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

湘菜学院2025级

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

（五年制三二分段）

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二五年七月

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、规格与模式 7
六、课程设置及要求 11
七、教学进程总体安排 40
八、实施保障 52
九、毕业要求 58
十、附录 58

长沙商贸旅游职业技术学院
湘菜学院2025级烹饪工艺与营养专业人才培养方案
五年制（三二分段）

一、专业名称

中职教育阶段：中餐烹饪（专业代码 740201）

高职教育阶段：烹饪工艺与营养（专业代码 540202 ）

二、入学要求

湖南省应届初中毕业生（初中毕业水平考试成绩达到相应要求）

三、基本修业年限

基本修业年限为五年。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4—7年。

四、职业面向

（一）职业岗位

本专业主要培养住宿业、餐饮业行业的烹饪技术人员、管理人员等职业岗位群， 培养精通现代厨艺、厨政，适应餐饮行业、住宿业服务、管理第一线需要的复合型技 术技能人才。本专业的职业岗位、可获取的职业技能等级证书和资格证书、通用证书 如表 1、表 2、表 3 所示。

表 1　专业职业岗位

所属专业大类（代码）A	所属专业类（代码）B	对应行业（代码）C	主要职业类别（代码）D	主要岗位类别（技术领域）举例 E：中职|高职	
旅游大类（74）	餐饮类（7402）	正餐服务（6210）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02）	中职	中餐厨师助理：热菜厨师助理（炒 锅、打荷、切配）凉菜厨师助理、 面点厨师助理
				高职	技术岗位： 中餐主厨（热菜、凉 菜、面点主厨）
					管理岗位：厨师长助理迁移岗位：小微餐饮企业经营者、中职烹饪专业实习指导教师

表 2　本专业可考取的职业技能证书

序号	证书名称	颁证单位	建议等级（中职|高职）	备注
1	中式烹调师	待定	中级/高级	
2	中式面点师	待定	中级/高级	
3	营养配餐员	待定	中级/高级	

表 3 通用证书

序号	证书名称	颁证单位	建议等级	备注
1.	普通话水平测试等级证书	国家语言文字工作委员会	二级乙等	中职组考，不合格可以高职再考

（二）典型工作任务与岗位职业能力分析

表 4 典型工作任务与岗位职业能力分析

序号	职业	岗位	典型工作任务	职业能力要求	学习领域
1	中式烹调师	中职：热菜助理岗位	合理掌握火候、调味、原料搭配，制作常见菜肴； 对热菜原料进行储存保管与初加工； 保持灶台和厨具的干净卫生，及时的将灶台、地面和厨具清洁； 热菜厨房的开档收档管理。	掌握厨房设备及工具的使用和管理知识； 熟悉烹饪原料知识，包括各种原料的产地、质地、检验、保管知识； 了解中国餐饮文化，各地的民俗民风和餐饮习惯； 了解西方餐饮文化，会用简单的英语服务外宾； 能严格执行热菜制作的操作规范，安全生产； 能独立完成简单菜品的熟制、调味、成型，技法。	《烹饪原料知识》 《烹饪概论》 《食品营养与卫生》 《中华饮食文化》 《烹饪工艺美术》 《烹饪工艺

		中职：打荷岗位	负责准备好炒锅岗位菜肴烹调时所需的小料和所需调味品的准备； 负责开餐前的准备工作；按菜品的要求及时领取食材原料； 能做与菜品相匹配的盘饰； 能熟练合理的对食材进行初加工，避免无故浪费；	掌握菜肴原料搭配比例与调味品应用原则； 掌握菜品的制作流程； 能对热菜菜品进行装饰； 能够熟练掌握原料上浆挂糊等初加工方法； 能熟练完成厨房开档、收档、清洁整理等基础工作。	基础》 《烹饪基本功》 《食品雕刻与盘饰》 《中式冷菜制作》 《中式热菜制作》 《中式面点制作》
		中职：切配岗位	切配岗位：负责加工食品原料的切配、原料的腌制； 按照菜单的特点配菜，掌握其规格数量及主辅料搭配； 按规格切制菜肴的料头，备齐主配料，准确进行配料工作； 严格按照食品卫生要求，保持工作环境和工具的清洁卫生，及时发现并处理变烂和变质的原料。	熟悉中式烹饪原料知识，包括烹饪原料的分类、品质、检验、保管知识； 能娴熟运用刀工处理原材料，合理配菜； 具备食品安全与节约意识； 掌握餐饮业成本核算知识，能对菜品进行利润分析。	

		中职：冷菜厨师助理	加工常见的冷菜原料，调味酱汁； 对冷菜菜品摆盘装饰； 对冷菜原料进行储存保管与初加工； 制作简单的冷菜菜品； 对冷菜厨房进行设备维护与卫生清洁； 冷菜厨房的开档与收档管理。	熟悉烹饪原料知识，包括各种原料的产地、质地、检验、保管知识； 掌握厨房设备及工具的使用和管理知识； 掌握冷菜菜品的基本加工方法； 能对冷菜菜品进行基础摆盘装饰； 掌握冷菜厨房开档收档的流程与卫生清洁方法。	
		高职：中餐热菜主厨	确保菜肴安全稳定的出品，保证菜肴符合营养卫生的要求；	具备一定的装盘、点缀菜品的美化装饰能力；	《中式热菜制作》 《中式冷菜制作》 《中式面点制作》 《食品雕刻与盘饰》 《餐饮企业运营与管理》 《营养配餐与食品安全》 《宴会设计实务》 《西餐
			负责监督炒锅人员菜肴出品的质量，保证出品的色、香、味、型等； 结合顾客要求制定宴席菜单并组织热菜厨房员工制作宴会热菜菜肴； 结合企业经营要求研发创新菜品； 对热菜厨房设计、人员管理、原料管控，使之能够正常运转； 对新员工进行培训指导。	掌握菜品创新能力，能够结合中西菜肴特点进行菜品改良与创新。 能够熟练应用厨房工具制作中餐热菜菜品； 能结合岗位要求对新员工进行培训指导； 具备基础的厨政管理能力； 掌握营养配餐的基础原则知识，能够根据顾客要求进行营养配餐。	

		高职：冷菜厨师	结合营养配餐与食品卫生 要求制作冷菜菜品，保证 菜品出品质量； 设计宴会菜单中冷菜菜品，并根据宴会要求进行 制作； 结合市场需求进行冷菜创 新菜品研发； 设计冷菜厨房设备布局， 对冷菜厨房原料、设备进 行管理； 对冷菜厨房设计、人员管 理、原料管控，使之能够 正常运转； 对新员工进行培训指导。	掌握饮食营养和卫生知识； 掌握厨房管理知识， 能对冷菜厨房设 备、原料、人员等进行综合管理； 熟悉冷菜菜肴制作工艺流程，选择适宜 的手段进行装盘修饰； 作品制作具有创造性，符合宴会立意， 情景合一； 菜品能够结合果蔬雕刻技术制作具有创 造性，符合宴会立意，情景合一； 掌握菜品创新能力，能够结合中西菜肴 特点进行菜品改良与创新。	工艺》 《西点工艺》 《名菜制作》 《餐饮企业运营与管理》
2	中式面点师	中职：中式面点师助理	制作常见面点的面团、馅 心； 制作常见面点品种，并进 行摆盘装饰； 对面点原料进行储存保管 与初加工； 保持面点房和厨具的干净 卫生，及时的将灶台、地 面和厨具清洁； 对面点房的开档收档管 理。	掌握面点房设备及工具的使用和管理知 识； 熟悉面点原料知识，包括各种原料的产 地、质地、检验、保管知识； 能严格执行面点制作的操作规范，安全 生产； 能独立完成简单面点的熟制、调味、成 型，技法。	《烹饪原料知识》 《中华饮食文化》 《烹饪工艺美术》 《烹饪工艺基础》 《烹饪基本功》 《中式面点制作》 《食品营养与卫生》

		高职：面点厨师	制作符合营养卫生安全的面点品种，保证出品质量； 设计并制作符合宴席要求的面点品种； 结合市场需求，设计创新面点品种； 对面点房设备、工具、原料进行综合管理； 对新员工进行培训。	掌握面点制作中的营养和卫生知识； 具备一定的美学知识，美化作品的能力； 能熟练掌握面点品种成型、制熟、装饰美化并保障出品质量； 掌握菜品创新能力，能够结合中西菜肴特点进行菜品改良与创新。 能对面点房进行综合管理。	《中式面点制作》 《餐饮企业运营与管理》 《营养配餐与食品安全》 《宴会设计与实践》 《烹饪英语》 《西点工艺》 《湘点制作》 《餐饮企业运营与管理》
3	厨政管理	管理岗位厨师长助理	辅助厨师长对每天业务情况进行统筹，安排各个环节的工作； 辅助厨师长设计大型宴会的宴会菜单并进行烹调制作； 检查督导厨房的所有设备、工具、原料的正确使用和科学管理的规范性； 辅助厨师长组织厨师不断研制创新菜品； 对厨房员工进行管理，培训新员工，做好传帮带。	熟练掌握菜品制作能力，并能够保障中餐厨房菜品出品质量； 能设计大型宴会宴席并制作，掌握宴会酒水知识； 能组织中餐厨房各个部分结合市场需求进行菜品研发； 能对厨房的人员、原料、设备进行综合管理，使中餐厨房能够正常运转； 能制定厨房的管理制度，并与各个部门保持密切联系。	《餐饮企业运营与管理》 《宴会设计与实务》 《营养配餐与食品安全》 《酒水制作与品鉴》

4	餐饮创业者	迁移岗位：	综合所学专业知识，参与 小微型餐饮企业经营，解 决经营过程中的实际问题	掌握基础创业知识与创业相关政策文 件、法律知识； 具备餐饮企业运营管理能力； 具备专业知识综合运用能力。	《就业指导》 《创新创业》
5	教师	迁移岗位中职实践 指导教师	撰写中职实训课程方案、 教案； 担任中职实训课程课堂教 学工作； 对烹饪实训教学进行教学 研究。	了解职业教育发展现状； 能够结合教学规律撰写实训课程的课程 标准、教案； 能对中职烹饪专业学生进行实践指导； 具备针对烹饪教学的教研能力。	《烹饪职业 教育》

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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。

在中职阶段： 中餐烹饪专业毕业生具有扎实的专业基本功和可持续发展的能力； 对中华饮食文化有高度的自豪感和餐饮文化素养，掌握烹饪概论、烹饪原料、食品营 养与卫生等相关知识，具备较强的动手能力、扎实的刀工、掌握中餐烹饪中各种烹饪 技法及菜品的创新、能制作水调性面团和膨松性面团等代表性面食小吃及郴州当地特 色菜品、面食和小吃；面向长沙商贸旅游职业技术学院输送具有本专业较强的人文素 养、沟通能力、职业素养优秀毕业生；也可能从事中餐烹饪和中式面点制作及自主创业工作的高技能人才。

在高职教育阶段：烹饪工艺与营养专业毕业生具有较强的就业能力和可持续发展 的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业行业的烹饪技术人员、管 理人员等职业岗位群，培养精通现代厨艺、厨政，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理基 本知识、服务规范、具有良好厨

