



长沙商贸旅游职业技术学院
CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湘菜学院 2024 级

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二四年八月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	2
六、课程设置及要求	4
七、教学进程总体安排	30
八、实施保障	38
九、毕业要求	48
十、附录	48

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2024 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养/540202/湘菜产业专业群。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本修业年限为三年。可以根据学生灵活学习需求，合理、弹性安排学习时间，原则上为 2—6 年。

四、职业面向

表 1 职业面向表

所属专业 大类 (代码)	所属 专业类 (代码)	对应 行业 (代码)	主要职业 类别 (代码)	主要岗位群或技 术领域举例	主要职业技能等级证 书、职业资格证书或 社会认可度高的行业 企业标准举例
旅游 (54)	餐饮类 5402	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02) 主要包括 中式烹调师 4-03-02-01 中式面点师 4-03-02-02 营养配餐员 4-03-02-06	1. 技术岗位：中餐厨 师（例如热菜、面 点、凉菜制作岗位） 2. 管理岗位：厨政管 理师（例如厨部主 管、厨师长） 3. 迁移岗位：餐饮创 业者（例如餐饮门店 创办者、股份持有人 等）	中式烹调师 (中级) 中式面点师 (中级) 营养配餐员 (中级)

表 2 典型工作任务

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
1	中式烹调师 ——热菜方向	原料鉴别； 原料分档与切 配； 菜品制作； 菜品装盘和美 化； 菜品质量控制。	1.根据不同菜肴成品要求对烹饪 原料进行挑选与合理组配； 2.根据不同菜肴品类对烹饪原料 进行合理刀工处理； 3.根据需要对菜肴进行熟处理； 4.根据标准化流程、餐饮服务食 品安全规范控制出品质量； 5.对菜肴进行合理装盘和美化。	具备掌握原料的初加工与 预制熟处理的技能； 具备菜肴的组配技能；具 备烹调技法技能； 具备菜品调味能力； 具备菜品装盘和点缀美化 能力； 具备餐饮食品安全生产能 力。	《烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《餐饮美学基础》 《中式烹调工艺》 《湘菜制作工艺》 《食品雕刻与盘 饰》

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	主要对应课程
2	中式烹调师 ——冷菜方向	冷菜的味汁液调制； 冷菜拼盘的制作； 水果拼盘的制作； 刺身拼盘的制作。	1. 制作各类冷菜品种； 2. 根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘； 3. 根据营养学知识和宴席设计知识对冷菜进行设计、组合； 4. 根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化； 5. 制作水果拼盘； 6. 制作刺身拼盘。	能熟练掌握冷菜常用烹调方法；能制作常见湘式冷菜；能制作常见拼盘；能制作水果拼盘；能制作刺身拼盘；能制作一般冷拼和三款以上的主题艺术冷拼。	《冷菜制作工艺》 《餐饮美学基础》 《饮食营养与配餐》 《烹饪原料》
3	中式面点师 ——面点厨师	面点馅心的调制； 面点设备的使用； 面点品种的制作；面点新品的设计与制作	1. 能运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种并控制出品质量； 2. 能熟练使用各类中式面点制作设备。	熟悉粉料性质，工用具、设备的使用与养护方法； 掌握面点品种应用与创新的方法； 能够辨别和使用面点常见原料，熟练制作常用面团品种，运用基本功与设备进行新品制作，能根据市场优化工艺。	《中式面点工艺》 《饮食营养与配餐》 《餐饮美学基础》 《烹饪原料》
4	管理岗位 ——厨师长	现代厨政管理； 设备使用与维护； 厨房成本、出品管控； 菜单设计。	1. 应用现代管理方法对厨房人员进行管理； 2. 对厨房设备管理和维护； 3. 对厨房的生产安全、卫生管理，把关厨房的成本、出品质量； 4. 设计零点、宴席菜单。	能根据企业厨房工作实际，合理地对人员进行分工，并组织进行生产加工，开展生产管理；能根据市场要求进行菜单设计，制定菜品制作计划的能力；能了解餐饮市场的流行产品及流行趋势，组织开展创新菜品培训及出品管控；能合理控制厨房成本；能发现厨房管理中的问题，并提出改进建议；具备成本与客情分析能力。	《宴会设计实务》 《菜品设计与创新》 《饮食营养与配餐》
5	迁移岗位 ——小微餐饮经营者	餐饮品牌策划； 餐饮企业创业与经营。	1. 对现有餐饮品类进行剖析和选取产品经营； 2. 对经典菜品、点心等进行美食传播； 3. 应用现代管理知识对小微餐饮企业运行管理。	具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神； 了解中小餐饮企业组织架构，熟悉餐饮行业发展动态，掌握美食文案的撰写与推广活动的策划方法； 能进行餐饮企业的选址、进行合理的厨房布局，进行经营与销售活动。	《中小餐饮企业创业与经营》 《厨政管理》 《综合实训》

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业行业的烹饪技术人员、管理人员等职业岗位群，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在**素质、知识和能力**方面达到以下要求。

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有科学烹饪、绿色低碳烹饪意识、食品安全意识及精益求精的工匠精神和创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化

化知识。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

(3) 熟悉饮食营养与卫生安全知识。

(4) 掌握烹饪原料、营养配餐知识。

(5) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(6) 掌握餐饮营销、研发以及宴会出品策划等相关知识。

(7) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。

(4) 具备营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

(5) 具备中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。

(6) 具备厨房设计、宴席菜单设计的能力。

(7) 具备餐饮企业厨房基层管理、统筹生产流程及运行管理的能力。

(8) 具有烹饪产品设计开发能力。

(9) 具有宴会出品策划与推广能力。

(10) 具有餐饮小微企业运行与管理能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系

结合学校实际，根据各专业需求，构建具有专业特色的课程体系，并形成相应的课程体系图。

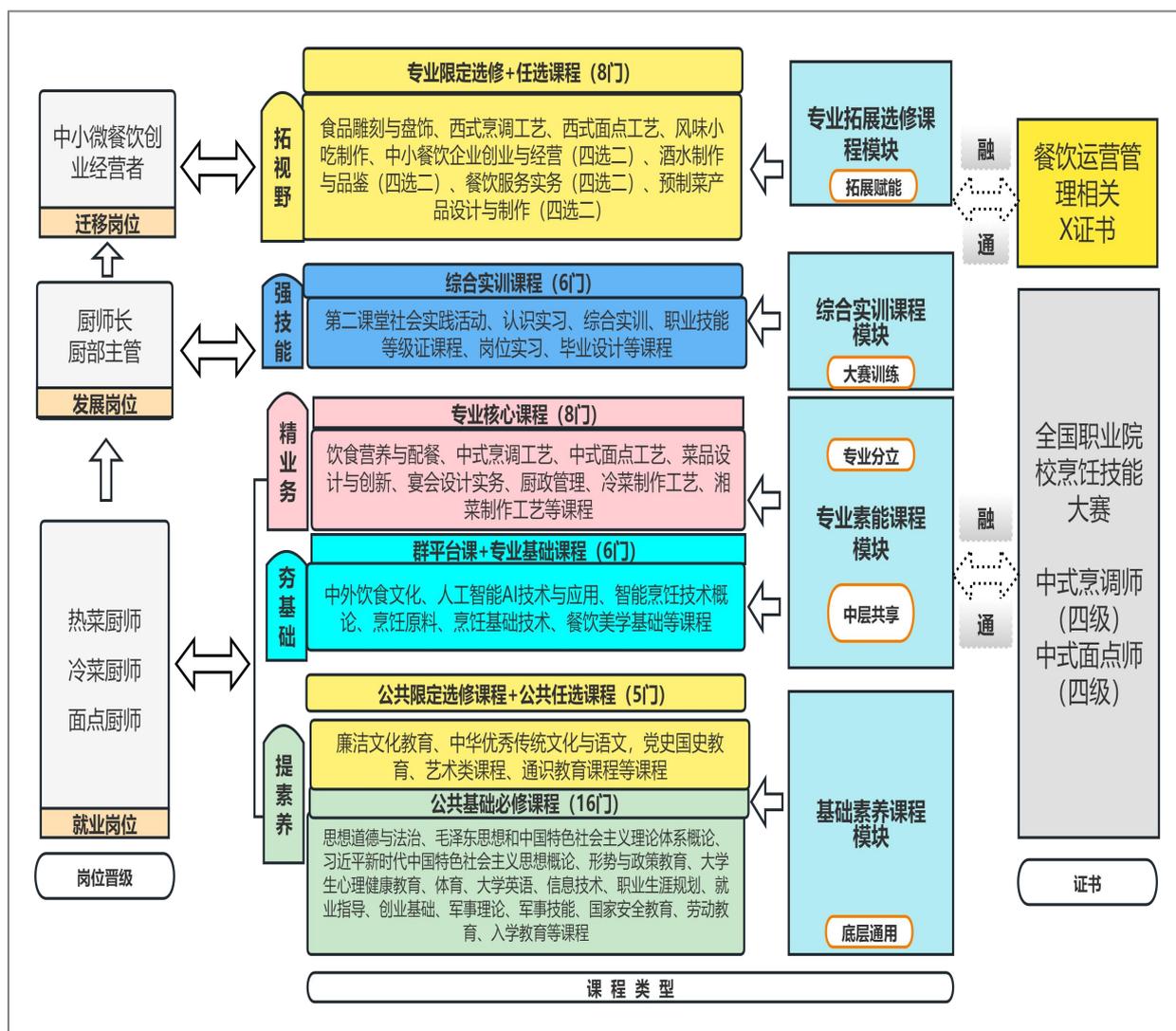


图 1 课程体系图

(二) 课程设置

本专业有公共基础必修课、公共限定选修课、公共任选课、专业必修课（专业基础课/专业群平台课、专业核心课、专业实践课）、专业限定选修课（专业拓展课）、专业任选课等 6 类课程，总共 49 门课。

表 3 课程体系设置框架表

课程性质	课程类型	主要课程名称	备注
必修课程	公共基础必修课程	主要有思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策教育、大学生心理健康教育、体育、大学英语、信息技术、职业生涯规划、就业指导、创业基础、军事理论、军事技能、国家安全教育、劳动教育、入学教育等课程。	课程描述如表 4 所示

课程性质	课程类型		主要课程名称	备注
	专业必修课程	专业基础课程	主要有中外饮食文化、人工智能 AI 技术与应用、智能烹饪技术概论、烹饪原料、烹饪基础技术、餐饮美学基础等课程。	课程描述如表 5 所示
		专业核心课程	主要有饮食营养与配餐、中式烹调工艺、中式面点工艺、菜品设计与创新、宴会设计实务、厨政管理、冷菜制作工艺、湘菜制作工艺等课程。	课程描述如表 6 所示
		专业实践课程	主要有第二课堂社会实践活动、综合实训、认识实习、岗位实习、毕业设计等课程。	课程描述如表 7 所示
选修课程	公共限定选修课程		主要包含廉洁文化教育、中华优秀传统文化与语文，党史国史教育、艺术类课程等课程	课程描述如表 8 所示
	公共任选课程		线上+线下通识课程	课程描述如表 8 所示
	专业限定选修课程（专业拓展课）		主要有专业拓展课食品雕刻与盘饰、西式烹调工艺、西式面点工艺、风味小吃制作等课程。	课程描述如表 9 所示
	专业任选课程		主要有中小餐饮企业创业与经营、酒水制作与品鉴、餐饮服务实务、预制菜产品设计与制作等课程（四选二）。	课程描述如表 9 所示

