



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湘菜学院 2025 级

中西面点工艺专业人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二五年六月

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
（一）培养目标	3
（二）培养规格	3
六、课程设置及要求	5
（一）课程体系	5
（二）课程程设置	5
（三）“岗课赛证”融通	40
七、教学进程总体安排	40
（一）教学进程安排表	40
（二）课程计划与进度总表	42
八、实施保障	48
（一）师资队伍	48
（二）教学设施	50
（三）教学资源	53
（四）教学方法	54
（五）学习评价	54
（六）质量管理	55
九、毕业要求	56
十、附录	57
附件 1：2025 级专业人才培养方案论证书	58
附件 2：2025 级专业人才培养方案审批表	59

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2025 级中西面点工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中西面点工艺/540203/所属专业群 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
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	技术岗位：面点主厨、风味小吃 主厨、蛋糕师、面包师 管理岗位：饼房厨师长、店长 迁移岗位：小微餐饮企业经营者	中式面点师 (4-04-02-02) 西式面点师 (4-04-02-04)

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	面包 烘焙师	用具的选择与使用 面包原料的选择和初加工； 布里欧修面包的制作； 法式面包的制作； 酥性面包的制作； 土司面包的制作； 艺术面包的制作。	1.选择正确的用具并使用； 2.根据不同的面包品种选择相应的原材料和初加工方法； 3.制作布里欧修面包； 4.制作法式面包； 5.制作酥性面包； 6.制作土司面包； 7.制作艺术面包。	具有现代面包设施设备操作及简单维护的能力； 能根据不同用途对面包原料进行合理的初步加工； 能根据不同品种面包要求，对其发酵程度，造型等的合理把控； 能根据不同类型初步加工的面包原料、半成品和成品选择正确保管方法进行储藏。	《西式面点工艺》 《中西面点原料》 《饮食营养与配餐》 《餐饮食品安全与控制》 《发酵食品生产技术》
2	蛋糕 现烤师	用具的选择与使用 蛋糕原料的选择和初加工； 海绵蛋糕的制作； 戚风蛋糕的制作； 重油蛋糕的制作；	1.选择正确的用具并使用； 2.根据不同的蛋糕品种选择相应的原材料和初加工方法； 3.制作海绵蛋糕； 4.制作戚风蛋糕；	具有现代蛋糕设施设备操作及简单维护的能力； 能根据不同用途对蛋糕原料进行合理的初步加工； 能根据不同品种蛋糕要求，对其打	《西式面点工艺》 《中西面点原料》 《饮食营养与配餐》 《餐饮食品安全与控制》

		装饰蛋糕的制作。	5.制作酥性面包； 6.制作重油蛋糕； 7.制作装饰蛋糕。	发程度，造型等的合理把控； 能根据不同类型初步加工的蛋糕原料、半成品和成品选择正确保管方法进行储藏。	
3	西饼师	用具的选择与使用 西饼原料的选择和初加工； 饼干的制作； 泡芙的制作； 舒芙蕾的制作； 塔、派等的制作。	1.选择正确的用具并使用； 2.根据不同的西饼品种选择相应的原材料和初加工方法； 3.制作饼干； 4.制作泡芙； 5.制作舒芙蕾； 6.制作塔、派等。	具有现代西饼设施设备操作及简单维护的能力； 能根据不同用途对西饼原料进行合理的初步加工； 能根据不同品种蛋糕要求，对其打发程度，造型等的合理把控； 能根据不同类型初步加工的西饼原料、半成品和成品选择正确保管方法进行储藏。	《西式面点工艺》 《中西面点原料》 《饮食营养与配餐》 《餐饮食品安全与控制》
4	点心粉面师	用具的选择与使用 中点原料的选择和原料初加工； 水调面团品种的制作； 膨松面团品种的制作； 油酥面团品种的制作； 米类制品的制作； 杂粮及其他类面团品种的制作。	1.选择正确的用具并使用； 2.根据不同的中点品种选择相应的原材料和初加工方法； 3.制作水调面团品种； 4.制作膨松面团品种； 5.制作油酥面团品种； 6.制作米类制品； 7.制作杂粮及其他类面团品种。	具有现代中点设施设备操作及简单维护的能力； 能根据不同用途对中点原料进行合理的初步加工； 能根据不同品种对中式点心与粉面的制作过程进行合理把控 能根据不同品种的原料、半成品和成品选择正确的保管方法进行储藏。	《中式面点工艺》 《中西面点原料》 《饮食营养与配餐》 《餐饮食品安全与控制》
5	湘式风味小吃师	用具的选择与使用 湘式风味小吃原料的选择和原料初加工； 洞庭湖区风味小吃的制作； 湘江流域风味小吃的制作； 湘西地区风味小吃的制作； 梅山地区风味小吃的制作。	1.选择正确的用具并使用； 2.根据不同地区风味小吃品种选择相应的原材料和初加工方法； 3.制作洞庭湖区风味小吃； 4.制作湘江流域风味小吃； 5.制作湘西地区风味小吃； 6.制作梅山地区风味小吃。	具有现代湘式风味小吃设施设备操作及简单维护的能力； 能根据不同用途对湘式风味小吃原料进行合理的初步加工； 能根据不同品种对湘式风味小吃的制作过程进行合理把控； 能根据不同品种的原料、半成品和成品选择正确的保管方法进行储藏。	《中式面点工艺》 《湘式风味面点小吃工艺》
6	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。	《餐饮门店连锁经营管理》 《厨政管理》