德与技能，能从事烹饪操作、营养分析与配餐、湘菜 菜品品评，以及餐饮企业管理；具有学习能力、 口头表达能力、沟通交流能力、社交 能力、组织协调能力、团队协作能力、实践能力、就业能力和创业能力等职业关键能 力，具有餐饮企业服务职业道德、法制纪律观念、诚信品质、敬业精神、团结协作和 责任意识，适应餐饮行业、住宿业服务、管理第一线需要的高技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求（表5）。

表 5　专业培养规格一览表

类型	基本项	基本要求
素质	思想素质	✧ 坚决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。 ✧ 树立正确的世界观、人生观、价值观，争做新时代‘四有”青年。 ✧ 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。
	道德素质	✧ 了解餐饮行业的职业礼仪； ✧ 具有知礼守规、顾客至上的道德品质； ✧ 加强职业意识培养，遵守职业道德素质的规范；
	人文素质	✧ 热爱中华烹饪饮食文化，对饮食文化有浓厚的兴趣，对郴州地方菜和郴州地方特色面食小吃有高度的认同并具有传承传统烹饪技法的责任感； ✧ 能够形成对中华烹饪饮食文化、中华美食等具有强烈的文化自信； ✧ 根据自我爱好和兴趣初步具有能提升自我生活品位的相关知识与基本技能；
	身心素质	✧ 身体健康，达到从事本专业工作所需的体能要求，养成良好的日常体育锻炼习惯； ✧ 能根据 自 己的爱好学习相关体育活动的基本知识、训练技能并培养相应的欣赏意识； ✧ 积极向上，快乐学习，关爱他人，具有一定的心理承受力，情绪管理能力，心理健康；
	职业素质	✧ 具有主动热情、细致周到、甘于奉献、尽职尽责的岗位意识； ✧ 具有质量意识、绿色环保意识、安全卫生和营养健康的意识和创新精神； ✧ 具有尊重劳动、崇尚劳动、热爱劳动的劳动精神； ✧ 具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作； ✧ 具备换位思考、主动预判、个性化的服务意识； ✧ 传承一丝不苟、精益求精的工匠精神和职业生涯规划意识；
	通用知识	✧ 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和历史文化知识； ✧ 具有信息化应用的基本知识；

知识	专业知识	✧ 掌握良好的沟通、服务礼仪知识； ✧ 掌握烹饪原料、烹饪概论、食品营养与卫生、餐饮营销、厨房综合管理、餐饮企业运营与管理、 中式热菜制作、 中式面点制作、 中式冷菜制作、食品雕刻与盘饰的基本理论； ✧ 了解世界烹饪菜系流派，掌握中国四大（八大）菜系的风味特点，厨房各部门分工，掌握主要的厨房用语； ✧ 了解厨房经营管理，菜品创新的新概念、新理念、新技术；
能力	社会能力	✧ 具有良好的语言、文字表达能力（含基础外语应用））能够在人际沟通中创造积极的印象； ✧ 能熟练使用应用办公等软件处理相关电子资料；
	方法能力	✧ 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力 ✧ 能把握现代餐饮业发展趋势，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求，具有一定的创新意识和创业能力、一定的餐饮企业运营的意识和厨房综合实践的能力。
	专业能力	✧ 能掌握烹饪原料的选取、鲜活原料的初步加工、干货原料涨发、出肉取料、整料去骨、生熟原料的切配、各种刀工刀法和配菜等基本技能。 ✧ 能按照食品安全的规定在烹饪过程中规范操作，对食材进行合理储存以及正确处理受污染的食材。 ✧ 掌握各类食品的营养价值，合理烹调与平衡膳食的知识 ✧ 能掌握烹调过程中所采用的各种手段（包括挂糊、上浆、勾芡）和烹调方法等重要技术，对菜品的烹制有创新的能力，做到独立烹制传统的郴州地方菜肴和一般宴席。 ✧ 能掌握面点的制作要求，能独立制作一些常见的面点品种和郴州地方特色面食及风味小吃，并根据宴席的规格配置各式面点。 ✧ 能掌握冷菜的基本拼摆手法和冷菜中各种味型的调制； ✧ 能将美学原理和知识运用在烹饪菜品的过程中，对菜品、器具和用餐环境能提高审美水平。 ✧ 掌握餐饮企业运营中的成本核算的任务和方法，能降低经营中的各种成本费用，合理控制产品的成本。 ✧ 能对菜品的美化进行简单的装饰，会雕刻花卉、水产和建筑类作品并运用在菜品中。 ✧ 能正确地使用及保养烹调设备。 ✧ 能掌握简单的西餐、西点面包、蛋糕和冷冻制品的制作。 ✧ 能掌握两种以上的菜系的代表菜品制作 ✧ 掌握餐饮营销的常规模式、非常规模式和互联网营销等知识。 ✧ 掌握厨房管理和厨房运行、安全控制、“8S”和“6T”的知识。

（三）培养模式

两校甄选示范特色专业烹饪专业为"3＋2"中高贯通专业。以湘菜产业企业岗位 需求为逻辑起点，校企合作统筹岗位升级，在岗位升级同时兼顾职业技能等级提升， 以两校一体化系统培养人才为主线，以探究人

才培养模式创新为核心，一体化建立中 高职相衔接的培养目标，一体化设计课程体系与实践教学环节，一体化进行学习评
价。

“五位一体”、同向递进"人才培养模式在校企合作进行中高岗位统筹培养较 高文化素质和专业技术技能的专门人才，着力提高人才培养质量，促进中等和高等职 业教育协调发展的现代职业教育体系等方面作出了积极探索。

六、课程设置及学时安排

（一）课程体系开发

根据 3+2 培养模式要求，结合专业办学特色，设置“ 四位一体，分层递进 ”的烹饪专业 3+2 培养课程体系如图 1 所示。

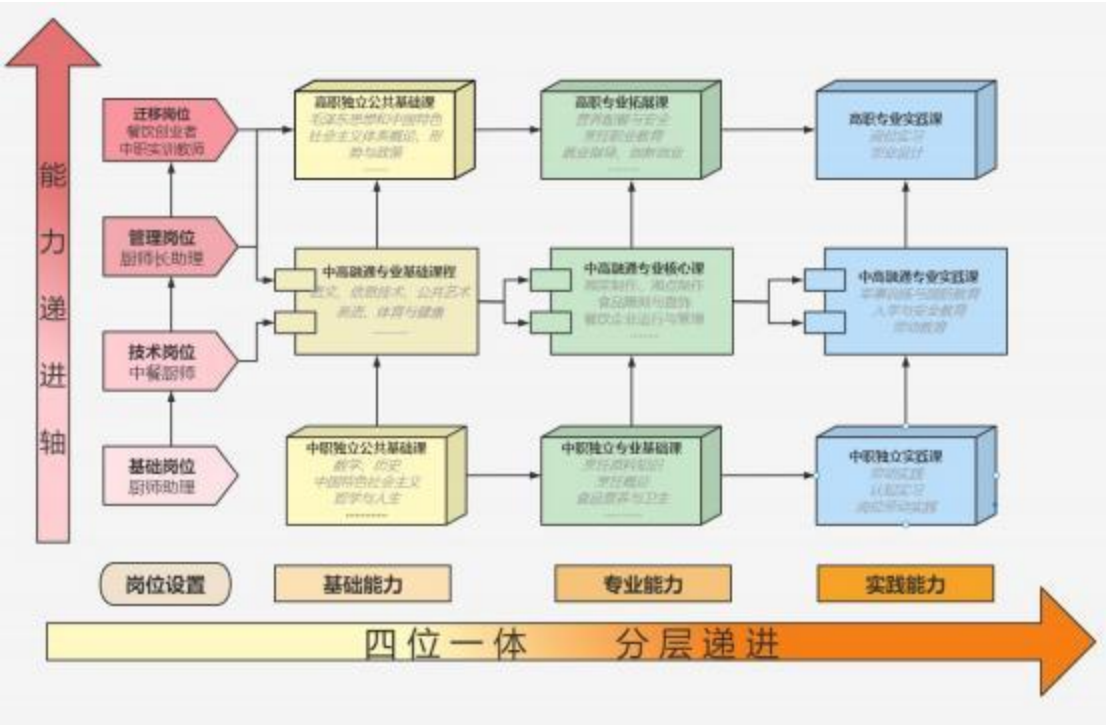

图 1　课程体系开发示意图

（二）课程设置情况

本专业一共设置五个模块 69 门课程(中/高），共计 4720 学时（中/高），263 学

分（中/高）。具体如表 6 所示。

表 6 课程设置情况一览表

序号	课程类别		课程性质	课程门数	学时安排	主要课程
一	1、公共基础课程		必修	22	学时：1388 学分：84	数学、历史、语文、信息技术、公共艺术（书法、 音乐）、英语、体育、体育与健康、心理健康教育、中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法律、形式与政策教育、国家安全教育、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、思想道德与法治、大学英语、职业规划与就业指导、创业基础、入学教育
			选修	12	学时：356 学分：22	语文（职业模块）、数学（职业模块）、英语（职业模块）、普通话、劳动与职业素养体验课、中华优秀传统文化、党史国史教育、廉洁文化教育、艺术拓展（美术）、湖湘文化、湘菜文化与实操素养、通识教育课程
二	专业课	专业基础课程	必修	7	学时：266 学分：15	智能烹饪基础、烹饪基本功、烹饪工艺基础、餐饮美学基础、中外饮食文化、人工智能AI 技术与应用
		专业核心课程	必修	14	学时：1496 学分：85	饮食营养与配餐、餐饮食品安全与管理操作、烹饪原料与加工、中式热菜肴制作、中式面点制作、冷菜制作、湘菜制作、湘点制作、食品雕刻与冷菜制作、厨房管理、菜品设计与创新、营养配餐与食品安全、宴会设计实务
		专业拓展课程	选修	8	学时：436 学分：25	西式面点工艺、西式烹调工艺、烹饪专业英语、名菜制作、职业技能等级证课程 （专选）、现代快餐、风味小吃制作、酒水制作与品鉴

三	5、集中实践课程	6	学时：794 学分：33	认识实习、军事理论、军事技能、劳动教育、岗位实习、毕业设计，

（三）课程设置要求

1. 公共基础课程设置及要求

一共设置34门课程，共计1744学时，106学分。课程：数学、历史、语文、信息技术、公共艺术（书法、音乐）、英语、体育、体育与健康、心理健康教育、中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法律、形式与政策教育、国家安全教育、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、思想道德与法治、大学英语、职业规划与就业指导、创业基础、入学教育；语文（职业模块）、数学（职业模块）、英语（职业模块）、普通话、劳动与职业素养体验课、中华优秀传统文化、党史国史教育、廉洁文化教育、艺术拓展（美术）、湖湘文化、湘菜文化与实操素养、通识教育课程等课程，各课程目标、主要内容和教学要求如表7所示：

