



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湘菜学院 2025 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

二〇二五年八月

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	3
六、课程设置及要求	5
七、教学进程总体安排	30
八、实施保障	38
九、毕业要求	47
十、附录	48

长沙商贸旅游职业技术学院
湘菜学院 2025 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/烹饪工艺与营养专业群。

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 营养配餐员 4-03-02-06	1. 技术岗位：中餐厨师 (例如热菜、凉菜制作 岗位) 营养配餐员 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 (高级/三级) 营养配餐员 (高级/三级)

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	中餐 热菜厨师	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	中餐 冷菜厨师	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》 《饮食营养与配餐》 《烹饪原料》 《食品雕刻与盘饰》
3	营养 配餐员	营养食谱编制； 主食品种设计； 营养菜肴品种设计 营养食谱分析与评价。	1. 根据特殊人群营养需要设计食谱； 2. 根据常见病人群营养需要设计主食品种； 3. 根据常见病人群营养需要设计菜肴品种。	具备开展膳食调查与评价、人体营养状况评价、营养风险分析等工作的能力。具备营养膳食设计能力，能够针对特定人群计算营养素及能量需求，设计营养膳食食谱。具备营养膳食加工工艺设计能力，能进行烹饪设施设备选择。	《烹饪原料》 《饮食营养与配餐》 《中式烹调工艺》
4	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，合理地对学生进行分工，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	中小微餐饮经营者	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进行指导。	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》 《餐饮企业生产性实践项目》

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的中式烹调师、营养配餐员等职业群，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技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）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；

（6）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

(7) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(8) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(9) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

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知识。

(2) 理解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) 掌握饮食文化、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业基础理论知识；

(4) 掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识；

(5) 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识；

(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) 能探究学习，能坚持终身学习，能分析问题和解决问题；

(2) 能清晰运用语言与文字表达思想，能有效开展沟通交流；

(3) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

(4) 具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

- (5) 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力；
- (6) 具有厨房设计、宴席菜单设计的能力；
- (7) 具有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) 具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；
- (9) 具有宴会出品策划与推广能力；
- (10) 具有餐饮中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，根据烹饪工艺与营养专业需求，构建出专业特色的课程体系，体现出了专业课程模块化课程体系，如下图。