表4 公共基础必修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德与法治	<p>素质目标: 增强对马克思主义、共产主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴的信心; 养成积极进取的人生态度; 培育爱国主义情怀和改革创新精神; 培育社会主义核心价值观; 提升思想道德素质和法治素养, 立大志、明大德、成大才、担大任, 努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。</p> <p>知识目标: 掌握新时代的内涵和要求; 树立科学世界观、人生观和价值观; 把握中国精神的内涵和新时代爱国主义的要求; 掌握道德的起源和功能, 道德的传承和发展等思想道德理论知识; 掌握法律的含义、法律的运行、习近平法治思想、宪法的权威与实施、中国特色社会主义法治体系、法治中国、法律权利和义务、法治思维的含义和特征等法律基础知识。</p> <p>能力目标: 能正确掌握人生航向; 能正确处理理想与现实的关系; 具有正确的道德认知、判断和践行能力; 践行社会主义核心价值观; 能用法治思维分析和处理问题; 全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。</p>	<p>由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等内容构成; 主要包括人生价值、理想信念、民族精神、时代精神、社会公德、职业道德、家庭美德、网络安全、国防安全观以及法律概念、法律程序、习近平法治思想、宪法、法律制度等。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法: 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程考核为 60%, 终结性考核为 40%。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>素质目标: 提升思想政治理论素养, 坚定共产主义理想信念, 坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信; 自觉拥护中国共产党的领导, 增强民族自豪感和自信心, 明辨是非, 自觉维护祖国统一和民族团结, 承担社会责任和历史使命。</p> <p>知识目标: 掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容。</p> <p>能力目标: 能运用马克思主义基本立场、观点和方法, 全面、客观地认识和分析社会现象; 能运用线上线下平台开展自主学习、小组团队协作; 能结合本专</p>	<p>包括毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论形成、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、等内容。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p>教学方法: 用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程考核为 60%, 终结性考核为 40%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		业提供解决问题的方案。		
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>素质目标：坚持习近平新时代中国特色社会主义思想的指导地位，增强对新时代中国特色社会主义思想的政治认同、思想认同、情感认同，理性地认识中国特色社会主义所处的历史阶段和历史方位，坚定走中国特色社会主义道路的的决心和信心。</p> <p>知识目标：全面、准确地掌握并理解习近平新时代中国特色社会主义思想的形成发展过程和主要内容；理解习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义。</p> <p>能力目标：能运用习近平新时代中国特色社会主义思想基本立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析社会现象；能够正确认识到坚持和发展中国特色社会主义，是改革开放以来我们党全部理论和实践的鲜明主题，也是习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义；能认识到只有社会主义才能救中国，只有坚持和发展中国特色社会主义才能实现中华民族伟大复兴。</p>	包括习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、实现中华民族伟大复兴的重要保障、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等内容。	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p>教学方法：采用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为40%。</p>
4	大学生心理健康教育	<p>素质目标：立德树人，育心育德，提高学生心理素质；健全完整人格，开发个体潜能，减少心理困惑，培养乐观积极的心理品质，促进全面、健康发展，适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p>知识目标：熟知心理健康的要点，了解自身心理发展与人格等特点，正确认识自我，学会情绪调节的方式，熟悉正确认识挫折失败、生命教育，学会正确的交往观、恋爱观等。</p> <p>能力目标：提升学生能独立思考、管理情绪、有效处理人际关系，能适应社会、提升自我成就等；能自省、自尊、自信、自律、自强，促进身心全面发展。有</p>	包括入校环境改变与心理适应、心理健康要点、自我意识、心理健康普查；自我人格特征、学习中出现的问题与创造力、直面情绪调控、压力处理和应对、挫折教育专题、面对挫折与失败的应对实操训练、抗压训练、大学生常见心理障碍与防治、生命教育，人际交往内涵，沟通技巧；大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、心理	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：全面推进健康中国建设，培育学生理性平和的健康心态，加强人文关怀和心理疏导，坚持育心与育德相结合，坚持培养学生自尊自信，积极向上的健康心态，促进学生心理健康素质的提升。注重心理健康知识教育的全覆盖，全程关注学生心理健康，聚焦关键时期，全方位渗透，满足学生不同阶段的心理成长需求，加强本课程的心理育人功能，助力学生心理成长。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		针对性地讲授心理科学与心理健康的基本知识和维护心理健康的基本技能和技巧，树立高职学生的心理健康意识，认识与识别心理异常现象，学会调整自己的心理状态与情绪问题。	问题求助方式、沟通技巧实操培训等内容、职业教育的心理特点、服务意识心理学等专题。	场所。 教学方法： 采用讲授法、情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。 考核评价： 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。
5	大学英语	素质目标： 培养学生具备职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善能力，培养具有中国情怀与国际视野，在日常生活和职场中能用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。 知识目标： 掌握 2300—2600 个常用英语单词、300 个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。 能力目标： 能听懂、交流、读懂和翻译日常生活用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力，提升跨文化交际能力，坚定文化自信。	主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略。	课程性质： 公共基础必修课 课程思政： 以落实“立德树人”为根本任务，以突出“民族文化自信”为宗旨，将思政教学融入英语语言学习之中，助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神，引导学生不忘本来、吸收外来、面向未来，更好构筑中国精神、中国价值、中国力量，向世界介绍中国，弘扬中华文化。 教学场地： 多媒体教室。 教学方法： 情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。 考核评价： 以过程考核为主，形成性评价与终结性评价相结合，注重考核学生的能力、素质等内容。其中过程性考核占50%，其他考核占50%。
6	军事理论和军事技能	素质目标： 弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全隐患意识和忧患危机意识，传承红色基因、提高学生综合国防素质。 知识目标： 了解中国国防、国家安全、国际战略格局的现状和发展趋势、军事高科技对军事变革和军队建设的影响等相关军事基础理论知识。 能力目标： 能自觉履行国防义务，能进一步认清极端主义、分裂主义和恐怖主义等三股恶势力的性质及其	包括军事理论和军事技能两部分。 军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。 军事技能：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技	课程性质： 公共基础必修课。 课程思政： 以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		危害，能认清我国的维稳、反恐、安边形势的严峻和任务的艰巨性，自觉维护社会稳定和民族团结。	能与战时防护训练、战备基础与应用训练。	<p>养为重点，为实施军民融合发展战略和国防后备力量建设服务。</p> <p>教学场地：多媒体教室、田径场。</p> <p>教学方法：采用讲授法、混合式教学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p> <p>《军事理论》教学时数36学时，记2学分；《军事技能》训练时间2周，112学时，记2学分。</p>
7	形势与政策教育	<p>素质目标：1. 牢固树立“四个意识”，增强“四个自信”，增强学生对实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感；2. 培养学生知行合一、协同配合、学以致用用的能力，塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的新时代大学生。</p> <p>知识目标：1. 掌握形势与政策问题的基本理论和基础知识，科学分析形势发展变化规律等；2. 掌握并正确理解党的路线方针政策的基本内容，正确理解党的基本路线，重大方针和政策；3. 增强对国内外政治、经济、文化、科技等各个领域的动态了解。</p> <p>能力目标：1. 把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断和正确决策上，把握正确的世界观、人生观和价值观，提高分析问题和解决问题的能力；2. 推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，提高学生的逻辑思维能力与自主学习能力；3. 正确认识世界和中国发展大势，正确认识时代责任和历史使命，提高对错误思潮的鉴别和抵御能力。</p>	围绕加强党的建设、经济形势、涉港澳台事务、国际形势四部分每学期更新教学内容。	<p>课程性质：公共基础必修课</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地；</p> <p>教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法；</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为40%；</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
8	体育	<p>素质目标: 通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍, 养成积极乐观的生活态度。</p> <p>知识目标: 熟练掌握 2 项以上健身运动的基本方法和技能; 掌握常见运动创伤的处置方法。</p> <p>能力目标: 能有良好的行为习惯, 形成健康的生活方式, 具有健康的体魄。</p>	<p>包括基础模块与拓展模块。 分别为: 篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、散打、飞盘、八段锦、舞龙、舞狮、体育舞蹈等。</p> <p>理论课分为: 裁判法、救急与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>课程思政: 为完成“立德树人”根本任务, 充分发挥体育课程教学的德育功能与价值引领, 把培育和践行社会主义核心价值观渗透于体育课程教学中。</p> <p>教学场地: 田径场、篮球场、室内场地。</p> <p>教学方法: 采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
9	信息技术	<p>素质目标: 具备信创意识、计算思维、数字化创新与发展、人工智能等四个方面的素质。</p> <p>知识目标: 了解人工智能基本概念, 掌握 AI 技术在各个场景的应用, 掌握信息检索的途径、方法和步骤、搜索引擎的工作原理和类型, 掌握常用的工具软件和信息化办公技术, 具备支撑专业学习的基础知识。</p> <p>能力目标: 通过掌握的常用工具软件以及新一代信息技术代表人工智能技术, 能在日常生活、学习和工作中综合运用新一代信息技术, 人工智能解决实际问题, 具备独立思考和主动探究能力, 拥有团队意识和职业精神, 为学生职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>Windows 操作系统使用、信息资源检索、WPS Office 文字处理、WPS Office 表格处理、WPS Office 文稿处理、AI 开发语言 Python 编程、AI 大模型技术应用、AI 机器学习、计算机视觉、AI 自然语言处理、AI 智能文档处理。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>课程思政: 以信息素养和人工智能伦理培养为目标, 以人工智能典型生活应用场景为载体, 通过“教师示范—学生模仿—独立实践”三阶段的教学做一体, 持续训练学生从学会, 会做到做精的过程中让学生沉浸过程, 享受成果, 不断培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着、科技创新的数智工匠精神。</p> <p>教学场地: 多媒体机房。</p> <p>教学方法: 通过信息技术和人工智能典型案例为驱动, 采用任务驱动法、教学做一体化等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 60%, 终结性考核占 40%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
10	国家安全教育	<p>素质目标：具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当；树立健康的饮食观和食品安全意识。</p> <p>知识目标：牢固树立和全面践行总体国家安全观，落实 2020 年 10 月教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》；了解安全基本知识，了解突发公共安全与灾害的自我保护知识、相关的食品安全问题分类知识。</p> <p>能力目标：通过国家安全教育课程，使学生在日常的学习生活中，自觉养成维护国家安全的良好习惯。掌握必要的安全行为和知识技能，能够有效保护自我。能分辨垃圾食品与有毒食品。</p>	<p>包括：落实教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》，将国家安全意识转化为自觉行动。人身、财产、突发公共安全与灾害教育。分辨垃圾食品或者“三无”食品等内容</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：国家安全教育纲要要求全面增强大中小学生的国家安全意识，提升维护国家安全能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础，这就是“课程思政”的理论依据和行为指南，课程将思政教育贯穿于全过程。通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力，通过以点带面的方式形成全课程育人、全员育人的新格局。达到价值塑造、思想引领、知识促进、能力培养、行为动员的教学效果，激发了同学们的爱国主义热情和使命担当精神并以实际行动捍卫国家安全。</p> <p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室、宿舍、食堂。</p> <p>教学方法：采用专题讲座的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
11	劳动教育	<p>素质目标：具备诚实守信、勤奋踏实、爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精的职业素质。遵法守纪、崇德向善、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。具备劳动精神、劳模精神、工匠精神和创新思维；具备节能节水、爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。</p> <p>知识目标：了解党和国家一系列方针政策和政治理</p>	<p>包括劳动价值观，劳动光荣，好逸恶劳可耻；社会制度正义，反对和逐步消除劳动异化，鼓励受教育者追求“按劳分配”的社会主义分配原则与社会制度正义；现代教育观，教育与生产劳动相结合，培育具有自由个性</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：培养学生正确的劳动价值观；提升学生的责任感、荣誉感；继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统。</p> <p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p>实践场地：校园、教室、宿舍、食堂</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>论；熟悉跟自身相关的法律法规常识和公民基本道德规范；掌握劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵；无烟校园建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p>能力目标：能养成良好的劳动行为习惯、能通过劳动教育弘扬劳动精神、形成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理。具有社会责任感，促进全方面发展。能为无烟校园和绿色生态校园建设作出自己的贡献。</p>	的全面发展的；树立大学生健康的劳动观，开展生态文明、节能节水节粮、垃圾分类、无烟校园爱护环境等绿色教育。	<p>等。</p> <p>教学方法：采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。</p> <p>考核评价：采用过程性考核，占比100%，主要聚焦学生劳动生活的全过程，通过导师讲座与学生校园劳动、寝室劳动、社会实践、专业服务、实习实训等方式开展劳动理论与实践教育，将劳动精神、劳模精神、工匠精神与专业有机融合。</p>
12	职业生涯规划	<p>素质目标：树立正确的职业观念，学会一种精神（奋斗精神），形成两种意识（主动选择意识和个人生涯发展的责任意识）。</p> <p>知识目标：了解职业生涯规划基本理论知识，熟悉未来的职业发展趋势，掌握职业规划与调整的技能。</p> <p>能力目标：能够对自己兴趣、性格和价值观有准确的认识和定位，能够掌握职业生涯访谈技巧，根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，完成职业生涯规划书。</p>	<p>本课程主要包括自我兴趣、性格、价值和技能探索，工作世界探索，生涯人物访谈与撰写职业生涯规划书，参加职业生涯规划海报设计大赛等内容。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：学生树立把个人发展与国家需要、经济社会发展趋势相结合，增强为个人职业发展和为国家贡献而积极努力的意愿和动力。</p> <p>教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室、校企合作就业基地。</p> <p>教学方法：采用小组教学、游戏教学、案例教学、课程平台等教学方法。</p> <p>考核评价：采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核等相结合的方法。注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
13	就业指导	<p>素质目标：树立正确的职业观、幸福观与择业观，具备基本职业素质和基本职业规范。</p> <p>知识目标：了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求，掌握求职方法和技巧，理解就业权益保护，掌握高质量本地就业的途径。</p> <p>能力目标：能明确求职方向、能制作专属简历、能模拟求职实践、能获得面试机会、能获得本地高质量就</p>	<p>就业形势与政策、就业信息收集与利用、简历制作、面试技巧、就业权益保护、学校招聘会现场实践、获得真实面试邀约、课程平台基础知识学习（劳动合同、五险一金、就业欺诈防范、职场问题应对等）。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>课程思政：培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升主动意识和规划意识；提升做人、做事、学习的良好习惯和素养。</p> <p>教学场地：多媒体教室、招聘实训室、</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		业的岗位。		智慧职教 MOOC 学院平台。 教学方法: 采用情境教学法、探究教学法、案例教学法、小组教学法、现场教学法等教学方法。 考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。
14	创业基础	<p>素质目标: 主动适应区域经济社会发展需要的责任意识、引领行业发展所需要的“敢闯”的精神。具体培养学生“树情怀、勇担当、善合作”的品质和“敢为先、奋拼搏、乐奉献”的精神。</p> <p>知识目标: 掌握开展创新创业活动所需要的“会创”的知识。具体是掌握创新的基本方法, 理解创业者成长、创业团队组建、创业机会识别、创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划书撰写和创业项目运营等内容的基本特点和内涵。</p> <p>能力目标: 形成“创优”的潜质。具体是能运用创新的方法, 能组建创业团队, 能选择创业项目选择和资源, 能分析并创新商业模式, 能撰写商业计划书, 能参加商业路演, 能实现一段创业实践经历。</p>	<p>创新创业基本方法训练、创业者与创业团队、创业机会与创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划书撰写、商业路演、新企业创办、新开办企业管理与运营。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>课程思政: 以“在创新创业中增长智慧才干, 在艰苦奋斗中锤炼意志品质”为主线, 围绕“敢闯会创, 爱岗敬业”为内核, 培养“树情怀、勇担当、奋拼搏、敢为先、善合作、乐奉献”六大素养, 激活创业基因、锤炼创业品质、点燃创业梦想。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、智慧职教 MOOC 学院平台、创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场</p> <p>教学方法: 案例教学、小组讨论教学、实地调研、创新创业比赛实战教学、专家讲座、理论教授、角色扮演、游戏教学法、商业路演实训室</p> <p>考核评价: 课程考核采用作品考核和过程考核等相结合的方法, 其中, 过程性考核占 60%, 终结性考核占 40%。</p>