表7　主要公共基础课程设置及要求

号序	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	**数学**	**素质目标:**培养理性、逻辑思维，善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神。 **知识目标:**掌握基本的数学运算和数学建模运用和数据分析。 **能力目标:**会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。	基础模块：基础知识、函数、几何与代数、概率与统计 职业模块：基础知识、函数、几何与代数、概率与统计	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学条件：**多媒体教室。 **教学方法：**案例教学法、讲授法 、情境教学法、任务驱动法。 **考核评价：**建立阶段性考核和项 目考核相结合的多元评价方法。 过程考核：30%期中考核：30% 期末考核：40%

2	历史	**素质目标：**树立正确的民族观和世界观，增强对民族身份的认同感。 **知识目标：落实立德树人根本任务**，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。 **能力目标：** 了解唯物史观的基本观点和方法，并将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想。	基础模块：“ 中国历史 ”和“世界历史 ” 拓展模块：“职业教育与社会发展 ”和“历史上的著名工匠 ”	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学条件：**多媒体教室。 **教学方法：** 以案例教学法 、讲授法 、情境教学法、小组合作法 、讨论法为主。 **考核评价：**建立阶段性考核和项 目考核相结合的多元评价方法。 过程考核：40%，期末考核：60%
3	语文	**素质目标:**培养优秀的文化素养、高尚的审美情趣、增强文化自信 **知识目标:**了解现代汉语的语音、词汇、语法及书面表达知识，熟悉重点旅游文学作品、旅游诗词及名胜楹联 **能力目标:**能正确运用口语和书面语进行有效的表达与交流	基础模块： 语感与语言习得 、 中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、 中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流 职业模块：劳模精神工匠精神作品研读、 职场应用写作与交流、微写作、 科普作品选读	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学条件：**多媒体教室。 **教学方法:** 以情境教学法 、小组合作法、任务驱动法、讲授法为主。 **考核评价：**建立诊断性评价 、形成性评价 、终结性评价等多种评价方式结合的多元评价方式。 过程考核：30% 期中考核：30% 期末考核：40%
4	信息技术（中职）	**素质目标：**培养学生信息素养和信息安全的社会责任。 **知识目标：**了解信息技术与信息技术基本理论，掌握信息技术设备、系统、软件数据处理、数字媒体等相关知识。 **能力目标：**会使用基本办公软件，会简单维护计算机和利用信息技术用于职业技术生产。	基础模块 1.信息技术应用基础 2.使用操作系统 3.网络应用 4.图文编辑 5.数据处理 6.程序设计入门 7.数字媒体技术应用 8.信息安全基础 9.人工智能初步 拓展模块 1.信息安全保护 2.演示文稿制作	**课程性质：**公共基础必修课。 **1.条件要求：** 多媒体教室、理实一体化实训室，Windows7 及以上操作系统，Office2016。 **2.教学方法：**任务驱动法、案例教学法 ，项 目教学法，情景教学法 、讲授法、演示法； **考核评价：**过程考核与项 目考核相结合；过程考核： 占 40%；平时到课情况（10%） 、课堂参与情况（ 10%） 、作业完成情况（ 10% ）及学习态度（10%）； 项 目考核： 完成项 目报告及期末实践

				操作考试， 占 60%。
5	公共艺术（必修）	**素质目标：**通过多元化角度分析和理解作品，传承和弘扬中华民族的家国情怀与崇高的精神追求，增进文化认同，坚定文化自信。 **知识目标：**通过课程学习和艺术实践活动，掌握艺术基础知识；运用聆听、欣赏、分析、比较、讨论等方法，感受艺术作品形象和风格特点。 **能力目标：把**握艺术鉴赏的基本方法，结合艺术情境，能运用恰当的语言对艺术作品做出适当的分析和描述，提高审美判断能力、创新能力，提升艺术修养。	书法： 1.用笔技法的基础训练 2.书法作品赏析 音乐： 1. 中外经典音乐作品赏析 2. 优秀声乐作品赏析 3. 歌唱实践 4. 器乐演奏基础知识 5. 中外舞蹈作品赏析	课程性质：公共基础必修课。 教学场地： 多媒体教室 、书画室 、形体房。 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：平时学习 占 比 40%+期 末测试占比 60%。
	公共艺术（拓展）	**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才 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 术的主要表演形式。 **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。	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。	**课程性质：**公共基础必修课。 **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：**平时学习占比 40%+期 末测试占比 60%。

6	英语	**素质目标:**理解中西文化和思维差异，坚定文化自信，树立正确的世界观、人生观、价值观。 **知识目标:**掌握英语基础知识，提高听、说、读、写等语言技能。 **能力目标:** 能简单与外宾进行沟通，具备基本阅读能力；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。	基础模块：语音、词汇、语法、语篇的基础英语学习 职业模块：求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划等主题英语运用 语言知识：进一步学习 200 个左右词汇，巩固语音、语法、语篇和语用等语言知识。 拓展模块：基础模块的延伸、提升英语应用意识	**课程性质：**公共基础必修课。 **条件要求：** 多媒体教室、 网上配套课程。 **教学方法：**教师在教学中灵活采用任务型教学法 、情境教学法和多媒体辅助教学法多种教学方法 ，激发学生的学习兴趣和学习积极性 ；在学法上主要运用合作探究模式 ，激发学生的学习主动性 ，引导学生积极参与课堂活动，应树立健全的人生观和价值观； **考核评价：**过程考核与结果考评相结合。过程考核：30%结果考核：阶段性测试（30%+40%）
7	体育与健康	**素质目标：**通过学习本课程，增强学生体质，培养学生的合作能力、交往能力和适应能力，形成良好的人际关系和团队协作能力。 **知识目标：**通过课程教学，学生能够掌握体育与健康的基本知识和运动技能，学会锻炼的科学方法，掌握基本的运动技能，提高体育运动能力，提升学生职业的体能水平。 **能力目标：**培养学生的合作能力、交往能力和社会适应能力，形成良好的人际关系，遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，增强责任、规则、团队意识。	学习以田径、球类（篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球）、太极拳、健美操为主要内容。 基础模块：体能和健康教育 1.体能：力量、速度、耐力、柔韧性和灵敏性等素质 2.健康教育：健康的基本知识，运动损伤预防和处理、传染病的预防等	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学条件：** 拥有标准田径场 、 篮球场 、 排球场 、 足球场 、 室内乒乓球馆 、 室内羽毛球馆 、健美操房等教学场地。 **教学方法：**讲解示范法；分解法 ；情境教学法 ；教学比赛递进法；游戏教学法等 **考核评价：**主要以考查方式考核。

	体育（高职）	**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:**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。	实践课模块分别为:篮球、足球球、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、急救与急 救、心肺复苏术、创伤急救基本技术 等。	**课程性质：**公共基础必修课。 **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%。
8	中国特色社会主义	**【素质目标】**增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。 **【知识目标】** 了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；理解全面依法治国的总目标和基本要求；掌握加强职业道德修养的主要方法。 **【能力目标】**具备依法维权和有序参与公共事务的能力，能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	第一篇章：职业道德篇 1.道德的特点和作用。 2.社会公德、家庭美德、个人品德的主要内容。 3.职业道德的内涵、特点及时代变迁。 4.践行劳动精神和劳模精神的途径和方法。 5.职业礼仪及加强职业修养的基本方法。 第二篇章：法治篇 1.法治的科学内涵。 2.我国法治建设的发展历程。 3.中国特色社会主义法律体系构成。 4.我国宪法、民法、刑法相关知识。 5.纠纷解决的诉讼及非诉讼方式。	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学场地：**多媒体教室。 **教学方法：**以讲授法、案例分析法、情境教学法、任务驱动法为主。 **考核评价：**平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。
9	心理健康与职业生涯	**【素质目标】**树立心理健康意识，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态。 **【知识目标】**了解我国新时代心理健康与职业生涯内容及其重要意义；理解职业理想与职业现实之间的要求；掌握心理调适与职业生涯规划的主要方法。 **【能力目标】**具备进行心理调试的能力，能够职业生涯规划的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以心理健康与职业生涯规划的要求规范自己的言行。	1.时代导航 ·生涯筑梦 2.认识自我 ·健康成长 3.立足专业 ·谋划发展 4.和谐交往 ·快乐生活 5.学会学习 ·终身受益 6.规划生涯 ·放飞理想	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学场地：**多媒体教室。 **教学方法：**以讲授法、案例分析法、情境教学法、任务驱动法为主。 **考核评价：**平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。

10	**哲学与人生**	**【素质目标】**树立积极向上的人生态度，具备较为理性的哲学思维，形成正确的世界观、人生观、价值观。 **【知识目标】**了解马克思主义哲学基本原理；理解马克思主义哲学与人生发展之间的密切关系；掌握马克思主义哲学关于方法论的基本观点。 **【能力目标】**能够应用马克思主义哲学的基本观点、方法正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择。	一 、立足客观实际，树立人生理想 1.马克思主义哲学是科学的世界观和方法论 2.世界统一于物质 二、辩证看问题，走好人生路 1.世界是普遍矛盾的 2.世界是普遍联系和永恒发展的 三、实践出真知，创新增才干 1.认识与实践的辩证关系 2.透过现象看本质 四、坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值 1.社会存在与社会意识的辩证关系 2.坚持群众观点，树立群众路线 3.价值观的导向作用	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学场地：**多媒体教室。 **教学方法：**以讲授法、案例分析法、情境教学法、任务驱动法为主。 **考核评价：**平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。
11	**职业道德与法律**	**【素质目标】**增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。 **【知识目标】**了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；理解全面依法治国的总目标和基本要求；掌握加强职业道德修养的主要方法。 **【能力目标】**具备依法维权和有序参与公共事务的能力，能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	第一篇章：职业道德篇 1.道德的特点和作用。 2.社会公德、家庭美德、个人品德的主要内容。 3.职业道德的内涵、特点及时代变迁。 4.践行劳动精神和劳模精神的途径和方法。 5.职业礼仪及加强职业修养的基本方法。 第二篇章：法治篇 1.法治的科学内涵。 2.我国法治建设的发展历程。 3.中国特色社会主义法律体系构成。 4.我国宪法、民法、刑法相关知识。	**课程性质：**公共基础必修课。 **教学场地：**多媒体教室。 **教学方法：**以讲授法、案例分析法、情境教学法、任务驱动法为主。 **考核评价：**平时学习占比 40%+期末测 试占比 60%。

12	**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、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。 **能力目标：**具有运用马克思主义基本立场、观点、方法，全面、客观地认识和分析社会现象的能力。	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 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。	**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，过程性考核占 50%，终结性考核占
13	**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的基本立场、观点、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，过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

14	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。	本课程主要包括国内政治形势和党的路线方针政策、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。	**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，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。 **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。
23	党史国史教育	**素质目标：**通过以党史为重点的“ 四史 ”（党史、国史、改革开放史和社会主义发展史）学习教育，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：**通过以党史为重点的“ 四史 ”（党史、国史、改革开放史和社会主义发展史）学习教育， 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：**通过以党史为重点的“ 四史 ”（党史、国史、改革开放史和社会主义发展史）学习教育，能用“ 四史 ”知识加强自身意识形态能力培养，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的来龙去脉,汲取党和国家的历史经验,正确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%。
24	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；	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	**课程性质：**公共必修或限定选修课程。

