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

湘菜学院 2024 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

二〇二四年八月

目　录

一、专业名称及代码 1

二、入学要求 1

三、修业年限 1

四、职业面向 1

五、培养目标与培养规格 2

六、课程设置及要求 4

七、教学进程总体安排 32

八、实施保障 40

九、毕业要求 53

十、附录 54

长沙商贸旅游职业技术学院
湘菜学院2024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/餐饮智能管理专业群

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	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：营养餐饮企业创业与经营	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	职业能力分析	主要对应课程
1	营养配餐员	1.营养食谱编制； 2.主食品种设计； 3.营养菜肴品种设计营养食谱分析与评价； 4.营养产品组合设计。	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。	1.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； 2.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； 3.具备营养膳食加工	人体生理基础、营养膳食设计、中式烹调工艺、餐饮概论、健康服务与管理

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
				工艺设计能力，能够进行烹饪设施设备选择。	
2	餐饮营养主管	1.营养餐制作品质管控； 2.食品安全与卫生督导； 3.营养餐成本核算； 4.营养菜点研发； 5.客户关系维护。	1.对营养餐制作的原材料； 2.制作设备与制作餐品结果等进行品质管控； 3.对将要制作的营养餐成本进行核算； 4.改进烹饪技术，提高菜点的营养价值及感官。	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； 3.具备营养膳食成本和质量管控能力； 4.具备膳食与营养管理的业务软件操作能力。	烹饪原料、营养膳食设计、中式烹调工艺、营养膳食制作、食疗养生、餐饮食品安全与控制
3	营养餐饮企业创业与经营	1.营养餐厅选址； 2.食养餐饮设施规划； 3.营养餐厅设计，营养菜单设计； 4.食养餐饮品牌策划与推广。	1.餐厅位置的选定； 2.现代烹饪设备的建设规划； 3.营养餐厅的布局设计； 4.不同类型营养菜点的设计； 5.食养餐饮品牌的推广。	1.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力； 2.具备营养膳食与康养的宣传教育和指导能力； 3.具备营养膳食产品与服务的营销推广能力。	功能性菜点开发与创新、餐饮概论、食品质量安全检测、中小餐饮企业创业与经营、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

本专业立足长沙，服务餐饮业发展，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、信息素养、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，掌握扎实的饮食营养、烹饪原料、烹饪工艺、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，能够从事营养膳食设计、营养餐烹饪和厨房管理等工作的复合型高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在**素质、知识和能力**方面达到以下要求。

1.素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代

中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

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

（3）具有质量意识、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。

（7）具有自主自律的健康饮食行为习惯和普及健康生活、加强健康饮食教育、和提高全民身体素质使命感。

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）掌握营养基础知识、合理营养知识。

（4）理解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）熟练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）掌握烹饪原料营养知识以及烹调对食物中营养素的影响、。

（8）理解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）了解饮食消费心理、饮食保健、食疗康养宣教知识。

（12）了解营养新理念、营养配餐新软件、新工艺等方面的发展动态。

3.能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）具有科学识别、鉴别、保藏及合理选择烹饪原料的能力。

（4）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。

（5）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。

（6）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。

（7）具备熟练使用现代化烹饪设施设备制作营养膳食的能力。

（8）具备营养膳食成本和质量管控能力和膳食与营养管理的新软件、新技能操作能力。

（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。

（11）具有小微营养餐饮企业运行与管理能力。

六、课程设置及要求

（一）课程体系

为了强化职业教育的类型特征，本专业通过广泛的行业企业调研，从职业面向的岗位需求出发，以典型工作项目为载体，将技能竞赛与创新创业大赛的能力和素养要求整合进入课程内容，与行业企业共同构建模块化、能力递进式的课程体系；面向餐饮行业的营养配餐职业群，围绕从事营养膳食设计、营养膳食制作、厨政管理工作的人才培养目标，以职业能力为递进轴，

构建提素养、阔视野、夯基础、精业务、泛能力、强技能 6 个职业素能的学习区域，组成了基础素养课程、专业素能课程、专业拓展选修课程、综合实训课程等 4 个课程模块，形成了营养配餐专业“1 轴 4 模块 6 区域”岗课赛证融通的人才培养课程体系架构（见图 1），从而确保营养配餐专业人才培养的目标与餐饮行业需求对接，课程体系与营养配餐员职业岗位对接，课程内容与营养配餐员职业标准对接，教学过程与营养餐厅生产经营过程对接，学历证书与技能等级证书对接，教学环境与餐饮企业运营管理环境对接。同时，也能为职业教育与继续教育和终身学习提供支撑。

