



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湘菜学院 2021 级

营养配餐专业人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二一年七月

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	25
八、实施保障	31
九、毕业要求	44
十、附录	44

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2021 级营养配餐专业人才培养方案

一、专业名称及代码

营养配餐/540205

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限为三年。

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	餐饮业 (H62)	营养配餐员 (4-03-02-06)	初始岗位： 营养配餐员 发展岗位： 餐饮营养主管 迁移岗位： 餐饮创业者	营养配餐员 (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	对应课程
1	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、营养产品组合设计	根据特殊人群营养需要设计食谱、根据常见病人群营养需要设计主食品种、根据常见病人群营养需要设计菜肴品种	人体生理基础、营养膳食设计、烹调工艺、烹饪概论、健康服务与管理、常见疾病预防与营养
2	餐饮营养主管	营养餐制作品质管控、食品安全	对营养餐制作的原材料、制作设备与制作餐品结果等进行	烹饪原料、营养膳食设计、烹调工艺、营养膳

		与卫生督导、营养餐成本核算、营养菜点研发、客户关系维护	品质管控、对将要制作的营养餐成本进行核算、改进烹饪技术，提高菜点的营养价值及感官	食制作、食疗养生、餐饮食品安全
3	餐饮创业者	营养餐厅选址；食养餐饮设施规划；营养餐厅设计，营养菜单设计；食养餐饮品牌策划与推广	餐厅位置的选定、现代烹饪设备的建设规划、营养餐厅的布局设计、不同类型营养菜点的设计、食养餐饮品牌的推广	功能性菜点开发与创新、烹饪概论、食品质量安全检测、营养配餐软件实训、餐饮服务创业实践、消费者行为分析与实务、餐饮营销实务

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，掌握营养食谱编制、营养食谱分析与评价、营养产品组合设计、个人及群体营养指导等专业知识和技术技能，面向餐饮业的营养配餐员，从事营养膳食设计、营养膳食制作、餐饮经营管理等工作的复合型技术技能人才。

（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）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、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，能够形成一两项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、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) 掌握营养基础知识、合理营养知识；

(4) 熟悉中国传统饮食文化及中国传统养生知识；

(5) 掌握膳食调查、食谱编制的原则和方法；

(6) 掌握各类特定人群的营养需要与膳食原则、常见康养对象的营养代谢特点与营养干预的方法；

(7) 掌握烹饪原料知识、各类食品原材料营养素及能量知识；

(8) 掌握营养膳食开发设计原则和方法；

(9) 掌握烹调工艺知识，熟悉现代烹饪设备知识和厨房运行控制知识；

(10) 掌握食品污染与预防、食品质量安全管理的基本知识和方法；

(11) 熟悉饮食消费心理、饮食保健、食疗康养宣教知识。

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；

(4) 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；

(5) 具备营养膳食开发能力，能够根据地域、季节针对特定人群进行

营养膳食研制；

- (6) 具备营养膳食加工工艺设计能力，能够进行烹饪设施设备选择；
- (7) 具备营养膳食成本和质量管控能力；
- (8) 具备膳食与营养管理的业务软件操作能力；
- (9) 具备营养膳食与康养的宣传教育和指导能力；
- (10) 具备营养膳食产品与服务的营销推广能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

本专业有公共基础必修课、公共选修课、专业基础（平台）课、专业核心课、综合实训课、专业拓展课/专业群选修课等 6 类课程，总共 44 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，形势与政策教育，大学生心理健康教育，体育，大学英语，大学语文，信息技术，职业生涯规划，就业指导，创业基础，军事理论和军事技能，入学与安全教育、劳动教育，艺术类课程、管理学 ABC 等课程。	课程描述如表 4 所示
	专业必修课程	专业基础（平台）课程	主要有中国饮食文化，人体生理基础，营养学基础，烹饪概论，烹饪化学，食品卫生与安全，餐饮成本控制等课程。	课程描述如表 5 所示
		专业核心课程	主要有烹饪原料，营养膳食设计，烹调工艺，营养膳食制作，食疗养生，餐饮食品安全课程。	课程描述如表 6 所示
		综合实训课程	主要有第二课堂社会实践活动，营养配餐综合实训，顶岗实习，毕业设计等课程。	课程描述如表 7 所示
选修课程	公共选修课程		主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。	课程描述如表 8 所示
	专业拓展课/专业群选修课程		主要有功能性菜点开发与创新，烹饪概论，食品质量安全检测，营养配餐软件实训，健康服务与管理，常见疾病预防与营养，健康教育与健康促进，消费者行为分析与实务，餐饮营销实务烘焙食品加工技术等课程。	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：养成积极进取的人生态度；坚定马克思主义理想信念和中国特色社会主义共同理想；培育爱国主义情怀；提升思想道德素质和法律素养，做有理想有本领有担当的时代新人。</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基础理论知识；掌握法律的内涵、法律的运行、我国法律体系构架、法律权利和义务、法律思维的含义和特征等法律基础理论知识。</p> <p>能力目标：能正确掌握人生航向；正确处理理想与现实的关系；践行社会主义核心价值观；能用法律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>本课程由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等构成；包括理想信念、爱国主义、民族精神、人生价值、社会公德、职业道德、家庭美德、职业观、网络安全、国防安全观以及各种法律观念、法律程序和各种法律制度等。</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，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</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、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。</p> <p>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、运用线上线下平台自主学习的能力、小组合作团队协作的能力、结合本专业提供解决问题方案的能力。</p>	<p>本课程主要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、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、国防和军队现代化、中国特色外交、坚持和加强党的领导等内容。</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：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，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>

3	形势与政策教育	<p>素质目标: 提升关心国家大事的政治素养, 自觉维护以习近平总书记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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>本课程主要包括国内政治形势和党的路线方针和政策、国内经济形势、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。</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: 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, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p> <p>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、习近平主席的重要讲话。</p>
4	大学生心理健康教育	<p>素质目标: 提高学生心理素质, 具备健全人格, 开发个体潜能, 培养学生乐观、向上的心理品质, 促进学生全面、健康发展, 适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p>知识目标: 了解自身心理发展特点; 正确认识自我, 学会学习, 学会情绪调节的方式; 熟悉正确认识挫折失败、生命教育; 正确的交往观、恋爱观等。</p> <p>能力目标: 提升学生的独立思考、管理情绪、有效处理人际关系、社会适应、自我成就提升等能力; 培养自省、自尊、自信、自律、自强, 促进身心全面发展。</p>	<p>入校环境改变与心理适应、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、就业前生涯规划、就业指导。</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。</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>
5	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: 养成良好的行为习惯, 形成健康的生活方式; 具有健康的体魄。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</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>
6	大学英语	<p>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</p>	<p>主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课程。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p>

		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	技能和语言学习策略。	<p>教学方法：情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。</p> <p>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%。</p>
7	信息技术	<p>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。</p> <p>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，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型信息技术，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决实际问题，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。</p>	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六个部分内容。	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：采用练习法、任务驱动法、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，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>
8	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：能够对自我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>	本门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>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室。</p> <p>教学方法：采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。</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>
9	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，掌握并灵活运用求职方法和技巧，学会就业权益保护。</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、能获得就业岗位。</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>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。</p> <p>教学方法：采用情景教学法、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。</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</p>