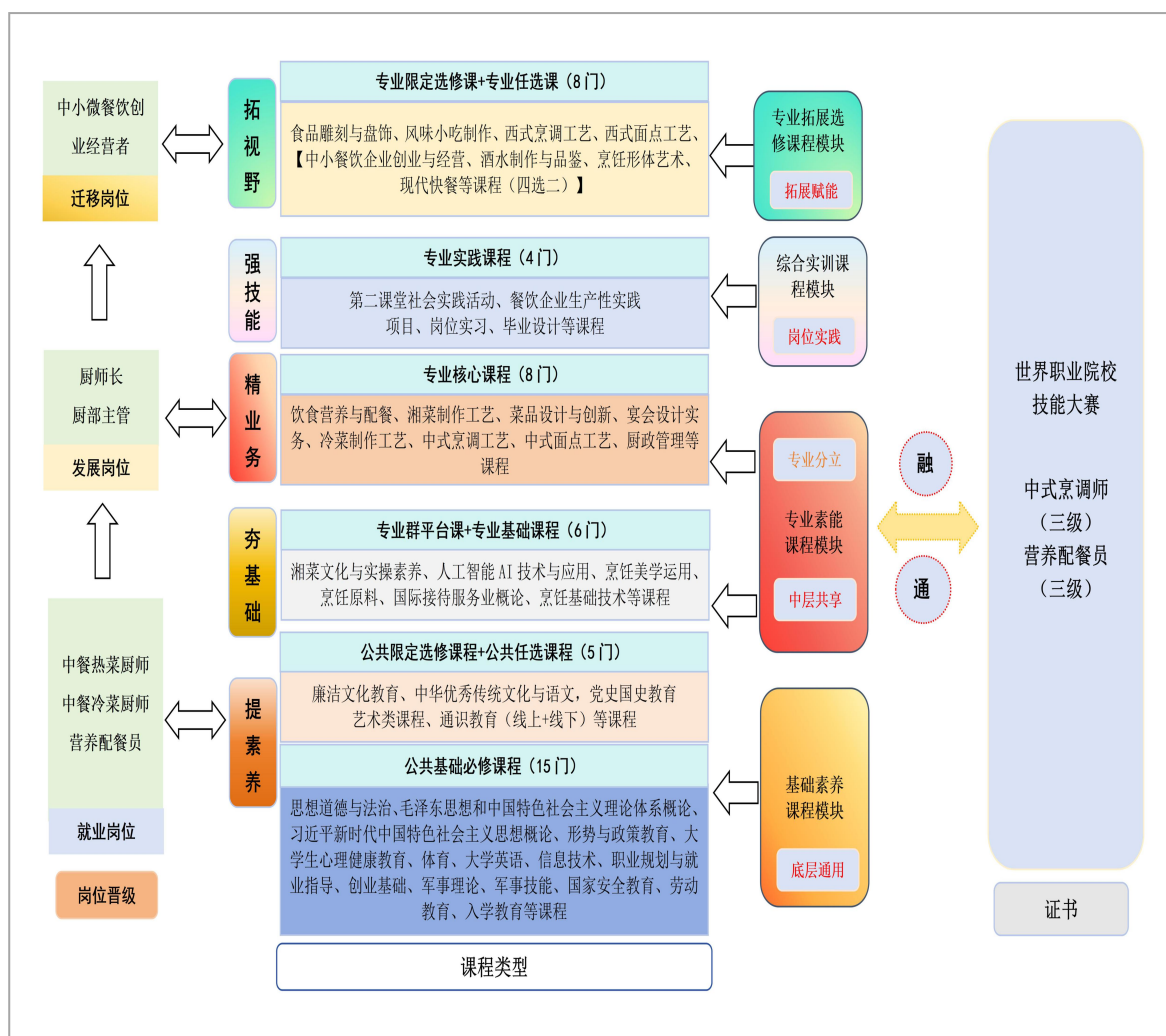


图 1 课程体系图

（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 46 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、职业规划与就业指导、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
	专业必修课程	专业群平台/基础课程	湘菜文化与实操素养、人工智能 AI 技术与应用、烹饪美学运用、烹饪原料、国际接待服务业概论、烹饪基础技术等课程。	课程描述如表 5 所示
		专业核心课程	饮食营养与配餐、湘菜制作工艺、菜品设计与创新、宴会设计实务、冷菜制作工艺、中式烹调工艺、中式面点工艺、厨政管理等课程。	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、餐饮企业生产性实践项目、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、风味小吃制作、西式烹调工艺、西式面点工艺等课程。	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、烹饪形体艺术、现代快餐等课程（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	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。 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。 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。	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。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 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。 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%。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	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，培养家国情怀和国际视野，努力成为担当民族复兴大任的时代新人。 知识目标：掌握马克思主义中国化的历史进程、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。 能力目标：具有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的能力；运用辩证唯物主义和历史唯物主义的方法剖析问题，结合所学专业提供解决问题的方案的能力。	包括马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果、毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等内容。	课程性质：公共基础必修课 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。 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。 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%

3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	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。 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。 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。	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。	课程性质：公共基础必修课。 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。 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。 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%。
4	大学生心理健康教育	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，同时注重不同职业类型的个体的健康心理塑造，符合未来社会对职业人才素质的心理健康方面的要求。 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，加强职业教育中的心理问题培养，学会在工作中发现心理问题，解决问题。 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。同时为将来不同职业类型学生走入社会营造良好的心理健康环境。	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、心理问题求助方式；针对不同专业，开设沟通技巧实操培训等内容、不同职业工作人员的心理特点专题、旅游心理学、消费心理学、服务意识心理学以及接待	课程性质：公共基础必修课。 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。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 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

			业专业心理学等职业教育心理培养专题内容。	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。	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、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。	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。 教学场地：多媒体教室、田径场。 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。 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%。 《军事理论》教学时数36学时，记2学分；《军事技能》训练时间3周，168学时，记2学分。
7	形势与政策教育	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。 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。 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。	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。	课程性质：公共基础必修课 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； 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； 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%；
8	体育	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。 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。 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。	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。 理论课分为：裁判法、急救与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。	课程性质：公共基础必修课。 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。 教学场地：田径场、篮球场、室内场地。 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。 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%。

9	信息技术	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。 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。 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。	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。	课程性质：公共基础必修课。 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。 教学场地：多媒体机房。 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。 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%。
10	国家安全教育	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。 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。 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。	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。	课程性质：公共基础必修课。 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。 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室、宿舍、食堂。 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。 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%。
11	劳动教育	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；具备节能环保、爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。 知识目标：了解党和国家一系列方针政策和政治理论；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。 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做出自己的贡献。	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，培育具有自由个性的全面发展的人；树立大学生健康的劳动观，开展生态文明、节能环保、垃圾分类、无烟校园爱护环境等绿色教育。	课程性质：公共基础必修课。 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。 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。 实践场地：校园、教室、宿舍、食堂等。 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。 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。

12	职业规划与就业指导	素质目标：通过理论教学与案例引导，帮助学生树立科学职业观，培育奋斗精神与责任意识，形成主动选择、积极进取的职业心态，为终身职业发展奠定思想基础。 知识目标：系统传授生涯规划理论、职业趋势分析方法，深度解析就业政策、市场形势及企业用人需求，强化就业权益保护与本地就业路径认知，提升学生职业决策的科学性与前瞻性。 能力目标：运用专业测评工具与生涯访谈技术，助力学生精准自我认知与职业定位，训练简历制作、面试沟通等核心求职技能，最终实现从职业规划到岗位获取的全链条能力突破，助力高质量充分就业。	课程聚焦自我认知与就业实战，通过专业测评解析个人兴趣、性格、技能，结合行业调研明确职业方向；系统传授简历优化、面试应对等技巧，并强化就业权益保护意识，助力学生实现高质量就业。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：让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，培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升做人、做事、学习的良好习惯和素养。 教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。 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。 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%。
13	创业基础	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、奋力拼搏、乐奉献”的精神。 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、创业计划撰写和创业项目运营等基本特点和内涵。 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。	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。	课程性质：公共基础必修课。 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，以大学生创新创业“七个一”为核心，即政策、基金、孵化、导师、课程、典型、宣传，全方位为大学生创新创业保驾护航，培养“树情怀、勇担当、奋力拼搏、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。 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 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 考核评价：课程考核采用终结性考