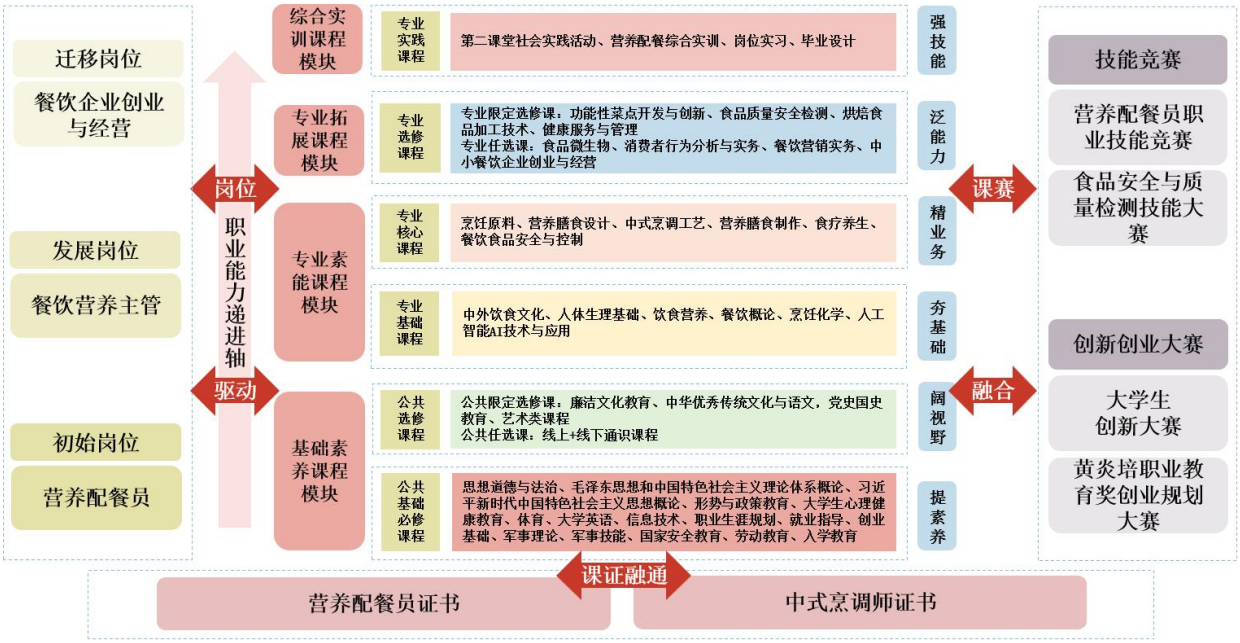

图 1 “1 轴 4 模块 6 区域”岗课赛证融通人才培养课程体系架构

（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、职业生涯规划、就业指导、创业基础、军事理论、军事技能、国家安全教育、劳动教育、入学教育等课程。	课程描述如表 4 所示

课程性质	课程类型		主要课程名称	备注
	专业必修课程	专业基础课程	主要有中外饮食文化、人体生理基础、饮食营养、餐饮概论、烹饪化学、人工智能 AI 技术与应用课程。	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、中式烹调工艺、营养膳食制作、食疗养生、餐饮食品安全与控制课程。	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、营养配餐综合实训、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）		主要有功能性菜点开发与创新、食品质量安全检测、烘焙食品加工技术、健康服务与管理课程。	课程描述如表 9 所示
	专业任选课程		主要有食品微生物、消费者行为分析与实务、餐饮营销实务、中小餐饮企业创业与经营课程。	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**	**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、客观地认识和分析社会现象；能运用线上线下平台开展自主研究学习、小组团队协作；能结合本专业提供解决问题的方案。	包括毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论形成、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、等内容。	**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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
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	**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，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：**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	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、沟通技巧实操培训等内容、职业教育的心理	**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。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		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。	特点、服务意识心理学等专题。	**教学方法：**采用讲授法、情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。
5	大学英语	**素质目标：**培养学生具备职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善能力，培养具有中国情怀与国际视野，在日常生活和职场中能用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。 **知识目标：**掌握2300—2600个常用英语单词、300个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。 **能力目标：**能听懂、交流、读懂和翻译日常生活用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力，提升跨文化交际能力，坚定文化自信。	主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略。	**课程性质：**公共基础必修课 **课程思政：**以落实“立德树人”为根本任务，以突出“民族文化自信”为宗旨，将思政教学融入英语语言学习之中，助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神，引导学生不忘本来、吸收外来、面向未来，更好构筑中国精神、中国价值、中国力量，向世界介绍中国，弘扬中华文化。 **教学场地：**多媒体教室。 **教学方法：**情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。 **考核评价：**以过程考核为主，形成性评价与终结性评价相结合，注重考核学生的能力、素质等内容。其中过程性考核占50%，其他考核占50%。
6	军事理论和军事技能	**素质目标：**弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全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	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	**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

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		艰巨性，自觉维护社会稳定和民族团结。	练。	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2周，112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、学以致用的能力，塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的新时代大学生。 **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	包括基础模块与拓展模块。	**课程性质：**公共基础必修课。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		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。	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、救急与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。	**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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
10	国家安全教育	**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	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；	**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

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		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。	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。	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	**职业生涯规划**	**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：**能够对自我兴趣、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，完成职业规划生涯书。	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。	**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%。
13	**就业指导**	**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。 **知识目标：**了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求，掌握求职方法和技巧，理解就业权益保护，掌握高质量本地就业的途径。 **能力目标：**能明确求职方向、能制作专属简历、能模拟求职实践、能获得面试机会、能获得本地高质量就业的	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）。	**课程性质：**公共基础必修课。 **课程思政：**培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升主动意识和规划意识；提升做人、做事、学习的良好习惯和素养。 **教学场地：**多媒体教室、招聘实训室、

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		岗位。		智慧职教MOOC学院平台。 **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。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。
14	创业基础	**素质目标：**主动适应区域经济社会发展需要的责任意识、引领行业发展所需要的**“敢闯”**的精神。具体培养学生“树情怀、勇担当、善合作”的品质和“敢为先、奋拼搏、乐奉献”的精神。 **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，围绕“敢闯会创，爱国敬业”为内核，培养“树情怀、勇担当、奋拼搏、敢为先、善合作、乐奉献”六大素养，激活创业基因、锤炼创业品质、点燃创业梦想。 **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：**课程考核采用作品考核和过程考核等相结合的方法，其中，过程性考核占60%，终结性考核占40%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
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

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中外饮食文化	**素质目标：**具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神；提升人文素养、审美情趣和文化自信；培养学生传承优秀饮食文化的意识与责任感。 **知识目标：**了解中外饮食文化特质，掌握中外饮食文化的形成与发展；掌握中外饮食文化、历史及发展等方面的基本知识。 **能力目标：**具有将文化知识运用到职业发展中的能力；能从文化的角度解读行业发展中的不同现象，能创新文化产品。	主要包含中外饮食文化概述、中外饮食文化的精神特质等基础知识和中外饮食文化、民俗风情、风物名胜、物产等专题知识。	**课程性质：**专业平台课。 **课程思政：**培养学生具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神；提升人文素养、审美情趣和文化自信；传承优秀湖湘文化的意识与责任感。 **教学场地：**多媒体教室。 **教学方法：**采用讲授法、案例教学、任务驱动教学等教学方法。对实践课教学进行情境化设计，采用“互联网+”式教学法。 **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	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	饮食营养	**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。 **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。 **能力目标：**具有团队合作能力；创新能力。	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。	**课程性质：**专业基础课程。 **课程思政：**培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升主动意识，将思政教学融入饮食营养学习之中，助力学生感受中华饮食文化，弘扬中华文化。 **教学场地：**通过理论教室和实验实训教室授课。 **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 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。
4	餐饮概论	**素质目标：**具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。 **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。 **能力目标：**具有团队合作能力；创新能力；科学分析能力。	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、中外饮食文化、中国当代餐饮市场等内容。	**课程性质：**专业基础课程。 **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，将思政教学融入餐饮概论学习之中，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：**通过理论教室和实验实训教室授课。 **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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。