表 5 专业基础/平台课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中外饮食文化	<p>素质目标: 具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神; 提升人文素养、审美情趣和文化自信; 培养学生传承优秀饮食文化的意识与责任感。</p> <p>知识目标: 了解中外饮食文化特质, 掌握中外饮食文化的形成与发展; 掌握中外饮食文化、历史及发展等方面的基本知识。</p> <p>能力目标: 具有将文化知识运用到职业发展中的能力; 能从文化的角度解读行业发展中的不同现象, 能创新文化产品。</p>	<p>主要包含中外饮食文化概述、中外饮食文化的精神特质等基础知识和中外饮食文化、民俗风情、风物名胜、物产等专题知识。</p>	<p>课程性质: 专业平台课。</p> <p>课程思政: 培养学生具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神; 提升人文素养、审美情趣和文化自信; 传承优秀湖湘文化的意识与责任感。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 采用讲授法、案例教学、任务驱动教学等教学方法。对实践课教学进行情境化设计, 采用“互联网+”式教学法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50% (平时考勤 10%+项目完成态度 10%+项目成果 30%), 终结性考核占 50%。</p>
2	人工智能 AI 技术与应用	<p>素质目标: 具备人工智能 AI 技术、数字化创新、人工智能等方面的素质。</p> <p>知识目标: 了解人工智能 AI 技术基本概念, 掌握 AI 技术在餐饮烹饪场景的应用, 掌握人工智能 AI 信息检索的途径、方法和步骤、搜索引擎的工作原理和类型, 掌握常用的工具软件和信息化办公技术, 具备支撑本专业学习的基础知识。</p> <p>能力目标: 通过掌握的常用人工智能技术, 能在日常学习和工作中综合运用新一代信息技术解决实际问题, 具备独立思考 and 主动探究能力, 为职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>AI 大模型技术应用、AI 机器学习、计算机视觉、AI 自然语言处理、AI 智能文档处理。</p>	<p>课程性质: 专业平台课。</p> <p>课程思政: 以信息素养和人工智能伦理培养为目标, 培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着、科技创新的数智工匠精神。</p> <p>教学场地: 多媒体机房。</p> <p>教学方法: 通过信息技术和人工智能典型案例为驱动, 采用任务驱动法、教学做一体化等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
3	智能烹饪技术概论	<p>素质目标: 具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。</p> <p>知识目标: 了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食风俗和中国饮食文化等, 掌握中国菜品命名的方法和原则等。</p> <p>能力目标: 能掌握餐饮行业智能烹饪设备发展历程, 掌握使用智能烹饪设备的能力; 掌握智能烹饪设备技术原理及保养方法。</p>	中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、智能绿色烹饪技术、中国当代餐饮智能烹饪设备运用等内容。	<p>课程性质: 专业基础课。</p> <p>课程思政: 树立智能烹饪理念, 建立科学烹饪观念。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 利用教学资源库采取线上线下混合式教学模式。采用讲授法、现场教学法、任务驱动法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
4	烹饪原料	<p>素质目标: 具备遵守国家野生动物保护法意识, 收集特色烹饪原料相关知识的习惯。</p> <p>知识目标: 了解烹饪原料的应用简史和分类体系; 学习常用原料品种、产地、产季和品质特点; 掌握常用原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p>能力目标: 具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。</p>	掌握粮食类、蔬菜类、果品类、畜禽类、水产类烹饪原料品种特点与保藏和运用规律; 熟悉干货制品、半成品、调料和烹饪添加剂以及辅助原料的特点、运用规律。	<p>课程性质: 专业基础课。</p> <p>课程思政: 培养学生注重原料食品安全意识; 提升学生的敬畏自然的责任与担当; 遵守野生动、植物保护法意识。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 采用讲授法、课堂讨论法、案例教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50% (包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等), 终结性考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
5	烹饪基础技术	<p>素质目标: 养成练就扎实的烹饪基础技能的意识; 具备吃苦耐劳的、精益求精的工匠精神。</p> <p>知识目标: 了解刀工基本功知识、勺工基本知识; 掌握热处理的原理与应用; 掌握风味调配的原理与应用; 掌握各种烹调方法。</p> <p>能力目标: 能够掌握原料的初加工与精加工技能; 烹调基本功训练(刀工、勺工); 菜肴的组配技能。</p>	<p>本门课程主要包括初识烹饪、走进厨房、刀工刀法, 内容涵盖了烹饪刀工、切配、勺功等岗位知识与技能, 注重学生的基础能力培养和基本功训练。</p>	<p>课程性质: 专业基础课。</p> <p>课程思政: 培养学生“大国工匠”的精神和“铁杵磨成针”的意识, 引导大学生传承中餐传统技法的观念。</p> <p>教学场地: 基本功实训室。</p> <p>教学方法: 采用现场教学和虚拟训练教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式。其中过程性考核占 50% (包括考勤、平时作业、作品成绩、企业实践等); 终结性考核占 50%, 为技能测试及成果展示为一体的综合评价方式。</p>
6	餐饮美学基础	<p>素质目标: 能运用美学原理知识分析和鉴赏餐饮空间、色彩搭配和其他餐饮领域的审美现象, 自觉运用美学原理从事餐饮美的创造活动, 树立正确、健康、进步的审美观。</p> <p>知识目标: 从美学基本原理出发, 理解和掌握美学的基本理论知识, 理解并掌握美的规律, 了解在餐饮环境、建筑、装饰、形象、食品造型以及色彩、音响、灯光等在餐饮美学中的运用。</p> <p>能力目标: 能对餐饮美学现象和审美实践进行分析, 能运用美的规律赏析餐饮空间、行为形象、菜品餐桌、背景音乐等。</p>	<p>课程包括美学基本原理教学、色彩基础与餐饮色彩美、餐饮空间美、形象行为美、餐桌上的美 5 大模块, 从餐饮美的来源与本质入手提升学生审美能力。</p>	<p>课程性质: 专业平台课。</p> <p>课程思政: 对中餐美学有清楚的认识, 树立民族自信和自豪。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 采用项目教学法、分组讨论法、实践教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>