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；掌握面点原料、中西面点工艺理论、食品安全、烹饪营养、餐饮运行管理等知识，中式面点制作、西式面点制作、蛋糕裱花、西餐制作、中西面点装饰等技术技能，面向面向餐饮行业的中式面点师、西式面点师等岗位群，能够在餐饮、中西餐厅、中西面点加工等企业中从事中、西面点生产、产品研发、营养配餐、厨房运行管理，能自主创业和独立经营小型企业的高技能人才。

（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具有良好的思想政治素养、个人修养和心理素质；

（2）具有较强的食品安全法律意识，遵纪守法、诚实守信；

（3）具有吃苦耐劳、积极进取、敬岗爱业、服务意识强的职业素养；

（4）具有中华饮食文化修养，较强的中国优秀传统文化自信；

（5）具有严谨的科学精神、科学烹饪观、健康营养膳食观、正确的劳动价值观和勤俭节约的意识；

（6）具有做有情怀的新时代面点工匠的意识；

（7）具有劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳

动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动的精神。

2. 知识

(1) 掌握思政、法律、计算机信息技术、创新创业、英语等公共基础知识；

(2) 掌握面点文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮等方面的专业基础理论知识；

(3) 掌握面点原料选购、配料、制作和厨房运行等方面的专业知识；

(4) 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识；

(5) 掌握餐饮食品安全、现代餐饮管理理论知识；

(6) 掌握中西点原料营养素功效、合理烹饪、科学膳食搭配等知识；

(7) 掌握中式面点分类、特点、生产工艺、创新理论等知识；

(8) 掌握西式面点分类、生产工艺、创新理论等知识；

(9) 掌握中西点装饰品制作、西餐制作、蛋糕裱花工艺、餐饮管理等岗位拓展知识。

3. 能力

(1) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；

(2) 具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；

(3) 能识别各种常用面点原料，并能进行感官品质鉴定、合理贮藏保管和运用；

(4) 具有菜点营养分析、合理营养搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

(5) 能进行各种中西式面点制作、淮扬名点制作、蛋糕裱花制作、面塑制作能力；

(6) 具有面点产品工艺优化、产品设计创新能力；

(7) 具有具有食品安全与控制、餐饮运营、餐饮营销、成本控

制和餐饮连锁门店运行管理及良好的厨政运行能力；

(8) 具有对中西面点各岗位的组织协调和控制能力；

(9) 具有人际沟通交流、团队协作、抵抗挫折、灵活应变的能力；

(10) 具有知识技能更新、创新、创业能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系

结合学校实际，根据中西面点专业需求，构建具有专业特色的课程体系，并形成相应的课程体系图，见图 1。



图 1 中西面点工艺专业课程体系图

(二) 课程程设置

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、综合实训课）、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、职业规划与就业指导、创业基础、军事技能、军事理论、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	专业基础课程	主要有中西式烹调基础、餐饮美学运用、烘焙技术、湘菜文化与实操素养、中西面点制作基础、烹饪化学等课程。	课程描述如表 5 所示
		专业核心课程	主要有餐饮食品安全与控制、中西面点原料、饮食营养与配餐、中式面点工艺、西式面点工艺、湘式风味面点小吃工艺等课程。	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、认识实习、综合实训、职业技能等级证课程（专选）、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、艺术类课程、中华优秀传统文化与语文、党史国史教育等课程。	课程描述如表 8 所示
	公共任选课程		通识教育课程（涵盖线上和线下）课程。	课程描述如表 8 所示
	专业限定选修课程（专业拓展课）		主要有中式烹调工艺、中西点装饰制作、西式烹调工艺、饮品制作与品鉴、烹饪艺术体育等课程。	课程描述如表 9 所示
	专业任选课程		主要有人工智能 AI 技术与应用、中小餐饮企业创业与经营、餐饮服务实务、预制菜设计与制作等课程。	课程描述如表 9 所示

表 4 公共基础必修课程描述（15 门）

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，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。 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。 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	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	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

		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； 能结合本专业提供解决问题的方案。	容。	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	形势与政策教育	素质目标：提升关心国家大事的政治素养，自觉维护以习近平同志为核心的党中央领导，维护国家安全与统一，树立马克思主义的形势观，具有民族自信心和社会责任感。 知识目标：了解国内外重大时事，认识和正确理解党的基本路线，重大方针和政策，认清形势和任务，掌握时代的脉搏。 能力目标：在错综复杂的国内外形势中，具有明辨是非的能力，能正确分析和认清国内外形势中的热点难点，解决实际的思想困惑。	包括国内经济形势、政治形势和党的路线方针、政策、文化繁荣与两岸关系、国际形势与大国关系、时事热点、焦点解读等内容。	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%。 使用教材：中宣部（中宣部委托）时事报告杂志社的《时事报告大学生版》《形势与政策》教材和有关中央重要工作会议及文件精神、习近平总书记重要讲话。
5	大学生心理健康教育	素质目标：立德树人，育心育德，提高心理素质，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。 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。 能力目标：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。	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、面对挫折与失败、大学生常见心理障碍与防治、生命教育；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	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。

			方式等内容。	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%。
6	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。	包括实践模块和理论部分。实践课模块分别为：篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、舞龙舞狮、体育舞蹈。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。	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%。

7	大学英语	素质目标：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。	包括主题类别、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。本课程主要面向餐旅会专业群，包括国际服务业日常交际、餐旅会企业介绍、餐饮接待、产品介绍、客户服务、职业规划等内容。	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：采用情景模拟法、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，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%。
---	------	--	---	--