5	烹饪化学	**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； **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； **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。	烹饪化学是用化学的理论和方法研究烹饪产品（菜肴、面点）本质的科学，它构成了烹饪科学的基础。 本课程从烹饪角度出发，重点阐述烹饪原料成分及其与烹饪加工相关的性质；烹饪加工中食物成分的相互作用与变化规律；色、香、味、形、质等感官指标的形成原理与方法；提高营养成分使用价值的因素及条件；合理地确定烹饪工艺的原理等 。是一门理论性和实践性并重的课程，它为学生学习后续课程和掌握研究物质变化规律的必要的基本科学方法和技能打下必要的基础。	**课程性质：**专业基础课程。 **课程思政：**以食品中主要/重要成分—化学变化—食品品质和安全线为主线，提高或保持食品品质和安全性为目标，围绕“社会主义核心价值观”和“食品安全观”，培养学生关注食品化学领域的前沿研究和热点问题，增强社会责任感、树立正确职业道德观，以“润物细无声”的方式实现立德树人的教育目标。 **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。 **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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。
6	人体生理基础	**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。 **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。 **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。	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。	**课程性质：**专业基础课程。 **课程思政：**为完成“立德树人”根本任务，充分发挥人体生理学课程教学的德育功能与价值引领，培养学生的尊重生命，把生命健康放在首位的意识，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：**理论教室和实验实训教室授课 **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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。

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	**素质目标：**具备安全操作的意识；具有敬业爱岗、吃苦耐劳、团结协作的的良好职业道德；具有食品质量安全的意识；具有精益求精的工匠精神，卫生环保的劳动精神，敏于观察、善于思考、勇于创新的实践精神。 **知识目标：**了解烹饪原料的应用简史和分类体系；掌握常用原料品种、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。 **能力目标：**能够正确识别各种烹饪原料；能正确鉴别各类烹饪原料的品质；能够对原料进行正确的储藏保鲜；具备将烹饪原料合理进行烹饪运用的能力。	掌握畜类原料、禽类原料、水产原料、粮食原料、蔬菜原料、果品原料、调辅料的识别、鉴别、储存与应用。	**课程性质：**专业核心课程。 **课程思政：**着重培养学生在营养配餐领域（识原料、鉴原料、储原料、应原料）“爱国之心、责任之心、务实之心、诚信之心”的职业素养和“道德底线、环保底线、技术底线、安全底线”的职业精神。 **教学场地：**通过理论教室和实验实训教室授课。 **教学方法：**通过案例教学、任务驱动法等教学方法培养学生专业技能和职业素养。 **考核评价：**采取混合式教学模式，线上与线下结合，过程性评价和终结性评价相结合的方式，探索增值性评价，过程性考核占 40%，结果性考核占 60%。
2	营养膳食设计	**素质目标：**具备创新意识和团队精神，爱岗敬业。 **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。 **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。	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、康复疗养人员等特定人群食谱设计。	**课程性质：**专业核心课程。 **课程思政：**为完成“健康中国、营养先行”根本任务，充分发挥营养膳食设计课程教学的德育功能与价值引领，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沉浸过程，享受成果，不断培养学生爱岗敬业、精益求精、勤俭节约、科技创新的工匠精神。 **教学场地：**通过理论教室和实验实训教室授课。 **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。

				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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。
3	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。 **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。 **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。	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工训练，注重文化传承等内容。	**课程性质：**专业核心课程。 **课程思政：**为完成“立德树人”根本任务，充分发挥中式烹调工艺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课程教学中。 **教学场地：**通过理论教室和实验实训教室授课。 **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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。
4	营养膳食制作	**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。 **知识目标：**了解有效保护营养素、合理烹饪的常用烹饪技法；掌握营养餐食材和烹饪设施设备选择；掌握不同人群食物选择的原则和方法。 **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。	主要包括食品营养价值评价；科学烹饪；烹调方法；营养菜点的设计与制作；不同人群的营养餐设计与制作；不同季节营养菜点设计与制作等内容。	**课程性质：**专业核心课程。 **课程思政：**为完成“健康中国、营养先行”根本任务，充分发挥营养膳食制作课程教学的德育功能与价值引领，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沉浸过程，享受成果，不断培养学生爱岗敬业、精益求精、勤俭节约、科技创新的工匠精神。 **教学场地：**通过理论教室和实验实训教室授课。

				教学方法：通过项目教学法、问题引导法和案例分析法等，着力培养学生掌握相关技能。 **考核评价：**采取多元多维混合式评价方法，线上与线下相结合、学校教师，企业导师与学生相结合、过程性评价和终结性评价相结合的方式，并探索增值评价，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%，增值评价赋分20分。
5	食疗养生	**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，包括爱岗敬业、诚实守信、遵守相关的法律法规等；培养良好的团队协作、协调人际关系的能力；培养对新知识、新技能的学习能力与创新能力；具备认真、严谨态度的素质；具有一定计算机应用能力、写作水平和英语应用能力；提升文化内涵、营养健康意识、科学烹饪意识。 **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。 **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。	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，食养菜点的烹调等内容。	**课程性质：**专业核心课程。 **课程思政：**为完成“健康中国、营养先行”根本任务，充分发挥食疗养生课程教学的德育功能与价值引领，通过结合我国中医饮食养生发展历史和行业最新动态，强化个人健康责任，倡导形成自主自律的健康理念，激发学生专业兴趣，提升学生的爱国热情，增强学生的民族自豪感和文化自信。 **教学场地：**通过理论教室和实验实训教室授课。 **教学方法：**通过直观教学法、项目教学发以及案例分析讨论完成现场教学，着力培养学生掌握相关技能。 **考核评价：**采取混合式教学模式，线上与线下结合，过程性评价和终结性评价相结合的方式，探索增值性评价，过程性评价占40%，终结性评价占60%。
6	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	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	**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。

		有餐饮食品安全过程管控能力。	全控制等内容。	**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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。