表6 专业核心课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	饮食营养与配餐	<p>素质目标: 具备科学搭配、营养干预意识,提升学生的饮食营养意识、维护民众餐桌安全的责任心等职业素养。</p> <p>知识目标: 了解各类人群所需的营养素,掌握目标人群膳食营养需求调查分析方法,以及营养配餐的原则和方法。</p> <p>能力目标: 能够对目标人群营养素需求计算分析的基本技能,培养针对各类特定人群进行营养食谱设计的能力;具有开展膳食与营养评价、人体营养状况评价和风险分析的工作能力;营养配餐软件的使用能力。</p>	<p>本课程主要包括营养配餐的原则与方法;营养配餐对象人群膳食需求调查分析、人群营养素需求量计算;营养配餐软件使用知识;儿童、学生、孕产妇、老人以及康复疗养人员等特定人群的食谱设计。</p>	<p>课程性质: 专业核心课。</p> <p>课程思政: 融入中国传统典籍、国家健康政策,提高学生履行食品行业从业人员对民众安全、健康及可持续发展的义务与责任。</p> <p>教学场地: 中式烹调智慧厨艺教室。</p> <p>教学方法: 案例分析、讨论、情境教学、实操训练等。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,注重考核学生的能力、素质等内容,其中过程性考核占50%,终结性考核占50%。</p>
2	中式烹调工艺	<p>素质目标: 具备烹调过程中实际问题的能力的素质;具备职业道德和工匠精神;具备树立营养健康理念的素质。</p> <p>知识目标: 了解烹饪原料的选择;掌握热处理的原理与应用;掌握风味调配的原理与应用;掌握各种烹调方法。</p> <p>能力目标: 能够掌握原料的初加工与精加工技能;烹调基本功训练(刀工、勺工、识别油温、控制火候等);菜肴的组配技能;菜品烹调操作技能;菜品的味型调制技能的能力。</p>	<p>本课程主要包括初识烹饪、走进厨房、刀工刀法、烹饪准备、菜肴组配、烹调工艺、菜肴创新等,内容涵盖了烹饪刀工、配菜、烹调等岗位知识与技能,注重学生的综合能力培养和基本功训练,注重文化传承等内容。</p>	<p>课程性质: 专业核心课程。</p> <p>课程思政: 培养学生热爱专业,爱岗敬业良好品质;淬炼学生精益求精的工匠精神;提升学生的责任感、荣誉感;继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统。</p> <p>教学场地: 中式烹调智慧厨艺教室。</p> <p>教学方法: 采用案例分析讨论、现场教学和情境教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式。其中过程性考核占50%(包括考勤、MOOC学习、平时作业、作品成绩、企业实践等);终结性考核占50%,为技能测试及成果展示为一体的综合评价方式。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
3	中式面点工艺	<p>素质目标: 具备重视食品安全、精益求精、团队合作、环保节约、勤勉劳动、不断创新的素质。</p> <p>知识目标: 解中点历史与地方流派、面点师职业素养; 熟悉粉料性质, 工用具、设备的使用与养护方法; 掌握面点品种应用与创新的方法。</p> <p>能力目标: 能够辨别和使用面点常见原料, 熟练制作常用面团品种, 运用基本功与设备进行新品制作, 能根据市场优化工艺。</p>	<p>本课程主要包括: 走进中式面点、塑形象熟工具、制作水调面团品种等八个项目。</p>	<p>课程性质: 专业核心课。</p> <p>课程思政: 融入中式糕点文化的传承与创新, 积极弘扬中华面食文化, 树立“文化自信”。提高职业认同感和社会责任感, 树立正确的世界观、人生观、价值观。</p> <p>教学场地: 中点智慧实训室。</p> <p>教学方法: 采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。</p> <p>考核评价: 线上线下多元全过程考核, 其中过程性考核占 50% (包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录、工学派遣等), 终结性考核占 50%。</p>
4	菜品设计与创新	<p>素质目标: 具有良好的菜品创新意识; 具有团队协作精神和自主探究意识; 培养审美情趣和热爱中餐优秀烹饪技艺的情感; 培养烹饪工匠精神和敢为人先的创新意识; 培养学生传承与弘扬中华优秀烹饪文化的使命感。</p> <p>知识目标: 了解菜肴创新的方法, 熟悉菜肴创新的基本流程, 熟悉菜肴创新的原则。</p> <p>能力目标: 能对菜品进行色彩的创新, 菜品进行味道的创新, 能对菜品进行香味的创新, 能对菜品形态的创新, 能对菜品进行文化意境的创新。</p>	<p>课程主要包括菜品创新的方法与原则, 谷类菜品创新设计与制作, 果类菜品创新设计与制作, 肉类菜品创新设计与制作, 蔬菜类菜品创新设计与制作, 主题宴席菜品设计与创新</p>	<p>课程性质: 专业核心课</p> <p>课程思政: 培养科学研究精神; 强化中餐烹饪文化自信, 提升学生的敢为人先的创新意识; 重点突出科学精神、探究精神、创新意识。</p> <p>教学场地: 中式烹调智慧厨艺教室、大师工作室、企业厨房。</p> <p>教学方法: 角色扮演法、案例法、实训法、任务驱动法、多感官教学法、自主探究法、情境教学法等。</p> <p>考核评价: 以过程性考核为主, 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
5	宴会设计实务	<p>素质目标: 具有宴席方案策划、菜单设计和菜品制作实施的意识。</p> <p>知识目标: 熟悉中式宴会、冷餐会以及套餐的方案设计思路和方法以及菜品的构成;掌握宴席菜单的设计与制作的流程和方法;宴席菜品的营养搭配要求;宴席成本控制等。</p> <p>能力目标: 能够根据不同的宴会主题进行菜品设计和菜点制作。</p>	<p>本门课程主要学习内容为宴席设计理念和思路;菜单设计的原则和方法;中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案菜品的构成;宴席菜单的工艺设计;菜谱营养分析管理数据库软件的操作和应用;宴席成本核算、售价和毛利率的测算。</p>	<p>课程性质: 专业核心课。</p> <p>课程思政: 积极弘扬宴会主题文化,树立中餐饮食文化自信。提高职业认同感和社会责任感,树立正确的世界观、人生观、价值观。</p> <p>教学场地: 中式烹调智慧厨艺教室、大师工作室、企业厨房等。</p> <p>教学方法: 现场教学和任务驱动等教学法。</p> <p>考核评价: 采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式,其中过程性考核占50%(包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等),终结性考核占50%。</p>
6	厨政管理	<p>素质目标: 具备科学规划、管理的意识,规范操作严谨负责等素质。</p> <p>知识目标: 了解现代厨政管理的方法、手段,熟悉厨政管理的基本知识掌握厨政管理和厨房运行、控制知识,厨房生产组织和管理。</p> <p>能力目标: 能够进行厨房组织管理,生产流程及运行管理。</p>	<p>本门课程主要包括厨房内外环境设计的相关知识;厨房的组织机构管理;员工培训与管理;厨房生产流程管理;物料管理;厨房生产成本控制;厨房安全、卫生管理等内容。</p>	<p>课程性质: 专业核心课。</p> <p>课程思政: 培养学生有道德、有责任心的人和厨房管理者。</p> <p>教学场地: 采用案例分析讨论、情境教学、项目教学法、分组讨论法等教学方法。</p> <p>教学方法: 多媒体教室。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,注重考核学生的能力、素质等内容,其中过程性考核占50%,终结性考核占50%。</p>
7	冷菜制作工艺	<p>素质目标: 树立中餐烹饪文化自信和职业认同;具有团队协作精神和自主探究意识;培养终身学习的意识;培养学生安全健康、绿色节约的意识;培养审美情趣和热爱中餐优秀烹饪技艺的情感;提升学生信息技术应用能力和餐饮数字化素养;培养精拼细摆的冷菜工匠精神和敢为人先的创新意识;培养学生传承与弘扬中华优秀冷拼文化的使命感。</p>	<p>本门课程主要由谷类冷菜制作、水果类冷菜制作、蔬菜类冷菜制作、肉类冷菜制作、冷菜拼盘制作五大项目组成,各项目具体如下:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.谷类冷菜制作:拌类冷菜制作、挂霜类冷菜制作、炆类冷菜制作、蜜汁类冷菜制作; 2.水果类冷菜制作:冻类冷菜制作、腌制冷菜制作、琉璃冷菜制作、水果果盘制作 3.蔬菜类冷菜制作:冻类冷菜制作、腌制冷菜制作、琉璃冷菜制作、水果果盘制作 4.肉类冷菜制作:煮类冷菜制作、卤类冷 	<p>课程性质: 专业核心课。</p> <p>课程思政: 培养劳模工匠精神;树立中餐烹饪文化自信和职业认同,提升学生的责任感、荣誉感;重点突出食品安全意识、菜品质量意识、冷菜创新意识。</p> <p>教学场地: 中餐冷雕实训工坊、大师工作室、企业厨房。</p> <p>教学方法: 角色扮演法、案例法、实训法、任务驱动法、多感官教学法、自</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>知识目标：掌握谷类、果类、蔬菜类、肉类冷菜原料的选择与鉴别方法；掌握冷菜常见烹饪技法的要求与特点；了解中餐冷菜师的职业素养要求；掌握谷类、果类、蔬菜类、肉类冷菜以及冷菜拼盘制作要求；了解谷类、果类、蔬菜类、肉类冷菜以及冷菜拼盘食品安全知识；掌握谷类、果类、蔬菜类、肉类冷菜以及冷菜拼盘制作方法；熟悉中餐冷菜的常见烹饪技法、味型和代表菜；</p> <p>了解谷类、果类、蔬菜类、肉类冷菜以及冷菜拼盘的构图设计知识；知晓冷菜类菜肴的创新方法和制作流程。</p> <p>能力目标：能够准确进行谷类、果类、蔬菜类、肉类冷菜原料的选择与鉴别；能够正确运用冷菜常见烹饪技法；能设计与制作谷果肉蔬类冷菜；能按食品安全操作规范要求制作冷菜拼盘；能结合主题进行冷菜拼盘的构图设计。</p>	<p>菜制作、酥类冷菜制作、刺身拼盘制作</p> <p>5.冷菜拼盘制作：平面冷菜拼盘设计与制作、半立体冷菜拼盘设计与制作、立体冷菜拼盘设计与制作、主题冷菜拼盘设计与制作。</p>	<p>主探究法、情境教学法等。</p> <p>考核评价：以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
8	湘菜制作工艺	<p>素质目标：具备扎实的湘菜理论基础；良好的职业素养，具有工匠精神。</p> <p>知识目标：了解湘菜烹饪原料常见品种及特点；掌握湘菜常用的味型、烹饪技法；掌握传统湘菜、经典湘菜及创新湘菜菜品制作。</p> <p>能力目标：能够熟练运用刀工刀法、烹调方法进行典型湘菜菜品制作，以及菜点创新设计能力、团队协作能力。</p>	<p>本课程主要包括湘菜的历史及发展运用；湘菜原料知识及应用；湘菜初加工方法；湘菜刀工成型工艺及调味方法；湘菜常用烹饪技法及类型；传统菜、经典、创新湘菜菜点制作等内容。</p>	<p>课程性质：专业核心课。</p> <p>课程思政：培养精益求精的劳模工匠精神；树立中餐烹饪文化自信和职业认同，重点突出传统湘菜、经典湘菜和创新湘菜菜品的质量意识和创新意识。</p> <p>教学场地：中式烹调智慧厨艺教室。</p> <p>教学方法：采用讲授法、现场教学和任务驱动等教学法。</p> <p>考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式，其中过程性考核占50%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录、工学派遣等），终结性考核占50%。</p>

表7 专业实践课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	第二课堂 社会实践活动	<p>素质目标：通过社会实践活动，为学生树立起创新创业和服务社会的正确意识，把良好的职业习惯与个人学习发展、社会发展相结合，培养正确的价值观。</p> <p>知识目标：了解校园文化活动、各类竞赛活动，掌握创新创业、服务社会相关的法律法规和校纪校规，熟悉劳动精神以及工匠精神的含义。</p> <p>能力目标：具备日常社会实践、劳动实践、创新创业实践和一定的校园文化活动、技能竞赛的能力，掌握服务社会的基本规范，具备从事志愿者服务的能力。</p>	<p>包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿服务及其他社会公益等，通过实践活动，培养学生的劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀。</p>	<p>课程性质：综合实训课。</p> <p>课程思政：培养学生树立起创新创业和服务社会的正确意识，把良好的职业习惯与个人学习发展、社会发展相结合，培养正确的价值观。</p> <p>教学场地：校园及社会。</p> <p>教学方法：实践活动。</p> <p>考核评价：以过程评价为主。</p>
2	认识实习	<p>素质目标：具备爱岗敬业、诚实守信、客观公正的职业道德；理论扎实、实务熟练、精益求精的职业技能。</p> <p>知识目标：熟悉中餐烹饪工作的基本流程，从烹饪基础知识层次开始上升到熟练进行烹饪基本技能的操作。</p> <p>能力目标：能独立完成烹饪基本功操作。</p>	<p>主要包括刀工、勺工，站立姿势，运刀方法，双手操作技能等内容。</p>	<p>课程性质：综合实训课。</p> <p>课程思政：培养学生，具备爱岗敬业、诚实守信、客观公正的职业道德；理论扎实、实务熟练、精益求精的职业技能。</p> <p>教学场地：基本功实训室、企业厨房。</p> <p>教学方法：实践教学法、企业观摩教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：过程考核和目标考核相结合的评价方法。</p>

3	综合实训	<p>素质目标: 具备勤俭节约、精益求精、团队合作的素质。</p> <p>知识目标: 了解菜品工艺设计知识, 掌握改良菜品工艺的能力。</p> <p>能力目标: 能够根据不同工作任务进行工艺设计; 根据菜品工艺进行制作; 能够根据真实项目改良并制作。</p>	<p>菜品设计原则和方法; 热菜、面点、凉菜品种制作;</p>	<p>课程性质: 综合实训课。</p> <p>课程思政: 培养学生具备勤俭节约、精益求精、团队合作的意识。</p> <p>教学场地: 双元育人企业。</p> <p>教学方法: 采用演示法、实训法等教学方法相结合。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50% (自评、互评、教师评价), 终结性考核占 50%。</p>
4	岗位实习	<p>素质目标: 具备德技双馨的职业精神与职业素质。</p> <p>知识目标: 了解餐饮企业的运作、组织框架, 熟悉规章制度和企业文化, 掌握岗位典型工作流程、工作任务与内容、核心技能。</p> <p>能力目标: 能够独立完成菜品制作与创新。</p>	<p>本课程的主要内容包括中餐制作、宴席制作、点心制作、厨房管理等内容。</p>	<p>课程性质: 综合实训课。</p> <p>课程思政: 培养良好的职业习惯与个人学习发展、社会发展相结合, 培养正确的价值观, 同时具备德技双馨的职业精神与职业素质。</p> <p>教学场地: 岗位实习企业。</p> <p>教学方法: 采用讲授法、实践法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 在真实的工作环境下, 由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练。在顶岗实习结束时, 由企业指导老师和校内指导老师根据学生实习的实际表现来进行考核。</p>
5	毕业设计	<p>素质目标: 具备一定的人文素养, 具备与该专业契合的应用素质。</p> <p>知识目标: 了解毕业设计的写作流程及文本格式要求, 掌握宴席(套餐)方案设计书的撰写方法; 掌握宴席菜点设计和制作要求。</p> <p>能力目标: 能够编写宴席方案设计书, 并选取其中菜品进行工艺设计和制作。</p>	<p>主要学习内容为宴席市场占有率的调研方法; 宴席(套餐)方案设计流程; 毕业设计作品文本格式; 主题宴席菜单的设计要求; 宴席菜品的营养搭配; 菜品的制作工艺的设计; 宴席菜单成本控制、售价和毛利分析。</p>	<p>课程性质: 综合实训课。</p> <p>课程思政: 培养学生, 具备一定的人文素养, 具备与烹饪工艺与营养专业契合的应用素质。</p> <p>教学场地: 岗位实习企业、校内实训基地。</p> <p>教学方法: 采用讲授法、案例分析法、小组讨论法和情境教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 通过多位导师参与的答辩环节, 由指导老师进行毕业设计成果评价, 其中答辩成绩占 40%, 毕业设计成果评价占 60%。</p>