				核和过程考核等相结合的方法，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
--	--	--	--	---

表 5 专业平台课/专业基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	湘菜文化与实操素养	素质目标：通过沉浸式场景教学，培养学生对湘菜文化的认同感与传承责任感，树立文化自信；强化“精益求精、守正创新”的工匠精神，提升团队协作意识与交际沟通能力；引导学生关注湘菜产业可持续发展，形成尊重传统、敢于突破的职业价值观。 知识目标：掌握湘菜文化的基础知识，包括湘菜历史脉络、地域流派、核心味型的形成原理；熟悉湘菜非遗技艺的基本操作规范；理解展示馆空间布局、展项技术原理及讲解词叙事逻辑；认知餐饮空间设计、数字化技术对湘菜传播的影响，以及饮食健康化等趋势对湘菜创新的影响。 能力目标：能独立完成湘菜文化展示馆的讲解，熟练运用互动装置（如 AR 食材溯源、智能机器人）增强观众体验；具备基础菜品创新设计能力（如将传统湘菜改良为减油减盐版）；能协作完成湘菜文化推广活动。	文化溯源：湘菜的历史与人文基因；技艺解析：湘菜的核心烹饪体系；实操素养：湘菜从业者的职业能力；产业展望：湘菜的现代发展与未来。	课程性质：专业群平台课 课程思政：以“文化根脉·职业担当·时代使命”为思政主线：通过湘菜历史溯源与流派解析，厚植湘菜文化是中华文明重要组成部分的认同感；在技艺实践中融入“一生择一事”的匠人故事，强化“精益求精、追求极致”的职业态度；结合现代餐饮趋势调研，培养学生社会责任感与可持续发展意识。 教学场地：采用“1+N”立体化教学空间：以湘菜文化展示馆为核心场景，联动校内实训厨房、智慧教室及校企合作基地；利用展示馆 AR 互动区、智能机器人等科技场景，实现“文化感知—技艺实操—产业应用”的有效衔接。 教学方法：采用“任务驱动+场景浸润+角色赋能”混合式教学法。 考核评价：采用“三维动态评价体系”，包括过程评价（40%），综合实操成果展示评价（40%），第三方评价（20%）。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
2	人工智能 AI 技术与应用	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。 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。 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，具备独立思考和主动探究能力，为职业能力的持续发展奠定基础。	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。	课程性质：专业群平台课。 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。 教学场地：多媒体机房。 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。 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%。
3	烹饪美学运用	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业平台课。 课程思政：对中餐美学有清楚地认识，树立民族自信和自豪。 教学场地：多媒体教室。 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。 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
4	烹饪原料	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业基础课。 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。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：采用讲授法、课堂讨论法、案例教学法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，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%。
5	国际接待服务业概论	素质目标：激发学生接待服务业热情，厚植职业情怀与行业大爱。强化职业素养，提升服务意识，优化服务态度。树立接待管理大局意识，增强责任担当，凝匠心精匠行，助力职教中国楚。 知识目标：熟悉接待服务业的行业现状、新时代背景下接待服务业新业态，对接待服务业具有总体认知。掌握接待服务业的经营内容、运作机理、行业管理等系统知识。 能力目标：能承担接待服务业的相关岗位工作，能分析和解决接待服务业团心号和字公事信。能很经地与他人进行协调	本课程包括餐饮、旅游、会展、酒店行业等接待服务业的多元业态、经营内容、运作机理和国际接待服务业发展的新趋势和理念。	课程性质：专业群平台课。 教学场地：校内多媒体教室和线上教学平台。 教学方法：问题教学法、情境教学法、探究教学法、案例教学法、旁教学法等 考核评价：课程考核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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
6	烹饪基础技术	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业基础课。 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。 教学场地：基本功实训室。 教学方法：采用现场教学和虚拟训练教学法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式。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。

