教学仪器名称	数量	购入时间	技术水平	价值	利用率	备注
液化器炒炉	2 台	2005.8	加热炒烧	8000 元	80%	
蒸柜	1 台	2005.8	成熟蒸熟	5000 元	70%	
烤箱	3 层	2003.4	烤熟	9000 元	70%	
电煎炉	1 台	2003.4	煎熟	5000 元	30%	
发酵柜	1 台	2003.4	发酵	800 元	40%	
打蛋机	1 台	2003.4	搅泡	4000 元	50%	
不锈钢工作台	7 台	2005.8	操作	7000 元	70%	
木制工作台	7 台	2005.8	操作	7000 元	70%	
鲜奶机	1 台	2003.4	搅泡	1200 元	70%	
工具柜	2 个	1998.9	存放工具	800 元	70%	

七、推荐教材和教学参考资源

本课程选用的参考教材是 2006 年由季鸿昆、周旺主编的《面点工艺学》 中国轻工业出版社。全书分为上下编共计 9 章。在专业知识和专业技能上比较适合高职课程改革的需要。

《西式面点工艺学》、《西点制作技术》独撰 武汉商学院专业教材

《西式面点制作技术》课程标准

课程代码	I04202006	课程类型	专业必修课	适用专业	中西面点工艺	学分	6
总学时	96	理论学时		16	实践学时	80	
制定日期	2016. 12	制定人		方元法	审定人	王辉亚	

一、课程性质与任务

本课程是中西面点工艺专业的一门专业必修课程。属于专业实践课程。本课程可以帮助中西面点专业学生掌握西式面点知识和制作技术。其功能在于让学生在完成《西式面点》的学习后，全面提高西式面点技术的综合运用能力，具备从事食品业、餐饮企业、西饼房及高级西饼店中各主要岗位的基本职业能力。

二、课程设计思路

本课程以本专业学生的就业为导向，在行业专家的指导下，首先对餐饮企业厨房生产流程中各工作岗位的任务、职业能力和协调、互动的能力进行分析，然后以西饼房中西饼、面包等食品烹调加工相关工作岗位的任务为引领，以岗位职业能力为依据，引导学生综合运用已学到的烹饪基础知识和技能，采用以完成考核目标为宗旨、以品种制作为分类、以传统和创新代表品种为案例等的教学模式，并按西点品种制作流程的工作任务结构来展示教学内容。同时，按照岗位工作任务的操作要求，结合职业资格证书的考核要求，通过创设仿真西饼房生产情景来模拟工作情景，组织学生实训操作，倡导学生在“做中学”。通过实践训练，使学生学会代表性品种的制作技术，并能做到“举一反三”，加深对西式面点制作技术综合能力的理解和运用，满足学生职业生涯发展的需要。

三、课程目标

（一）专业能力

1. 懂得西式面点常用设备、工具的使用和保养
2. 能熟练使用西式面点的原料，熟练运用操作方法和成熟方法

3. 能用已懂得的面包、蛋糕、挞、饼干等知识和技能，独立完成品种制作，能运用成品质量鉴别的知识。

4. 了解西式面点制作现时流行、创新的代表性品种的制作。

5. 具有创新能力和继续学习的兴趣。

6. 具有良好的沟通能力，协调能力和团结合作态度。

(二) 方法能力

1. 具有独立进行系统分析、设计、实施、评估的能力。

2. 具有获取分析、归纳、交流、使用信息和新技术的能力。

3. 具有自学能力、理解能力和表达能力。

4. 具有将知识与技术综合运用与转换的能力。

5. 具有合理利用与支配资源的能力。

(三) 社会能力

1. 具有良好的职业道德和敬业精神。

2. 具有团队意识及妥善处理人际关系的能力。

3. 具有沟通与交流能力。

4. 具有计划组织和团队协调能力。

四、课程内容

学习情境 1:		参考学时: 6
学习目标		
应知化学膨松面团工艺特点、掌握制作工艺及其花色品种变换,对原料的选择,在制作工艺中应注意哪些事宜?		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
甜酥点心	排、派类甜酥点制作。	以学生独立练习为主,通过品种练习使学生成为基础扎实、知识面宽、能力强、高素质技能型专门人才。 甜酥面团调制及其注意事项,成型与成熟,该类面团品种变换规律与运用。