		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；	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%。
25	**职业规划与就业指导**	**素质目标：**通过理论教学与案例引导，帮助学生树立科学职业观，培育奋斗精神与责任意识，形成主动选择、积极进取的职业心态，为终身职业发展奠定思想基础。 **知识目标：**系统传授生涯规划理论、职业趋势分析方法，深度解析就业政策、市场形势及企业用人需求，强化就业权益保护与本地就业路径认知，提升学生职业决策的科学性与前瞻性。 **能力目标：**运用专业测评工具与生涯访谈技术，助力学生精准自我认知与职业定位，训练简历制作、面试沟通等核心求职技能，最终实现从职业规划到岗位获取的全链条能力突破，助力高质量充分就业。	课程聚焦自我认知与就业实战，通过专业测评解析个人兴趣、性格、技能，结合行业调研明确职业方向；系统传授简历优化、面试应对等技巧，并强化就业权益保护意识，助力学生实现高质量就业。	**课程性质：**公共基础必修课。 **课程思政：**让学生树立把个人发展与国家需要、经济社会发展趋势相结合，培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升做人、做事、学习的良好习惯和素养。 **教学场地：**多媒体教室、生涯规划实训室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。 **教学方法：**采用小组教学、游戏教学、案例教学、课程平台等教学方法。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。
26	**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	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	**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

		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，能参加商业路演，能实现一段创业实践经历。	计划书撰写、商业路演、新企业创办、新开办企业管理与运营。	干，在艰苦奋斗中锤炼意志品质”为主线，以大学生创新创业“七个一”为核心，即政策、基金、孵化、导师、课程、典型、宣传，全方位为大学生创新创业保驾护航，培养“树情怀、勇担当、奋力拼搏、敢为先、善合作、乐奉献”六大素养，激活创业基因、锤炼创业品质、点燃创业梦想。 **教学场地：**多媒体教室、智慧职教MOOC学院平台、创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场 **教学方法：**案例教学、小组讨论教学、实地调研、创新创业比赛实战教学、专家讲座、理论教授、角色扮演、游戏教学法、商业路演实训室 **考核评价：**课程考核采用终结性考核和过程考核等相结合的方法，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。
27	**廉洁文化教育**	**素质目标：**完善自我意识，培育强烈的使命感和社会责任感；塑造健全人格，树立正确的理想信念，形成“廉洁光荣、腐败可耻”的行为价值取向；强化廉洁意志，不断提高道德自律意识，培育廉洁认知，构筑起拒腐防变的良好心理品质。 **知识目标：**了解和掌握廉洁文化教育、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等相关理论。 **能力目标：**能正确认识廉洁是政治的一种应然状态，人们的社会生活应该提高廉洁自律意识；能够明确廉洁文化教育中的责任和义务；具有正确的廉洁行为的认知、判断和践行能力；能用辩证思维分析和处理问题；全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。	包括廉洁文化教育概述、中国传统廉洁文化、中国特色社会主义廉洁文化、高校廉洁文化教育、大学生廉洁修身和廉洁行为、大学生廉洁从业等内容。	**课程性质：**公共限定选修课 **课程思政：**教育大学生涵养廉洁理念，提升大学生廉洁素养，引导大学生扣好“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%。
28	**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	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

		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。		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%。

2、专业课程设置及要求

（1）专业基础课

一共设置7门课程，共计15学分，266学时。课程：智能烹饪基础、烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺基础、餐饮美学基础、中外饮食文化、人工智能AI技术与应用，各课程目标、主要内容和教学要求如表9所示：

表8　专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	**智能烹饪基础**	**素质目标：**激发对智能烹饪的探索热情与创新精神，强化食品安全意识，培养团队协作能力，树立节能环保理念。 **知识目标：**掌握智能烹饪设备原理与操作，熟悉食材特性及搭配， 了解物联网、人工智能等技术知识，把握行业发展趋势。 **能力目标：** 熟练操作智能烹饪设备，运用系统定制烹饪方案，解决常见问题，结合传统技艺进行菜品创新 。	主要涵盖智能烹饪设备认知与操作，如智能烤箱、炒菜机器人的使用方法；学习智能烹饪系统功能，包括菜谱推荐、参数设定；掌握食材特性及适配的智能烹饪方式；了解常见故障排查，同时融入食品安全与创新烹饪理念，让科技与烹饪实践相结合。	**课程性质：**专业基础课 **教学条件：**多媒体教室。 **教学方法：** 以案例教学法、讲授法、情境教学法、小组合作法、任务驱动法为主。 **考核评价：** 建立阶段性考核和项 目考核相结合的多元评价方法。 过程考核：40% 期末考核：60%

2	烹饪概论	**素质目标：**具备一定的烹饪文化品位；具备较强的责任感和团队精神；提升专业认识度，进一步培养良好的职业素质。具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新素质。 **知识目标：** 中国烹饪原理及技术规范、中国宴席、中国饮食民俗等；掌握中国菜品命名方法和原则等；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派的构成。 **能力目标：**具有团队合作能力；创新能力；科学分析能力；具有介绍中国烹饪饮食风俗和中国饮食文化的讲解能力。	项目一：中国烹饪简史 项目二：中国烹饪原理与技术规范 项目三：中国菜品 项目四：中国宴席 项目五：中国烹饪风味流派 项目六：中国饮食民俗	**课程性质：**专业基础课 **教学条件：**多媒体教室。 **教学方法：** 以案例教学法、讲授法、情境教学法、小组合作法、任务驱动法为主。 **考核评价：**建立阶段性考核和项 目考核相结合的多元评价方法。 过程考核：40% 期末考核：60%
3	烹饪基本功	**素质目标：**树立遵守企业工作纪律意识；树立服从工作安排的意识；养成安全规范的操作习惯；具有良好的烹饪职业素养；树立较强的工作责任感和团队合作意识；具有争先创优的意识和积极进取的事业心。 **知识 目标：** 熟知刀工操作基本规范 、运刀姿势 ；熟知直刀法、平刀法和斜刀法的操作及适用的原料知识，剞花刀的操作及适用的原料知识 ；熟知勺工操作基本规范 、翻锅的姿势、掌握小翻锅、大翻锅的操作原理。 **能力目标：**能熟练运用直刀法和平刀法；能熟练运用几种常用的剞刀法；能熟练基本掌握小翻锅、大饭锅等技术。	项目一：行为规范的认识 项目二：刀工基本功 项目三：勺工基本功	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**基本功操作室。 **教学方法：**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 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%

4	烹饪工艺基础	**素质目标：**培养对烹饪文化的热爱与传承意识，树立严谨的食品安全与卫生观念，强化吃苦耐劳精神，提升团队协作与沟通表达能力。 **知识目标：**掌握烹饪原料的分类、特性及鉴别方法，熟知火候、调味等基础理论， 了解传统烹饪技法原理与菜品制作流程，把握烹饪营养搭配知识。 **能力目标：**熟练运用刀工、勺工等基本技能，精准控制烹饪火候与调味，独立完成常见菜品制作，具备分析和解决烹饪过程中实际问题的能力。	主要讲解烹饪原料知识，包括食材特性、鉴别与初加工；传授刀工 、勺工等基本操作技能；解析火候、调味原理与方法；介绍炒、炸、蒸等传统烹饪技法；指导常见菜品的制作流程与质量把控要点。	**课程性质：**专业基础课 **教学条件：**多媒体教室。 **教学方法：** 以案例教学法、讲授法、情境教学法、小组合作法、任务驱动法为主。 **师资要求：**任课老师应具有相关专业大专以上学历或讲师以上职称，较为深厚的食品安全法规及中式烹调师岗位的相关知识，同时应具备较丰富的教学经验。 考核评价：建立阶段性考核和项目考核相结合的多元评价方法。 过程考核：40%期末考核：60%
5	餐饮美学基础	**素质目标：**能运用美学原理知识分析和鉴赏餐饮空间、色彩搭配和其他餐饮领域的审美现象，自觉运用美学原理从事餐饮美的创造活动，树立正确、健康、进步的审美观。 **知识目标：**从美学基本原理出发，理解和掌握美学的基本理论知识，理解并掌握美的规律，了解在餐饮环境、建筑、装饰、形象、食品造型以及色彩、音响、灯光等在餐饮美学中的运用。 **能力目标：**能对餐饮美学现象和审美实践进行分析，能运用美的规律赏析餐饮空间、行为形象、菜品餐桌、背景音乐等。	课程包括美学基本原理教学、色彩基础与餐饮色彩美、餐饮空间美、形象行为美、餐桌上的美5大模块，从餐饮美的来源与本质入手提升学生审美能力。	**课程性质：**专业平台课。 **课程思政：**对中餐美学有清楚地认识，树立民族自信和自豪。 **教学场地：**多媒体教室。 **教学方法：**采用项目教学法、分组讨论法、实践教学法等教学方法。 考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50％，终结性考核占50％。

6	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%。
7	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%。

（2）专业核心课

一共设置14门课程，84学分，共计1480学时。课程：饮食营养与配餐、烹饪原料与加工、中式热菜肴制作、中式面点制作、冷菜制作、湘菜制作、湘点制作、食品雕刻与冷菜制作、厨房管理、菜品设计与创新、营养配餐与食品安全、宴会设计实务等课程。各课程目标、主要内容和教学要求如表9所示：

表 9 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	饮食营养与配餐	**素质目标：**具备科学搭配、营养干预意识，提升学生的饮食营养意识、维护民众餐桌安全的责任心等职业素养。 **知识目标：**了解各类人群所需的营养素，掌握目标人群膳食营养需求调查分析方法，以及营养配餐的原则和方法。 **能力目标：**能够对目标人群营养素需求计算分析的基本技能，培养针对各类特定人群进行营养食谱设计的能力；具有开展膳食与营养评价、人体营养状况评价和风险分析的工作能力；营养配餐软件的使用能力。	本门课程主要包括营养配餐的原则与方法；营养配餐对象人群膳食需求调查分析、人群营养素需求量计算；营养配餐软件使用知识；儿童、学生、孕产妇、老人以及康复疗养人员等特定人群的食谱设计与营养餐制作。	**课程性质：**专业核心课。 **课程思政：**融入中国传统典籍、国家健康政策，提高学生履行食品行业从业人员对民众安全、健康及可持续发展的义务与责任。 **教学场地：**中式烹调智慧厨艺教室。 **教学方法：**案例分析、讨论、情境教学、实操训练等。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
2	烹饪原料与加工技术	**素质目标：**培养对烹饪原料研究的专注态度，树立严谨的食 品安全意识，强化节约食材的职业操守，提升探索食材特性 的创新精神与团队协作能力。 **知识目标：**掌握常见烹饪原料的分类、生物学特性、营养价 值及品质鉴别方法，熟知原料加工原理， 了解储存保鲜技术 与加工安全规范。 **能力目标：**能够准确鉴别原料品质，熟练完成原料的初步加 工、分档取料及干货涨发，掌握不同原料的合理储存方法， 解决加工中的实际问题。	主要内容包括烹饪原料知识，如食材特性与鉴别； 刀工、勺工等基本操作技能训练；火候控制、调味 原理与方法；煎、炒、烹、炸等传统烹饪技法；以 及常见菜品的标准制作流程与质量把控要点。	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**采用案例分析讨论、情境 教学、项目教学法、分组讨论法等教 学方法。 **教学方法：**多媒体教室或大师工作 室。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性 评价相结合的方式，注重考核学生的 能力、素质等内容，其中过程性考核