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	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。 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。 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。	本门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、老人以及康复治疗人员等特定人群的食谱设计与营养餐制作。	课程性质：专业核心课。 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。 教学场地：中式烹调智慧厨艺教室。 教学方法：案例分析、讨论、情境教学、实操训练等。 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
2	中式烹调工艺	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。 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。 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。	本门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。	课程性质：专业核心课程。 课程思政：培养学生热爱专业，爱岗敬业的良好品质；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。 教学场地：中式烹调智慧厨艺教室。 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。 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。
3	中式面点工艺	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。 知识目标：解中式面点历史与地方流派、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。 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。	本门课程主要包括：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。	课程性质：专业核心课。 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。 教学场地：中点智慧实训室。 教学方法：采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
4	菜品设计与创新	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业核心课。 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。 教学场地：中式烹调智慧厨艺教室、大师工作室、企业厨房。 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。 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%。
5	宴会设计实务	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业核心课。 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。 教学场地：中式烹调智慧厨艺教室、大师工作室、企业厨房等。 教学方法：现场教学和任务驱动等教学法。 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
6	厨政管理	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。 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。 能力目标：能够进行厨房组织管理，生产流程及运行管理。	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。	课程性质：专业核心课。 课程思政：培养学生有道德、有责任心的人和厨房管理者。 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。 教学方法：多媒体教室。 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%。
7	冷菜制作工艺	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；培养学生健康安全、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。 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； 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。 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。	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： 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、卤类冷菜制作、酥类冷菜制作、刺身拼盘制作 5.冷菜拼盘制作。	课程性质：专业核心课。 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。 教学场地：中餐冷雕实训工坊、大师工作室、企业厨房。 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。 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
8	湘菜制作工艺	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。 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。 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。	本门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。	课程性质：专业核心课。 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。 教学场地：中式烹调智慧厨艺教室。 教学方法：采用讲授法、现场教学和任务驱动等教学法。 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%。

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	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。 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。 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。	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，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。	课程性质：综合实训课。 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。 教学场地：校园及社会。 教学方法：实践活动。 考核评价：以过程评价为主。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
2	餐饮企业生产性实践项目	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。 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。 能力目标：能独立完成烹饪基本功操作，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。	主要包括刀工、勺工，站立姿势，运刀方法，菜品设计原则和方法；热菜、面点、凉菜品种制作。	课程性质：综合实训课。 课程思政：培养学生具备勤勉节约、精益求精、团队合作的意识。 教学场地：企业生产性实践场。 教学方法：采用演示法、实训法等教学方法相结合。 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%。
3	岗位实习	素质目标：具备德技双馨的职业精神与职业素质。 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。 能力目标：能够独立完成菜品制作与创新。	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。	课程性质：综合实训课。 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，同时具备德艺双馨的职业精神与职业素质。 教学场地：岗位实习企业。 教学方法：采用讲授法、实践法、任务驱动教学法等教学方法。 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。
4	毕业设计	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。 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。 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	主要学习内容为宴席市场占有率的调研方法；宴席（套餐）方案流程设计；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。	课程性质：综合实训课。 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。 教学场地：岗位实习企业、校内实训基地。 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。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
				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%。

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	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。 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。 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；	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。	课程性质：公共必修或限定选修课程。 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。 教学场地：多媒体教室、形体房、书法室。 教学方法：案例教学法、体验式教学法、任务驱动教学法。 考核评价：过程性考核占比 60%+ 结果性考核占比 40%。
2	中华优秀传统文化与语文	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。 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。	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。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。应用文书写作	课程性质：公共选修课。 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，树立为中华民族伟大复兴而奋斗的远大理想。 教学场地：多媒体教室。

		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造性地学习。	包含常用应用文书的写作特点和写作方法。 中国传统文化包含中华传统美德、中国传统社会生活、饮食文化、中国传统艺术、中国传统节日等知识。	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。 考核评价：本课程为考查科目。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%。
3	党史国史教育	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。 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。 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。	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。	课程性质：公共限定选修课程。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 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。 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%。
4	廉洁文化教育	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，不断提高道德自律意识，培育廉洁认知，构筑起拒腐防变的良好心理品质。 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。 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提高廉洁自律意识；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。	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。	课程性质：公共限定选修课 课程思政：教育大学生涵养廉洁理念，提升大学生廉洁素养，引导学生扣好“廉洁自律”第一粒扣子。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 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。 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%。

5	通识教育课程（涵盖线上和线下）	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。 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。 能力目标：具有不同专业方向的研究思路、方法、模式，开阔视野、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。	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。	课程性质：公共任意选修课。 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。 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。 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。 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。 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。
---	-----------------	---	--	--