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	**营养配餐综合实训**	**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。 **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。 **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。	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。	**课程性质：**综合实训课程。 **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：**通在理实一体化厨艺教室进行。 **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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。

2	认识实习	**素质目标：**具备营养从业人员的基本素质和职业道德规范。 **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。 **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。	本门课程主要包括认识实习企业概况、组织机构、规章制度；认识实习企业的主要业务，各岗位的工作流程等内容。	**课程性质：**综合实训课程。 **课程思政：认知**实习是让学生了解行业从业人员的基本素质和遵守职业道德规范。 **教学场地：**校企合作企业。 **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。 **考核评价：**由企业和学校共同进行综合考核。
3	岗位实习	**素质目标：**具备营养从业人员的职业素养和职业道德规范。 **知识目标：**了解行业基本现状和发展趋势，熟悉岗位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，掌握岗位实习岗位的工作流程。 **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。	主要包括岗位实习企业概况、组织机构、规章制度；岗位实习企业的主要业务，岗位实习岗位的工作职责和工作流程等内容。	**课程性质：**综合实训课程。 **课程思政：**岗位实习是将专业理论知识运用到工作实践中，有利于夯实学生专业技能，强化独立工作精神，培养学生过硬的职业心理，引领学生树立正确的价值观和职业道德观，形成诚实、守信、爱岗、敬业和社会主义核心价值观的品质。通过岗位实践，在亲身体验中自我学习、自我教育、自我激励，才能把职业规范和要求内化、积淀和升华为稳定的职业心理品质，把热爱工作、服务业主、追求卓越作为人生梦想的实现途径。 **教学场地：**校企合作企业。 **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。 **考核评价：**由企业和学校共同进行综合考核。

4	毕业设计	**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。 **知识目标：**了解营养配餐基本方法，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。 **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。	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。	**课程性质：**综合实训课程。 **课程思政：**通过“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”等教学做一体，通过学科教学与教育活动相结合、课堂教育与课外实践相结合的方式，引导学生对营养健康热点问题从科学的角度进行思考与辨析，培养学生的科学素养，培养学生的参与意识和实践能力，增强使命感和责任感。 **教学场地：**校企合作企业。 **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。 **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。

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。 **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、中国传统艺术、中国传统节日等知识。	**课程性质：**公共限定选修课程。 **课程思政：**以立德树人为根本任务，从优秀的作品出发，用社会主义核心价值观铸魂育人，以润物细无声的课程思政优势促进学生增强文化自信、助力培养有理想、有本领、有担当的新时代大学生，树立为中华民族复兴而奋斗的远大理想。 **教学场地：**多媒体教室。 **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：**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
		本专业课程相结合进行创作性的学习。		
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	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，引导大学生扣好“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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		及自主学习能力。		
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，开拓视野、建立共识、发展学识；能获取、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为今后长远学习和发展所必需的方法和眼界。	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	功能性菜点开发与创新	**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。 **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。 **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。	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。	**课程性质：**专业拓展课程。 **课程思政：**为完成“健康中国、营养先行”根本任务，充分发挥功能性菜点开发与创新课程教学的德育功能与价值引领，通过结合当代餐饮行业对高素质人才的根本需求，注重学生职业素质的培养，提高学生的契约精神、工匠精神和创新意识。 **教学场地：**通过理论教室授课。 **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 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。
2	食品质量安全检测	**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。 **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。 **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。	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、霉菌和酵母菌计数、金黄色葡萄球菌的检验。	**课程性质：**专业拓展课。 **课程思政：**课程以培养高素质应用型人才培养为目标，“以课程为载体，以立德树人为根本”作为课程思政理念，确定以“社会责任感、民族自信、创新精神、工匠精神”为课程思政主线，以“法治意识、团队精神、思辨意识等”为课程思政辅线，全方位提高学生食品分析与检验的应用能力和综合素质，培养符合社会主义事业发展需要的建设者和接班人。 **教学场地：**食品理化检测实训室、微生物检测实训室。 **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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。

3	烘焙食品加工技术	**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。 **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。 **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。	介绍焙烤食品加工原辅料、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。	**课程性质：**专业拓展课。 **课程思政：**培养精益求精的工匠精神，爱岗敬业，开拓创新的职业素养。 **教学场地：**理论教室和实训室授课。 **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。 **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	健康服务与管理	**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。 **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。 **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。	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。	**课程性质：**专业拓展课。 **课程思政：**为完成“健康中国，营养先行”的根本任务，充分发挥健康服务与管理课程教学的德育功能与价值引领，培养学生的健康素养，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：**多媒体理论教室。 **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。 **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%。

5	食品微生物	**素质目标：**树立严谨细致的科学态度，锲而不舍的探索精神，形成精益求精的质量意识，实事求是的职业责任感。 **知识目标：**了解微生物的形态、结构、生理生化特性；掌握微生物对营养的要求，环境对微生物的影响；理微生物同食品发酵、腐败和安全的关系。 **能力目标：**能根据酿造微生物的特性，采取合适的发酵方式提高食品品质；能根据有害微生物的特性，采取争取的储存方法对进行食品保存。	主要包括不同微生物的形态、结构、生理生化特性；微生物对营养的需求；环境对微生物的影响；有益微生物的应用；有害微生物的防治。	**课程性质：**专业拓展课。 **课程思政：**深度挖掘食品微生物学的思政元素，将科学精神、人文精神以及文化自信融入课程教学中，促进学生人生观、价值观和世界观的塑造，以实现巩固知识和“立德育人”的目的；并引导学生把个人理想追求自觉融入国家和民族的事业中，实现中华民族的伟大复兴。 **教学场地：**多媒体理论教室。 **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。 **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%。
6	消费者行为分析与实务	**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。 **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。 **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。	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。	**课程性质：**专业拓展课。 **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，将思政教学融入消费者行为分析与实务学习之中，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：**校内授课在多媒体教室，与校外真实情境体验相结合。 **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。 **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、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占60%。
7	餐饮营销实务	**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。 **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	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。	**课程性质：**专业拓展课。 **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，将思政教学融入餐饮营销实务学习之中，助力学生感受中华古典文化情怀与新时代奉献精神，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。

		销、主题营销等知识。 **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。		**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。 **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。 **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%。
8	**中小餐饮企业创业与经营**	**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。	该门课程主要内容包含餐饮企业的选址原则、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%。