8	信息技术	素质目标：具备信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任四个方面的素质。 知识目标：了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据技术的概况与发展，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、新型信息技术以及大数据思维，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术、大数据技术解决实际问题，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。	包括文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任、大数据技术概况与发展七个部分内容。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：通过“学习任务”“进阶任务”“拓展任务”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、科技创新的智能工匠精神。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：采用练习法、任务驱动法、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，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%。
---	------	--	--	--

9	职业规划与就业指导	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）。 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。 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，完成职业生涯规划生涯书。	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。	课程性质：公共基础必修课。 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做国家贡献而积极努力的意愿和动力。 教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室、校企合作就业基地。 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%。
10	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内容的基本特点和内涵。 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	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。

		参加商业路演，能实现一段创业实践经历。		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%。
11	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内容。 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。	主要设计军事技能部分。具体包括：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫机能与战时防护训练、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，112 学时，记 2 学分。
12	军事理论	素质目标：弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全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。	包括军事理论部分。 具体内容：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。	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，112 学时，记 2 学分。

13	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%。
----	--------	---	--	--

14	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；具备节能节水、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作出自己的贡献。	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、节能节水节粮、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
----	------	---	---	--

15	入学教育	素质目标：培养学生具有良好的职业道德和专业素养、培养学生具备良好的工匠精神、具备专业认同感、行业自信心和社会责任感。 知识目标：了解学校、二级学院的发展情况、了解专业的办学现状，了解行业领域及发展趋势、了解岗位的能力要求等。 能力目标：能够正确认识大学，实现角色转换；能做好本专业的学习和发展规划。	包括校史校情、专业发展情况、本行业发展现状和未来趋势、本专业所需要的岗位能力和职业素养等内容。	课程性质：公共基础必修课。 课程思政：通过校史校情和专业发展宣讲，引导新同学尽快适应校园环境，树立爱校荣校情怀，增强商贸服务和敬业爱业意识，鼓舞和激励同学们成为德智体美劳全面发展的时代新人。 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。 教学方法：采用邀请企业专家讲座等丰富多彩的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法，将立德树人贯穿课程教学的全过程。 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 60%，终结性考核占 40%。
----	------	---	---	---

表 5 专业基础课程描述（7 门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中西式烹调基础	素质目标：养成练就扎实的中西烹调基础技能的意识；具备吃苦耐劳的、精益求精的工匠精神。 知识目标：了解中西烹调基础概念、中西烹调原料、中西烹调制作基础技术、原料初加工、制汤、沙拉、国内外名菜制作、勺工、刀工、火候、成型工艺、熟制工艺等基本知识； 能力目标：掌握中西烹调加工常用原料的特性，能正确选用原料，熟悉中西烹调加工制作，能进行原料初加工、制汤、沙拉、国内外名菜制作、勺工、刀工、火候、成型工艺、熟制工艺等技能。	本课程主要包括初识中式烹调、刀工、勺工、火候、调味等中式烹调岗位知识与技能和初识西式烹调、沙拉、牛基础汤、少司等西式烹调岗位知识与技能；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，引导大学生传承中式烹调传统技法和西式烹调创新技法的观念和西为中用的理念。 教学场地：中西烹调实训室。 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。

2	餐饮美学运用	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：专业基础课。 课程思政：对中餐美学有清楚的认识，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%。
---	----------------------	--	---	--

3	烘焙技术	素质目标：具备烘焙食品概念和烘焙原理等素质。 知识目标：了解烘焙食品影响因素，熟悉中西面点制作过程的烘焙情况。 能力目标：能够运用烘焙原理、技巧指导中西面点操作过程。	本课程主要包括烘焙概念、烘焙食品概念、烘焙原理、影响烘焙因素、如何控制烘焙等内容。	课程性质：专业基础课。 课程思政：培养学生有道德、有责任心的研究者。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：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。 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%。
4	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，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%）。
5	中西面点制作基础	素质目标：养成练就扎实的中西面点基础技能的意识；具备吃苦耐劳的、精益求精的工匠精神。 知识目标：了解中西面点基础概念、中西面点原料、中西面点制作基础技术、面糊和面团调制、馅料调制、成型工艺、熟制工艺，基础中西面点制品制作等基本知识； 能力目标：掌握中西面点加工常用原料的特性，能正确选用原料，熟悉中西面点加工制作，能进行面糊和面团调制、馅料制作，掌握熟练的分坯、下剂、制皮、上馅、成型、裱花、抹坯等技能。	本课程主要包括初识中式面点、和面、揉面、制皮、成型等中式面点岗位知识与技能和初识西式面点、面团调制、面糊打发、馅料制作，掌握熟练的分坯、揉圆、包馅、成型、裱花、抹坯等西式面点岗位知识与技能；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，引导大学生传承中式面点传统技法和西式面点创新技法的观念和西为中用的理念。 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方法等教学方法。 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。
6	烹饪化学	素质目标：具备科学严谨、安全规范、创新探索、协作分享、绿色环保、精益求精的素质，以科学态度对待烹饪原料与过程，注重食品安全，勇	烹饪原料的化学成分（碳水化合物、蛋白	课程性质：专业核心课。 课程思政：融入烹饪化学背后的科学精