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	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业拓展课。 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。 教学场地：中餐冷雕实训室。 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。 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%。
2	西式面点工艺	素质目标：具备良好的职业意识、团队协作等素质。 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。 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。	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。	课程性质：专业拓展课。 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。 教学场地：西点实训室。 教学方法：案例教学法、实训法、小组协作法、任务驱动法等。 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。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
3	西式烹调工艺	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业拓展课。 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。 教学场地：西餐实训室。 教学方法：案例教学法、实训法、小组协作法、任务驱动法等。 考核评价：线上理论考试+线下实操考试。
4	风味小吃制作	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。 知识目标：了解地域风味小吃的特点、来历、制作方法。 能力目标：能制作独具地方地域特色的风味小吃。	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。	课程性质：专业拓展课。 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。 教学场地：中点智慧实训室。 教学方法：采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
5	酒水制作与品鉴（四选二）	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业任选课。 教学场地：调酒实训室。 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。 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%。
6	中小餐饮企业创业与经营（四选二）	素质目标：具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神。 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。 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。	本课程主要内容为企业的选址原则、厨房布局的方法和流程，企业经营与销售相关知识。	课程性质：专业任选课。 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。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：理论讲授，案例教学等。 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
7	烹饪形体艺术 (四选二)	素质目标: 具备健康意识与良好生活方式; 具备审美意识与追求生活品质; 具备团队合作与社交能力; 具备创新与实践精神。 知识目标: 健康饮食知识: 了解营养学的基本概念, 掌握食物的营养成分及其对人体的作用, 学会合理搭配膳食, 确保营养均衡。体育运动知识: 了解体育运动的基本理论, 掌握常见体育项目的规则、技巧和训练方法。健康生活方式知识: 理解健康生活方式的内涵, 包括合理膳食、适量运动、心理平衡等方面的知识, 掌握如何通过饮食和运动促进身心健康。 能力目标: 烹饪实践能力: 能够熟练掌握教学团队开发的烹饪工间操。能够独立进行部位肌肉锻炼。能够根据自身情况制定合理的饮食计划和运动方案。能够根据烹饪技术动作编排小段韵律操并进行表演。能够影响与指导家人进行烹饪艺术体育锻炼。	课程包括烹饪形体艺术工间操、腰腹核心训练、刀工韵律操、肩颈运动理疗、烹饪创新拉丁风格舞蹈等项目。	课程性质: 专业任选课。 课程思政: 在项目教学中潜移默化中给学生树立烹饪职业自信。 教学场地: 餐饮实训室。 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。 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%。
8	现代快餐 (四选二)	素质目标: 培养高效协作的团队意识与快速响应的服务理念, 树立食品安全第一的职业操守, 具备适应快餐行业快节奏工作的抗压能力与创新思维。 知识目标: 掌握现代快餐的分类、特点及行业发展趋势; 熟悉快餐原料采购标准、储存要求及营养搭配原则; 了解快餐生产流程优化、成本控制及门店运营管理基础知识。 能力目标: 具备主流快餐(汉堡、炸鸡、快餐粥品、便捷主食等)的标准化制作能力; 掌握快餐设备的操作与日常维护技能; 能够根据市场需求调整快餐产品口味, 具备简单新品研发能力。	现代快餐行业认知、快餐原料管理、快餐标准化制作、快餐设备操作与维护、快餐门店运营基础等内容。	课程性质: 专业任选课。 课程思政: 融入“工匠精神”, 强调快餐制作的标准化与精细化, 培养学生对餐饮行业的责任意识; 结合国产快餐品牌发展案例, 增强民族品牌自信, 引导学生树立创新与传承并重的职业理念。 教学场地: 热菜实训室。 教学方法: 项目式教学法、演示教学法、分组实践法、企业导师授课法(邀请快餐行业资深从业者分享实战经验)。 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%。

（三）“岗课赛证”融通

将职业岗位、职业技能大赛、职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，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。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、职业资格证书等可计算学分，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	中式烹调师 中式面点师	中级	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 中式烹调工艺 冷菜制作工艺	6	烹饪原料 中式烹调工艺	
		中式烹调师 中式面点师	高级		烹饪原料 中式烹调工艺 冷菜制作工艺	8	烹饪原料 中式烹调工艺 冷菜制作工艺	
2	职业技能等级证书	营养配餐员	中级	湖南汇富康达健康科技集团有限公司	烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	6	烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	
		营养配餐员	高级		烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	8	烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	

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（2025 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
第一学年	一	○	↑	#	#	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	14	1	3	1					1	20	6
	二	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※ ⊙	18	1				▲1 周 （暑假）			1	21	5
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	22	4
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙ ■	◇	◇	◇	◇	&	&			0	1					14	0.5	2	0.5	18
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)					第二学期至少含 3 周课外实践课
		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(2-9)				第三学期其中至少含 2 次课外实践课
		S0101009	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	30	18		√			4(12-15)	2(1-16)			第四学期至少含 3 周课外实践课
		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		√	4(5-8) 2(9-18)	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)					
		C0201010	职业规划与就业指导	32	2	14	18		√	2(11-18)			2(1-8)			
		C0201001	创业基础	32	2	16	16		√		2(11-18)	2(2-9)				
		T0401001	军事技能	168	2	0	168		√	3 周						

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(1-9) （动态安排） 2(10-18) （动态安						18 个课时的线下理论课，4 个课时的实践课，14 个课时的线上理论课
		B0201001	国家安全教育	16	1	10	6		√	2(9-13)						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		800	38.5	366	434			15	16	8	4			
	专业基础课程/专业群平台课	X0203700	湘菜文化与实操素养	28	1.5	22	6		√	2(5-18)						设置 6 门左右
		W0203081	人工智能 AI 技术与应用	16	1	14	2		√		2(2-9)					
		X0203102	烹饪美学运用	28	1.5	22	6		√	2(5-18)						
		X0203101	烹饪原料	32	2	28	4	√			2(3-18)					
		L0203711	国际接待服务业概论	16	1	14	2				2(11-18)					
		X0203103	烹饪基础技术	40	2.5	6	34		√	4(7-16)						