3	中式热菜肴制作	**素质目标：**具有吃苦耐劳的精神；具有较好的语言表达与沟 通能力；具有优良的团队合作精神；具有质量意识、安全意 识和环境保护意识；具有耐心细致、严肃认真的工作态度； 具有勤学苦练、爱岗敬业的工作作风。 **知识目标：** 了解烹调设施设备的使用；掌握火候；掌握烹饪 原料的预熟处理方法；掌握制汤的作用、种类、原理、方法 及操作关键； 了解味的概念及种类，掌握各种味型的调制； 了解调色与增香；理解挂糊与上浆的区别及作用，勾芡的作 用和质量标准；掌握热菜烹调方法。 **能力目标：**能正确的使用主要烹饪设备；能准确掌握火候；能正确调味；能掌握预熟处理的方法；能掌握制汤基本方法 和操作要点；能够掌握勾芡、挂糊与上浆的方法；能够熟练 掌握热菜的制作方法；熟悉盛具的种类、掌握盛具与菜肴的 配合原理。	项目一：热菜设备的基本操作与使用； 项目二：调味、挂糊、上浆勾芡及初步预熟处理； 项目三：油为传热介质烹饪技法； 项目四：水为传热介质烹饪技法；	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**中式热菜制作操作室。 教学方法：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 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%
4	中式面点制作	**素质 目标：** 具备良好的人际沟通能力与团队协作意识等素 质；树立规范化、程序化、标准化的职业意识，养成良好的 职业习惯；能与他人交流相关理论知识；具备一定的创新意 识；具备一定审美意识。 **知识目标：**掌握中式面点的概念、发展简况及趋势；熟悉中 式面点的技术特点； 了解中式面点的分类及主要流派；认识 中式面点的常用设备与工具、并区分各自功用；掌握面点设 备与工具的保养知识。 **能力目标：**运用和面、揉面、搓条、下剂、擀皮、成型等面点基本功进行湘西北地区面点品种制作；能够制作甜馅、咸 馅及生馅和熟咸馅；能够掌握面点成熟技术中的烤、炸、 煎、蒸、煮、烙等；掌握中式面点的卷、包、捏、切、按等 成型手法；掌握水调面团的运用、膨松面团与运用、油酥面 团品种调制与运用。	项目一：熟悉设备与工具操作； 项目二：水调面团的调制； 模块三：膨松面团的调制； 模块四：油酥面团的调制； 模块五：米粉杂粮类面团 模块六：其他面团的调制；	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**中式热菜制作操作室。 **教学方法：**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 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%

5	**冷菜制作**	**素质目标：**具有吃苦耐劳的精神；具有较好的语言表达与沟 通能力；具有良好的团队合作精神；具有质量意识、安全卫 生意识和环境保护意识；具有耐心细致、严肃认真的工作态 度；具有敬业乐业的工作作风；具有一定的创新意识、审美 能力。 **知识目标：** 了解冷菜、冷拼和烧腊制作的常用原料和工具； 熟悉冷菜和烧腊的卫生管理知识 ； 了解冷菜的常用烹饪技 法 ；掌握冷盘拼制的基本步骤和手法 ；掌握冷盘的构图方 法；掌握冷菜和烧腊岗位的基本规范。 **能力目标：**会运用冷菜和烧腊的各种烹调方法；能正确选用 和加工冷菜常用的原材料；会正确使用和保养各种烹调设备 和器具 ；能正确掌握冷菜菜品和烧腊菜品的味型和调制方 法。	项 目一：冷菜的概念、基本要求、操作步骤与手 法、冷菜工作岗位的流程项目二：冷菜常用设备使用、工用具使用；项目三：冷菜基本味型调制；项目四：冷菜烹饪技法练习项目五：双色拼盘项目六：四棱方框拼盘项目七：圆形什锦拼盘项目八：植物类造型拼盘项目九：常见烧腊菜品的制作	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**冷菜制作操作室。 **教学方法：**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 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%
6	**湘菜制作**	**素质目标：**具备扎实的湘菜理论基础；良好的职业素养，具有工匠精神。 **知识目标：**了解湘菜烹饪原料常见品种及特点；掌握湘菜常用的味型、烹饪技法；掌握传统湘菜、经典湘菜及创新湘菜菜品制作。 **能力目标：**能够熟练运用刀工刀法、烹调方法进行典型湘菜菜品制作，以及菜点创新设计能力、团队协作能力。	本门课程主要包括湘菜的历史及发展运用；湘菜原料知识及应用；湘菜初加工方法；湘菜刀工成型工艺及调味方法；湘菜常用烹饪技法及类型；传统菜、经典、创新湘菜菜点制作等内容。	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**中式热菜制作操作室。 **教学方法：**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 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%
7	**湘点制作**	**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：**了解湘点历史与地方流派、面点师职业素养；熟悉粉料性质，工用具、设备的使用与养护方 法；掌握面点品种应用与创新的方法。 **能力目标：**能够辨别和使用面点常见原料，熟练制 作常用面 团品种，运用基本功与设备进行新品制作，能 根据市场优化 工艺。	本门课程主要包括：走进中式面点、塑形象熟工具、制作水调面团品种等八个项目。	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**理实一体化厨艺教室。 **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%。

8	食品雕刻与冷菜制作（中职）	**素质目标：**树立吃苦耐劳、精益求精的工匠精神；具有较好 的语言表达与沟通协调的能力；具有优良的团队合作精神； 养成质量意识、安全意识和环境保护意识；具有耐心细致、 严肃认真的工作态度；具有敬业乐业的工作作风。 **知识目标：** 了解食品雕刻的形成与发展；熟悉食品雕刻的地 位与作用；掌握食品雕刻的原料选择和加工方法； 掌握食品雕刻工具的使用与保养；掌握果蔬作品雕刻及盘饰。 **能力目标：**能正确使用食品雕刻工具及雕刻刀法和手法；能 正确保养食品雕刻工具；能正确掌握果蔬雕刻的保管方法； 能熟练制作果蔬作品；能根据所作菜肴来制作果蔬雕刻盘饰 作品。	项 目一：食品雕刻与盘饰的原料选择、地位与作 用； 项目二：工具使用与保养； 项目三：简单花卉作品及在盘饰中的运用； 项目四：复杂花卉作品及在盘饰中的运用； 项目五：建筑类作品及在盘饰中的运用； 项目六：水产类作品及在盘饰中的运用。	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**冷菜制作操作室。 **教学方法：**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 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%
9	营养配餐与食品安全	**素质目标：**具备科学搭配、营养干预意识，提升学生的食品安全意识、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，掌握菜肴、面点等产品在制作中安全维护、运营 养素的保护、HACCP 质量管理体系等食品安全相关的知识。 **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；餐饮 食品生产安全的控制能力。	本门课程主要包括营养配餐的原则与方法；营养配餐对象人群膳食所需求 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；物料管理 ，HACCP 质量管 理体系， 餐饮食品生产安全控制。	**课程性质：**专业核心课程。 **教学场地：**案例分析、讨论、情境教 学、实操训练等。 **教学方法：**多媒体教室或营养分析 室。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性 评价相结合的方式，注重考核学生的 能力、素质等内容，其中过程性考核 占 50%，终结性考核占 50%。

10	宴会设计实务	**素质目标：**具有宴席方案策划、菜单设计和菜品制 作实施的意识。 **知识目标：**熟悉中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案设计思路和方法以及菜品的构成；掌握宴席 菜单的设计与制作的流程和方法；宴席菜品的营养搭配 要求；宴席成本控制等。 **能力目标：**能够根据不同的宴会主题进行菜品设计 和菜点制作。	主要学习内容为宴席设计理念和思路；菜单设计的原则和方法；中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案菜品的构成；宴席菜单的工艺设计；菜谱营养分析管理数据库软件的操作和应用；宴席成本核算、售价和毛利率的测算。	**课程性质：**专业核心课。 **教学场地：**校内和校外烹饪综合实训基 地。 **教学方法：**现场教学和任务驱动等教学法。 **考核评价：**采用自评、团队互评、教师评 价、企业评价相结合的全程多元考评方式， 其中过程性考核占 50%（包括考勤、作业、 课堂表现、在线学习平台学习记录等），终 结性考核占 50%。
11	菜点美化与装饰	**素质目标：**培养对烹饪美学的感知力与创造力，树立精益求 精的职业态度，增强文化传承意识，提升审美素养和耐心细 致的工作作风。 **知识目标：**掌握菜点美化装饰的美学原理、色彩搭配原则， 熟悉装饰材料特性与使用方法， 了解不同菜系装饰风格及文 化内涵。 **能力目标：**能够运用雕刻、盘饰、糖艺等技法对菜点进行创 意美化，根据菜品主题设计装饰方案，独立完成菜点整体造 型与视觉呈现。	主要涵盖美学基础原理，如色彩搭配、造型构图；介绍糖艺、果酱画、蔬果雕刻等装饰技法；讲解盘饰材料选择与运用；分析中西式菜品装饰风格差异；并指导结合菜点主题进行创意设计与整体造型实践。	**课程性质：**专业核心课程。 **教学场地：**案例分析、讨论、情境教学、实操训练等。 **教学方法：**多媒体教室或营养分析室。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素 质等内容，其中过程性考核 占 50%，终结性 考核占 50。
12	厨房管理	**素质目标：**具备科学规划、管理的意识，规范操作严谨负责等素质。 **知识目标：**了解现代厨政管理的方法、手段，熟悉厨政管理的基本知识掌握厨政管理和厨房运行、控制知识，厨房生产组织和管理。 **能力目标：**能够进行厨房组织管理，生产流程及运行管理。	本门课程主要包括厨房内外环境设计的相关知识；厨房的组织机构管理；员工培训与管理；厨房生产流程管理；物料管理；厨房生产成本控制；厨房安全、卫生管理等内容。	**课程性质：**专业核心课。 **课程思政：**培养学生有道德、有责任心的人和厨房管理者。 **教学场地：**采用案例分析讨论、情境教学、项目教学法、分组讨论法等教学方法。 **教学方法：**多媒体教室。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。

13	**菜品设计与创新**	**素质目标：**具有良好的菜品创新意识；具有团队协作精神和自主探究意识；培养审美情趣和热爱中餐优秀烹饪技艺的情感；培养烹饪工匠精神和敢为人先的创新意识；培养学生传承与弘扬中华优秀烹饪文化的使命感。 **知识目标：**了解菜肴创新的方法，熟悉菜肴创新的基本流程，熟悉菜肴创新的原则。 **能力目标：**能对菜品进行色彩的创新，菜品进行味道的创新，能对菜品进行香味的创新，能对菜品形态的创新，能对菜品进行文化意境的创新。	课程主要包括菜品创新的方法与原则，谷类菜品创新设计与制作，果类菜品创新设计与制作，肉类菜品创新设计与制作，蔬菜类菜品创新设计与制作，主题宴席菜品设计与创新。	**课程性质：**专业核心课。 **课程思政：**培养科学研究精神；强化中餐烹饪文化自信，提升学生的敢为人先的创新意识；重点突出科学精神、探究精神、创新意识。 **教学场地：**中式烹调智慧厨艺教室、大师工作室、企业厨房。 **教学方法：**角色扮演法、案例法、实训法、任务驱动法、多感官教学法、自主探究法、情境教学法等。 **考核评价：**以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。