	于尝试新烹饪化学应用，携手推进烹饪科学发展，践行环保理念，追求烹饪品质极致。 知识目标：了解烹饪原料的化学成分、理化性质，掌握烹饪过程中如美拉德反应、淀粉糊化、油脂氧化等化学变化原理，熟悉食品营养成分在烹饪中的变化规律及食品安全相关化学知识，明晰烹饪化学对菜品色香味形及营养的影响。 能力目标：能运用烹饪化学知识分析、解决烹饪中原料选择、加工工艺优化等问题，具备依据化学原理创新菜品、调控烹饪过程以提升菜品品质与营养保留的能力，可准确判断烹饪中化学变化对食品安全的影响并采取应对措施。	质、脂类等）、烹饪过程的化学变化（热加工、发酵等反应）、食品营养与化学（营养成分变化、营养强化）、食品安全化学（有害物质产生与防控）、烹饪调味的化学原理等项目。	神与文化遗产，理解烹饪技艺与科学原理融合对中华饮食文化发展的意义，树立正确科学观，增强文化自信与专业使命感，以科学保障食品安全、以创新传承烹饪文化，培养社会责任感与正确价值观。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：采用实验教学法、案例分析法、项目驱动法、小组讨论法，通过实验验证化学原理，结合实际案例讲解应用，以项目推进知识融合实践，借讨论激发创新思考。。 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%。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。 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%。
--	---	---	---

表 6 专业核心课程描述（6 门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	餐饮食品安全与控制	素质目标：培养良好的思想品德、心理素质；培养良好的职业道德和职业素养，具备餐饮食品安全意识，培养严谨细致的工作态度。 知识目标：了解餐饮食品的生物性、化学性、物理性危害知识，熟悉餐饮食品安全风险与控制要求和规范，掌握食品污染与预防、食品安全过程控制的基本知识和方法。 能力目标：能够对餐饮食品日常安全进行监测控制，具有餐饮食品安全过程管控能力。	主要包括餐饮食品的生物性、化学性、物理性危害；餐饮食品安全风险与控制，食物中毒的预防与处理；餐饮食品安全过程管理，餐饮食品安全控制规范，餐饮食品安全操作管理，不同业态的餐饮食品安全控制等内容。	课程性质：专业核心课程。 课程思政：为完成“立德树人”根本任务，充分发挥餐饮食品安全课程教学的德育功能与价值引领，培养学生的食品安全意识和职业道德素养，把培育和践行社会主义核心价值观渗透于课程教学中。 教学场地：通过理论教室和实训教室授课。 教学方法：通过理论教室和实验实训教室授课，通过讲授法，分组讨论法，项目教学法，任务驱动法，案例教学法等。 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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。
2	中西面点原料	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：了解中西面点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：具备中西面点原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。	掌握面粉、蛋品、乳制品、黄油、干果、果酱、奶油等西点原料品种特点与保藏和运用规律；熟悉冷制品、半成品、调料和西点添加剂以及辅助原料的特	课程性质：专业核心课。 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

			点、运用规律。	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%。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。 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%。
3	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。	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：中西面点智慧厨艺教室。 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%。
4	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：了解冷水面团制品、温水面团制品、热水面团制品、发酵面团制品及米粉面团制品等几大类典型基础面点，掌握中式基础面点加工的一	本课程主要包括：冷水面团制品、温水面团制品、热水面团制品、发酵面团制品	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，

		般工艺流程。 能力目标: 能熟练进行各类面团的调制,掌握并完成二十余种常见馅心的制作技术,能灵活运用各种熟制方法独立完成常见基础面点的生产。	及米粉面团制品、馅心调制等项目。	树立正确的世界观、人生观、价值观。 教学场地: 中点实训室。 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%。
5	西式面点工艺	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: 了解欧式面包、风味类蛋糕、特色点心等代表性西点产品的制作方法和操作。 能力目标: 能独自进行实践操作技能训练,并培养一定的创新能力,具备分析和解决企业生产制作中的实际问题的能力。	本课程主要包括面包、蛋糕、西饼等项目。	课程性质: 专业核心课。 课程思政: 融入西式糕点文化的创新理念,按照西为中用的理念,积极学习西方优秀做法,丰富中华饮食文化,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: 西点实训室。 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%。
6	湘式风味面点小吃工艺	素质目标: 具备重视烹饪安全、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: 了解湖湘集聚区内具有代表性风味小吃的制作方法等内容,使学生了解湘式风味小吃的文化、内涵、特色、技法等。	本课程主要包括:洞庭湖区风味小吃、湘江流域风味小吃、湘西地区风味小吃和	课程性质: 专业核心课。 课程思政: 融入湘式风味小吃文化的传承与创新,积极弘扬湖湘小吃文化,树立“文化自信”。提高职业认同感和社会责任感,

		能力目标： 掌握近 30 种湖南各地风味小吃的制作工艺，并具备湘式风味小吃制作技能和一定的创新能力。	梅山地区风味小吃等项目	树立正确的世界观、人生观、价值观。 教学场地：中点实训室。 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%。
--	--	---	-------------	--

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，熟悉劳动精神与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。

2	认识实习	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：熟悉中西面点工作的基本流程，从中西面点基础知识层次开始上升到熟练进行中西面点基本技能的操作。 能力目标：能独立完成中西面点基本功操作。	主要包括和面、揉面、搓条、下剂、上馅、成型、裱花、抹坯、烹调、站立姿势和双手协调操作技能等内容。	课程性质：综合实训课。 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。 教学场地：基本功实训室、企业厨房。 教学方法：实践教学法、企业观摩教学法等教学方法。 考核评价：过程考核和目标考核相结合的评价方法。
3	综合实训	素质目标：具备勤勉节约、精益求精、团队合作的素质。 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。 能力目标：能够根据不同工作任务进行工艺设计；根据菜品工艺进行与制作；能够根据真实项目改良并制作。	中西面点设计原则和方法；中式面点、西式面点、湘式风味小吃品种制作；	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：双元育人企业。 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%。