				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	<p>素质目标：主动适应区域经济社会发展需要的责任意识、引领行业发展的担当意识，具有创业意识、创新精神和创新创业热情，树立科学的创业观。</p> <p>知识目标：掌握开展创新创业活动所需要的基本知识，理解创新的基本方法。掌握创业者成长、创业团队建设、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。</p> <p>能力目标：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>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、参与创新创业比赛、专家讲座、理论教授、角色扮演</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 45%，终结性考核占 55%。</p>
11	军事理论和军事技能	<p>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。</p> <p>知识目标：让学生了解中国国防、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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>军事技能：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。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</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 3 周，112 学时，记 2 学分。</p>
12	入学与安全教育	<p>素质目标：具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；树立健康的饮食观和食品安全意识；具备节能环保爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。</p> <p>知识目标：了解学校学院概论、行业基本情况；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、无烟校区建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p>能力目标：能够正确认识大学，实现角色转换；能够</p>	<p>包括 1、校史校情、专业发展情况、本行业企业发展现状和未来趋势；2、人身、财产、突发公共安全与灾害教育；3、树立大学生健康的饮食观、分辨垃圾食品或者“三无”食品、加强食品安全教育；4、宣传无烟教室、无烟宿</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</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>

		有效保护自我；能分辨垃圾食品与有毒食品；能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。	舍、无烟校区的幸福校园建设；5、开展生态文明、节水节粮、垃圾分类爱护环境等绿色教育。	
13	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。</p> <p>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。</p> <p>能力目标：能养成良好的劳动行为习惯，通过劳动教育弘扬劳动精神，促使学生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，培养他们的社会责任感，促进学生全方面发展。</p>	<p>劳动教育的本质目标是“通过适当的教育途径培养具有健康劳动价值观追求社会正义、实现体力脑力结合，以及养成具有自由个性的全面发展的人”。本课程侧重以下三方面内容的教育：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。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学及实践场地： 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</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>
14	艺术类课程	<p>素质目标：培养学生的审美情趣；培养学生对自身的美好气质的信心和热爱；提高学生艺术素养和人文素养。</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。</p> <p>能力目标：运用科学的方法进行艺术表演或表现的能力；善于发现美、创造美和欣赏美的能力。</p>	<p>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》、《影视鉴赏》，特色艺术类课程 2 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。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、舞蹈室。</p> <p>教学方法：体验性教学法、实践性教学法、案例教学法。</p> <p>考核评价：平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。</p>

15	大学语文	<p>素质目标: 具备感受、领悟语言文字的能力, 具备想象力与创造力, 具备健全的人格、社会责任感。</p> <p>知识目标: 了解文化的多样性、丰富性, 掌握一定的文学基本知识, 特别是诗歌、散文、戏剧、小说四种主要文体特点及发展简况。</p> <p>能力目标: 能通畅、准确地阅读一般文章、学术论著和文学作品, 能读懂难度适中的文言文, 具有把握主题、辨析文路、感受形象的能力, 掌握一定的文学基础知识, 具有分析、评价文学作品的初步能力, 掌握运用汉语言文字的规范, 具有较好的口头和书面表达能力。</p>	<p>本课程按主题分为 5 个单元, 国学选读、修身立志、情感探微、寄兴山水、人性探究。涵盖了中国文学的各种题材, 包括怀古咏物、思想怀旧、哲理人生、山水田园、亲情爱情等等内容, 同时, 为拓展学生视野, 还包括一部分外国文学作品和实践课。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</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 40%, 终结性考核占 60%。</p>
16	管理学 ABC	<p>素质目标: 树立“管理即决策”的意识; 培养考虑组织管理问题的全局眼光; 具备基层管理者的执行力、人际沟通能力和协调能力。</p> <p>知识目标: 了解中西方管理思想; 理解管理、管理者的内涵; 熟悉环境因素对管理的影响; 掌握基层、中层、高层管理者所必需的技能; 掌握决策的定性、定量方法。</p> <p>能力目标: 能运用 SWOT 分析等方法分析企业所处环境; 能运用定性、定量决策方法解决现实管理决策问题。</p>	<p>认识管理与管理者、运用管理思想和管理理论、分析管理环境、进行管理决策。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、校外实习基地。</p> <p>教学方法: 多媒体教学与网络课程平台学习相结合, 理论讲授与任务驱动法相结合, 典型案例教学与小组讨论相结合, 积极组织团队参加企业管理案例讨论、参加校外实习企业进行企业管理实践调研、参加企业经营管理比赛等赛项。</p> <p>考核评价: 课程考核以过程考核为主、线上与线下考核相结合的办法, 注重考核学生的能力、素质、针对现实企业管理案例进行分析、判断和决策的水平。其中, 过程性考核占 50%, 其他考核占 50%。</p>

表 5 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	湖湘饮食文化	<p>素质目标: 具备良好的思想品德和职业道德; 具备健康饮食观念, 具备服务意识; 吃苦耐劳、爱岗敬业的精神; 增强人文修养、审美能力; 具备传承湖湘饮食文化传统的良好素质。</p> <p>知识目标: 了解湖湘饮食文化, 了解汉族与少数民族的饮食风俗, 掌握湖湘饮食文化的形成与发展; 掌握湖湘饮食文化基本知识精髓。</p> <p>能力目标: 能够从文化视野角度解读饮食文化发展不同现象的能力, 能够在营养配餐中体现出内在饮食文化素养的能力, 能够对日常生活饮食从营养配餐的角度进行简单分析的能力; 能够提升思想政治与爱国主义情操素质内涵的能力。</p>	<p>本门课程主要包括湖湘饮食文化的起源与发展, 湖湘饮食文化的风味流派, 湖湘饮食文化基础知识, 饮食习俗等内容。</p>	<p>课程性质: 专业基础课程。</p> <p>教学场地: 通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法: 采用课堂讨论法、案例教学法等教学方式; 对实践课教学进行情境化设计, 进行问题导向化设计。</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>
2	食品卫生与安全	<p>素质目标: 具备良好的思想品德和职业道德, 具备树立食品卫生与安全理念的素质。</p> <p>知识目标: 了解食品安全与卫生的概念、发展历史, 熟悉食品添加剂和食物中毒的概念、分类, 熟悉食品卫生的监管体系和相关法规及市场准入制度, 掌握各类食品的污染来源及相应的预防与控制方法, 掌握食品安全分析方法。</p> <p>能力目标: 具有理论联系实际能力、创新能力、科学分析能力。</p>	<p>包括绪论、食品污染及预防、食品添加剂及管理、食品卫生及管理、食源性疾病预防、食品卫生监督的管理、食品安全风险分析等内容。</p>	<p>课程性质: 专业基础课程。</p> <p>教学场地: 通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法: 采用理实一体化教学模式, 通过讲授法、任务驱动法、案例教学等方法。</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% (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>

3	营养基础	<p>素质目标：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。</p> <p>知识目标：了解烹饪对食品原料营养的影响，掌握括六大营养素的具体种类和生理功能等，掌握各类食物的营养价值，掌握餐饮食品烹饪加工与营养的关系。</p> <p>能力目标：具有团队合作能力；创新能力。</p>	<p>本门课程主要包括六大营养素的具体种类和生理功能等内容，各类食物的营养价值，膳食结构与膳食指南等。</p>	<p>课程性质：专业基础课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法：采用理实一体化教学模式，通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生合理利用食物资源，改善居民营养状况</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>
4	烹饪概论	<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、中国饮食风俗等。掌握中国菜品命名的方法和原则等。</p> <p>能力目标：具有团队合作能力；创新能力；科学分析能力。</p>	<p>中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、中国菜品、中国饮食风俗、湖湘饮食文化、中国当代餐饮市场等内容。</p>	<p>课程性质：专业基础课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法：采用理论教学模式。通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生掌握中国烹饪的发展的历史。</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>