学习情境 2:		参考学时: 18
学习目标		
帕夫面团配料简单, 操作难度较大, 通过学习要能与中式“酥皮面团”, 在工艺特点技术上加以区别。并在技术操作上, 初步掌握其技术难度。		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
帕夫面团	帕夫类: 砂糖清酥饼、火腿千层酥制作	<p>以课堂讲授为主, 通过品种范例和习题练习使学生成为基础扎实、知识面宽、能力强、高素质技能型专门人才。</p> <p>掌握水油皮面团、干油酥面团制作、馅料制作, 层酥面点的包酥与开酥, 重点学习西式千层酥制作。</p>

学习情境 3:		参考学时: 24
学习目标		
起酥面包是一种起层类面包, 它即具有面包制品的口感, 又有清酥制品的层次。在制作工艺上两者兼顾。如何利用两种制品的特点是关键?		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
帕夫型面包	风车丹麦包、卷筒丹麦包	<p>以学生练习为主, 以提示与巡回指导为辅, 使学生成为基础扎实、知识面宽、能力强、高素质技能型专门人才。</p> <p>熟练掌握丹麦面包面团制作调制, 面团的发酵、成型、醒发、成熟工艺。</p>

学习情境 5:	参考学时: 24
学习目标	

这是西式面点除面包、蛋糕、油酥类之外，其它西点的综合，对于此类综合点心		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
泡夫制作	奶油泡夫、巧克力泡夫、水果泡夫、花篮泡夫	应知为什么要烫面？它与中式面点的烫面有何区别？通过学习应掌握该制品制作全过程。
蛋白甜饼制作	果味蛋白饼	利用蛋清的膨松作用所形成的泡沫以及它的凝固性而制成的色泽洁白、风味独特的蛋白制品。
艺术裱花	小裱花蛋糕、喜庆蛋糕	应知美化的目的在于使制品更加美貌，并能提高制品的风味和延长制品的保鲜期。

学习情境 6:		参考学时: 24
学习目标		
饼干是属西式面点中的一个精制小点类，在制作上与其它西点相比，有一定的区别，特别是操作方法上，与其他点是很不一样的。这就是本次课程所学的重点		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
饼干制作技术	饼干制作（曲奇饼、蛋杏圆）	以课堂讲授为主,通过品种范例和习题练习使学生成为基础扎实、知识面宽、能力强、高素质技能型专门人才。 挤制型饼干的操作技巧，面糊调制及其注意事项，成型与成熟，该类面团品种变换规律与运用。

五、考核方式

- 平时成绩占 30%分；
- 期终考试成绩占 70%分，考试试卷从试卷库中抽选，采取开卷考试。
- 总评成绩 = 平时成绩 + 考试成绩

六、教学条件

(一) 师资

中西点专业专任教师职称结构统计表

姓名	性别	年龄	职称	学历	学位	专业	毕业院校	担任课程
方元法	男	54	高级工程师	本科	——	烹饪	华中农业大学	面点工艺学 面点制作工艺
何四云	女	36	讲师	本科	——	烹饪	武汉商学院	西点工艺学 西点制作工艺
郑芑园	女	29	助教	本科	——	烹饪		面点制作工艺
胡必荣	男	54	高级工程师	本科	——	烹饪	华中农业大学	西点制作工艺

(二) 实训条件

中西点专业实验室统计

实训实验面积	中式点心实训室 90 m ²	西式点心实训室 90 m ²
实训项目	各类中式点心的实验实训	各类西式点心的实验实训
烘焙中心	西点实训室 160 m ²	西点裱花工艺室 100 m ²
利用率	达到 80%	达到 80%