4	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 括中式面点、西式面 点和湘式风味小吃等 相关岗位的内容。	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，同时具备德技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。
5	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，掌握中西面点各类主题方案设计书的撰写方法；掌握中西面点的菜点设计和制作要求。 能力目标：能够编写方案设计书，并选取其中产品进行工艺设计和制作。	主要学习内容为中西 面点市场占有率的调 研方法；中西面点各 类主题方案设计流 程；毕业设计作品文 本格式；主题设计要 求；各类产品的营养 搭配；制作工艺的设 计；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。 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	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；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；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。 知识目标：了解和掌握廉洁、廉洁文化以及廉洁文化教育重要性、了解中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育的内涵、了解大学生廉洁修身和廉洁行为以及大学生廉洁从业的具体要求。 能力目标：能够树立坚定的廉洁意识和价值理念；能够增强学生的道德分辨能力，择廉而从、拒绝贪腐，将廉洁理念转化为实际行动；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 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法：采用案例教学法、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	艺术类课程	素质目标：具备审美情趣；对自身的美好气质的信心和热爱；提升艺术素养和人文素养。 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。 能力目标：能运用科学的方法进行艺术表演或表现；能发现美、创造美和欣赏美。	按照文件要求开设制定鉴赏课程4门——《音乐鉴赏》《美术鉴赏》《舞蹈鉴赏》《书法鉴赏》，特色艺术类课程3门——《湖南民歌》《合唱艺术》《形体训练》。介绍基础鉴赏理论及作品赏析，侧重艺术实践，突出艺术学科特点。	课程性质：公共限定选修课。 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、安康的审美情趣、乐观的生活态度，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、舞蹈室。 教学方法：体验性教学法、实践性教学法、案例教学法。 考核评价：过程性考核占比50%+终结性考核占比50%。
3	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。具备感受、领悟语言文字的能力，具备想象力与创造力，理性思辨，直面挫折，坚持操守，具备健全的人格、社会责任感；能养成自主学习的习惯，具有团队合作精神。 知识目标：熟知并传承中国传统的基本精神，领会中国传统哲学、文学艺术、宗教、科技等方面文化精髓，熟知中国传统服饰、饮食、民居、婚丧嫁娶、节庆等文化特点及习俗。解《史记》《诗经》等文史基础知识；理解作品的思想主旨、人物形象、审美视角；掌握阅读、评析诗词、散文、小说等的基本方法。 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，养成学习传统文化的良好习惯，能从文化的视野分析、解读当代社会的种种现象。能有较强的口头表	中国传统文化的 形成与发展，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、中国传统礼仪与社交礼、个人品行、爱国情操、修身立志、情感探微、寄兴山水、人性探究等知	课程性质：公共限定选修课。 课程思政：本课程立足于学习中华优秀传统文化，并将思政元素与其紧密结合，并对此加以弘扬与传播。从而提升学生文化自信，助力形成成熟的三观，增强民族自信，为中华民族的伟大复兴付出自己的努力。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：引导式教学法、情境教学法、讨论教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。

		达能力，语音标准、用语准确、主旨明确、条理清晰、大方得体；能阅读、理解、鉴赏、评析诗文；能将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。	识，以传递人文精神与科学精神为基本价值取向，拓宽学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感，丰富学生人文知识。	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 40%，终结性考核占 60%。
4	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。 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%。

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	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：专业选修课。 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。 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。

2	中西点装饰品制作	素质目标: 具备发现中西点装饰品的文化特质和经济地位, 对中西点装饰品的热爱 知识目标: 了解中西点装饰品的特点、来历、制作方法 能力目标: 能制作中西点装饰品	本门课的主要内容为: 中点盘式装饰品制作、糖艺制品装饰、巧克力制品装饰等项目	课程性质: 专业选修课。 课程思政: 融入中西点装饰品文化, 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%。
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: 专业选修课。 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	饮品制作与品鉴	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: 了解常见饮品品种及特点,并掌握常见饮品的原材料及酿造原理,从而使学生在饮品的使用与选择过程中能充分利用不同饮品的特点进行调制与服务。 能力目标: 掌握饮品配制或调制技术,能进行饮品品鉴、制作及饮品的创新设计。	本课程包括基础知识篇和综合运用篇,基础知识篇包括饮品服务人员必备的饮品品种、特色及文化知识等内容;综合运用篇包括饮品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: 专业选修课。 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%。
5	烹饪形体艺术	素质目标: 具备健康意识与良好生活方式、审美意识与追求生活品质、团队合作与社交能力和创新与实践精神 知识目标: 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。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。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。	本课程包括“烹饪艺术工间操”、“腰腹核心训练”“面点韵律操”、“刀工韵律操”“肩颈运动理疗”、“烹饪创新拉丁风格舞蹈”、“尊巴”等项目的学习,在潜移默化中给学生树立烹饪职业自信,阶段性运用视频号等自媒体提交项目相关的学习成果“刀工操”、“面点操”“烹饪尊巴”“工间操”、“家人动起来”等内容。	课程性质: 专业选修课。 教学场地: 形体房。 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: 本课程采用过程性评价与总结性评价相结合:总结性评价 = 过程评价 40% + 期终评价 60%,其中过程评价包括:平时考勤 10%+项目完成态度 10% +项目成果 20%。