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	
		小计		160	9.5	106	54			8	4					
专业核心课程	X0203876	饮食营养与配餐	52	3	12	40	√						4(1-13)			
	X0203120	中式烹调工艺	64	4	20	44	√				4(3-18)					实操考试
	X0203033	中式面点工艺	48	3	12	36	√					4(7-18)				实操考试
	X0204112	菜品设计与创新	36	2	6	30	√					4(10-18)				实操考试
	X0203113	宴会设计实务	48	3	12	36	√						4(7-18)			实操考试
	X0203035	冷菜制作工艺	64	4	20	44	√						4(2-17)			实操考试
	X0203111	湘菜制作工艺	64	4	20	44	√					4(1-16)				实操考试
	X0203678	厨政管理	36	2	16	20	√					4(1-9)				
	小计		412	25	118	294					4	12	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。											
	X0203077	餐饮企业生产性实践项目	200	12.5	24	176		√						10W(20)		
	T0203010	岗位实习	576	24	0	576								8+2（寒假）W	14W	
	T0203001	毕业设计	24	1	0	24								0.5W	0.5W	

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		
		小计		800	39.5	24	776							19.5W	14.5W		
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(3-6) 2(7-10) 2(11-14)						总课时 8 课时。其中湘旅学院旅游管理专业试点开设 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 3-6 周；湘旅会计 7-10 周；软件文创 11-14 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					
	专业限定选	X0203100	食品雕刻与盘饰	60	3.5	20	40		√			4(2-16)					根据专业需求开设 4 门左右专业拓展课
		X0203679	风味小吃制作	40	2.5	10	30		√				4(9-18)				
		X0203217	西式烹调工艺	36	2	10	26		√			4(10-18)					

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	
	修课	X0203218	西式面点工艺	36	2	10	26		√			4(1-9)				
	专业 任 选 课 程	X0203421	酒水制作与品鉴	32	2	4	28		√				4(1-8)			四选二
X0204007		烹饪艺术体育	32	2	4	28		√				4(1-8)				
CYXY004		中小餐饮企业创业与经营	32	2	4	28		√				4(1-8)				
X0203676		现代快餐	32	2	4	28		√				4(1-8)				
小计		236	14	58	178					8	8					
总 计				2520	133.5	735	1785			25	26	26	24	22		

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	1					暑假
4	认识实习			1					暑假
5	第二课堂社会实践活动				1				
6	餐饮企业生产性实践项目						10		
7	毕业设计						0.5	0.5	
8	岗位实习						8+2（寒假）	14	
合 计（周数）			5	2			20.5	14.5	
总 计（周数）			42						

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	434	800	54.25%	31.74%	占总学时比例要求 ≥ 25%
2		专业必修课程	专业基础（平台）课程	6	9.5	106	54	160	33.75%	6.35%	
3			专业核心课程	8	25	118	294	412	71.35%	16.35%	
4			专业实践课程	3	39	24	776	800	97%	31.75%	
5	选修课程	公共限定选修课程		4	5	47	33	80	41.25%	13.8%	占总学时比例要求 ≥ 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	10.5	50	122	172	70.93%		
8		专业任选课程		4	4	8	56	64	87.5%		
总 计				47	133.5	735	1785	2520	70.83% （占总学时比例要求 ≥ 50%）	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 25:1，双师素质教师占专业教师比例不低于 60%，专任教师队伍考虑职称、年龄，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
625	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、湘菜制作工艺、中式面点工艺、宴会设计实务、菜品设计与创新等课程率先落实产教融合、校企合作的教学模式，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

具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，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；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

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 Wi-Fi 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 个实训位。

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		刀工、勺工	面积：200 平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 模拟中餐灶台 ×40 台	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
	基本功实训室		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（计算机、 投影仪、互联网接入等）×1 套		
2	烹饪综合实训 室	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 菜品设计 与创新 饮食营养 与配餐 湘菜制作 工艺
3	冷菜雕刻 实训室	刀工 冷菜制作 冷拼制作 食品雕刻	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	中式面实训室	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（计算机、 投影仪、互联网接入等）×1	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
			套		
6	西式面点 实训室	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	酒水数智 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（结合专业情况进行具体拓展）

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 7. 燃气（燃油）设备×1	40	岗位实习 生产性实 践项目

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
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	岗位实习 生产性实践项目
3	七号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	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	岗位实习 生产性实践项目
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	岗位实习 生产性实践项目
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	岗位实习 生产性实践项目

（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“十三五”/“十四五”/“十五五”规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由烹饪专业教师、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。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式教材、数字教材。