（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，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	可置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	可置换的课程名称	
1	职业技能等级证书（1+X 证书）	餐饮管理运营	初级	中国饭店协会	烹饪原料、餐饮食品安全与控制	4	烹饪原料、餐饮食品安全与控制	
			中级		烹饪原料、餐饮食品安全与控制、营养膳食设计、食疗养生	6	烹饪原料、餐饮食品安全与控制、营养膳食设计、食疗养生	
			高级		烹饪原料、餐饮食品安全与控制、营养膳食设计、食疗养生、中式烹调工艺、营养膳食制作	8	烹饪原料、餐饮食品安全与控制、营养膳食设计、食疗养生、中式烹调工艺、营养膳食制作	
2	职业资格证书	营养配餐员	初级	湖南汇富康达健康科技集团有限公司	人体生理基础、饮食营养、营养膳食设计	4	人体生理基础、饮食营养、营养膳食设计	
			中级		人体生理基础、饮食营养、营养膳食设计、食疗养生	6	人体生理基础、饮食营养、营养膳食设计、食疗养生	
			高级		人体生理基础、饮食营养、营养膳食设计、食疗养生、中式烹调工艺、营养膳食制作	8	人体生理基础、饮食营养、营养膳食设计、食疗养生、中式烹调工艺、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（2024 级）

学年	学期	教学进程周次																				课堂教学（周）	开学准备（周）	实践教学（周）						机动（周）	考试（周）	学期教学周数合计	寒暑期（周）
		预备周	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	考试周			军训	入学教育、国家安全教育	劳动实践	认识实习	岗位实习	毕业设计				
第一学年	一	○	↑	#	#	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	14	1	3	1						1	20	6
	二	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※⊙	18	1				▲1周（暑假）				1	21	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
										第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	20 周	21 周（含 1 周暑假认识实习）	20 周	21 周（含 1 周暑假劳动实践）	22 周（含 2 周寒假岗位实习）	18 周	
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	48	3	32	16		√	2（5-15）	2(2-14)					
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	24	8		√			4（1-8）				
		S0101009	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	30	18		√			4（10-13）	2（1-16）			
		S0101001	形势与政策教育	48	1	48	0		√	2（5-12）	2（1-10）	2（13-18）				四五六学期网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	32	2	20	12		√	2（5-14） 4（15-17）						
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2（5-14） 4（15-18）	2（1-18）	2（1-18）				
		T0101004	大学英语	128	8	88	40	√		4（5-18）	4(1-9) 4（10-18）					第二学期（1-9）模块二（10-18）模块三
		R0203210	信息技术	48	3	24	24		√		4（1-12)					
		C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2（13-18）						2 课时网络授课
		C0201003	就业指导	18	1	8	10		√				2（1-9）			
		C0201001	创业基础	32	2	16	16		√		2（11-18）	2（2-9）				
		T0102001	军事技能训练	112	2	0	112		√	2-3						

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
										第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	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	
		T0401002	军事理论	36	2	36	0		√	2-3						理论课于军训期间开课，每天晚上安排 3 课时。
		B0201001	国家安全教育	16	1	10	6		√	2(10-14)						军训期间 2 个课时消防演练，入学教育 4 个课时
		B0201002	劳动教育	16	1	6	10		√		动态安排一周					
		T0102001	入学教育	8	0.5	8	0			8（1）						由各专业组织，向学生介绍校史校情、专业发展情况、本行业发展现状和未来趋势等。
		小计		744	38.5	366	378			14	14	8	4			
	专业基础课程/专业群平台课	W0203088	中外饮食文化	28	1.5	22	6		√	2（5-18）						设置 6 门左右
		W0203081	人工智能 AI 技术与应用	36	2	30	6		√		2（1-18）					
		X0203076	饮食营养	64	4	40	24	√			4（1-16）					
		X0203077	餐饮概论	28	2	20	8		√	2（5-18）						
		X0203008	烹饪化学	60	3.5	32	28	√				4（1-15）				
		X0203078	人体生理基础	48	2	24	24		√		4（7-18）					
		小计		264	15	168	96			4	10	4	0			

课程性质	课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注
										第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	20 周	21 周（含 1 周暑假认识实习）	20 周	21 周（含 1 周暑假劳动实践）	22 周（含 2 周寒假岗位实习）	18 周	
	专业核心课程	X0203079	烹饪原料	56	3.5	40	16	√		4（5-18）						设置 6-8 门
		X0203080	营养膳食设计	72	4	32	40	√				4（1-18）				
		X0203081	中式烹调工艺	72	4	24	48	√				4（1-18）				
		X0203082	营养膳食制作	72	4	24	48	√					4（1-18）			
		X0203034	食疗养生	72	4	40	32	√					4（1-18）			
		X0203083	餐饮食品安全与控制	72	4	40	32	√					4（1-18）			
		小计		416	23.5	200	216			4	0	8	12	0		
	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。										
		X0403002	营养配餐综合实训	144	6	32	112		√					16（1-9）		
		T0203002	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	
		小计		744	33	32	712			0	0	0	0	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
										第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	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	
选修课程	公共限定选修课程	S01010011	廉洁文化教育	8	1	4	4		√	2(1-4)	2（1-4）					
		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	1	7	1		√	2（5-8）						
	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	8	63	49			2	6					
	专业限定	X0203084	功能性菜点开发与创新	36	2	0	36		√				4（1-9）			
		X0203085	食品质量安全检测	48	3	16	32		√				4（1-12）			
		X0203602	烘焙食品加工技术	48	3	8	40		√			4（1-12）				

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
										第一学年		第二学年		第三学年		
										一	二	三	四	五	六	
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	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	
	选修课	X0203088	健康服务与管理	36	2	28	8		√				2（1-18）			
	专业任选课程	X0203090	食品微生物	36	2	20	16		√			2（1-18）				四选二
		X0203086	消费者行为分析与实务	36	2	20	16		√			2（1-18）				
		X0203087	餐饮营销实务	36	2	20	16		√					4（1-9）		
		CYXY004	中小餐饮企业创业与经营	36	2	20	16		√					4（1-9）		
		小计		240	14	92	148			0	0	6	10	4		
总计				2520	132	921	1599			24	26	26	26	20		