教学仪器名称	数量	购入时间	技术水平	价值	利用率	备注
液化器炒炉	2 台	2005.8	加热炒烧	8000 元	80%	
蒸柜	1 台	2005.8	成熟蒸熟	5000 元	70%	
烤箱	3 层	2003.4	烤熟	9000 元	70%	
电煎炉	1 台	2003.4	煎熟	5000 元	30%	
发酵柜	1 台	2003.4	发酵	800 元	40%	
打蛋机	1 台	2003.4	搅泡	4000 元	50%	
不锈钢工作台	7 台	2005.8	操作	7000 元	70%	
木制工作台	7 台	2005.8	操作	7000 元	70%	
鲜奶机	1 台	2003.4	搅泡	1200 元	70%	
工具柜	2 个	1998.9	存放工具	800 元	70%	

七、推荐教材和教学参考资料

2010.7 月科学出版社出版, 高等教育“十一五”规划教材, 由钟志惠主编的《西点制作技术》。

教材应以学生为本, 内容展现应图文并茂, 文字表达应简明扼要, 符合学生的认知水平, 重在提高学生的学习兴趣。突出实用性, 具有可操作性。注重扩大

学生的参与面，提高学生参加活动的兴趣。

注重与西点制作个案等教学相关的挂图、幻灯片、多媒体课件、音像片等现代信息技术的开发和利用。

充分利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、网站等网络资源，扩大学生的知识视野，充实各地风味菜肴烹调个案和技术的学习内容。

产学合作开发实训课程资源，充分利用实训场所和各种类型的实习基地等实训资源，实践“工学交替”，完成学生实习、实训的实践任务，同时为学生的就业创造机会。

建立西式面点制作和烘焙专业的仿真实训中心。实训中心应具备现场教学、实训、职业资格证书考试的功能，实现教学与实训、教学与职业资格证书考试、教学与培训的有效统一，满足学生综合职业能力培养的要求。

《营养配餐》课程标准

课程代码	I05202004	课程类型	专业必修课	适用专业	中西面点工艺	学分	2
总学时	32	理论学时	14	实践学时	18		
制定日期	2016.12	制定人	睢红卫	审定人	王辉亚		

一、课程的性质与任务

《营养配餐与食谱设计》是用营养理论指导营养配餐实践的理实一体化课程，是烹饪工艺与营养专业及各专门方向的专业学习领域课程，是该专业的核心主干课程。

本课程旨在培养学生应用营养学基本知识来对不同就餐人进行营养配餐和营养分析的实操能力,强调理论与实践相结合,提高学生的职业能力与素质;并为后续课程的学习打下基础。

二、课程设计思路

坚持“工作与学习结合,技能与素质并重”的理念,开展本课程的设计与建设。

1、教学目标与内容取自厨房岗位工作任务

在分析了本专业岗位工作过程中典型工作任务及其能力要求的基础上,本着必需、够用的原则设置本课程的目标与内容。此外,在课程目标与内容的设置中还兼顾了公共营养师职业资格证书的要求。

2、教学过程理实一体化

教学实施过程中,采用启发互动式教学、示范教学、任务教学、范例教学等灵活多样的教学方法进行教学,重视理论知识对实践技能的指导作用,注重能力的培养,强化技能训练,做到“教、学、做”相结合,实现教学过程的理实一体化。

三、课程目标

(一)专业能力

掌握营养配餐原理与方法;能为各类人群进行营养配餐和膳食营养分析

(二)社会能力

具备良好的营养意识和健康平衡膳食观念,社会责任感强,以向社会宣传营养健康知识为己任。

(三)方法能力

深刻领会合理营养与平衡膳食的核心要求,即“全面、均衡、适度”;学会用“全面、均衡、适度”的观念和态度看待问题和处理问题。

四、课程重点与难点

(一)课程教学重点

营养配餐方法;食谱设计技能

(二)课程教学难点

食谱设计技能

五、学习内容

学习情境 1/任务 1/第一章：营养配餐基础		参考学时： 8
学习目标		
1、掌握平衡膳食的基本理论	2、掌握和应用《指南》与《宝塔》	
3、了解 DRIS 的主要内容与应用	4、熟练使用食物成分表	