5	烹饪化学	<p>素质目标：具有良好的职业道德和责任感，具有理论联系实际、刻苦钻研的优秀品质；</p> <p>知识目标：了解烹饪化学的基本原理，熟悉食物风味化合物的基础知识，掌握有关食品营养成分的性质、结构及分析检验方法；</p> <p>能力目标：能够在实践中发现菜肴在烹饪过程中的变化规律，能够熟练地进行实验操作。</p>	<p>烹饪化学基础知识；食品成分的化学组成、结构、性质及其在加工和贮藏中发生的化学变化，这些变化对食品品质和安全性的影响和控制措施；烹饪化学实验训练。</p>	<p>课程性质：专业基础课程。</p> <p>教学场地：在多媒体教室和食品理化检测实训室开展理实一体化教学活动。</p> <p>教学方法：通过案例分析、讨论法、实验法等教学方法培养学生专业技能和职业素养。</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>
6	人体生理基础	<p>素质目标：具备良好的思想品德和职业道德；具备认真、严谨态度的素质；具备具有沟通协调能力、团结协作精神；具备树立营养健康理念的素质。</p> <p>知识目标：了解机体与环境的统一关系；熟悉各系统间功能联系；掌握生理学基本概念。掌握人体各器官、系统的主要功能、功能调节及机制。</p> <p>能力目标：能够运用生理学知识解释正常生命现象的能力；能够分析不同条件变化情况下，机体功能可能出现的变化及相应机制的能力。</p>	<p>主要包括细胞的基本功能、血液、血液循环、呼吸、消化和吸收、能量代谢和体温、肾脏的排泄功能、神经系统、感觉器官、内分泌、生殖等内容。</p>	<p>课程性质：专业基础课程。</p> <p>教学场地：理论教室和实验实训教室授课</p> <p>教学方法：通过案例分析、讨论法等教学方法培养学生专业技能和职业素养。</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>

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	烹饪原料	<p>素质目标：具有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；掌握原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p>能力目标：通过本课程的学习使学生具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。</p>	<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>	<p>课程性质：专业核心课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法：通过案例分析、讨论法等教学方法培养学生专业技能和职业素养。</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>
2	营养膳食设计	<p>素质目标：具备创新意识和团队精神，爱岗敬业。</p> <p>知识目标：了解各类人群所需营养素的基本知识，掌握营养配餐目标人群膳食需求调查分析的方法、以及营养配餐的原则与方法。</p> <p>能力目标：具备营养配餐目标人群营养素需求量计算的基本技能，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；具有膳食与营养管理的业务软件操作能力。</p>	<p>营养配餐原则与方法，人体所需营养素，烹饪原料营养价值；营养配餐对象人群膳食需求调查分析，营养配餐对象人群营养素需求量计算，营养配餐软件应用；老人、孕产妇、儿童、康复治疗人员等特定人群食谱设计。</p>	<p>课程性质：专业核心课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法：本课程采用案例分析法、情境教学法、项目实战法。以工作任务为引领，以模块化的项目驱动，小组协作完成各项目实战模块，最终形成营养食谱成果。</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>

3	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；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。</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；熟悉现代烹饪设备知识和厨房运行控制知识。</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>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，理实一体，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>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法：通过案例分析讨论、现场教学和情境教学法。通过学习掌握烹饪基本制作的要点和规律性的法则，通过模块化的任务的关联性，最终完成综合性实训模块，达到相应的岗位能力的要求。</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>
4	营养膳食制作	<p>素质目标：具备膳食制作过程中实际问题的能力的素质；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。</p> <p>知识目标：了解食物的消化与吸收生理知识；掌握营养餐食材和烹饪设施设备选择；掌握烹饪加工对原料营养价值影响的原理。</p> <p>能力目标：能够掌握营养菜点加工工艺设计能力；能够掌握营养菜点制作组织与安排、配餐成本控制、菜点质量控制的基本技能；能够根据地域、季节针对各类特定人群进行营养菜点设计与制作的技能，能够进行烹饪设施设备选择。</p>	<p>主要包括烹饪加工对原料营养价值的影响，食物的消化与吸收生理，烹饪营养与健康；特定人群营养菜点设计，特定地域季节营养菜点设计；营养餐食材准备，营养菜点加工工艺设计；烹饪设施设备选择，营养菜点制作组织与安排；配餐成本控制，菜点质量控制等内容。</p>	<p>课程性质：专业核心课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法：通过案例分析讨论、现场教学和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。</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>

5	食疗养生	<p>素质目标：具备良好的思想品德和职业道德；具备认真、严谨态度的素质；具备科学烹饪的意识；具备树立营养健康理念的素质。</p> <p>知识目标：了解中医养生知识；了解食疗养生菜品制作；熟悉养生食疗的搭配与制作知识；熟悉中医食疗基本理论；掌握不同功能食材食性特点及其食疗方；掌握四季养生观以及不同人群的食疗原则。</p> <p>能力目标：能够认知中医文化理论内涵、特征和功能的能力；能够合理开发养生食疗菜品的能力；能够辨别不同食材基本性能并对其进行合理配伍的能力；能够根据季节变化做出膳食选择与调理的能力；能够根据不同人群生理特点做出膳食选择与调理的能力。</p>	<p>主要包括各类保健食材及常用食疗药膳中药材的性能特点，体质的分类与判定，食养与食疗基本法则，四时食养与人群食养，保健菜点的炮制与烹调等内容。</p>	<p>课程性质：专业核心课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>教学方法：通过案例分析讨论、现场教学和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。</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>
6	餐饮食品安全	<p>素质目标：具备良好的职业道德和职业素养，具备安全意识和质量意识。</p> <p>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、食品质量安全管理的基本知识和方法。</p> <p>能力目标：能够对餐饮食品日常安全进行监测控制，具有餐饮食品安全质量管控能力。</p>	<p>主要包括餐饮食品的生物性、化学性、物理性危害；特殊人群对食品安全的要求；餐饮食品安全风险与控制，餐饮食品安全管理，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。</p>	<p>课程性质：专业核心课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室和实验实训教室授课。</p> <p>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。</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>

表 7 综合实训课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	营养配餐综合实训	<p>素质目标：具备讲卫生、重安全、保质量的职业素养；遵纪守法、诚实守信、精益求精的工作态度；较强的服务意识、环保意识、团队协作意识和创新意识。</p> <p>知识目标：了解营养学基础知识，熟悉膳食调查、食谱编制的原则和方法，掌握各类食品原材料营养素及能量知识、营养食谱设计与营养干预方法、营养膳食制作方法、膳食指导与康养宣教知识。</p> <p>能力目标：能够熟练的完成膳食调查与分析工作，能根据特定人群特点独立完成营养素与能量需要量的计算，并能设计营养餐（包括一日三餐）制作方案，能进行菜品的营养搭配与制作，能基本完成成本核算与康养宣教工作。</p>	<p>主要包括膳食调查与评价、营养食谱设计、营养膳食制作、膳食指导与质量控制基本技能，特定人群营养食谱设计与营养餐的制作等内容。</p>	<p>课程性质：综合实训课程。</p> <p>教学场地：通在理实一体化厨艺教室进行。</p> <p>教学方法：采用演示法、操作法、分组讨论法、项目驱动等方法开展课堂教学。</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>
2	跟岗实习	<p>素质目标：具备营养从业人员的基本素质和职业道德规范。</p> <p>知识目标：了解行业基本状况，熟悉企业经营管理情况，掌握各岗位工作流程。</p> <p>能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下进行岗位的基础工作。</p>	<p>本门课程主要包括跟岗实习企业概况、组织机构、规章制度；跟岗实习企业的主要业务，各岗位的工作流程等内容。</p>	<p>课程性质：综合实训课程。</p> <p>教学场地：校企合作企业。</p> <p>教学方法：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。</p> <p>考核评价：由企业和学校共同进行综合考核。</p>