6	人工智能AI技术与应用（四选二）	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：专业任选课。 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%。
7	中小餐饮企业创业 与经营（四选二）	素质目标：树立诚信经营的理念，在食材采购、价格 制定、营销宣传等各个环节保持诚实，不欺骗消费者。 坚守商业道德，严格遵守食品卫生安全法规和相关行 业标准，确保顾客的健康和安全。能够应对餐饮市场 的变化，有效处理突发情况。 知识目标：了解菜品知识、餐饮服务知识、人力资源 管理知识、财务管理知识、市场分析知识、营销组合 知识、等。 能力目标：掌握运营管理能力、餐厅服务管理能力、 市场开拓能力、顾客关系管理能力、创新实践能力和 持续学习能力。	课程包括餐饮行业认知、创业 筹备、菜品研发与管理、餐厅 运营管理、营销与品牌建设、 人力资源管理、财务管理与成 本控制	课程性质：专业任选课。 课程思政：通过创业能力树立为人民服务的 思想。 教学场地：餐饮实训室。 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。

8	餐饮服务实务 (四选二)	素质目标：了解餐饮服务员应具备的素质。自觉培养良好的个人品质及良好的卫生习惯。 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。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。 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。 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 掌握：餐饮管理的相关知识与服务的一些基本技术操作技能。 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。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。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；使餐饮服务更加娴熟。	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。	课程性质：专业任选课。 课程思政：通过基本功的练习树立为人民服务的思想。 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%。
---	-------------------------	--	---	---

9	预制菜产品设计与制作（四选二）	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。 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。 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。	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。	课程性质：专业任选课。 课程思政：通过基本功的练习树立为人民服务的思想。 教学场地：热菜实训室。 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。
---	-----------------	--	--	--

（三）“岗课赛证”融通

将职业技能等级证书等有关内容、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，我校将根据国家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	中式面点师 西式面点师	初级	罗森尼娜、火宫殿、冰火楼餐饮管理有限公司、湖南老熊家包子铺	中西面点原料 饮食营养与配餐 中式面点基础 西式面点基础	4	中西面点原料 饮食营养与配餐 中式面点基础 西式面点基础	
		中式面点师 西式面点师	中级		中式面点制作 西式面点制作 湘式风味小吃制作	6	中式面点制作 西式面点制作 湘式风味小吃制作	
		中式面点师 西式面点师	高级		中式面点制作 西式面点制作 湘式风味小吃制作 餐饮门店连锁经营管理	8	中式面点制作 西式面点制作 湘式风味小吃制作 餐饮门店连锁经营管理	

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

表 11 教学进度安排表

专业名称： 中西面点工艺 （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					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	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	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、专业课程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 ☆校企双元教学 ※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

课程性质	课程类别	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（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						
		T0101002	军事理论	36	2	36	0	√			2(1-9) (动态安排) 2(10-18) (动态安排)					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	0		
	专业基础课程	X0203103	中西式烹调基础	28	1.5	8	20		√	2 (5-18)						
		X0203102	烹饪美学运用	32	2	16	16		√				2 (1-16)			
		X0203666	烘焙技术	20	1	8	12	√			2 (6-15)					
		W0203007	湘菜文化与实操素养	28	2	14	14		√		2 (5-18)					

/专业群平台课	X0203680	中西面点制作基础	28	2	8	20	√		2 (5-18)						实操考试
	X0203678	烹饪化学	28	2	22	6	√		2 (5-18)						
	小计		164	10.5	76	88			6	4	2	2	0		
	X0203083	餐饮食品安全与控制	36	3	20	16	√				2 (1-18)				
	X0203681	中西面点原料	20	1	12	8	√		2 (9-18)						
	X0203876	饮食营养与配餐	30	2	10	20	√					2 (1-15)			
	X0203033	中式面点工艺	130	8	30	100	√			2 (1-9)	4 (1-18)	4 (9-18)			实操考试
	X0203218	西式面点工艺	126	8	26	100	√			2 (10-18)	4 (1-18)	4 (1-9)			实操考试
	X0203679	湘式风味面点小吃工艺	32	2	10	22	√					4 (1-8)			实操考试
	小计		374	24	108	266			2	2	10	10			
	第二课堂社会实践			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	利用暑期了解中西面点行业岗位工作流程，为进一步学习奠定基础。										

	实践课程	X0203077	餐饮企业生产性实践项目	200	12	24	176		√					10 (20)		
		T0203002	岗位实习	576	24	0	576							8+2 (寒假) W	14W	
		T020300	毕业设计	24	1	0	24							0.5W	0.5W	
		小计		800	37	24	776			0	0	0	0	6		
选修课程	公共限定选修课程	S0101011	廉洁文化教育	8	0.5	4	4		√		2 (3-6)					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)						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			0	6					
	专业	X0203120	中式烹调工艺	56	3.5	10	46		√			4 (1-14)				根据专业需求开设 4 门左右专业拓展课
			中西点装饰品制作	18	1	4	14		√				2(1-9)			