（5）专业拓展课

一共设置8门课程，25学分，共计436学时。课程：西式面点工艺西式烹调工艺、烹饪专业英语、名菜制作、职业技能等级证课程（专选）、现代快餐、风味小吃制作、酒水制作与品鉴等课程。各课程目标、主要内容和教学要求如表10所示：

表 10　专业拓展课程设置及要求

号序	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	**西点工艺（中职）**	**素质目标:**树立规范化、程序化、标准化的职业意识，养成良好的职业习惯；具有一定的创新意识；具备良好的人际沟通能力与团队协作意识等素质。 **知识目标:**掌握西点设备的使用及保养知识；掌握西式面点常用原料的特征使用；掌握面包制作、蛋糕制作的原理； **能力目标:**能正确的使用西点设备及清洗和保养； 能掌握面包、冷冻制品、巧克力等制作的工艺流程及操作关键；	项目一：西点设备的使用与保养； 项目二：西点原料知识； 项目三：面包制品制作工艺； 项目四：冷冻制品制作工艺； 项目五：蛋糕制品制作工艺；	**课程性质：**专业拓展课程。 **教学场地：**西点制作操作室。 教学方法：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 50%（平时考勤 10%+项目完成态度 10%+项目成果 30%），终结性考核占 50%
2	**西餐工艺**	**素质目标：**树立规范化、程序化、标准化的职业意识，养成良好的职业习惯；具有一定的创新意识；具备良好的人际沟通能力与团队协作意识等素质；具备科学的世界观、人生观、价值观。 **知识目标：**掌握西餐设备的使用及保养知识；掌握西餐制作常用原料的特征使用；掌握西餐的烹调方法及制作原理；了解西餐的供应形势。 **能力目标：**能够掌握西餐烹饪的基础理论知识；能对西餐的餐饮礼仪有一定的了解，能够掌握西餐菜品的制作流程和工艺手法。	项目一 西餐概述 项目二 西餐刀工工艺 项目三 西餐的调味工艺 项目四 西餐的烹调工艺 项目五 西餐装盘和装饰工艺	**课程性质：**专业拓展课 **教学条件：**多媒体教室、西餐实训室。 **教学方法：**以案例教学法、讲授法、演示示范法、情境教学法、小组合作法、任务驱动法为主。 **考核评价：** 建立阶段性考核和项目考核相结合的多元评价方法。 过程考核：40% 期末考核：60%
		素质目标：具备扎实的菜品制作理论基础；良好的职业素养，具有工		**课程性质：**专业拓展课。 **教学场地：**校内和校外烹饪综合实训基地。 **教学方法：**采用讲授法、现场教学和任务驱动等教学法。

3	**名菜制作**	匠精神。 **知识目标：**了解八大菜系烹饪原料常见品种及特点；掌握中餐菜肴常用的味型、烹饪技法；掌握八大菜系经典菜肴及创新菜品制作。 **能力目标：**能够具备刀工刀法、烹调方法、菜点创新运用能力及团队协助能力。	本门课程主要包括八大菜系的历史及发展运用；湘菜原料知识及应用；传统菜、经典、创新菜点制作等内容。	**考核评价：**采用自评、团队互评、教 师评价、企业评价相结合的全程多元 考评方式，其中过程性考核占 50% （包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记 录、工学派遣等），终结性考核占 50%。
4	**烹饪专业英语**	**素质目标：**培养跨文化交流意识与国际视野，增强对烹饪文化传播的责任感，激发学习专业英语的热情，提升严谨治学与主动探索的学习态度。 **知识目标：**掌握烹饪专业核心词汇、术语及行业标准英语表达，熟悉西餐菜谱、烹饪工艺、食材名称的英文表述，了解餐饮服务英语与行业前沿英语资讯。 **能力目标：**能够熟练阅读烹饪专业英文资料、撰写英文菜谱，准确用英语描述烹饪流程与菜品特色，具备与国际同行进行专业交流及跨文 化餐饮服务的能力。	主要围绕专业词汇、实用表达及文化交流展开。涵盖食材、调料、烹饪技法、厨房设备的英文名称； 西餐菜品 、酒水、宴会菜单的英语表述； 教授英文菜谱撰写、厨房指令传达； 同时涉及餐饮服务英语对话、食品安全标准的英文规范， 以及中西饮食文化差异等内容，提升学生专业英语的综合运用能力。	**课程性质：**专业拓展课 **教学条件：**多媒体教室。 **教学方法：** 以案例教学法 、讲授法 、演示示范法 、情境教学法、小组合作法、任务驱动法为主。 **考核评价：** 建立阶段性考核和项 目考核相结合的多元评价方法。 过程考核：40% 期末考核：60%
5	**职业技能等级证课程**	**素质目标：**具备良好的职业素养、团队协作等素质。 **知识目标：**了解职业资格证考核流程；熟悉应知应会项目。 **能力目标：**能制作职业资格证考核菜品。 中职考取四级职业资格证，高职考取三级职业资格证。	职业资格证应知应会项目。	**课程性质：**专业拓展课程。 **教学场地：**多媒体教室、中餐热菜实操室、中式面点制作实操室。 **教学方法：**采用理论讲授，案例教学、实 训法等。 **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%。
6	**烹饪职业教育**	**素质目标 ：** 具备尊师重教的职业精神。 **知识目标 ：**掌握教案的撰写内容;熟悉上课的程序;掌握课上的教学环节设计，了解辅助教学设备使用方法。 **能力目标 ：**能够设计出一份完整的教案;能够根据不同的学情，根据中职烹饪类实操课程完成一节 30 分钟的模拟授课。	教案撰写知识;教学环节的设计;上课环节和程序;模拟上课。	**课程性质 ：**专业拓展课程。 **教学场地 ：**多媒体教室。 **教学方法 ：**通过现场教学和情境教学法。 **考核评价 ：**期末考察。 则是通过学生模拟老师、强化实践教学，考核方式为考察。

7	**现代快餐**	素质目标：培养高效协作的团队意识与快速响应的服务理念，树立食品安全第一的职业操守，具备适应快餐行业快节奏工作的抗压能力与创新思维。 知识目标：掌握现代快餐的分类、特点及行业发展趋势；熟悉快餐原料采购标准、储存要求及营养搭配原则；了解快餐生产流程优化、成本控制及门店运营管理基础知识。 能力目标：具备主流快餐（汉堡、炸鸡、快餐粥品、便捷主食等）的标准化制作能力；掌握快餐设备的操作与日常维护技能；能够根据市场需求调整快餐产品口味，具备简单新品研发能力。	现代快餐行业认知、快餐原料管理、快餐标准化制作、 快餐设备操作与维护、快餐门店运营基础等内容	**课程性质：**专业任选课 **课程思政：**融入“工匠精神”，强调快餐制作的标准化与精细化，培养学生对餐饮行业的责任意识；结合国产快餐品牌发展案例，增强民族品牌自信，引导学生树立创新与传承并重的职业理念。 **教学场地：**热菜实训室。 教学方法：项目式教学法、演示教学法、分组实践法、企业导师授课法（邀请快餐行业资深从业者分享实战经验）。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。

8	**风味小 吃**	**素质目标：**具备发现地域风味小吃的文化特质和 经济地位，对地域风味的热爱 **知识目标：**了解地域的风味小吃的特点、来历、 制作方法 **能力目标：**能制作独具地方地域特色的风味小吃	本门课的主要内容为： 湘式风味小吃概 述、长株潭地区风味小吃、洞庭湖地区风味小 吃、 湘南地方风味小吃、湘西地区风味小吃、 大梅山地区风味小吃。	**课程性质：**专业拓展课。 **课程思政：** 融入风味小吃文化，培养学生热爱家乡、热爱祖国的思想感情。 **教学场地：**中点智慧实训室。 **教 学 方 法：** 采用训练法、任务驱动法、 案例教学法、启发法等。 **考核评价：** 采取线上线下的多元考核评 价方式，其中过程性考核占 50% ，终结性考 核占 50%。
9	**酒水制作与品 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：** 了解常见酒水品种及特点，并掌 握常见酒水的原材料及酿造原理，从而使学生在 酒水的使用与选择过程中能充分利用不同酒水的 特点进行调制与服务。 **能力目标：**掌握酒水配制或调制技术，能进 行酒水品鉴、制作及酒水的创新设计。	本课程包括蒸馏酒 、发酵酒、配制酒 、咖 啡 、茶 、软饮料与调和饮料 、鸡尾酒 ，酒水单的 制作八大模块 。其中 ，前 5 个模块为基础知识篇，酒水服务人员必备的酒水品种 、特色及文化 知识等内容；后 3 个模块为综合运用篇，酒水服 务人员必须对制作及鉴赏的相关流程有所掌握。	**课程性质：** 专业任选课。 **教学场地：** 调酒实训室。 **教学方法：**采用案例教学法与讲授法为主，教学演示、角色扮演等教学方法为 辅。 **考核评价：**采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业等），终结性考核 占 60%。

（6）专业集中实践课程

一共设置 6门课程，33学分，共计794 学时。课程：认识实习、军事理论、军事技能、劳动教育、岗位实习、毕业设计，各课程目标、主要内容和教学要求如表 11 所示：

表 11 集中实践课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	**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。 **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。 **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。	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。	**课程性质：**集中实践课程。 **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 **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。
2	**认识实习**	**素质目标：**树立正确的职业发展方向。 **知识目标：**了解湘菜学院的专业设置情况；了解厨房的岗位设置； **能力目标：**能够具备一定的理论联系实际的能力；	本课程主要包括：湘菜学院的发展史、职业规划、专业设置等内容	**课程性质：**集中实践课程。 **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， 由双方学校的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。在认

				识实习结束时， 由双方指导老师根据学生实习的实际表现来进行考核。
3	**军事训练与国防教育/军事理论与技能**	**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：**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。 **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。	军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装 备。 军事技能：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。	**课程性质：**集中实践课程。 **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。
4	**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；恋爱观、树立健康的饮食观和食品安全意识；具备节能节水爱护环境、维护平安校园等绿色环保意识。 **知识目标：**了解学校发展史、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。 **能力目标：**能够正确认识中职，实现角色转换； 能够有效保护自我；能分辨垃圾食品与有毒食品；能为平安校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。	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、树立中职生健康的饮食观、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、无烟宿舍、无烟校区的幸福校园建设； 5、开展生态文明、节能节水节粮、垃圾分类爱护环境等绿色教育。	**课程性质：**集中实践课程。 **教学场地：**多媒体教室、实训室。 **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%。