3	顶岗实习	<p>素质目标： 具备营养从业人员的职业素养和职业道德规范。</p> <p>知识目标： 了解行业基本现状和发展趋势，熟悉顶岗实习部门的运营方式和基本情况以及部门各岗位的岗位职责，掌握顶岗实习岗位的工作流程。</p> <p>能力目标： 能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成营养岗位的工作。</p>	<p>主要包括顶岗实习企业概况、组织机构、规章制度；顶岗实习企业的主要业务，顶岗实习岗位的工作职责和工作流程等内容。</p>	<p>课程性质： 综合实训课程。</p> <p>教学场地： 校企合作企业。</p> <p>教学方法： 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。</p> <p>考核评价： 由企业和学校共同进行综合考核。</p>
4	毕业设计	<p>素质目标： 具备职业道德和一定的人文素养、信息素养、质量意识和创新思维等素质。</p> <p>知识目标： 了解大学语文基本方法，掌握膳食调查、营养食谱设计、营养膳食制作、营养干预与膳食指导、康养宣教等专业知识；掌握营养餐（套餐）方案设计书的撰写方法。</p> <p>能力目标： 能够针对特定人群编写营养餐方案设计书，并选取其中的典型营养菜品进行工艺设计与制作。</p>	<p>主要包括市场调研与膳食调查、毕业设计选题、毕业设计作品文本格式要求、营养餐（套餐）方案设计流程与方法，营养食谱设计原则与方法、菜品的营养搭配与制作方法、营养分析与成本控制、营养宣教等方面的内容。</p>	<p>课程性质： 综合实训课程。</p> <p>教学场地： 校企合作企业。</p> <p>教学方法： 通过信息检索、实地调研等自主学习，结合校企双方导师互补性指导，在学生自主思考的基础上，完成毕业设计方案的撰写。</p> <p>考核评价： 课程主要通过设计多位导师参与的答辩环节，考察学生营养餐设计和营养菜品制作能力，进行课程学习成果评价，提高学生在餐饮、康养相关企业实际运作中的岗位能力。</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	通识教育课程	<p>通识教育是指在高等教育阶段面向所有大学生普遍进行的基础性的语言、文化、历史、科学知识的传授，个性品质的训练、公民意识的陶冶以及学生所共需的一些实际能力的培养。</p> <p>通过课程学习，使学生认识、了解和掌握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；能获得、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为大学生提供今后长远学习和发​​展所必须的方法和眼界。</p>	<p>主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p>课程性质：本部分课程是公共选修课。</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，考核形式一般为考查。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 专业拓展课/专业群选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	功能性菜点开发与 创新	<p>素质目标：具备将功能性食品的概念融入到创新菜品制作过程中的能力；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。</p> <p>知识目标：了解功能性菜点的基本知识；掌握功能性菜点开发与创新设施设备选择；掌握功能性菜点对原料营养价值影响的原理。</p> <p>能力目标：能够掌握功能性菜点加工工艺设计能力；能够掌握功能性菜点制作组织与安排、配餐成本控制、菜点质量控制的基本技能；能够根据地域、季节针对各类特定人群进行功能性菜点设计与制作的技能。</p>	<p>主要包括功能性菜品的本质和内涵特征；功能性菜品的功效；菜品原料的开发与应用；调味技艺的组合与变化；中西烹饪技艺的交流与融合；菜肴点心的借鉴与组合；各地、各民族风味的融合；功能性菜品与一般药膳食疗的区别；烹饪设施设备选择；功能性菜点开发与制作等内容。</p>	<p>课程性质：专业拓展课程。</p> <p>教学场地：通过理论教室授课。</p> <p>教学方法：通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能，达到相应的岗位能力的要求</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>
2	食品质量 安全检测	<p>素质目标：形成尊重科学、实事求是、与时俱进的科学态度；具有克服困难的信心和决心；具有严谨求实、拓展创新、团结协作综合职业素养。</p> <p>知识目标：食品检测的基本知识；食品的物理检验；食品一般成分的检验；食品添加剂的检验；食品微量元素的检验。微生物培养基的配制；消毒灭菌技术；微生物染色及显微形态观察技术；菌种保藏技术；食品细菌总数、大肠菌群计数、霉菌和酵母菌计数、金黄色葡萄球菌的检验。</p> <p>能力目标：检验前准备及仪器维护能力；能够正确运用常规检验方法（如重量法、容量</p>	<p>食品检测的基本知识、样品的采集与预处理、食品的物理检验、食品一般成分的检验、食品添加剂的检验。微生物培养基的配制；消毒灭菌技术；微生物染色及显微形态观察技术；菌种保藏技术；食品细菌总数、大肠菌群计数、金黄色葡萄球菌的检验。</p>	<p>课程性质：专业拓展课。</p> <p>教学场地：食品理化检测实训室、微生物检测实训室。</p> <p>教学方法：实践教学、理论教学，线上学生自主学习与线下教师讲授结合，采用小组教学、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，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>

		法、分光光度法等) 进行各种食品检验的能力; 能够运用微生物基础知识和无菌操作技能进行常规食品微生物检测; 能够编制规范的检验报告, 并进行数据处理。		
3	健康教育与健康促进	<p>素质目标: 具备健康教育与健康促进的理念和标准解决实际问题的能力和素质; 具备职业道德和敬业精神; 具备树立营养健康理念的素质; 具备科学、严谨的态度的素质。</p> <p>知识目标: 了解健康教育的基本概念和流程; 掌握日常生活中饮食对健康影响的原理; 掌握中医药健康教育、运动与健康、心理健康教育、健康行为监测、社区健康教育、健康促进评价与方法。</p> <p>能力目标: 能够协调社会各相关部门及社区、家庭和个人, 共同维护和促进健康的社会行为。能够运用健康促进的新理论、新成果、新经验、新技术等对个人或人群的各种健康危险因素全面监测与分析的能力; 能够促进发展社区健康教育能力。</p>	<p>主要包括促进制定有利于健康的政策; 促进调整卫生服务方向; 知信行模式 (KABP) 知识、信念、态度、健康行为、健康知识; 中医药健康教育、运动与健康、心理健康教育、健康行为监测、健康促进评价与方法等。</p>	<p>课程性质: 专业拓展课。</p> <p>教学场地: 多媒体理论教室。</p> <p>教学方法: 通过案例分析讨论和情境教学法, 着力培养学生掌握相关技能。</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	消费者行为分析与实务	<p>素质目标：具备“爱客人、爱岗位、爱祖国”的职业情操，具备接待服务业所需的职业心理品质。</p> <p>知识目标：了解接待服务业客人一般消费心理原理，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业消费者的心理服务特点，掌握心理服务策略和员工心理保健的基本方法。</p> <p>能力目标：能够培养学生独立思考、正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会心理现象；善于沟通，具备接待业服务与管理所需的心理应对能力。</p> <p>主要内容：</p>	<p>对接服务岗位需求，涵盖了餐饮、旅游、酒店和会展消费中的客人感知、需要、情绪情感、个性、人际关系及心理保健等内容，为学生今后从事餐饮酒店、旅游、会展等行业的工作打下专业理论基础。</p>	<p>课程性质：专业拓展课。</p> <p>教学场地：校内授课在多媒体教室，与校外真实情境体验相结合。</p> <p>教学方法：运用探究式教学、情境教学、案例教学、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%（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>
5	餐饮营销实务	<p>素质目标：具备敏锐的市场意识、营销服务意识和一定的创新意识，树立诚实守信的职业准则，爱岗敬业；具备组织和控制市场营销活动的能力。</p> <p>知识目标：熟悉市场营销观念，掌握 4P、4C 在餐饮营销中的应用；了解餐饮营销环境要素；掌握餐饮目标市场选择与定位方法；了解餐饮产品、价格、渠道、促销策略；了解餐饮新媒体营销、主题营销等知识。</p> <p>能力目标：能够通过市场调研分析餐饮营销环境，具备创新餐饮营销活动的能力。</p>	<p>了解现代餐饮市场营销观念，发掘餐饮市场机会，定位餐饮目标市场，制定餐饮营销策略，餐饮营销活动的组织、控制和创新。</p>	<p>课程性质：专业拓展课。</p> <p>教学场地：校内授课在多媒体教室，与校外真实情境体验相结合。</p> <p>教学方法：通过案例分析法、现场教学和情境教学法，着力培养学生的餐饮市场营销的实践能力。</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>