表 13 集中实践（专业实践）教学计划安排表

序号	主要实践环节	职业技能测试	各学期安排（周数）						备注
			一	二	三	四	五	六	
1	军训		3						
2	国家安全教育		1						
3	劳动实践			1					暑假
4	认识实习			1					暑假
5	第二课堂社会实践活动								
	教学综合实训						9		
	毕业设计						0.5	0.5	
	岗位实习						8+2（寒假）	14	
合　计（周数）			4	2			19.5	14.5	
总　计（周数）		40							

表 14 教学总学时分配表

序号	课程性质	课程类型		课程门数	教学课时				实践学时比例（%）	占总学时比例（%）	备注
					总学分	理论课	实践课	总学时			
1	必修课程	公共基础必修课程		16	38.5	366	378	744	50.81%	29.52%	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	15	168	96	264	36.36%	10.48%	
3			专业核心课程	6	23.5	200	216	416	51.92%	16.51%	
4			专业实践课程	4	33	32	712	744	95.70%	29.52%	
5	选修课程	公共限定选修课程		4	6	47	33	80	41.25%	13.97%	占总学时比例要求≥10%
6		公共任选课程		2	2	16	16	32	50.00%		
7		专业限定选修课/专业拓展课程		4	10	52	116	168	69.05%		
8		专业任选课程		4	4	40	32	72	44.44%		
总　计				46	132	921	1599	2520	63.45%		

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

本专业构建由公共基础课程、专业(技能)课程的校内专任教师和实习指导教师、企业兼职教师组成的结构化创新教师团队。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。

1.队伍结构

（1）教师总数：学生数与本专业专任教师数比例应不高于 18：1 配备（不含公共课教师）。

（2）专兼职教师比例：应按 7:3 配备专、兼职教师，兼职教师应主要来自于行业企业。

（3）双师素质结构：教师团队双师素质要求应达到 90%，获得职业技能证书的比例达到 90%以上，中青年专任教师近 3 年应到企业任职 4 个月以上。

（4）年龄结构：老中青教师比应为 2:4:4。

（5）骨干教师：骨干教师应占教师总数的 25%以上。

（6）学历或职称：任课教师应具备本科及以上学历。专任教师中具有硕士学位的教师比例应达到 90%以上，职称要求中、高级占比应达到 55%，其中高级职称教师应不少于 30%。

表 15　师资队伍结构一览表

在校学	专任教	兼职教	双师教	年龄结构	学历结构	职称结构	专业带头人	中青年骨干教师

生数	师数	师数	师比例	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	4	90%	2	5	5	2	1	9	4	2	4	4	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，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；具有食品科学与工程、食品质量与安全、烹饪与营养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

主要从餐饮企业、养老服务机构、母婴中心、幼儿园及中小学配餐机构、康复疗养机构、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）	承担的课程
1	营养膳食设计实训室	膳食调查与疾病预防、食谱设计与评价等	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	支持饮食营养、营养膳食设计、烹饪原料等相关课程的实训教学。
2	营养膳食制作实训室	鱼清汤制作、鸡清汤制作、荷兰汁制作等	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	支持中式烹调工艺、营养膳食制作、烹饪原料、食疗养生等相关课程的实训教学。
3	饮食保健信息化实训室	一般人群的食谱设计、特殊人群食谱设计、主食设计、副食设计等	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	支持食疗养生、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。
4	餐饮食品安全与控制实训室	餐饮企业食品卫生培训、餐饮企业食物中毒	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。	32	支持餐饮食品安全与控制、烹饪原料等相关课程的实训教学。

5	食品理化实训室	食品微生物检测、食品质量安全检测	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，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	支持食品质量安全检测和食品微生物等课程的教学

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	承担的课程
1	湖南汇富康达健康管理研究院校外实训基地	营养配餐、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、饮食保健推广平台等	30	营养膳食设计、营养膳食制作、营养配餐综合实训、认识实习、岗位实习
2	湖南佳元禄食品有限公司校外实训基地	烹饪原料加工、营养配餐、配餐成本与质量控制	200 平方米，配备相关烹饪加工设备、营养分析软件、智能营养配餐系统等	40	烹饪原料、中式烹调工艺、营养配餐综合实训、认识实习、岗位实习
3	湖南时间仓餐饮管理有限公司校外实训基地	营养配餐、养生菜点开发与制作、饮食保健咨询	200 平方米，配备营养分析软件、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	30	营养膳食制作、食疗养生、营养配餐综合实训、认识实习、岗位实习
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、食品安全质量管控	200 平方米，配备相关营养分析软件、智能营养配餐系统、样品处理	40	餐饮食品安全与控制、中式烹调工艺、营

			设备、检测设备以及无菌室等		养配餐综合实训、认识实习、岗位实习

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，选用教育部“十二五”/“十三五”/“十四五”规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。鼓励校企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》（陈金标） 《烹饪原料》（郝志阔） 《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）
中式烹调工艺	《中式烹调工艺与实训》（刘致良） 《烹调工艺学》（冯玉珠） 《中式烹调工艺与实训》（姚春霞）
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） 《营养配餐与设计》（颜忠、向芳）
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）
餐饮食品安全与控制	《餐饮食品安全与控制 》（李燕杰） 《餐饮食品安全》 （汪志君） 《餐饮食品安全》（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《饮食风俗》	https://zyk.icve.com.cn/courseDetailed?id=ygcjasym5olbsknndfrlba&openCourse=nd1vauaodpjo7wm00hsfow	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 MOOC《食品营养与卫生》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=spyzss043yx608	省级精品在线开放课程
4	智慧职教 MOOC《营养膳食设计》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=yyszss043yx266	省级精品在线开放建设课程
5	智慧职教 MOOC《食疗养生》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=slyzss043fjj671	省级精品在线开放建设课程
6	智慧职教 MOOC《烹饪原料》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=pryzss043py305	校级金质课

7	智慧职教 MOOC《营养膳食制作》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=yyszss043fyp231	——
8	智慧职教 MOOC《餐饮食品安全与控制》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?cid=cyszss043ln598	——
9	智慧职教 MOOC《中式烹调工艺》	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?classId=7f946d19a9e1eb2b1dadeb1265d3737a	校级金质课
10	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