表 8 公共选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	艺术类课程	<p>素质目标：具有审美能力和艺术鉴赏力；培养对艺术的热爱和尊重；坚定对中国传统文化的认同感和自豪感；欣赏和理解不同艺术的风格特点和魅力。</p> <p>知识目标：掌握艺术基本概念和艺术作品赏析的基本方法；掌握艺术表达的基本方法与技巧；掌握艺术的主要表演形式，理解多元文化艺术。</p> <p>能力目标：能够独立鉴赏和评价作品的艺术价值；能够掌握基本的艺术技能；能够结合所学专业运用所学知识进行表演或创作，展示个人才华和创意；</p>	<p>本课程为艺术课程群，根据不同专业需求开设相关艺术类课程。主要课程方向有音乐、舞蹈、书法、美术、戏剧、曲艺等。以中华优秀传统文化传承发展和艺术经典教育为主要内容，强化艺术实践，注重与专业课程的有机结合。内容设计遵循美育特点，发挥艺术学科特有的育人功能，以美育人、以美化人、以美培元。</p>	<p>课程性质：公共必修或限定选修课程。</p> <p>课程思政：艺术类课程中蕴含着独特的思政教育价值，其真善美的价值追求与思政教育目标具有内在统一性。突出培育高尚的艺术素养、健康的审美情趣、乐观的生活态度，以及对不同文化的理解与尊重。注重把爱国主义、民族情怀贯穿渗透到课程教学中，帮助学生树立起文化自觉和文化自信。</p> <p>教学场地：多媒体教室、形体房、书法室。</p> <p>教学方法：案例教学法、体验式教学法、任务驱动教学法。</p> <p>考核评价：过程性考核占比 60%+结果性考核占比 40%。</p>
2	中华优秀传统文化与语文	<p>素质目标：具备对中国传统文化的热爱崇敬之情，具备民族自信心、自尊心、自豪感，具备人文素养，具备健全的人格、社会责任感，引领学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，陶冶高尚情操，增强文化自信。</p> <p>知识目标：熟知并传承中国传统的基本精神，了解文化的多样性、丰富性，掌握一定的文学基本知识，掌握常用应用文书的基本要素、写作特点和写作方法。</p> <p>能力目标：能诵读传统文化中的名篇佳句；能吸收传统文化的智慧，能感悟传统文化的精神内涵，能掌握学习传统文化的科学方法；掌握一定的文学基础知识，常用应用文书写作方法；具有分析、评价文学作品的初步能力，提升</p>	<p>本课程包含文学作品鉴赏、常用应用文书写作、中华优秀传统文化三个方面。</p> <p>文学作品精选名家名篇，主要包括怀古咏物、哲理人生、山水田园、亲情友情爱情等内容，还包括部分外国文学作品和实践训练。</p> <p>应用文书写作包含常用应用文书的写作特点和写作方法。</p> <p>中国传统文化包含中华传统美德、中国传统社会生活、中国传统艺术、中国传统节日等知识。</p>	<p>课程性质：公共限定选修课程。</p> <p>课程思政：以立德树人为根本任务，从优秀的作品出发，用社会主义核心价值观铸魂育人，以润物细无声的课程思政优势促进学生增强文化自信、助力培养有理想、有本领、有担当的新时代大学生，树立为中华民族复兴而奋斗的远大理想。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：采用项目教学法、情境教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		阅读能力、文字运用和语言表达能力，能将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。		
3	党史国史教育	<p>素质目标：深刻感悟中国共产党人的初心和使命，引导大学生知史爱国，知史爱党，明确作为时代新人所担负的责任和担当，提高思想政治素养。</p> <p>知识目标：了解中国共产党的光辉历程、光荣传统、宝贵经验和伟大成就，了解我们党和国家历史上的重要人物、重大事件、重要会议、关键节点，引导树立正确的党史观、大历史观。</p> <p>能力目标：能用以党史为重点的“四史”知识提升自身意识形态能力，用党的创新理论指导学习和工作。</p>	<p>主要了解中国共产党和国家事业发展的来龙去脉，汲取党和国家的历史经验，深入了解党和国家历史上的重大事件和重要人物，树立正确的党史观、大历史观，提高大学生的政治素养和理论素养。</p>	<p>课程性质：公共限定选修课程。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
4	廉洁文化教育	<p>素质目标：完善自我意识，培育强烈的使命感和社会责任感；塑造健全人格，树立正确的理想信念，形成“廉洁光荣、腐败可耻”的行为价值取向；强化廉洁意志，不断增强道德自律意识，培育廉洁认知，构筑起拒腐防变的良好心理品质。</p> <p>知识目标：了解和掌握廉洁文化教育、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等相关理论。</p> <p>能力目标：能正确认识廉洁是政治的一种应然状态，人们的社会生活应该增强廉洁自律意识；能够明确廉洁文化教育中的责任和义务；具有正确的廉洁行为的认</p>	<p>包括廉洁文化教育概述、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等内容。</p>	<p>课程性质：公共限定选修课</p> <p>课程思政：教育大学生涵养廉洁理念，提升大学生廉洁素养，引导大学生扣好“廉洁自律”第一粒扣子。</p> <p>教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法：采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为40%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		知、判断和践行能力；能用辩证思维分析和处理问题；全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。		
5	通识教育课程（涵盖线上和线下）	<p>素质目标：提高语言、文化、历史、科学等综合素养，具备独立思考的习惯、可持续发展的能力。</p> <p>知识目标：掌握基础性的语言、文化、历史、科学等知识，训练个性品质、陶冶公民意识。</p> <p>能力目标：具有不同专业方向的研究思路、方法、模式，开拓视野、建立共识、发展学识；能获取、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为今后长远学习和发​​展所必需的方法和眼界。</p>	<p>节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养、健康教育、职业素养、信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p>课程性质：公共任意选修课。</p> <p>课程思政：文化、历史、科学等综合通识类课程蕴含着丰富的思政元素，课程深度发掘家国情怀、个人品格、科学思维、专业技能等方面的思政教育元素。将家国情怀、人生价值观、学科素养教育等渗透到教学的各个环节，有效实现知识传授、能力培养和价值引领有机统一。</p> <p>教学场地：教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p>教学方法：注重学习方法的传授与启迪思考，教学方法采用讲授、案例分析、任务驱动、问题探究、情景体验、角色扮演等形式多样、灵活有效的方法。重视与学生的对话与交流，给学生思考的空间和余地，以引导学生进行研究性和探讨性学习为主。</p> <p>考核评价：学生根据自身需求通过线上和线下选择相应课程，课程的考核应重在过程性评价上，检测学生自主学习情况，注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核，考核形式为考查。考核占比以各课程具体分配为准。</p> <p>通识教育课程不得与专业课程在课程名称、课程内容上重复。</p>

表 9 专业选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品雕刻与盘饰	<p>素质目标: 具备良好的心理素质和吃苦耐劳的精神, 有较强的职业适应能力。</p> <p>知识目标: 了解食品雕刻与盘饰的理论知识; 熟悉食品雕刻色彩搭配及造型设计能力; 掌握食品雕刻在菜肴盘饰中的应用。</p> <p>能力目标: 具备食品雕刻工具的使用及保养能力; 食品雕刻(景物类、花卉类、水产类)等作品的雕刻能力。</p>	<p>主要学习内容为食品雕刻原料选择; 工用具的使用及保养; (景物类、花卉类、水产类)等的雕刻与对应盘饰制作与应用。</p>	<p>课程性质: 专业拓展课。</p> <p>课程思政: 融入中餐传统文化, 培养学生对中餐传统雕刻技艺精益求精的工作态度。</p> <p>教学场地: 中餐冷雕实训室。</p> <p>教学方法: 探究式教学法、情境教学法、案例教学法、任务驱动教学等方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50% (平时考勤 10%+项目完成态度 10%+项目成果 30%), 终结性考核占 50%。</p>
2	西式面点工艺	<p>素质目标: 具备良好的职业意识、团队协作等素质。</p> <p>知识目标: 了解西点特点、西点师的职业素养; 熟悉原料基础知识, 设备的使用与养护; 掌握基础西点制作基本原理及制作工艺。</p> <p>能力目标: 能够正确地辨别和使用各种西点常见原料; 能够熟练运用各种西点工具设备; 能够掌握西点制作基本技能及基础品种制作。</p>	<p>本门课程主要包括西点原料选择; 西点工用具的选择、使用及保养; 西点品种制作与应用等内容。</p>	<p>课程性质: 专业拓展课。</p> <p>课程思政: 培养学生西为中用的理念和精益求精的工作态度。</p> <p>教学场地: 西点实训室。</p> <p>教学方法: 案例教学法、实训法、小组协作法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价: 采用自评、团队互评、教师评价、相结合的全程多元考评方式。</p>
3	西式烹调工艺	<p>素质目标: 具备良好的餐饮行业职业素养, 精益求精的工匠精神。</p> <p>知识目标: 了解西式菜品的风味流派, 熟悉西式的烹调方法, 掌握常见西式的烹饪流程。</p> <p>能力目标: 能熟练使用西式工具运用西式烹调方法制作常见的西式菜品, 能对西式厨房进行清洁维护。</p>	<p>本门课程主要包括西式菜肴基础知识, 西式快餐与早餐制作, 西式汤菜制作, 西式淀粉类菜肴制作, 西式主菜制作等内容。</p>	<p>课程性质: 专业拓展课。</p> <p>课程思政: 培养学生西为中用的理念和精益求精的工作态度。</p> <p>教学场地: 西餐实训室。</p> <p>教学方法: 案例教学法、实训法、小组协作法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价: 线上理论考试+线下实操考试。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
4	风味小吃	<p>素质目标: 具备发现地域风味小吃的文化特质和经济地位, 对地域风味的热爱</p> <p>知识目标: 了解地域的风味小吃的特点、来历、制作方法</p> <p>能力目标: 能制作独具地方地域特色的风味小吃</p>	<p>本门课的主要内容为: 湘式风味小吃概述、长株潭地区风味小吃、洞庭湖地区风味小吃、湘南地方风味小吃、湘西地区风味小吃、大梅山地区风味小吃。</p>	<p>课程性质: 专业拓展课。</p> <p>课程思政: 融入风味小吃文化, 培养学生热爱家乡、热爱祖国的思想感情。</p> <p>教学场地: 中点智慧实训室。</p> <p>教学方法: 采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。</p> <p>考核评价: 采取线上线下的多元考核评价方式, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
5	酒水制作与品鉴 (四选二)	<p>素质目标: 具备职业道德和敬业精神, 有良好的服务意识和创新意识。</p> <p>知识目标: 了解常见酒水品种及特点, 并掌握常见酒水的原材料及酿造原理, 从而使学生在酒水的使用与选择过程中能充分利用不同酒水的特点进行调制与服务。</p> <p>能力目标: 掌握酒水配制或调制技术, 能进行酒水品鉴、制作及酒水的创新设计。</p>	<p>本课程包括蒸馏酒、发酵酒、配制酒、咖啡、茶、软饮料与调和饮料、鸡尾酒, 酒水单的制作八大模块。其中, 前 5 个模块为基础知识篇, 酒水服务人员必备的酒水品种、特色及文化知识等内容; 后 3 个模块为综合运用篇, 酒水服务人员必须对制作及鉴赏的相关流程有所掌握。</p>	<p>课程性质: 专业任选课。</p> <p>教学场地: 调酒实训室。</p> <p>教学方法: 采用案例教学法与讲授法为主, 教学演示、角色扮演等教学方法为辅。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 40% (包括考勤、作业等), 终结性考核占 60%。</p>
6	中小餐饮企业创业与经营 (四选二)	<p>素质目标: 具备良好的职业素养, 开拓创新的职业精神。</p> <p>知识目标: 了解中小餐饮企业组织架构, 熟悉餐饮行业发展动态, 掌握美食文案的撰写与推广活动的策划方法。</p> <p>能力目标: 能进行餐饮企业的选址、进行合理的厨房布局, 进行经营与销售活动。</p>	<p>本课程主要内容企业的选址原则、厨房布局的方法和流程, 企业经营与销售相关知识。</p>	<p>课程性质: 专业任选课。</p> <p>课程思政: 融入餐饮创业经典案例, 培养学生“敢闯”的精神和“会创”的能力, 引导大学生树立科学的创业观。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 理论讲授, 案例教学等。</p> <p>考核评价: 采取线上线下的多元考核评价方式, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
7	餐饮服务实务 (四选二)	<p>素质目标: 了解餐饮服务人员应具备的素质。自觉培养良好的个人品质及良好的卫生习惯。</p> <p>掌握正确的站立、行走要领, 仪表要端庄, 养成微笑服务的职业习惯。</p> <p>初步掌握餐饮服务工作中的礼节礼貌知识与要求, 了解客人的心理特征从而提高服务水平。</p>	<p>课程包括餐巾折花、中西餐摆台、中西餐席间服务、餐饮计划与菜单设计、食品原材料采购与库存管理、宴会管理 11 大模块, 注重学生的餐饮服务能力培养和基本功训练。</p>	<p>课程性质: 专业任选课。</p> <p>课程思政: 通过基本功的练习树立为人民服务的思想。</p> <p>教学场地: 餐饮实训室</p> <p>教学方法: 项目教学法、启发式教学法、认知实践法、情景模拟训练法、实践教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>知识目标：了解：饭店服务与管理的一些基本原理和一些有关新成果、新信息。</p> <p>理解：餐饮部组织结构及岗位职责，餐厅工具使用与保养，酒水酒会服务，中餐零点服务，中、西式宴会服务，扒房午、晚餐服务，主题宴会服务，菜单设计依据，餐饮验收程序，各种验收单据填写等</p> <p>掌握：餐饮管理的相关知识与餐饮服务的一些基本技术操作技能。</p> <p>能力目标：能够独立完成中式和西式零点与宴会摆台，自助餐台摆台，并能根据企业实际创新台型并布置餐厅。</p> <p>能够独立并规范完成餐巾折花、托盘服务、斟酒服务、上菜服务、席间服务等技能。</p> <p>能够根据具体的中、西餐就餐场合选择适合的服务方法，如零点、宴会、团体；或法式、英式、俄式、综合服务；使餐饮服务工作更加娴熟。</p>		<p>评价相结合的方式，其中过程性考核占50%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占50%。</p>
8	<p>预制菜产品设计与制作（四选二）</p>	<p>素质目标：具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。具有高尚的审美情趣。热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。</p> <p>知识目标：了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。熟悉烹调各环节的操作原则及要求。理解干货原料涨发和汤汁形成的原理。掌握中式烹调方法的基础知识。</p> <p>能力目标：掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴。熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般宴席菜肴。</p>	<p>课程包括传统食品工业化技术、预制菜工程技术与方法、预制菜保藏与储存、预制菜标准与法规、膳食营养与安全等模块。</p>	<p>课程性质：专业任选课。</p> <p>课程思政：通过基本功的练习树立为人民服务的思想。</p> <p>教学场地：热菜实训室。</p> <p>教学方法：采用案例分析讨论、现场教学和情境教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式。其中过程性考核占50%（包括考勤、MOOC学习、平时作业、作品成绩、企业实践等）；终结性考核占50%，为技能测试及成果展示为一体的综合评价方式。</p>