6	烘焙食品加工技术	<p>素质目标：具备团队协作精神、集体意识和社会责任心、科学精神、创新意识。</p> <p>知识目标：了解烘焙食品的相关知识，熟悉焙烤食品各种原料的特点、掌握烘焙食品的各种加工技术。</p> <p>能力目标：能够设计开发菜点产品、宴会策划与餐饮营销、餐饮信息化操作；能够对食品进行鉴别、采购、验收、保鲜与储藏能力；能够具备学习新知识、新技能的能力</p>	<p>介绍焙烤食品加工原料、面包加工工艺、饼干加工工艺、月饼加工工艺、蛋糕与裱花蛋糕加工工艺、中式糕点加工工艺及西式糕点加工加工工艺，并对不同焙烤食品在生产中出现问题的原因与解决问题的方法进行了讲述。</p>	<p>课程性质：专业拓展课。</p> <p>教学场地：理论教室和实训室授课。</p> <p>教学方法：通过案例分析讨论、现场教学和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。</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	健康服务与管理	<p>素质目标：具备健康服务管理的理念和标准解决实际问题的能力和素质；具备职业道德和敬业精神；具备树立营养健康理念的素质；具备科学、严谨的态度的素质。</p> <p>知识目标：了解健康管理的基本概念和流程；掌握日常生活中饮食对健康影响的原理；掌握健康的运动生活方式、烟酒不良行为和良好行为对健康影响的原理；掌握人体各系统常见生活方式疾病的预防的原理。</p> <p>能力目标：能够对个人或人群的各种健康危险因素全面监测与分析的能力；能够具备评估个人或群体的健康和疾病危险性的能力；能够掌握预防和控制个人或人群的各种健康问题的能力。</p>	<p>主要包括健康与生活方式，饮食与健康，健康的运动生活方式；烟酒与健康，心理与健康；人体各系统常见生活方式疾病预防等内容。</p>	<p>课程性质：专业拓展课。</p> <p>教学场地：多媒体理论教室。</p> <p>教学方法：通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生掌握相关技能。</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>

8	现代烹饪设备	<p>素质目标：具备良好的餐饮行业职业素养，开拓创新的职业精神。</p> <p>知识目标：了解常见烹饪设备的种类，熟悉现代烹饪设备的发展动态，掌握现代烹饪设备选择的方法。</p> <p>能力目标：能对餐饮设备进行分类及保管，能根据企业经营要求合理选择烹饪设备。</p>	<p>本课程主要包括餐饮原料保管基础知识，及餐饮设备分类、餐饮设备使用与维护等内容。</p>	<p>课程性质：专业拓展课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、中西烹调实训室</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>
9	常见疾病预防与营养	<p>素质目标：具有质量意识、环保意识、健康意识；具有信息素养、工匠精神、创新思维素质。</p> <p>知识目标：了解常见食物的营养价值及食物来源；掌握常见慢性疾病糖尿病、肥胖、高血脂、高血压的生理特点、饮食原则、膳食指南等。</p> <p>能力目标：能根据常见慢性疾病糖尿病、肥胖、高血脂、高血压的生理特点的营养需要与膳食原则、提出对特定人群营养干预的方法；能合理进行营养搭配、防止在制作过程中产生有害物质及最大程度地保护原料的营养价值。</p>	<p>主要包括常见慢性疾病糖尿病、肥胖、高血脂、高血压的营养要求、生理特点、饮食原则、膳食指南。</p>	<p>课程性质：专业拓展课。</p> <p>教学场地：多媒体教室或营养分析室。</p> <p>教学方法：采用项目教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法。</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>

(二) 课证融通

将职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，实行课证融通制度。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、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	课置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	置换的课程名称	
1	职业技能等级证书 (1+X 证书)	营养配餐职业技能等级证书	初级	北京健力源餐饮管理有限公司	烹饪原料、餐饮食品安全	4	烹饪原料、餐饮食品安全	
			中级		烹饪原料、餐饮食品安全、营养膳食设计、食疗养生	6	烹饪原料、餐饮食品安全、营养膳食设计、食疗养生	
			高级		烹饪原料、餐饮食品安全、营养膳食设计、食疗养生、烹调工艺、营养膳食制作	8	烹饪原料、餐饮食品安全、营养膳食设计、食疗养生、烹调工艺、营养膳食制作	
2	职业资格证书	健康管理师	初级	湖南汇富康达健康科技集团有限公司	人体生理基础、营养基础、营养膳食设计	4	人体生理基础、营养基础、营养膳食设计	
			中级		人体生理基础、营养基础、营养膳食设计、食疗养生	6	人体生理基础、营养基础、营养膳食设计、食疗养生	
			高级		人体生理基础、营养基础、营养膳食设计、食疗养生烹调工艺、营养膳食制作	8	人体生理基础、营养基础、营养膳食设计、食疗养生烹调工艺、营养膳食制作	

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: 营养配餐 (2021 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)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			20	军训	入学与 安全教 育、劳 动教育	劳动 实践	跟 岗	顶 岗					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	○	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	■	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	9	1					8+2周 (寒假)	1.5	0.5	22	4			
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙	■	◇	◇	◇	&	&			0	1					14	0.5	2	0.5	18	8		
		总 计																			77	6	3	1	2		24	2	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。见习原则上在专业课开始时安排，假期执行；跟岗实习根据专业教学进度安排；顶岗实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学与安全教育、劳动教育 #军训 *课堂教学 ⊙考试 △见习 ▲跟岗实习 ◇顶岗实习 ■毕业设计 &机动 …放假																															

2. 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周暑假劳动实践)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假顶岗实习)	18周	
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	54	3	36	18		√	2(6-19)	2(2-14)					
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	46	18		√			2(2-17)	2(2-17)			
		S0101001	形势与政策教育	64	4	32	32		√	2(10-17)	2(10-17)	2(2-9)	2(2-9)	√	√	五、六学期网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	36	2	30	6		√	2(12-19)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2(6-19)	2(2-19)	2(2-19)				其中8课时为分年级的大型体育集体授课活动(如冬季长跑、春季体训活动)或线上授课
		T0101004	大学英语	128	8	128	0	√		4(6-19)	4(2-19)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修习2学分以上拓展模块的内容

R0203210	信息技术	48	3	24	24	√			4 (2-13)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修拓展模块的内容
C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2 (6-12)						
C0201003	就业指导	18	1	8	10		√					2 (2-6)		4周网络平台学习
C0201001	创业基础	32	2	16	16		√		2 (15-19)	2 (12-19)				3周网络平台学习
T0102002/ T0401001	军事理论和军事技能	148	4	36	112		√	# (2-4) (# 此标记代表军训, 共2学分)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课
T0201001	入学与安全教育	8	0.5	6	2		√	24 (5)						
T0201002	劳动教育	16	1	6	10		√							
W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√			2 (2-17)				《形体训练》、《音乐鉴赏》等6门课由艺术教研室统一安排
W0203128	大学语文	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)						
G0101015	管理学 ABC	16	1	8	8							2 (2-9)		
小计		814	44	428	386			14	14	8	4	4		