	限定选修课程	X0203217	西式烹调工艺	56	3.5	10	46		√				4(1-14)			
		X0203100	饮品制作与品鉴	18	1	8	10		√				2(10-18)			
		X0204021	烹饪形体艺术	38	2	8	30			2(6-15)		2(1-9)				
	专业任选课程	X0203421	人工智能 AI 技术与应用	32	2	2	30		√					4(1-8)		四选二
		CYXY004	中小餐饮企业创业与经营	32	2	2	30		√					4(1-8)		
		X0203680	餐饮服务实务	32	2	2	30		√					4(1-8))		
		X0203681	预制菜设计与制作	32	2	2	30		√					4(1-8)		
		小计			250	15	44	206			2	0	4	8	8	
	总计				2500	132	681	1819			25	26	24	24	20	

表 13 集中实践（综合实训）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				2				
	综合实训						1		
	职业技能等级证书课程（专选）					1			
	毕业设计						0.5	0.5	
	岗位实习						8+2（寒假）	14	
合计（周数）			4	1	2	2	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		15	38.5	366	434	800	54.25%	17.36%	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	10.5	76	88	164	53.7%	3.52%		
3			专业核心课程	6	24	108	266	374	71.12%	10.64%		
4			综合实训课程	4	37	24	776	800	97%	31.04%		
5	选修课程	公共限定选修课程		4	5	47	33	80	41.25%	10.2%	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		5	11	40	146	186	728.49%			
8		专业任选课程		2	4	4	60	64	93.75%			
总计				44	132	681	1819	2500	72.76%	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

本专业需由学院专任教师和餐饮行业企业技术人员组成专兼结合的教学团队。专业教学团队学历结构、职称结构、年龄结构、学缘结构合理，专业教师数量（含外聘教师）应按生师比例 18:1 配备。（见表 15）

表 15 师资队伍结构一览表

计划招生数	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
120	5	5	100%	35 岁以上 2 人 35 岁以下 3 人	研究生学历 4 人 (含在读)	初级 3 人 中级 1 人 高级 1 人 正高级 1 人	1	1

为了更好的保障专业核心课程技术技能的教学质量，中式面点制作、西式面点制作、湘式风味小吃率先落实产教融合、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，校内教师主抓课程平台教学与资源建设。建议其他课程参考中式面点工艺教学团队采取“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。

专业教学团队应能掌握本专业基本理论，能利用现代教育信息手段有效教学，能启发和指导学生完成核心技能与学习成果，能科学、准确的评价学生学习绩效。教学团队应具有新时代的工匠精神，较强的教学改革创新意识和横向课题科研能力，能将最新的中西面点理

念，新技术和产业动态等反馈于教学。

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面点师或西式面点师高级技师职业资格证，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式面点、西式面点、烹饪基本功等能力；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）

主要从本专业相关行业企业聘任，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《中式面点工艺》《西式面点工艺》《湘式风味面点小吃工艺》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。

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
	基本功实训室	刀工、勺功、中式面点基本功、西式面点基本功、裱花、面塑	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（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套	40	烹饪基础技术、中式面点基础、西式面点基础、面塑
	中点智慧实训室 *2		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	中式面点制作 风味小吃制作

	西点实训室*2	西点制作、糖艺、巧克力装饰、翻糖捏塑	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	西式面点制作 糖艺、中西面点装饰制作
	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 套	40	西式烹调工艺
	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
	火宫殿	原料初加工、湘式风味小吃制作、中式面点制作	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	50	认识实习 岗位实习 综合实训
	北京松子餐饮 有限责任公司	原料初加工、切配 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
	湖南罗森尼娜有限公司	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、	40	认识实习 岗位实习 综合实训

			投影仪、互联网接入等) × 1 套		
--	--	--	----------------------	--	--

(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”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。鼓励校企合作开发新型活页式、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人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，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、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献。

3. 数字资源配备基本要求

建设、配备与本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 中西点专业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	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
2	智慧职教 MOOC-西式面点工艺	http://www.icve.com.cn/	省级在线 开放课程
3	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/-8ahavekirjkhdlcgckfig/sta_page/index.html?projectId=-8ahavekirjkhdlcgckfig	国家级教 学资源库

（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

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，对学生进行客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、社会调查、撰写小论文、期中期末测试等手段，考核学生所具备的综合职业能力。