（三）“岗课赛证”融通

将专业相关的职业技能等级证书等内容、标准有机融入课程教学，实行“岗课赛证”融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书，我校将根据国家 1+X 职业技能等级证书相关要求适时调整人才培养方案。同时也鼓励学生取得职业资格证书、行业企业认可度高的证书。各类职业技能等级证书等可计算学分，也可置换相关课程，具体如表 10 所示。

表 10 课证融通表

序号	证书类型	证书名称及级别		合作企业	证书相关课程	可置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	可置换的课程名称	
1	职业技能等级证书（1+X 证书）	餐饮管理运行	初级	中国饭店协会	烹饪原料 中式烹调工艺 饮食营养与配餐	4	烹饪原料 中式烹调工艺 饮食营养与配餐	职业技能等级证书（1+X 证书）
		餐饮管理运行	中级		烹饪原料 中式烹调工艺 冷菜制作工艺	6	烹饪原料 饮食营养与配餐 厨政管理	
2	职业资格等级证书	中式烹调师 中式面点师	初级	徐记海鲜、 新长福、火 宫殿、冰火 楼餐饮管理 有限公司	烹饪原料 饮食营养与配餐 烹饪基础技术	4	烹饪原料知识 饮食营养与配餐 烹饪基础技术	
		中式烹调师 中式面点师	中级		中式烹调工艺 中式面点工艺 冷菜制作工艺	6	中式烹调工艺 中式面点工艺 冷菜制作工艺	

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

表 11 教学进程安排表

专业名称：烹饪工艺与营养（2024 级）

学年	学期	教学进程周次																		课堂 教学 (周)	开学 准备 (周)	实践教学(周)						机 动 (周)	考 试 (周)	学 期 教 学 周 数 合 计	寒 暑 期 (周)		
		预 备 周	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			18	考 试 周	军 训	入 学 教 育 、 国 家 安 全 教 育	劳 动 实 践	认 识 实 习					岗 位 实 习	毕 业 设 计
第一学年	一	○	↑	#	#	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	14	1	3	1						1	20	6
	二	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1			▲1 周 (暑 假)					1	21
第二学年	三	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1								1	20	6
	四	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1		1 周 (暑 假)						1	21	5
第三学年	五	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	10	1				8+2 周 (寒 假)	0.5	0.5	0.5	22	4	
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙	◆	◆	◆	◆	&	&				0	1				14	0.5	2	0.5	18	8	
		总 计																		78	6	3	1	1	1	24	1	2	5	122	34		
说明		1、三年 6 学期总周数共 122 周。 2、专业课理论教学与实践教学总学时数比例控制为 1:1 左右；认识实习原则上在专业课开始时安排，假期执行；岗位实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学教育、国家安全教育 #军训 ※课堂教学 ⊙考试 ▲认识实习 ◆岗位实习 ■毕业设计 &机动 …放假。 4、第二学期，因动态安排一周劳动教育实践周，理论教学周顺延一周。																															

(二) 课程计划与进度总表

表 12 课程计划与进度总表

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注		
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年				
										一	二	三	四	五	六			
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周			
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	48	3	32	16		√	2(5-15)	2(2-14)							
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	24	8		√			4(1-8)						
		S0101009	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	30	18		√			4(10-13)	2(1-16)					
		S0101001	形势与政策教育	48	1	48	0		√	2(5-12)	2(1-10)	2(13-18)						四五六学期网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	32	2	20	12		√	2(5-14) 4(15-17)								
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2(5-14) 4(15-18)	2(1-18)	2(1-18)						
		T0101004	大学英语	128	8	88	40	√		4(5-18)	4(1-9) 4(10-18)							第二学期(1-9)模块二(10-18)模块三
		R0203210	信息技术	48	3	24	24		√		4(1-12)							
		C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2(13-18)								2课时网络授课
		C0201003	就业指导	18	1	8	10		√				2(1-9)					
		C0201001	创业基础	32	2	16	16		√		2(11-18)	2(2-9)						
T0401001	军事技能	112	2	0	112		√	2-3										

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年			
										一	二	三	四	五	六		
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周		
		T0101002	军事理论	36	2	36	0		√	2-3						理论课于军训期间开课,每天晚上安排3课时	
		B0201001	国家安全教育	16	1	10	6		√	2(10-14)						军训期间2个课时消防演练,入学教育4个课时	
		B0201002	劳动教育	16	1	6	10		√		动态安排一周						
		T0102001	入学教育	8	0.5	8	0			8(1)						由各专业组织,向学生介绍校史校情、专业发展情况、本行业发展现状和未来趋势等	
		小计		744	38.5	366	378			14	14	8	4				
	专业基础课程/专业群平台课	W0203088	中外饮食文化	28	1.5	22	6		√	2(5-18)							设置6门左右
X0203149		人工智能AI技术与应用	36	2	30	6		√		2(1-18)							
X0203102		餐饮美学基础	36	2	24	12		√			2(1-18)						
X0203101		烹饪原料	28	1.5	22	6	√		2(5-18)								
X0203103		烹饪基础技术	56	3	16	40		√	4(5-18)								
X0203676		智能烹饪技术概论	36	2	24	12		√			2(1-18)						
		小计		220	12	138	82			8	2	4	0				

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周	
专业核心课程	X0203876	饮食营养与配餐	64	4	24	40	√					4(1-16)				
	X0203120	中式烹调工艺	72	4.5	22	50	√		4(1-18)						实操考试	
	X0203033	中式面点工艺	72	4.5	22	50	√			4(1-18)					实操考试	
	X0204112	菜品设计与创新	72	4.5	20	52	√				4(1-18)				实操考试	
	X0203113	宴会设计实务	60	3.5	20	40	√					6(1-10)			实操考试	
	X0203678	厨政管理	60	3.5	20	40	√					6(1-10)				
	X0203035	冷菜制作工艺	64	4	20	44	√				4(1-16)				实操考试	
	X0203111	湘菜制作工艺	64	4	20	44	√			4(1-16)					实操考试	
	小计			528	32.5	168	360			0	4	8	12			
专业实践课程	第二课堂社会实践活动			2	包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿者服务及其他社会公益等，不占用总课时，计2学分，由学校团委负责认证。											
	T0203004	认识实习		1	利用暑期了解中餐行业岗位工作流程，为进一步学习奠定基础。											
	X0304001	综合实训		36	2	6	30		√					4(1-9)		
	以所选课程为准	职业技能等级证课程(专选)		16	1	4	12		√				8(17-18)			
	T0203010	岗位实习		576	24	0	576							8+2(寒假)W	14W	

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年			
										一	二	三	四	五	六		
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周		
		T0203001	毕业设计	24	1	0	24			0	0	0		0.5W	0.5W		
		小计		652	31	10	642										
选修课程	公共限定选修课程	S0101011	廉洁文化教育	8	0.5	4	4		√	看备注	看备注 2(1-4) 2(5-8) 2(9-12)						总课时8课时。其中湘旅学院导游专业试点开设32课时(第一学期16课时2(5-12),第二学期16课时2(1-8));湘菜湘商1-4周、湘旅会计5-8周;软件文创9-12周
		W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√		2(1-16)						
		G0202003	中华优秀传统文化与语文	32	2	20	12		√		2(1-16)						
		S01010010	党史国史教育	8	0.5	7	1		√	2(5-8) 2(9-12) 2(13-16)							湘菜学院5-8周;湘旅学院9-12周;文创学院13-16周
	公共任选课	以所选课程为准	通识教育课程(涵盖线上和线下)	32	2	16	16		√								修满2学分方可毕业
		小计		112	7	63	49			2	6	0	0	0			
	专业限	X0203100	食品雕刻与盘饰	64	4	24	40		√			4(1-16)					
X0203679		风味小吃制作	40	2	10	30		√				4(1-10)				根据专业需求开设4门左右专业拓展课	

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
										20周	21周(含1周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周	
定选修课	X0203217	西式烹调工艺	36	2	10	26		√				4(1-9)			四选二	
	X0203218	西式面点工艺	36	2	10	26		√				4(10-18)				
专业任选课程	X0203421	酒水制作与品鉴	40	2	10	30		√					4(1-10)			
	CYXY004	中小餐饮企业创业与经营	40	2	10	30		√					4(1-10)			
	X0203680	餐饮服务实务	40	2	10	30		√					4(1-10)			
	X0203681	预制菜产品设计与制作	40	2	10	30		√					4(1-10)			
小计			256	14	74	182			0	0	4	4	4			
总计			2512	135	819	1693			22	26	24	24	24			