专业必修课程	专业基础 (平台) 课程	X0203037	湖湘饮食文化	36	2	20	16	√			2 (2-19)					设置 6~8 门	
		X0203075	食品卫生与安全	28	2	14	14	√		2 (6-19)							
		X0203076	营养基础	72	4.5	40	32	√			4 (2-19)						
		X0203077	烹饪概论	56	3.5	40	16	√		4 (6-19)							
		X0203008	烹饪化学	72	4.5	40	32	√				4 (2-19)					
		X0203078	人体生理基础	72	4.5	40	32		√		4 (2-19)						
		小计		336	21	194	142			6	10	4	0	0			
	专业核心 课程	X0203079	烹饪原料	56	3.5	40	16	√		4 (6-19)						设置 6~8 门	
		X0203080	营养膳食设计	72	4.5	32	40	√				4 (2-19)					
		X0203081	烹调工艺	72	4.5	24	48	√					4 (2-19)				
		X0203082	营养膳食制作	72	4.5	24	48	√					4 (2-19)				
		X0203034	食疗养生	72	4.5	40	32	√					4 (2-19)				
		X0203083	餐饮食品安全	72	4.5	40	32	√				4 (2-19)					
		小计		416	26	200	216			4	0	8	12	0			
	综合实训	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，记 2 学分，由学校团委负责认证。											
		X0403002	营养配餐综合实训	180	7.5	48	132		√					20 (2-10)			
		T0203002	顶岗实习	576	24	0	576							8+2 (寒假) W	14W		

	课程	T0203001	毕业设计	48	2	0	48						1.5W	0.5W		
		小计		804	35.5	48	756			0	0	0	0	20		
选修课程	公共选修课程	以所选课程为准	通识教育课程 (涵盖线上和线下)	96	6	48	48	√							共计选修不超过6门，课程名称按照学生所选各类课程的具体名称为准，不得与已修、已选课程重复	
								√								
								√								
								√								
								√								
								√								
		小计		96	6	48	48									
	专业拓展课/专业群选修课程	X0203084	功能性菜点开发与创新	56	3.5	24	32		√				4 (2-15)			二选一
		X0203085	食品质量安全检测	52	3	20	32	√					4 (6-18)			
		X0203089	健康教育与健康促进	36	2	20	16	√			2 (2-19)					
X0203086		消费者行为分析与实务	36	2	20	16	√			2 (2-19)						
X0203087		餐饮营销实务	36	2	20	16		√		2 (2-19)						
X0203602		烘焙食品加工技术	64	4	24	40		√			4 (2-17)					
X0203088		健康服务与管理	36	2	28	8	√					2 (2-19)				
小计		280	16.5	136	144			0	2	6	10	0				
总计				2746	149	1054	1692			24	26	26	26	24		

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	入学与安全教育		1						
3	劳动教育								
4	劳动实践			1		1			暑假
5	教学综合实训						9		
6	毕业设计						1.5	0.5	
7	顶岗实习						8+2(寒假)	14	
合计(周数)			4	1	0	1	20.5	14.5	
总计(周数)		41							

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	44	428	386	814	47.4%	29.6%		
2		专业必修课程	专业基础(平台)课程	6	21	194	142	336	42.3%	12.2%	
3			专业核心课程	6	26	200	216	416	51.9%	15.1%	
4			综合实训课程	4	35.5	48	756	804	94%	29.3%	
5	选修课程	公共选修课程	6	6	48	48	96	50%	13.7%		
6		专业拓展课/专业群选修课程	6	16.5	136	144	280	51.4%			
总计			44	149	1054	1692	2746	61.6%	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

本专业由学院专任教师和行业企业技术人员组成专兼结合的教学团队。成员应达到政治素质过硬、业务能力精湛、育人水平高超、方法技

术娴熟的要求，同时还应具备有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心的四有要求，坚持做到以德立身、以德立学、以德施教、以德育德。能掌握本专业基本理论，具有较强的教学改革创新意识，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。能将营养配餐产业最新的理念、技术和产业动态等反馈于教学。

学生数与本专业专任教师数比例应按 18:1 配备，双师素质教师占专业教师比例应不低于 70%，研究生学历专任教师占专业教师比例应不低于 70%，且专业教师队伍学历结构、职称结构、年龄结构、学缘结构合理。

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
				30岁 以下	31~ 40岁	41~ 50岁	51~ 60岁	博 士	硕 士	本 科	正 高	副 高	中 级	初 级		
180	10	6	100%	2	6	6	2	1	9	6	2	4	6	4	1	4

2. 专业带头人

本专业带头人原则上应具有副高及以上职称或具有行业职业资格证书，能够较好地把握营养配餐专业及相关行业的国内外发展情况，能广泛联系行业企业，了解行业企业对营养配餐专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，牵头组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

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；爱岗敬业，遵纪守法；具有扎实的食品营养、烹饪教育等相关专业本科及以上学历；具有扎实的营养配餐专业

相关理论功底和实践能力；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 个月的营养配餐相关企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从养老服务机构、母婴中心、幼儿园及中小学配餐机构、康复治疗机构、企事业单位餐饮服务部门、康养信息服务公司等相关行业企业聘任，要求具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备具有扎实的营养配餐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，能承担《营养膳食设计》、《营养膳食制作》、《食疗养生》、《烹饪原料》等专业课程教学，营养配餐员、健康咨询服务人员、餐饮服务人员等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

本专业在校内应建设有专业智慧教室，专业机房，体验式实训室等构成的现代智慧体验式教学基地，对应完成营养配餐专业相关实训课程和技能训练等任务。同时配备黑（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
----	-----------------	----------------	---------------	----------------

1	营养膳食设计实训室	支持营养基础、营养膳食设计、烹饪原料等相关课程的实训教学。	面积大于 100 平方米。配备身高体重测定仪、成分分析仪、电脑、营养分析软件、智能营养配餐系统、操作台、操作器具等。	32
2	营养膳食制作实训室	支持烹调工艺、营养膳食制作、烹饪原料、食疗养生等相关课程的实训教学。	面积大于 120 平方米。配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等。	32
3	饮食保健信息化实训室	支持食疗养生、营养配餐软件实训、餐饮服务创业实践、消费者行为分析与实务、餐饮营销实务等相关课程的实训教学。	面积大于 100 平方米，配备服务器、计算机、客户信息管理系统、饮食保健管理平台、餐饮服务平台、营养配餐产品营销推广平台、营养膳食宣教平台等。	32
4	餐饮食品安全实训室	支持餐饮食品安全、烹饪原料等相关课程的实训教学。	面积大于 100 平方米，配备常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平、光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅、恒温振荡器、冰箱等设备，还需配置凯氏定氮仪、脂肪抽提仪、分光光度计、酸度计、索氏抽提装置、食品安全快速检测箱等检测设备。	32

3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的校外实训、实习基地。能够提供开展营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、膳食营养管理等实训活动，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。能提供营养配餐员、健康咨询服务人员、餐饮服务人员等相关实习岗位，能涵盖当前营养配餐专业发展的主流业务，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数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）
1	湖南汇富康达健康管理研究院校外实训基地	营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、膳食营养管理	200 平方米，配备相关健康体检设备、营养分析软件、智能营养配餐系统、操作台、营养膳食	40

			制作设备、饮食保健推广平台等。	
2	湖南亲喔亲食餐饮连锁有限公司校外实训基地	营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、膳食营养管理	200平方米，配备相关健康体检设备、营养分析软件、智能营养配餐系统、操作台、营养膳食制作设备、饮食保健推广平台等。	50
3	中食营养配餐有限公司校外实训基地	营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、膳食营养管理	200平方米，配备相关健康体检设备、营养分析软件、智能营养配餐系统、操作台、营养膳食制作设备、饮食保健推广平台等。	20
4	健力源餐饮管理有限公司校外实训基地	营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、膳食营养管理	200平方米，配备相关健康体检设备、营养分析软件、智能营养配餐系统、操作台、营养膳食制作设备、饮食保健推广平台等。	60