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、思维以及实操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 烹饪工艺与营养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子库——烹饪工艺与营养传承与创新	https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/8ahavekirjkhdicgckfig/sta_page/index.html?projectId=-8ahavekirjkhdicgckfig	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	校级在线开放课程
4	智慧职教 MOOC-冷菜制作工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSLCS701405	国家级在线开放课程
5	智慧职教 MOOC-食品雕刻与盘饰	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?classId=f5e1b5234f68430f857c67548ca21263	校级在线开放课程

（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。

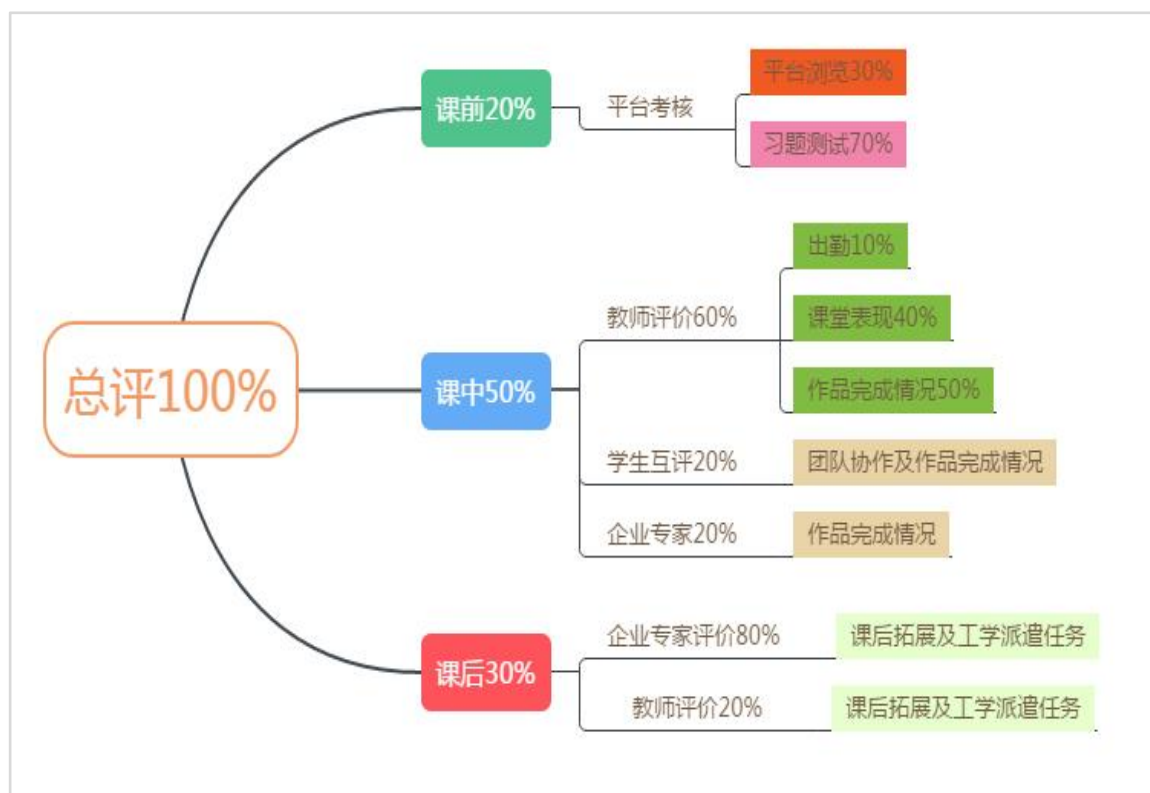


图2 专业课程学习评价建议图

（六）质量管理

1. 完善“学校、二级学院、教研室、课程团队”四个层次教学质量保障体系。坚持“以生为本、持续改进、强化实效”原则，构建目标决策、教学运行、质量监控、质量评价、条件保障和教学能力提升系统组成“六体系”质量保障体系，完善运行机制，加强运行管理，通过数据的比较分析进行全链接、多维度的教学质量分析评价，形成教学过程管理、评价、反馈和改进的闭环系统，不断提高课堂教学质量（见图3所示）专业建设质量监控点见表19。