表 13 集中实践（专业实践）教学计划安排表

序号	主要实践环节	职业技能测试	各学期安排（周数）						备注
			一	二	三	四	五	六	
1	军训		3						
2	国家安全教育		1						
3	劳动实践			1					暑假
4	认识实习			1					暑假
5	第二课堂社会实践活动				3				
6	综合实训						1		
7	职业技能等级证课程 （专选）					1			
8	毕业设计						0.5	0.5	
9	岗位实习						8+2（寒 假）	14	
合 计（周数）			4	2		1	11.5	14.5	
总 计（周数）			35						

表 14 教学总学时分配表

序号	课程性质	课程类型		课程门数	教学课时				实践学时比例（%）	占总学时比例（%）	备注
					总学分	理论课	实践课	总学时			
1	必修课程	公共基础必修课程		16	38.5	366	378	744	50.80%	29.61%	占总学时比例要求 $\geq 25\%$
2		专业必修课程	专业基础（平台）课程	6	12	138	82	220	37.27%	8.75%	
3			专业核心课程	8	32.5	168	360	528	68.18%	21.01%	
4			专业实践课程	6	31	10	642	652	98.47%	25.95%	
5	选修课程	公共限定选修课程		5	5	47	33	112	43.75%	15.92%	占总学时比例要求 $\geq 10\%$
6		公共任选课程		2	2	16	16	32	50%		
7		专业限定选修课/专业拓展课程		4	10	54	122	176	69.32%		
8		专业任选课程		2	4	20	60	80	75%		
总 计				49	135	819	1693	2512	67.40%	100%	

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为 24 课时）。

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 18:1，双师素质教师占专业教师比不低于 60%，专任教师队伍中的职称、年龄，应该形成合理的梯队结构。

表 15 师资队伍结构一览表

在校学生数	专任教师数	兼职教师数	双师教师比例	年龄结构	学历结构	职称结构	专业带头人	中青年骨干教师
600	13	8	80%	35 岁以下 8 人 36 岁-45 岁 8 人 45 岁以上 5 人	本科学历 17 人 研究生学历 4 人	初级 5 人 中级 10 人 高级 6 人	1	2

为了更好地保障专业核心课程技术技能的教学质量，中式烹调工艺、冷菜制作工艺、中式面点工艺、宴会设计实务、菜品设计与创新等课程需率先落实产教融合、校企合作的教学模式，建议由企业技能名师与校内专任教师共同进课堂，由企业技能名师进行核心工艺与技术演示。建议其他课程采取“引、聘、进、传、帮、带”结合，形成专任教师与企业技术人员互兼互聘、双向交流的“双师素养”教学创新团队。

2. 专业带头人

本专业带头人政治面貌为共产党员，应具有高等学校教师系列副教授以上专业技术职称或具有中式烹调高级技师职业资格证书，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域本领域具有一定的专业影响。

3. 专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情

操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪与营养教育等相关专业本科及以上学历；具有扎实的烹饪工艺与营养专业相关理论功底和中餐热菜、面点、冷菜等制作能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师（结合专业情况进行具体拓展）

主要从本专业在行业企业具有影响力和代表性的人物中进行聘任，要求具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称或职业技能等级高级以上证书，能承担《中式烹调工艺》《湘菜制作工艺》《中式面点工艺》等专业课程教学，岗位实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

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

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并实施网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。中餐热菜、冷菜等专业相关实训室应该配备不少于40人实训位。

2. 校内实训基本要求

表 16 校内实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训 基地（室）名称	功能 （实训实习项目）	面积、设备名称及台套数 要求	容量（一次性 容纳人数）	承担的 课程
1	基本功实训室	刀工、勺功	面积：200 平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 模拟中餐灶台×40 台 3. 给排水设备×1 套 4. 排烟换气设备×1 套 5. 货架、货柜×10 台 6. 燃气（燃油）设备×1 套 7. 多媒体教学设备（计算	40	烹饪基础 技术

序号	实验实训基地(室)名称	功能(实训实习项目)	面积、设备名称及台套数要求	容量(一次性容纳人数)	承担的课程
			机、投影仪、互联网接入等)×1套		
2	中式烹调智慧厨艺教室*2	中餐制作	面积: 200 平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 中餐灶台×40 台 3. 给排水设备×1 套 4. 排烟换气设备×1 套 5. 货架、货柜×10 台 6. 冰箱×2 台 7. 燃气(燃油)设备×1 套 8. 多媒体教学设备 1 套(录播摄像头、录直播系统、一体机 2 台、互联网接入等)	40	中式烹调工艺 宴会设计 实务 菜点设计与创新 饮食营养与配餐 湘菜制作工艺
3	中餐冷雕实训工坊	刀工、冷菜制作、冷拼制作、食品雕刻、糖艺	面积: 180 平方米 1. 电炒灶×5 套 2. 嵌入式电磁炉×5 套 3. 冷藏工作台×2 台 4. 万能蒸烤箱×1 台 5. 操作台×10 台 6. 制冰机×1 台 7. 电开水机×1 台 8. 方形塑料切菜板×40 块 9. 多媒体教学设备(录播摄像头、录直播系统、一体机 2 台、互联网接入等)×1 套 10. 货架、货柜×2 台	40	冷菜制作工艺 食品雕刻与盘饰
4	中点智慧实训室*2	中点制作	面积: 160 平方米 1. 蒸柜×1 台 2. 中餐灶台×4 台 3. 双杠双筛电炸炉×2 台 4. 电烤箱×2 台 5. 操作台×10 台 6. 醒发箱×1 台 7. 和面机×2 台 8. 多媒体录播教学设备×1 套 9. 立式四门冰箱×2 台 10. 卧式冰箱×6 台 11. 制冰机×1 台 12. 热水器×1 台	40	中式面点工艺 风味小吃制作
5	西餐实训室	西餐制作	面积: 200 平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 西餐灶台×10 台 3. 排烟换气设备×1 套 4. 货架、货柜×10 台 5. 冰箱×1 台 6. 燃气(燃油)设备×1 套 7. 多媒体教学设备(计算	40	西式烹调工艺

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）	承担的课程
			机、投影仪、互联网接入等）×1套		
6	西点实训室*2	西点制作	面积：160平方米 1. 操作台×8个 2. 搅面机×4台 3. 双杠双筛电炸炉×2台 4. 电烤箱×2台 5. 打蛋机×10台 6. 醒发箱×1台 7. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1套	40	西式面点工艺
7	调酒、茶艺实训室	茶饮调制	面积：160平方 1. 操作台×10个 2. 开水器×10台 3. 酒柜×1个 4. 工作台×2个 5. 中型容量制冰机×2台 6. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1套	40	酒水制作与品鉴

3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的、国内一流的餐饮烹饪类校外实训、实习基地。能够提供开展认识实习、岗位实习、实践教学、岗位资格认证、强化训练等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。能提供中餐烹饪技术、厨房管理等相关实习岗位，能涵盖当前烹饪工艺与营养专业（产业）发展的主流业务（主流技术），可接纳不少于30人以上规模的学生实习；能够配备相应指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 17 校外实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）	承担的课程
1	湖南徐记酒店管理有限公司	原料初加工、切配热菜制作、面点制作、冷菜制作	面积：200平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 中餐灶台×40 台 3. 给排水设备×1 套 4. 排烟换气设备×1 套 5. 货架、货柜×10 台 6. 冰箱×2 台	40	认识实习 岗位实习 综合实训

序号	实验实训基地(室)名称	功能(实训实习项目)	面积、设备名称及台套数要求	容量(一次性容纳人数)	承担的课程
			7. 燃气(燃油)设备×1		
2	新长福餐饮管理有限公司	原料初加工、切配热菜制作、面点制作、冷菜制作	面积: 180 平方米 1. 电炒灶×5 套 2. 嵌入式电磁炉×5 套 3. 冷藏工作台(菜品展示品评台)×2 台 4. 万能蒸烤箱×1 台 5. 操作台×10 台 6. 制冰机×1 台 7. 电开水机×1 台 8. 方形塑料切菜板×40 块 9. 货架、货柜×2 台	40	认识实习 岗位实习 综合实训
3	北京松子餐饮有限责任公司	原料初加工、热菜制作、面点制作、冷菜制作	面积: 160 平方米 1. 蒸柜×1 台 2. 中餐灶台×4 台 3. 双杠双筛电炸炉×2 台 4. 电烤箱×2 台 5. 操作台×10 台 6. 醒发箱×1 台 7. 和面机×2 台 8. 立式四门冰箱×2 台 9. 卧式冰箱×6 台 10. 制冰机×1 台 11. 热水器×1 台	40	认识实习 岗位实习 综合实训
4	冰火楼酒店管理有限公司	原料初加工、热菜制作、面点制作、冷菜制作、综合实训	面积: 200 平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 中餐灶台×40 台 3. 给排水设备×1 套 4. 排烟换气设备×1 套 5. 货架、货柜×10 台 6. 冰箱×2 台 7. 燃气(燃油)设备×1	40	认识实习 岗位实习 综合实训
5	五十七度湘餐饮管理有限公司	原料初加工、热菜制作、面点制作、冷菜制作、综合实训	面积: 180 平方米 1. 电炒灶×5 套 2. 嵌入式电磁炉×5 套 3. 冷藏工作台(菜品展示品评台)×2 台 4. 万能蒸烤箱×1 台 5. 操作台×10 台 6. 制冰机×1 台 7. 电开水机×1 台 8. 方形塑料切菜板×40 块 9. 货架、货柜×2 台	40	认识实习 岗位实习 综合实训

(三) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施

需要的教材、图书及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，选用教育部“十二五”/“十三五”/“十四五”规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。鼓励校企参与合作开发符合专业教学的新型活页式、工作手册式教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足烹饪工艺与营养专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，同时方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关烹饪工艺与营养专业理论研究、技术、方法、思维以及操作类电子及纸质类图书和文献，每年应结合行业企业新工艺、新技术等变化进行动态更新率不低于 10%。

3. 数字资源配备基本要求

建设、配备与烹饪工艺与营养专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

表 18 XXX 专业数字化资源选用建议表

序号	数字化资源名称	资源网址	备注
1	民族文化遗产与创新智库——烹饪工艺与营养传承与创新	https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/-8ahavekirjkhdlcgckfig/sta_page/index.html?projectId=-8ahavekirjkhdlcgckfig	国家级教学资源库
2	智慧职教 MOOC-中式面点工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSMCS628762	省级在线开放课程
3	智慧职教 MOOC-中式烹调工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSPCS285284	
4	智慧职教 MOOC-冷菜制作工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSLCS701405	省级在线开放课程
5	智慧职教 MOOC-食品雕刻与盘饰	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?classId=f5e1b5234f68430f857c67548ca21263	

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用案例、项目式、任务式的教学方法，以达成烹饪工艺与营养专业教学目标。应因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用新颖的教学方法，坚持学中做、做中学。

理论类课程建议采用模块教学法、讲授法、案例教学法、任务驱动教学法、头脑风暴法、思维导图法等教学方法，融合大数据、人工智能、虚拟现实等信息化技术。

实践类课程建议采用案例教学法、项目教学法、小组讨论法、任务驱动教学法、多感官教学法、小组协作教学法、角色扮演教学法等教学方法，强调典型工作任务、工作项目学习，动手能力、创新思维的培养。

（五）学习评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，利用现代信息技术开展教学评价，探索增值评价，改革教学评价的标准和方法。

1. 对学生的课程考核评价：内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，专业课程学习评价建议采用线上+线下的校、行、企共制考核评价体系，实现全程多元评价，对职业素养、操作过程、作品完成情况进行评价与考核。（见图2）

2. 专业技能考核评价：校行企对接烹饪工艺与营养专业主要岗位群，以岗位工作任务为考察项目，制定专业技能考核标准，考核标准

对应专业课程体系中专业素能区的专业基础课、核心课、综合课三个域，确定专业基本技能、专业核心技能、专业综合技能三大考核模块，按照烹饪工艺与营养专业以及社会需求、餐饮企业行业的作业标准、操作规范独立完成，并体现良好的职业精神与职业素养。