5	**岗位实习**	**素质目标：**具备德技双馨的职业精神与职业素质。 **知识目标：**了解餐饮企业的运作、组织框架，熟悉规章制度和企业文化，掌握岗位典型工作流程、工作任务与内容、核心技能。 **能力目标：**能够独立完成菜品制作与创新。	本课程的主要内容包括中餐制作、宴席制作、点心制作、厨房管理等内容。	**课程性质：**集中实践课程。 **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。
6	**毕业设计**	**素质目标：**具备一定的人文素养，具备与该专业契合的应用素质。 **知识目标：**了解毕业设计的写作流程及文本格式要求，掌握宴席（套餐）方案设计书的撰写方法；掌握宴席菜点设计和制作要求。 **能力目标：**能够编写宴席方案设计书，并选取其中菜品进行工艺设计和制作。	主要学习内容为宴席市场占有率的调研方法；宴席（套餐）方案设计流程；毕业设计作品文本格式；主题宴席菜单的设计要求；宴席菜品的营养搭配；菜品的制作工艺的设计；宴席菜单成本控制、售价和毛利分析。	**课程性质：**集中实践课程。 **教学场地：**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%。

（三）“岗课赛证”融通

将职业岗位、职业技能大赛、职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，实行岗课赛证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书。同时也鼓励学生取得职业资格证书、行业企业认可度高的证书。各类职业技能等级证书、职业资格证书等可计算学分，也可置换相关课程，具体如表12所示。

表 12　课证融通表

序号	证书类型	证书名称及级别		合作企业	证书相关课程	可置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	可置换的课程名称	
1	职业技能等级证书	中式烹调师 中式面点师	中级	徐记海鲜、新长福、火宫殿、冰火楼餐饮管理有限公司	烹饪原料 中式烹调工艺 冷菜制作工艺	6	烹饪原料 中式烹调工艺	
		中式烹调师 中式面点师	高级		烹饪原料 中式烹调工艺 冷菜制作工艺	8	烹饪原料 中式烹调工艺 冷菜制作工艺	
2	职业技能等级证书	营养配餐员	中级	湖南汇富康达健康科技集团有限公司	烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	6	烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	
		营养配餐员	高级		烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	8	烹饪原料 冷菜制作工艺 中式烹调工艺	

七、课程实施安排

（一）教学进程表

1.　教学周次安排及教学活动时间分配表

表 13　教学周次及活动时间分配表

学期		一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	总计
教学进程周次	1	#	☆	☆	☆	☆	◎	#	☆	☆	◇	
	2	↑	☆	☆	☆	☆	☆	#	☆	☆	◇	
	3	☆	☆	☆	☆	☆	☆	#	☆	☆	◇	
	4	☆	☆	☆	☆	☆	☆	#	☆	☆	◇	
	5	☆	△	◎	◎	◎	☆	↑	☆	☆	◇	
	6	☆	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	
	7	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	
	8	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	
	9	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	
	10	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	
	11	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	
	12	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	⊙※	⊙※	
	13	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	◇	
	14	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	◇	

	15	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	◇	
	16	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	◇	
	17	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	◇	&	
	18	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	▲	☆/★	☆/★	◇	&	
	19	☆	☆/★	☆/★	☆/★	☆/★	▲	☆/★	☆/★	◇		
	20	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	◇		
理论教学（理实一体）		18W	18W	18W	18W	18W	18W	18W	18w	11W	14W	
实践教学	军事技能	2W				1W						
	入学教育	1W						1w				
	劳动教育											
	劳动实践		4H	4H	4H	4H	4H	4H	4H			
	认识实习		1W									
	实训课程	12W	14W	14W	14W	14W	14W					
	岗位劳动实践	暑假	4w	暑假	4w							
	毕业设计									0.5w	0.5w	
	岗位实习									8+2w	13w	
教学周数合计		19W	19W	19W	19W	19W	19W	19W	19W	19W	19W	
考试		1W	1W	1W	1W	1W	1W	1W	1W	1W	1W	
寒暑假周数		4W	6W	4W	6W	4W	6W	4W	6W	4W	6W	
总计		24	26	24	26	24	26	24	26	24	26	
备注		1.五年 10 学期总教学活动周共 200 周。 2.认识实习原则上在专业课开始时安排，集中授课的实训课程、跟岗实习根据专业教学进度安排，岗位一般为 6 个月。 3.符号说明：#军事技能 ☆理论教学（理实一体） ★实训教学 △认识实习 ▲职业技能等级证 ■岗前培训 ◇岗位实习 ⊙考试 ◆机动周数（国家法定节假日）↑ 国家安全教育、劳动教育 ◎劳动实践 &毕业设计 &机动 #军训										

（二）课程计划与进度总表

表 13　课程计划与进度总表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年		备注
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	
公共基础课程	公共基础必修课	X0207001	数学	9	144	100	44		√	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)							
		X0207002	历史	4.5	72	62	10		√	1(1-18)	1(1-18)	1(1-18)	1(1-18)							
		W0203148	语文	9	144	100	44		√	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)							
		R0203210	信息技术	9	144	100	44		√			2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)					
		W0202001	公共艺术（书法、音乐）	2	36	20	16		√	1(1-18)	1(1-18)									
		T0101004	英语	9	144	100	44		√	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)							
		T0203006	体育	8	128	100	28		√	2(1-18)	2(1-18)	2(1-18)					2（1-18）			
		T0203007	体育与健康	5	96	28	68	√					2(1-16)	2(1-16)	2(1-16)					
		X0207003	心理健康教育	2	32	22	10		√	2(1-16)										
		X0207100	中国特色社会主义	2	32	22	10		√	2(1-16)										
		T0401001	军事技能	2	112	0	112		√							3周				
		T0101002	军事理论	2	36	36	0	√									2(1-9)（动态安排） 2(10-18)（动态安排）			
		X0207004	心理健康与职业生涯	2	32	22	10		√					2(1-16)						
		X0207005	哲学与人生	2	32	22	10		√			2(1-16)								
		X0207006	职业道德与法律	2	32	22	10		√						2(1-16)					
		S0101001	形式与政策教育	1	32	32	0		√							2（9-18）	2（13-18）	√	√	九十学期网络授课

		B0201001	国家安全教育	1	16	10	6		√							2(14-18)				军训期间2课时消防演练，入学教育4课时
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	24	8		√								2（1-16）			第七学期其中至少含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	3	48	30	18		√								4（1-12）			第八学期至少含3周课外实践课
		S0101004	思想道德与法治	3	48	24	24							4(1-12)						
		T0101004	大学英语	4	72	40	32	√									4（1-18）			
		C0201010	职业规划与就业指导	2	32	14	18		√							2（9-16）	2（1-8）			
		C0201001	创业基础	2	32	16	16		√								2（1-16）			
		T0102001	入学教育	0.5	8	8	0									8（1）				
		B0201002	劳动教育	1	16	6	10		√							动态安排1周				
必修合计（中职/高职）				**89**	**1552**	**960**	**592**			**14**	**10**	**13**	**11**	**10**	**6**	**14**	**20**	**0**		
	公共限定选修课	X0206007	语文（职业模块）	3	48	24	24		√					3H*16W						
		X0206008	数学（职业模块）	2	32	20	12		√					2(1-16)						
		X0206009	英语（职业模块）	2	32	20	12		√					2(1-16)						
		X0207007	普通话	2	36	20	16		√	1(1-18)	1(1-18)									
		X0206010	劳动与职业素养体验课	2	32	8	24		√						2(1-16)					
		W0203150	中华优秀传统文化	2	32	24	8		√					2(1-16)						
		S01010010	党史国史教育	0.5	8	7	1		√								2（1-4）;			烹饪合班1-4周
		S01010011	廉洁文化教育	0.5	8	8	0		√			1(1-8)								
		X0207008	艺术拓展（美术）	2	32	8	24		√				2(1-16)							
		S01010101	湖湘文化	2	32	24	8		√						2(1-16)					
		X0203700	湘菜文化与实操素养	2	32	24	8		√								2(1-16)			

	选修合计（中职/高职）			20	324	187	137			**1**	**1**	**2**	**2**	**9**	**4**	0	4			
	公共任选	以所选课程为准	通识教育课程	2	32	16	16		√									2(1-16)		修满2学分方可毕业
	高职段小计			2	32	16	16													
	任选合计（中职/高职）			2	32	16	16											2		
	公共基础课合计（中职/高职）			**111**	**1908**	**1163**	**745**			**15**	**11**	**15**	**13**	**19**	**10**	**16**	**20**	**2**	0	
专业课	专业基础课程	X0203108	烹饪概论	2	36	26	10		√	2(1-18)										
		X0203032	智能烹饪基础	2	36	26	10	√		2(1-18)										
		X0203103	烹饪基本功	4	72	20	52	√		4(1-18)	4(1-18)									
		X0208001	烹饪工艺基础	2	36	26	10	√		2(1-18)										
		X0203102	餐饮美学运用	2	36	26	10		√	2(1-18)										
		X0208003	中外饮食文化	1	18	12	6		√	1(1-18)										
		X0203081	人工智能AI技术与应用	2	32	4	28		√									4(1-8)		
	基础课小计			**15**	**266**	**140**	**126**			**13**	**4**							**4**		
	专业核心课程	X0208005	中职段 饮食营养与配餐	2	36	26	10	√			2(1-18)									
		X0208006	餐饮食品安全与操作规范	1	18	12	6	√			1(1-18)									
		X0208007	烹饪原料与加工技术	2	36	26	10	√		2(1-18)										
		X0208008	中式菜肴制作	20	360	60	300	√			4(1-18)	4(1-18)	4(1-18)	4(1-18)	4(1-18)					
		X0208009	中式面点制作	20	360	60	300	√			4(1-18)	4(1-18)	4(1-18)	4(1-18)	4(1-18)					
		X0208010	食品雕刻与冷菜制作	15	270	70	200	√			4(1-18)	4(1-18)	4(1-18)	3(1-18)						实操考试

		X0208011		菜点美化与装饰	2	36	18	18		√					2(1-18)							
		X0203678		厨政管理	2	36	18	18	√					2(1-18)								
		X0203111	中高融通课	湘菜制作	3.5	56	20	36	√								4(5-18)					实操考试
		X0203120		湘点制作	3.5	56	20	36	√								4(5-18)					实操考试
		X0203035		冷菜制作工艺	4	64	10	54	√							4(1-16)						实操考试
		X0203105		菜品设计与创新	2	36	8	28		√									4(1-9)			
		X0203876	高职	饮食营养与配餐	3	52	12	40	√									4(1-13)				
		X0203113		宴会设计实务	4	64	16	48	√										8(1-8)			实操考试
核心课合计（中职/高职）					**84**	**1480**	**376**	**1104**			**2**	**15**	**12**	**14**	**13**	**12**	**8**	**4**	**12**			
	拓展课程（选修）	X0203218	中职段	西式面点工艺	6	108	28	80		√			3(1-18)	3(1-18)								
		X0203217		西式烹调工艺	4	72	10	62		√						4(1-18)						
		X0208006		烹饪专业英语	2	36	18	18		√						2(1-18)						
		X0204112	中高职通融	名菜制作	4	64	16	48	√									4(1-16)				实操考试
		以所选课程为准		职业技能等级证课程（专选）	1	24	0	24	√										4(1-6)			实操考试
		X023676	高职段	现代快餐	2	36	6	30		√									4(1-9)			
		X0204042		风味小吃制作	4	64	14	50	√									4(1-16)				实操考试
		X0203421		酒水制作与品鉴	2	32	8	24		√									4(1-8)			
拓展课合计（中职/高职）					**25**	**436**	**100**	**336**					**3**	**3**		**6**	**0**	**8**	**12**			