(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，如果没有教育部“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。

表 18 核心课程教材配备清单

核心课程	教材
烹饪原料	《烹饪原料学》（阎红） 《烹饪原料》（陈金标） 《烹饪原料学》（赵廉）
营养膳食设计	《营养配餐与膳食设计》（綦翠华） 《膳食营养设计》（许荣华） 《营养配餐与设计》（王其梅）
烹调工艺	《烹调工艺实训教程》（荣明） 《烹调工艺学》（周晓燕） 《菜品设计与制作》（邵万宽）

营养膳食制作	《营养餐设计与制作》（刘玥） 《营养配餐设计与实践》（张迅捷） 《营养配餐》（黄丽卿）
食疗养生	《中国传统营养学》（何宏） 《中国饮食保健学》（路新国） 《药膳食疗学》（徐江普）
餐饮食品安全	《餐饮服务食品安全与控制》（林玉桓） 《餐饮服务食品安全》（汪志君） 《餐饮服务食品安全》（熊敏）

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。专业类图书文献主要包括：有关营养与卫生、营养配餐、中西餐烹饪工艺、餐饮行业政策法规资料，有关职业标准、餐饮企业管理技术、方法、思维以及实务操作类图书，3种以上营养配餐专业相关期刊。

表 19 图书文献配备基本要求

分类	种类	推荐
纸本图书	2160	《营养配餐基本技能》 《营养配餐与养生指导》 《老年膳食与营养配餐》
数字图书（读秀）	1578	《餐饮服务食品安全操作指南》 《餐饮服务食品安全操作规范》 《中国居民膳食营养指南》 《养老机构营养膳食设计与管理规范》
电子期刊（CNKI）	24	《中国食物与营养》 《营养学报》 《中国保健营养》

3. 数字资源配备基本要求

建设、配备与营养配餐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 20 营养配餐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 《营养配餐》	https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo.html?courseid=iwgoayekczbnmn9qjhnn-a	国家级教学资源库——烹饪工艺与营养传承与创新
2	智慧职教 《烹饪原料知识》	https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo.html?courseid=fezlahgmallaajmqb7yxcbg	国家级教学资源库——烹饪工艺与营养传承与创新
3	智慧职教 《营养配餐设计与实践》	https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo.html?courseid=tcaoapqs8ibh7emy6hglw	
4	智慧职教 MOOC 《食品营养与卫生》	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=SPYCS127344	
5	中国大学 MOOC 《营养与健康》	https://www.icourse163.org/course/NJU-1001624002?from=searchPage	国家级精品课程
6	中国大学 MOOC 《食物营养与食品安全》	https://www.icourse163.org/course/CSU-1001591003?from=searchPage	国家级精品课程
7	学堂在线 《烹调工艺学》	https://www.xuetangx.com/course/YZU08271001263/5881988?channel=search_result	
8	学堂在线 《饮食营养与健康》	https://www.xuetangx.com/course/sdwfvc59011001515/5882099?channel=search_result	

(四) 教学方法

依据营养配餐专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用讲授法、直观教学法、讨论法、自主学习法、任务驱动法等教学方法，以达成营养配餐专业教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

1. **直观教学法。**《烹饪原料》核心课程将主要讲授内容通过图片、视频等直观的方式来体现，让学生能直接观察到食物的不同作用和特点，有效提高教学效果，帮助学生获得直接经验和过程性知识。

2. **项目教学法。**《餐饮食品安全》课程开展项目教学，根据工作任务和课程内容，把一些相对独立的内容设置成不同的具体项目，以项目和工作任务为载体进行教学过程的实施。采取“教学做”一体化的教学模式，灵活运用任务驱动、问题引领、案例引证的教学方法，保证教学环节与实际工作任务的一致性。

3. **案例教学法。**《食疗养生》课程可以对不同食材在传统营养学应

用过程中遇到的问题，作为案例进行教学。例如如何对调理阴阳气血、滋补美容、春季养生等为典型案例，对如何判断和选择合适的食材为典型任务进行讲解实践，最终通过构建学习任务完成食疗设计，避免因传统营养学知识过多，学生在短时间内难以全面掌握的问题，而且案例教学可以突出重点，让学生直接通过案例学习和分析获得岗位经验，训练职业思维能力。

（五）学习评价

针对不同课程的特点建立突出能力的多元（多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体）考核评价体系，专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。校外顶岗实习等实践教学环节，应以企业评价为主，学校评价为辅，突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果考核、成果展示、专题报告评价等多种评价方式，考查学生完成课业的情况。

1. 学习成果评价

专业人才培养方案中所有课程均应参加考核。推广“知识+技能”的考试方式，以过程考核为重点，形成过程考核与终端考核相结合的制度。围绕课程教学标准，在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质，同时通过终端考核相关的知识内容，形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。

2. 实训课程评价

凡列入教学计划一周以上的集中实训都必须在实训结束时对学生进行综合考核，综合考核以实操考核为主，结合现场口试。无论采用何种考核方式，都应准备试卷。实训课程成绩由实训报告、实训表现和课程作品等三部分组成，指导教师综合这三方面成绩予以评定。

3. 专业技能考核评价

校行企对接营养配餐专业主要岗位群，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，确定营养配餐与食谱设计、营养膳食制作、食疗养生、餐饮食品安全控制四大考核模块，按照营养配餐专业以及社会需求、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。

4. 实习课程评价

实习安排须遵照教育部顶岗实习基本要求，严格按照学校、学院相关制度执行，须建立跟岗实习和顶岗实习教学文件和资料，包括：实习协议、实习计划、实习报告、实习成绩、实习周志、实习考核表、实习证书等。

专业必须与实习企业共同制定实习评价标准，共同考核学生实习效果。学生跟岗实习和顶岗实习成绩的考核分两部分：一是实习企业指导教师对学生的考核，原则上占总成绩的 70%；二是学校实习指导教师对学生的顶岗实习进行评测，原则上占总成绩的 30%。

学生跟岗实习和顶岗实习考核的成绩记入毕业成绩，考核结果分优秀、良好、合格和不合格。学生考核结果在合格及以上者获得学分，学校为其颁发由实习单位和学校共同认定的《学生实习证书》，并纳入学籍管理。

5. 毕业设计课程评价

营养配餐专业要求学生以顶岗实习中发现的实际问题作为毕业设计素材，形成以来源于餐饮企业实际，符合专业培养目标的毕业设计考核制度。毕业设计的成绩评定，采用答辩方式进行考核，参考毕业实习鉴定以优秀、良好、合格和不合格评测学生综合知识应用能力、技术应用能力、分析能力和思维创新能力。

（六）质量管理

1. 依据《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国

发〔2019〕4号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）的文件精神，《营养配餐专业教学标准》、《餐饮业营养配餐技术要求》（SB/T 10474-2008）、健康管理师职业资格证书等营养配餐专业相关知识和技术技能要求，依据人培目标培养能够从事膳食营养管理、营养配餐等工作的复合型技术技能人才，对标营养配餐员、健康咨询服务人员等岗位的具体要求，基于营养配餐专业课程体系、营养配餐专业技能体系，建立营养配餐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。每年出具营养配餐专业人才培养目标，相关培养标准，以及年度专业质量诊断报告。