（四）教学方法

任课教师应因材施教、因需施教，鼓励完善和创新教学模式和教学方法，坚持学中做、做中学。本专业三门核心课程通过教研改革与实践，已立项为湖南省精品在线课程或已通过认定，取得了较好的人才培养成效，建议专业核心课程可以采用“三阶段、四结合、六环节”进阶式教学模式，配合以多种教学方法，切实提高教学效果和人才培养质量。

1.“三阶段、四结合、六环节”教学模式

深入企业搜集生产一线的岗位任务，补充新工艺、新方法活页工作单，引入企业标准和文化，加强校企融合，将生产性项目贯穿整个教学过程。采用线上线下、虚实融合，通过职教云、微信群等推送课前任务，并与学生开展线上互动交流，实现客观全面的学情分析，适宜的线下教学策略。课中通过老师巡回指导，及时掌握学生学习进度和效果，根据学生反馈的难点问题及困惑，进行集中示范讲解。坚持授业育人融合，深挖专业教学的思政元素，将诚信之本、务实之能、责任之心、创新之举贯穿整个教学过程， 打造任务驱动+成果导向+文化浸润的专创新型课堂。基于岗位工作流程，结合企业真实工作任务，采用“明—晓—探—练—析—拓”六环节引导式教学流程。整个课堂以“明任务”开启，在“任务实施”中突破重点、化解难点，用“任务拓展”巩固学生本领，针对学生薄弱环节进行补差训练，环环相扣，层层推进。

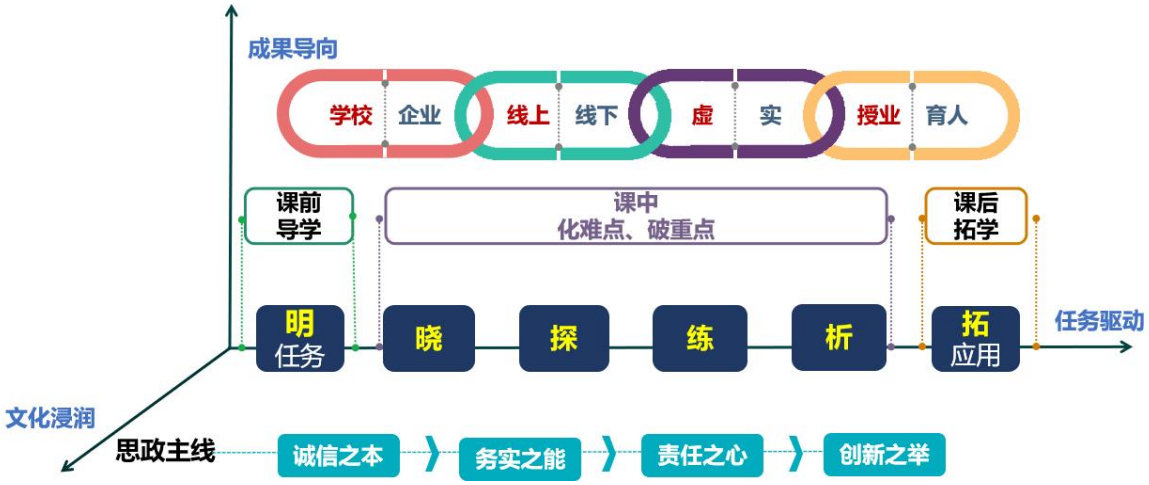

图2 营养配餐专业“三阶段、四结合、六环节”教学模式

2. 丰富多样的教学方法

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，坚持学中做、做中学；以达成营养配餐专业教学目标。倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略。

理实一体类课程建议采用讲授法、案例教学法、任务驱动教学法、头脑风暴法、思维导图法、角色扮演法、情景教学法、探究教学法、分组讨论汇报等教学方法，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模块教学法、讲授法、任务驱动教学法、角色扮演法、头脑风暴法等教学方法，强调典型工作任务、工作项目学习，注重动手能力、创新思维的培养。

（五）学习评价

1. 评价体系

为了科学、客观、有效地评价学生的学习效果和综合素质，构建基于职业教育类型特征的“多元多维增值化”动态考核评价体系，对学生的素质、知识、能力进行全面评价，增强评价体系的灵活性、全面性，提高学生的学习兴趣，促进高职院校人才培养的质量。

评价主体多元化：人才培养过程产教融合，学校教师与企业导师校企双方共同制定评价标准、共同全程参与评价过程，项目小组的学生互评，充分体现考核学习评价的客观性、公平性、公开性和科学性。

评价标准多维化：校企双方共同探索多维化的评价标准，实现人文德育、职业素养与专业技能的深度融合。

评价方式增值化：增值评价是一种过程性评价、发展性评价，既关注学生学业成绩和专业技能等硬性指标的高质量增长，同时也关注学生的学习兴趣、学习动机、学习方法和学习能力等柔性指标的发展与提升，达到促进学生学习的目的。

2.评价标准

在“多元多维增值化”评价体系框架下，制定“三线一点”评价标准。“三线”是指过程性评价，包括课前学习、课堂活动、课后拓展三个层面，是一个质化指标，由校企双方共同制定三个不同层面的具体考核指标体系，根据多个观测维度的份量来分配其权重；“一点”是指课程或项目考试成绩（绩点），是一个量化指标，通过课程或项目考核指标来评价。

3.评价方式

学习评价根据“三线一点”的评价考核指标，贯穿以项目学习和实践方式引导下，采取“过程+结果”相结合的评价（见表 21）。

表 21 多元化学习考核评价

类型	评价指标	考核内容	评价主体
过程性评价（40%）	课前学习（20%）	资源学习进度、课前互动、课前测验结果。	主讲教师、企业导师（智慧职教平台）
	课堂活动（50%）	参与投票、问卷、抢答、选人、讨论、小组任务等课堂活动。	主讲教师、企业导师、学生评价（智慧职教平台）
	课后拓展（30%）	课后膳食调查、营养科普讲座、食品安全护苗行	主讲教师、企业导师