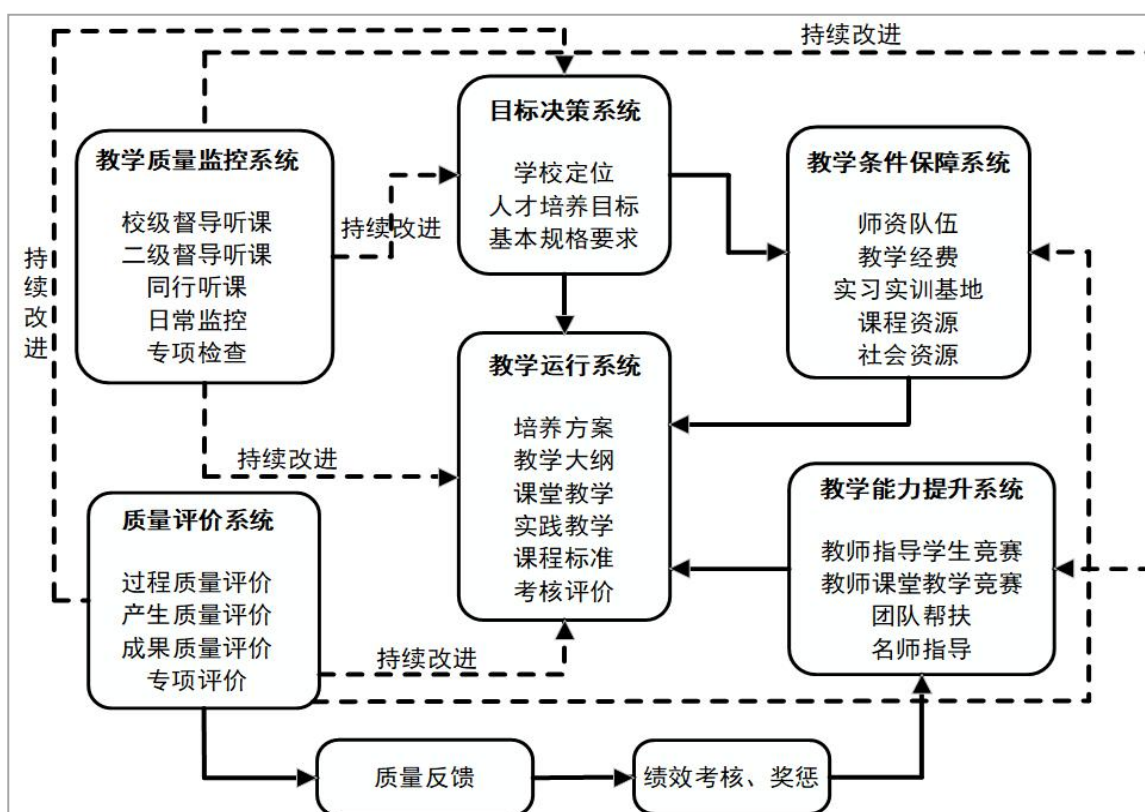


图3 以生为本、持续改进、强化实效“六体系”质量保障体系图

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) 高级职称专任教师的比例★	≥20%	
	(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	
	(21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖	1	
4. 专业教学环境（0.25）	(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	
	(28) 年度生均经费投入（元）★	≥7000	
5. 专业人才培养质量（0.15）	(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★号者为湘教发〔2018〕39号文件必审指标。

2. 明确目标，强化过程管理。人才培养明确目标定位，注重社会需求与培养目标、培养目标与毕业要求、毕业要求与课程体系及教学内容之间的对应关系，优化课程体系，改革教学内容，构建与人才培养目标和毕业要求相契合的人才培养课程体系结构与实践教学体系，围绕

学生学习过程，实施动态的形成性评价、反馈和改进。

3. 改革人才培养评价方式，强调多方参与。定期吸收行业、政府、用人单位专家、学生与家长代表参与的专业考核，修改和完善专业课程标准、专业技能考核标准及题库。每年开展毕业生就业去向调查，分析毕业生一年后主要从事的行业、职业、反馈意见等。并对在校生生源情况、学业水平等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。专业课程团队将充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4. 充分发挥教研室、课程团队作用，确保质量监控工作到位。专业教研室、课程团队充分利用评价分析结果有效改进专业教学，按需召开研讨会，就专业和课程改革的发展战略或同层次问题进行研讨和反馈，持续提高人才培养质量。专业课程团队将充分利用评价分析结果有效改进专业教学，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 133.5 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、英语三级等证书以及至少 1 个专业对应的职业技能等级证书或职业资格证书。

十、附录

附件 1: 2025 级专业人才培养方案论证书

附件 2: 2025 级专业人才培养方案审批表

附件 3: 2025 级专业人才培养方案变更审批表

附件 1:

2025 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/烹饪专业带头人	长沙商贸旅游职业技术学院	段辉煌
3	李鑫	副教授/烹饪学院院长	浙江商业职业技术学院	李鑫
4	刘文保	讲师/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	刘文保
5	蔡振林	讲师/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	蔡振林
6	姜洋波	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	姜洋波
7	罗磊	中国烹饪大师	玉楼东餐饮管理有限公司	罗磊
8	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
9	段小广	行政总厨/毕业生	湖南新长福实业有限公司	段小广
10	李行	在校生	长沙商贸旅游职业技术学院	李行
论证意见				
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。 专家论证组组长签字：杨铭铎 2025 年 6 月 13 日				

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:

2025 级 烹饪工艺与营养 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	段辉雄 刘文保 蔡振林 姜洋波 彭珊 邓朝 陈智雄 (签名)
二级学院意见	烹饪工艺与营养专业人才培养方案 目标明确, 专业特色鲜明, 紧 密对接行业需求 (二级学院公章)
学校教学工作委员会 意见	(教学工作委员会公章)
校长办公会审定意见	(学校公章)
校党委会审定意见	(学校党委公章)

说明: 本审批表需签署意见并盖章后扫描与人才培养方案一并装订。

附件 3:

2025 级 XXX 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)。