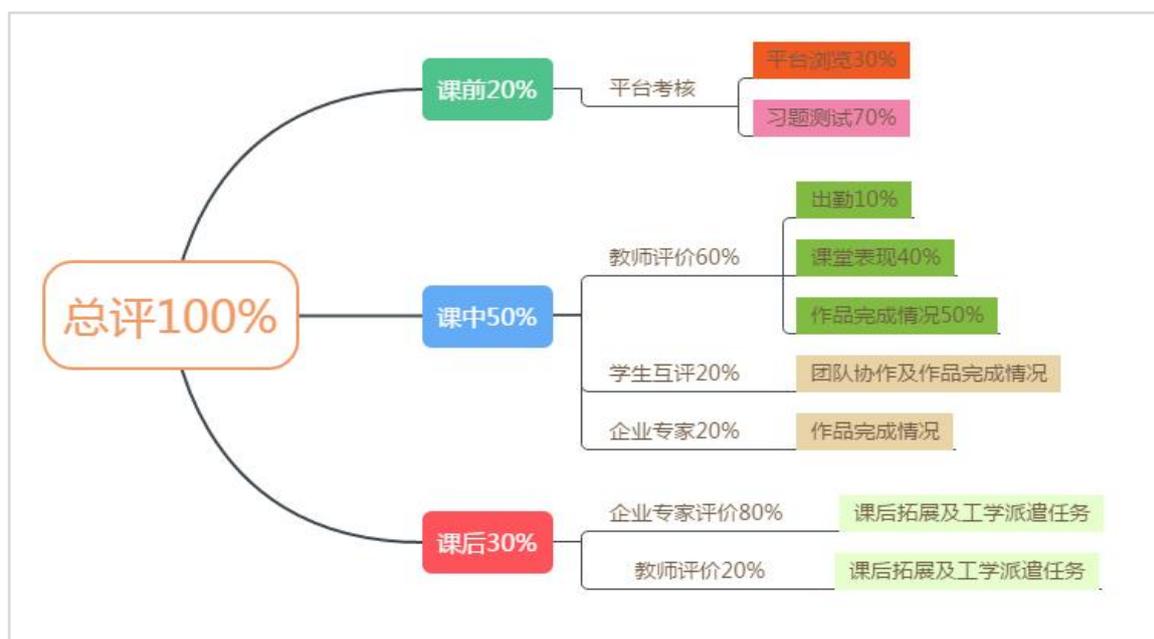


图2 专业课程学习评价建议图

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 学校层面对专业设置进行总体把关，从培养目标与规格、校企合作体制机制建设等方面进行总体管理。二级学院和教研室层面从专业标准、课程等体系建设进行研讨把关，在专业教学的组织、教学方法、师资队伍规划建设等进行整体质量管理。教师层面主要在教师培训、实训室建设与管理、教学质量、毕业设计与岗位实习指导等进行质量管理。

本专业诊断与改进8字螺旋图如下图3所示，专业建设质量监控点

见表 19。

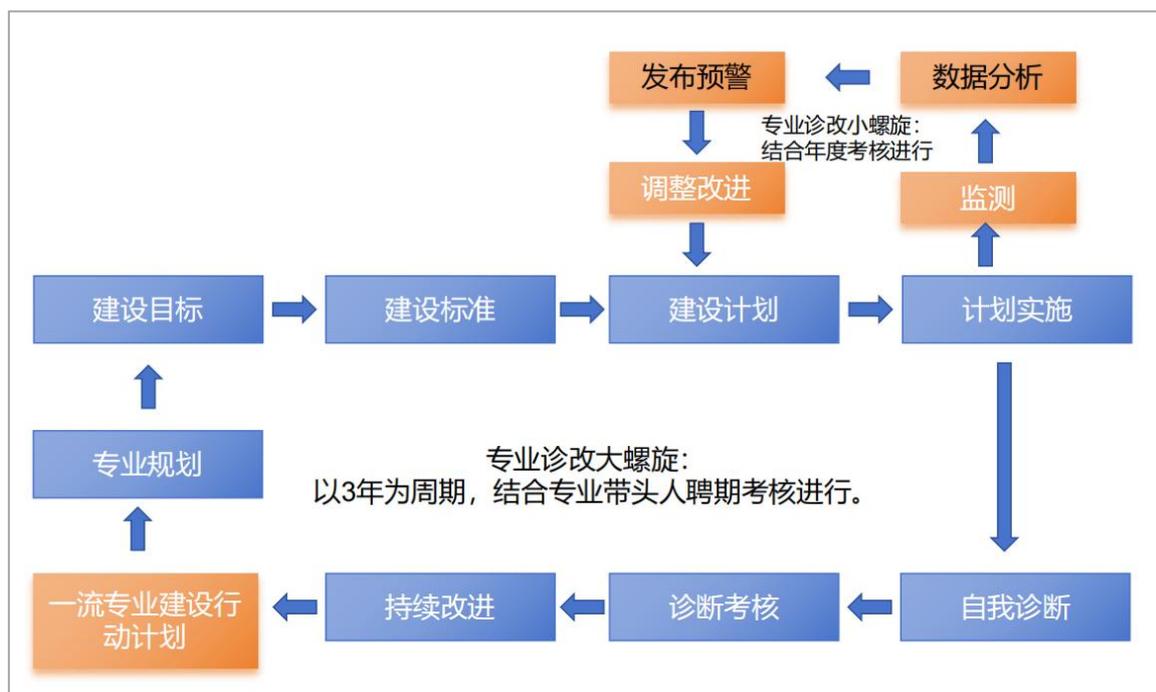


图 3 诊断与改进 8 字螺旋图

表 19 专业建设质量监控点（5 维 40 点）

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
1. 专业设置 (0.1)	(1) 专业设置论证报告★	≥良好	
	(2) 培养目标与规格	≥良好	
	(3) 校企合作体制机制建设	≥良好	
	(4) 年度专业人才市场需求调研报告★	≥良好	
2. 专业建设与改革 (0.25)	(5) 专业建设规划★	≥良好	
	(6) 课程建设规划★	≥良好	
	(7) 专业标准体系建设（含专业教学标准，专业技能考核标准及题库、毕业设计标准，专业建设质量标准，人才培养质量标准等）★	≥良好	
	(8) 专业课程体系★	≥良好	
	(9) 教学组织设计★	≥良好	
	(10) 教学方法和手段	≥良好	
	(11) 实习实训项目开出率★	100%	
	(12) 整体项目开出率★	≥85%	

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
	(13) 专业制度体系建设（课程管理，教学管理，队伍管理，专业评估等）★	≥良好	
3. 专业师资队伍（0.25）	(14) 专业师资队伍建设规划	≥良好	
	(15) 专任核心课教师（名）★	≥3	
	(16) 副高以上专业技术职务教师（名）★	≥1	
	(17) “双师型”教师比例★	≥70%	
	(18) 教师培养培训达标率	100%	
	(19) 平均年度发表论文与出版著作（篇）	4	
	(20) 平均年度在研课题与项目	3	
4. 专业教学环境（0.25）	(21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖	1	
	(22) 实训室建设规划	≥良好	
	(23) 生产性实训基地建设规划	≥良好	
	(24) 实训室数量及设备台套数★	≥良好	
	(25) 生产性实训基地数量	≥1	
	(26) 专业网络平台建设	≥良好	
	(27) 专业图书资料（册）★	≥500	
5. 专业人才培养质量（0.15）	(28) 年度生均经费投入（元）★	≥7000	
	(29) 英语 A 级通过率	80%	
	(30) 计算机技能考核合格率	90%	
	(31) 专业技能抽查通过率★	100%	
	(32) 毕业设计合格率★	100%	
	(33) 双证书率★	≥90%	
	(34) 招生计划（人）★	≥50	
	(35) 招生计划完成率★	≥90%	
	(36) 新生报到率★	≥90%	
	(37) 按时毕业率	≥95%	
	(38) 初次就业率★	≥85%	
	(39) 对口就业率★	≥65%	
	(40) 专业年度办学水平评估★	≥良好	

注：标★号为湘教发〔2018〕39号文件必审指标。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强

化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。专业教师一学期须听课评课4次，专业负责人及教研室主任听课评课不少于10次；每学期应保证有20%教师开展公开课、示范课教学活动，新教师必须实行一对一指导两年；教师若发生教学事故，不得参与当年评优评先，年度考核不高于合格等次。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，形成相关毕业生调研报告，以此反馈出问题，再进行优化调整，定期评价烹饪工艺与营养专业人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研组织充分利用评价分析结果，结合企业、行业用人反馈意见或建议，对接行业新方法、新技术、新工艺、新标准进行专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

1. 本专业学生修读完成人才培养方案规定的全部课程，考核全部合格。

2. 至少修满135个学分（其中包括军事理论和军事技能4学分，国家安全教育1学分、劳动教育1学分，毕业设计1学分，岗位实习24学分）。

3. 符合学校其他制度规定的毕业要求，并且无纪律处分或已解除。

4. 鼓励获取普通话、英语三级、计算机等证书以及至少考中式烹调师或中式面点师（中级/四级）一项职业技能等级证书。

十、附录

附件1：2024级专业人才培养方案论证书

附件2：2024级专业人才培养方案审批表

附件3：2024级专业人才培养方案变更审批表

附件 1:

2024 级 烹饪工艺与营养 专业人才培养方案论证书

论证专家（专业建设指导委员会成员）				
序号	姓名	职称/职务	工作单位	签名
1	杨铭铎	教授/全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员	哈尔滨商业大学	杨铭铎
2	段辉煌	副教授/烹饪教研室主任	长沙商贸旅游职业技术学院	段辉煌
3	冯智雄	副教授/湘菜学院副院长	长沙商贸旅游职业技术学院	冯智雄
4	李鑫	教授/烹饪学院副院长	浙江商业职业技术学院	李鑫
5	刘文保	讲师/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	刘文保
6	陈杰	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	陈杰
7	蔡振林	讲师/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	蔡振林
8	姜洋波	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	姜洋波
9	罗磊	中国烹饪大师	玉楼东餐饮管理有限公司	罗磊
10	许璨	中国烹饪大师	老许家大蒜炒腊肉、鱼市、北城港渔港品牌创始人	许璨
11	段小广	行政总厨/毕业生	湖南新长福实业有限公司	段小广
12	谢瑞	在校生	长沙商贸旅游职业技术学院	谢瑞
论证意见				
<p>烹饪工艺与营养专业人才培养方案中符合相关要求，目标明确，并紧密结合行业企业变化要求，课程体系清晰完整，课程的设置也符合国家标准，学时学分安排合理；机制保障完善，同意本方案实施。</p> <p style="text-align: right;">专家论证组组长签字：杨铭铎</p> <p style="text-align: right;">2024 年 7 月 26 日</p>				

说明：专业建设委员会由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设指导委员会，需包含 2 名以上的校外专家，由专家论证组组长签署意见，此表填写好扫描后与人才培养方案一并装订。

附件 2:

2024 级 <u>烹饪工艺与营养</u> 专业人才培养方案审批表	
专业名称: 烹饪工艺与营养 专业代码: 540202 所属院(部): 湘菜学院	
专业制订团队	<p>段辉煌 刘文保 谭杰 姜洋波 蔡振林 周周眼 彭研 冯智雄</p> <p>(签名)</p>
二级学院意见	<p>烹饪工艺与营养专业人才培养方案结合学校办学定位和办学特色,科学合理的确定专业培养目标,明确了学生的素质、知识和能力要求。</p> <p></p> <p>(二级学院公章)</p>
学校教学工作委员会意见	<p>该专业人才培养方案经教务处相关文件挂牌,培养目的明确,培养规格清晰,课程体系构建合理,专业特色明显,符合职业教育发展需求。</p> <p></p> <p>(教学工作委员会公章)</p>
校长办公会审定意见	<p>该专业人才培养方案科学可行,审议通过。</p> <p></p> <p>(学校公章)</p>
校党委会审定意见	<p>审议通过,同意实施。</p> <p></p> <p>(学校党委会公章)</p>

附件 3:

2024 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案变更审批表			
20 -20 学年 第 学期			
申请学院		适用年级/专业	
申请时间		申请执行时间	
人才培养方案 调整内容	原方案		
	调整方案		
调整原因			
所在二级学院 (部) 意见	二级学院 (部) 院长/主任 (签字盖章): 年 月 日		
教务处意见	负责人 (签字盖章): 年 月 日		
分管副校长 意见	(签字盖章): 年 月 日		

说明: 变更人才培养方案必须填写此表, 一式两份 (教务处一份, 提出变更的学院存一份)。