通过持续规范自我约束、自我评价、自我改进、自我发展，建立并运行营养配餐专业全要素网络化的内部质量保证体系，不断提升办学活力和人才培养质量。以“需求导向、自我保证、多元诊断、重在改进”为诊改工作基本方针，“数据分析与实际调研相结合、坚持标准和注重特色相结合、自主诊改和抽样复核相结合。”为基本原则，从而持续提高营养配餐专业人才培养质量。

诊改工作以三年一个大周期，一年一个小周期持续进行，从相应的目标开始，制定标准，进行实施，通过自我诊断和外部监测，进行数据分析，随时发现预警、及时调整改进，向更高的目标发展，促进工作质量的循环提升。本专业诊断与改进8字螺旋图如下图1所示，专业建设质量监控点见表21。



图 1 诊断与改进 8 字螺旋图

表 21 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	良好
	(2) 培养目标与规格	≥良好	良好
	(3) 校企合作体制机制建设	≥良好	良好
	(4) 年度专业人才市场需求调研报告★	≥良好	良好
2. 专业建设与改革 (0.25)	(5) 专业建设规划★	≥良好	良好
	(6) 课程建设规划★	≥良好	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	良好
	(8) 专业课程体系★	≥良好	良好
	(9) 教学组织设计★	≥良好	良好
	(10) 教学方法和手段	≥良好	良好
	(11) 实习实训项目开出率★	100%	100%
	(12) 整体项目开出率★	≥85%	85%
	(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	良好

3. 专业师资队伍 (0.25)	(14) 专业师资队伍建设规划	≥良好	良好
	(15) 专任核心课教师 (名) ★	≥3	8
	(16) 副高以上专业技术职务教师 (名) ★	≥1	3
	(17) “双师型”教师比例★	≥70%	100%
	(18) 教师培养培训达标率	100%	100%
	(19) 平均年度发表论文与出版著作 (篇)	4	4
	(20) 平均年度在研课题与项目	3	3
	(21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖	1	1
4. 专业教学环境 (0.25)	(22) 实训室建设规划	≥良好	良好
	(23) 生产性实训基地建设规划	≥良好	良好
	(24) 实训室数量及设备台套数★	≥良好	良好
	(25) 生产性实训基地数量	≥1	5
	(26) 专业网络平台建设	≥良好	良好
	(27) 专业图书资料 (册) ★	≥500	500
	(28) 年度生均经费投入 (元) ★	≥7000	8000
5. 专业人才培养质量 (0.15)	(29) 英语 A 级通过率	80%	80%
	(30) 计算机技能考核合格率	90%	90%
	(31) 专业技能抽查通过率★	100%	100%
	(32) 毕业设计合格率★	100%	100%
	(33) 双证书率★	≥90%	90%
	(34) 招生计划 (人) ★	≥50	200
	(35) 招生计划完成率★	≥90%	90%
	(36) 新生报到率★	≥90%	90%
	(37) 按时毕业率	≥95%	95%
	(38) 初次就业率★	≥85%	90%
	(39) 对口就业率★	≥65%	80%
	(40) 专业年度办学水平评估★	≥良好	优秀

注：标★号者为湘教发〔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，每学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，落实院长、教学副院长、教研室主任、教授副教授进课堂，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。

根据营养配餐专业相关岗位要求分析确定人才培养要求。逐级分解

并梳理能力要求，设计基础能力课程、核心能力课程，并结合信息化管理的需求，培养全程融入信息化思维、质量意识、流程化工作处理方式等基本素质、形成尊重劳动、乐于合作的工作态度，具备精益求精、专注专业的匠人意识，以及训练敢于开拓，乐于创新的基本素养。

建立课堂教学观摩和教学质量评估制度。认真组织教师开展教学观摩和教学技能竞赛活动，根据教学计划进程表进行教学检查，每学期期末进行教学评估，由督导、同行、学生三方面对每门课程的教学进行测评。测评结果存入教师业务档案，以作为学年考核及职务晋升的依据。针对课程教学质量，对专业教师进行听课、评课，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8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，每学期评价人才培养质量和培养目标达成情况。建立基于能力目标与质量反馈控制的多主体人才培养质量评价方式（见表22），可以多维度、综合评价人才培养质量和培养目标达成情况。通过分析毕业生就业率、就业结构、就业质量、就业竞争力及可持续发展能力，获得本专业毕业生就业岗位与所学专业对口程度、专业培养的素能结构与行业企业需求吻合度，从而判断本专业毕业生的综合能力、自身价值以及对企业、社会的贡献能力。

表 22 营养配餐专业人才培养质量评价要求

评价主体	评价方式	评价内容
教师	课程考核	对照课程教学目标，评价课程所要求的职业素养、专业知识及岗位技能是否达标
学校	毕业资格审定	对照人才培养方案，评价本专业培养目标所规定的素质、能力和任职资格是否达标
企业	企业满意度调查	评价毕业生在工作岗位上所表现出工作能力与企业工作岗位需求匹配度

第三方调研机构	调研分析报告	由独立第三方对专业培养定位、专业培养过程、培养结果及校友进行调研分析，综合评价专业培养目标的达成情况
---------	--------	----------------------------------------------------

4. 专业教研组织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。若有教育目标、专业培养的素能结构的改变则须召开专家委员会议，科学调整培养目标，培养内容和培养方式，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

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，至少修满 149 个学分（其中包括军训 4 学分，入学与安全教育 0.5 学分，劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，顶岗实习 24 学分），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。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 1：2021 级专业人才培养方案论证书

附件 2：2021 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2021 级专业人才培养方案变更审批表

附件 1:

2021 级 营养配餐 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	盛海龙	集团副总裁	湖南中世天合健康集团	盛海龙
2	李雨欣 营养师 营养师	营养师	湖南中世天合健康集团	李雨欣
3	蔡年中	高级营养师	湖南中医药大学附属第一医院	蔡年中
4	栾丽丽	人力资源总监	北京健力源餐饮管理有限公司	栾丽丽
5	丁雅婷	营养总监	瑞玺尔母婴护理中心	丁雅婷
6	杨潇	副教授	长沙商贸旅游职业技术学院	杨潇
7	方婧杰	讲师	长沙商贸旅游职业技术学院	方婧杰
论证意见				
<p>基于职业能力分析构建课程体系，课程体系设计思路清晰。课程模块设计科学、合理，体现职业教育规律、人才成长规律和职业升迁规律。符合市场人才需求，体现创新精神、实践能力和可持续发展的要求。建议配餐实践中根据药食同源的食疗增加食疗养生的实训模块；建议增加多个方向的课程学生根据未来就业、个人兴趣进行选择。</p> <p style="text-align: right;">专家论证组组长签字：盛海龙</p> <p style="text-align: right;">2021 年 7 月 15 日</p>				

附件 2:

2021 级 <u>营养配餐</u> 专业人才培养方案审批表	
专业名称: <u>营养配餐</u> 专业代码: <u>540205</u> 所属院(部): <u>湘菜学院</u>	
专业制订团队	<p>李娜 杨涛 傅群 傅生 李学龙</p> <p>(签名)</p>
二级学院意见	<p>该方案紧密对接行业需求,科学 合理,具有针对性,专业特色和创新性。</p> <p>(湘菜学院公章)</p>
学校教学工作委员会 意见	<p>该专业人才培养目标明确,课程设置合理, 专业特色明显,符合职业教育的发展需求。</p> <p>(教学工作委员会公章)</p>
校长办公会审定意见	<p>本专业人才培养规划清晰,课 程体系结构合理,专业特色鲜明。 予以通过。</p> <p>(学校公章)</p>
校党委会审定意见	<p>本专业人才培养方案符合国家教育部相关文件 精神,审议通过,同意实施。</p> <p>(学校党委公章)</p>

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:

2021 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)。