（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。

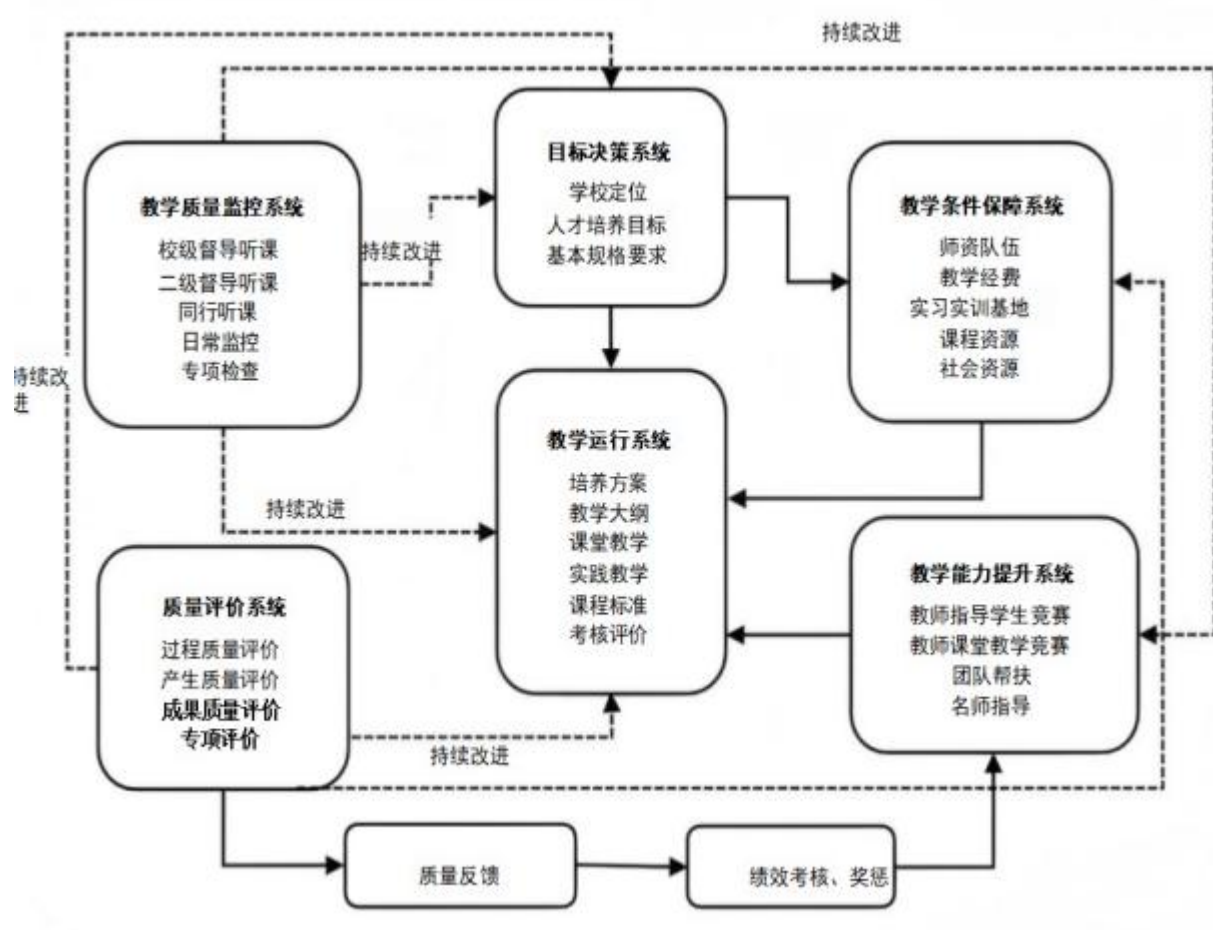


图1 以生为本、持续改进、强化实效“六体系”质量保障体系图

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 145 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

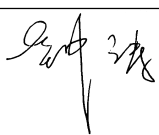
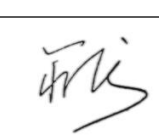
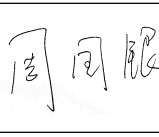
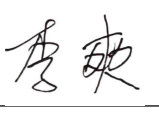
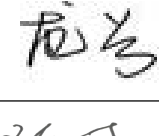
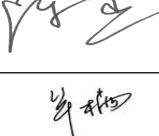
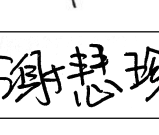
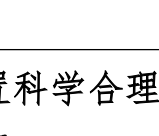
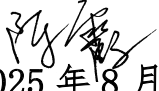
附件 1：2025 级专业人才培养方案论证书

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

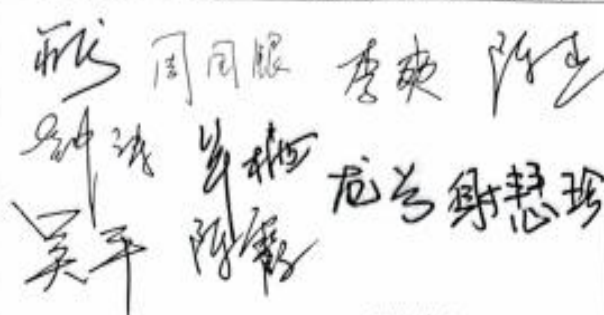
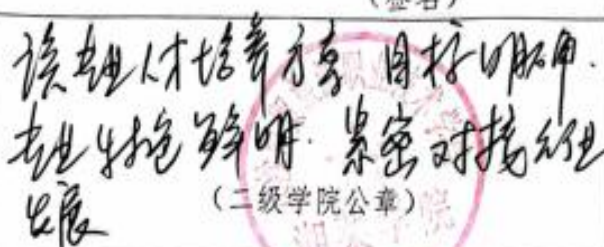
附件 1:

2025 级 中西面点工艺 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	陈 霞	教授	扬州大学	
2	钟 涛	西点技术总监	湖南罗森尼娜食品有限公司	
3	吴 平	芙蓉名师	湖南老熊家包子铺	
4	蒋 彦	教授	长沙商贸旅游职业技术学院	
5	周国银	副教授	长沙商贸旅游职业技术学院	
6	李 爽	助教	长沙商贸旅游职业技术学院	
7	龙 芳	讲师	长沙商贸旅游职业技术学院	
8	陈 杰	助教	长沙商贸旅游职业技术学院	
9	牟 楠	助教	长沙商贸旅游职业技术学院	
10	谢慧珍	营养主管	开心日尝蛋糕店（自主创业）	
论证意见				
方案紧密对接产业需求,人才培养定位精准,课程体系设置科学合理。 专家论证组组长签字:  2025 年 8 月 30 日				

说明:专业建设委员会由行业企业专家、教科研人員、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 中西面点工艺 专业人才培养方案审批表	
专业名称: 中西面点工艺	专业代码: 540203 所属院(部): 湘菜学院
专业制订团队	 (签名)
二级学院意见	 (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	 (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）。