教学重点与难点		
重点：平衡膳食原理与要求；难点：《指南》与《宝塔》的内容与应用		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
配餐基本理论	平衡膳食原理与要求	讲解、启发互动式教学
掌握《指南》与《宝塔》	《指南》与《宝塔》的内容与应用	
认识 DRIs	DRIs 的内容与应用	
认识食物成分表	食物成分表的内容和熟练使用	讲解、启发互动式教学、练习

学习情境 2/任务 2/第二章：配餐方法		参考学时：8
学习目标		
1、掌握“计算法”配餐方法 2、掌握“食物交换份”配餐方法 3、掌握食谱营养分析与评价方法		
教学重点与难点		
重点：计算法配餐的方法步骤；难点：营养分析方法		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
学习“计算法”配餐方法	计算法配餐的方法步骤 营养分析方法	讲解、示范、练习、实训
学习“食物交换份”配餐方法	食物交换份法方法步骤	

学习情境 3 /任务 3/第三章：各类人群配餐		参考学时：8
学习目标		
1、掌握不同人群营养配餐原则与方法 2、能熟练为不同营养需求人群配餐并进行食谱营养分析		
教学重点与难点		

重点：学生营养午餐营养目标确定；难点：幼儿营养目标确定		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	
孕妇配餐	孕妇营养目标确定；孕妇配餐原则； 孕妇食物选择；孕妇配餐方法	讲解、任务教学、 范例教学、实训
乳母配餐	乳母营养目标确定；乳母配餐原则； 乳母食物选择；乳母配餐方法	
学生营养午餐配餐	学生营养午餐营养目标确定；学生营养午餐配餐 原则；学生营养午餐食物选择；学生营养午餐配 餐方法	
幼儿配餐	幼儿营养目标确定；幼儿配餐原则； 幼儿食物选择；幼儿配餐方法	

学习情境 4/任务 4/第四章：特殊作用膳食配餐		参考学时：8
学习目标		
1、掌握特殊作用膳食配餐的原则与方法 2、能够为糖尿病、肥胖等慢性疾病患者配餐 3、能够进行四季养生膳食配餐		
教学重点与难点		
重点：糖尿病患者膳食配餐；难点：四季养生饮食宜忌		
学习任务		教学方法和建议
任务名称	任务主要内容	讲解、任务教学、 范例教学、实训
糖尿病患者膳食配餐	糖尿病患者膳食营养目标确定；糖尿病患者配餐 原则；糖尿病患者食物选择；糖尿病患者膳食配 餐方法	
减肥膳食配餐	减肥膳食营养目标确定；减肥膳食配餐原则；减 肥膳食食物选择；减肥膳食配餐方法	
四季养生膳食配餐	四季养生膳食配餐原则；四季养生膳食食物选择； 四季养生饮食宜忌	

五、考核方式

本课程的考核成绩通过平时成绩和期末考核成绩来确定。

平时成绩（包括学习态度 10%、考勤 10%、实训成绩 30%）共占 50%，考试成绩占 50%。

期末考核形式：现场实操——营养配餐与食谱营养分析

六、教学条件

（一）师资条件

本课程的师资队伍由 4 人组成，其中副教授 1 人，占 25%；讲师 3 人，占 75%。4 人均同时拥有教师职称和相关职业资格证书，双师素质教师比率为 100%。

（二）实训条件

本课程现有配餐实训微机室，并拟购置配餐辅助软件 50 套。

七、推荐教材和教学参考资源

教材：自编讲义《营养配餐与食谱设计》

工具书：《中国食物成分表 2002》 杨月欣主编 北京大学医学出版社

主要参考用书：《营养配餐和膳食评价实用指导》 杨月欣主编 人民卫生出版社