		动、营养餐制作短视频作品等课后作业。	
终结性评价（60%）	课程考试成绩（100%）	理论知识试卷考试，实训任务操作考核。（70%）团队合作、责任、诚信、食品安全意识、创新精神。（30%）	主讲教师、企业导师
增值评价（20分）	职业技能等级证书、职业资格证书（10分）	职业技能点测试。	职业技能等级证书平台、职业资格证书评价委员会
	技能竞赛（10分）	技能竞赛技能点测试（一等奖、二等奖、三等奖分别得分为10、8、5分）。	技能竞赛委员会
备注：若总分得分超过 100 分，按 100 分计			

（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。

通过持续规范的自我约束、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 3 所示，专业建设质量监控点见表 22。

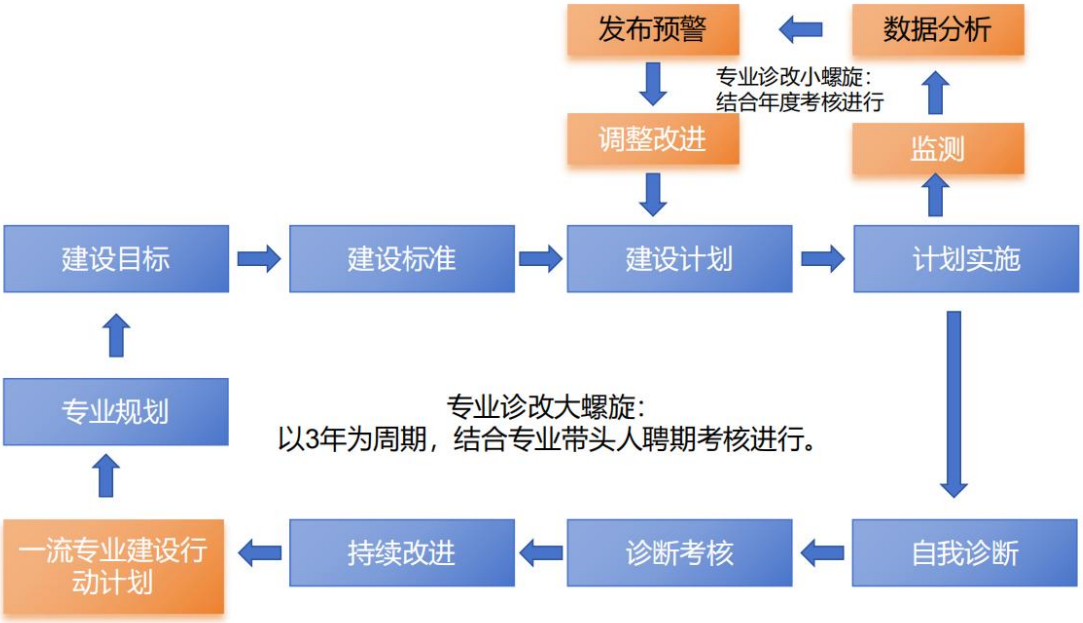

图 3 诊断与改进 8 字螺旋图

表 22 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	（5）专业建设规划★	≥良好	良好

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
	（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%	90%
	（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	6
	（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	2-4
	（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%	85%
	（30）计算机技能考核合格率	90%	95%
	（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%	95%
	（34）招生计划（人）★	≥50	100
	（35）招生计划完成率★	≥90%	100%
	（36）新生报到率★	≥90%	100%
	（37）按时毕业率	≥95%	100%

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
	（38）初次就业率★	≥85%	95%
	（39）对口就业率★	≥65%	90%
	（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、在校生学业水平、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 23），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 23 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

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 132 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 1：2024 级专业人才培养方案论证书

附件 2：2024 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2024 级专业人才培养方案变更审批表

附件 1：

2024 级 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	邱志军	教授	岳阳职业技术学院	邱志军
2	杨铭铎	教授，餐饮行指委主任	哈尔滨商业大学	杨铭铎
3	李鑫	教授，旅烹学院院长	浙江商业职业技术学院	李鑫
4	彭颖	副教授	长沙商贸旅游职业技术学院	彭颖
5	李娜	讲师	长沙商贸旅游职业技术学院	李娜
6	李清	人事总监	湖南时间仓餐饮管理有限公司	李清
7	李雨欣（毕业生代表）	营养主管	榕树家健康管理有限公司	李雨欣
论证意见				
经由学校、企业组成的专业教学指导委员会论证后认为：此方案符合本专业培养特点，课程体系的构建与课程内容的安排与企业职业岗位技能要求契合，教学进程安排符合国家相关文件要求与人才成长规律，方案总体设计科学合理，本专业教学指导委员会一致同意通过，并提请学院学术(指导)委员会审议通过。 专家论证组组长签字：杨铭铎 2024 年 8 月 15 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：

2024 级 营养配餐 专业人才培养方案审批表	
专业名称：营养配餐　　专业代码：540205　　所属院（部）：湘菜学院	
专业制订团队	（签名）
二级学院意见	营养配餐专业人才培养方案结合学校办学定位和办学特色，科学合理的确定专业培养目标，明确了学生的素质、知识和能力要求。 （二级学院公章）
学校教学工作委员会意见	该专业人才培养方案特色符合教育部相关文件精神，培养目标明确，培养规格清晰，课程体系构建合理，专业特色明显，符合职业教育发展需求。 （教学工作委员会公章）
校长办公会审定意见	该专业人才培养科学可行，审议通过。 （学校公章）
校党委会审定意见	审定通过，同意实施。 （学校党委公章）

附件 3：

<table>
<tr><td colspan="4">2024 级 XXX 专业人才培养方案变更审批表
20　-20　学年　第　学期</td></tr>
<tr><td>申请学院</td><td></td><td>适用年级/专业</td><td></td></tr>
<tr><td>申请时间</td><td></td><td>申请执行时间</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">人才培养方案调整内容</td><td colspan="3">原方案</td></tr>
<tr><td colspan="3">调整方案</td></tr>
<tr><td>调整原因</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>所在二级学院（部）意见</td><td colspan="3">二级学院（部）院长/主任（签字盖章）：
年　月　日</td></tr>
<tr><td>教务处意见</td><td colspan="3">负责人（签字盖章）：
年　月　日</td></tr>
<tr><td>分管副校长意见</td><td colspan="3">（签字盖章）：
年　月　日</td></tr>
</table>

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）。