	专业课程合计				124	2182	616	1566			15	19	15	17	13	18	16	12	28	0	
集中实践（专业实践）	/	T0203004	中职段	认识实习	1	30	0	30				1W									
		T0203010	高职段	岗位实习	24	576	0	576											W+2W（寒假）	14W	
		T0203001		毕业设计	1	24	24	0											0.5W	0.5W	
	集中实践合计				26	630	24	606													
总计（中职）					3076																
总计（高职）					1644																
总计（中职/高职）					261	4720	1803	2917			30	30	30	30	32	28	32	30	30	0	

八、实施保障

（一）师资队伍

1.师资结构

根据学生数与本专业专任教师数比例是 18:1 计算，我们需要的师资总数为 26 人，高级人数 30%， 中级 40%，初级 30%。双师素质教师占专业教师比是 100%，党员教师占比为 70%，打造一支政治过硬、师德师风过硬的专任教师队伍，形成合理的梯队结构。

表 14 师资结构图

队伍机构		比例（%）
职称结构	高级	30
	中级	40
	初级	30
学历结构	硕士学历	5
	本科学历	100
年龄结构	35 岁以下	40
	36-45 岁	30
	46-60 岁	30
“双师型”教师	100	
师生比	不高于 18:1	

为了更好的保障专业核心课程技术技能的教学质量， 中式热菜制作、 中式面点制作、 中式冷菜制作率先落实中高贯通、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。（如图2）

根据专业人才培养目标和学生规模，在师资结构上应按照专业带头人 、骨干教师、双师素质教师、兼职教师进行合理配备学生数。本专业由学院专任教师和酒店行业企业技术人员组成专兼结合的教学团队。专业教师数量（含外聘教师）生师比例不高于 18： 1 配备，研究生学历专任教师数不低于 30%，“双师型”教师比例不低于 60%。

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，能将最新的酒店服务与管理理念，新技术和产业动态等反馈于教学。

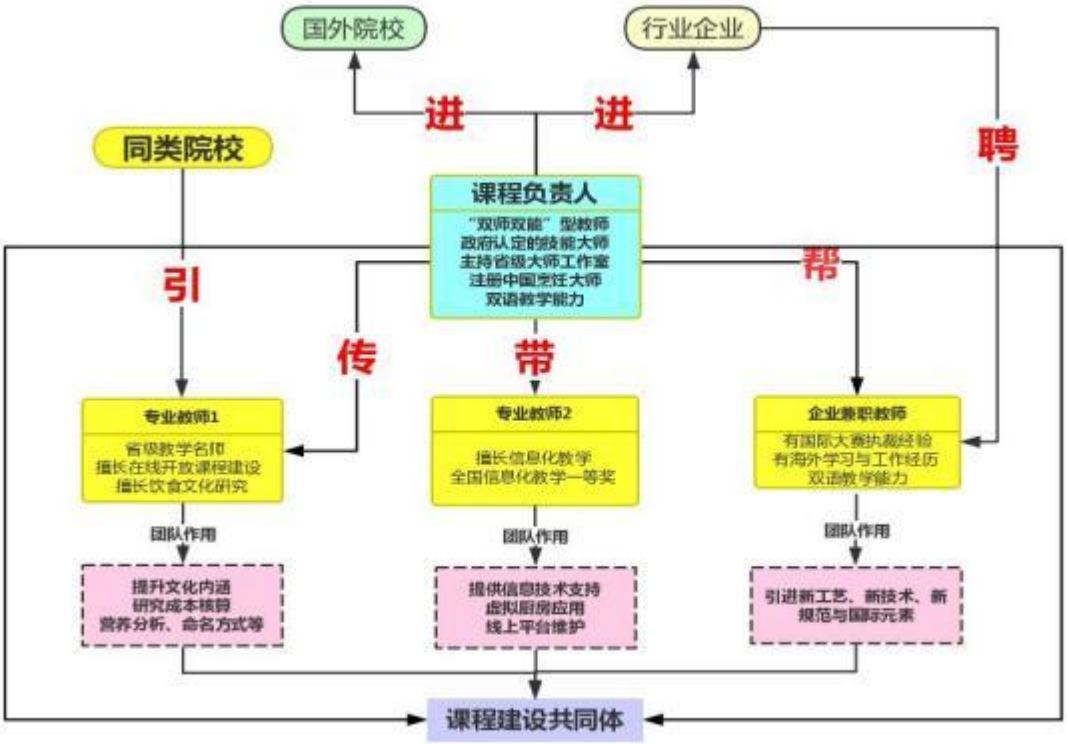

图 15 师资培养模式

2. 专业带头人

中职：

本专业专业带头人须具有中餐烹饪相关职业资格证技师以上，德艺双馨，综合素质高。能够较好地把握国内外餐饮业发展动态，了解行业企业对专业人才的实际需求，专业建设、教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

高职

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，具有中式烹调高级技师职业资格，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

中职：

中职阶段要求专业教师具备本专业或相近专业大学专科及以上学历；具有中等职业学校或高级中学教师资格及相关烹饪高级以上职业资格证（中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师）；专业实训教师都有在酒店厨房实践的工作经验，有过硬的专业技能；具备良好的师德师风，能关注学生身心健康和终身教育；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力，能运用先进的信息化教学手段，能指导学生参加各级相关烹饪技能大赛的能力和职业考证的能力；教师应用技术开发、推广能力强，能把最新的菜品及厨具使用、厨房管理等理念应用于教学中，教研、科研成果丰富；能独立承担 2-3 门专业课程教学，具备熟练开发职业课程的能力；专业课教师每两年到餐饮企业实践两个月。

高职阶段：

（1）本专业专任教师应敬业乐业，有强烈的职业自豪感，身体健康，体力体能较好，能吃苦耐劳；

（2）具有高校教师资格和本专业领域有关证书；

（3）有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，具有 烹饪等相关专业高职专科及以上学历；

（4）具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；

（5）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。

（6）每 3 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4.兼职教师

热心职业教育事业，责任心强，善于沟通；企业的餐饮业主管或业务骨干，从事烹饪专业工作十年以上；具有一定的教学能力，通过专业教学能力测试。学校聘请烹饪大师、省级技术能手或管理人才、教育教学专家为兼职教师。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、智能多媒体“班班通”、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-Fi环境，并具有网络安全防护措施。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. 教学条件

实现课程教学、学生学习、课程管理、实训培训、技能考核、技能竞赛、产品生产、实体运营、创新创业九位一体。具体实践条件配置与要求见下表：

表 16 校内实践教学条件

序号	实验实训 基地（室）名称	功能 实训实习项目	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）	承担的课程
1	基本功实训室	刀工、勺工	**面积：200 平方米** 1.不锈钢操作台 ×10 台 2.模拟中餐灶台×40 台 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
2	烹饪综合实训室	中餐制作	**面积：200 平方米** 1.不锈钢操作台 ×10 台 2.中餐灶台×40 台 3.给排水设备×1 套 4.排烟换气设备×1 套 5.货架、货柜×10 台 6.冰箱×2 台 7.燃气（燃油）设备×1 套 8.多媒体教学设备 1 套（录播摄像头、录直播系统、一体机 2 台、互联网接入等）	40	中式烹调工艺 宴会设计实务 菜品设计与创新 饮食营养与配餐 湘菜制作工艺
3	冷菜雕刻实训室	刀工 冷菜制作 冷拼制作 食品雕刻	**面积：180 平方米** 1.电炒灶×5 套 2.嵌入式电磁炉×5 套 3.冷藏工作台×2 台 4.万能蒸烤箱×1 台 5.操作台×10 台 6.制冰机×1 台 7.电开水机×1 台 8.方形塑料切菜板×40 块 9.多媒体教学设备（录播摄像头、录直播系统、一体机 2 台、互联网接入等）×1 套 10.货架、货柜×2 台	40	冷菜制作工艺 食品雕刻与盘饰
4	中式面实训室	中点制作	**面积：160 平方米** 1.蒸柜×1 台 2.中餐灶台×4 台 3.双杠双筛电炸炉×2 台 4.电烤箱×2 台 5.操作台×10 台 6.醒发箱×1 台 7.和面机×2 台 8.多媒体录播教学设备×1 套	40	中式面点工艺 风味小吃制作

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
			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		
5	西餐实训室	西餐制作	**面积：200 平方米** 1.不锈钢操作台 ×10 台 2.西餐灶台×10 台 3.排烟换气设备×1 套 4.货架、货柜×10 台 5.冰箱×1 台 6.燃气（燃油）设备×1 套 7.多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套	40	西式烹调工艺
6	西式面点 实训室	西点制作	**面积：160 平方米** 1.操作台×8 个 2.搅面机×4 台 3.双杠双筛电炸炉×2 台 4.电烤箱×2 台 5.打蛋机×10 台 6.醒发箱×1 台 7.多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套	40	西式面点工艺
7	酒水数智 实训室	茶饮调制	**面积：160 平方** 1.操作台×10 个 2.开水器×10 台 3.酒柜×1 个 4.工作台×2 个 5.中型容量制冰机×2 台 6.多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套	40	酒水制作与品鉴

3. 校外实践教学条件

表17　校外实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量一次性容纳人数	承担的课程
1	湖南徐记酒店管理有限公司	原料初加工、切配热菜制作、面点制作、冷菜制作	**面积：200平方米** 1.不锈钢操作台 ×10台 2.中餐灶台×40台 3.给排水设备×1套 4.排烟换气设备×1套 5.货架、货柜×10台 6.冰箱×2台 7.燃气（燃油）设备×1	40	岗位实习生产性实践项目
2	新长福餐饮管理有限公司	原料初加工、切配热菜制作、面点制作、冷菜制作	**面积：180平方米** 1.电炒灶×5套 2.嵌入式电磁炉×5套 3.冷藏工作台（菜品展示品评台）×2台 4.万能蒸烤箱×1台 5.操作台×10台 6.制冰机×1台 7.电开水机×1台 8.方形塑料切菜板×40块 9.货架、货柜×2台	40	岗位实习生产性实践项目
3	七号湘餐饮管理有限公司	原料初加工、热菜制作、面点制作、冷菜制作	**面积：160平方米** 1.蒸柜×1台 2.中餐灶台×4台 3.双杠双筛电炸炉×2台 4.电烤箱×2台 5.操作台×10台 6.醒发箱×1台 7.和面机×2台 8.立式四门冰箱×2台 9.卧式冰箱×6台 10.制冰机×1台 11.热水器×1台	40	岗位实习生产性实践项目
4	冰火楼酒店管理有限公司	原料初加工、热菜制作、面点制作、冷菜制作、综合实训	**面积：200平方米** 1.不锈钢操作台 ×10台 2.中餐灶台×40台 3.给排水设备×1套 4.排烟换气设备×1套 5.货架、货柜×10台 6.冰箱×2台 7.燃气（燃油）设备×1	40	岗位实习生产性实践项目
5	五十七度湘餐饮管理有限公司	原料初加工、热菜制作、面点制作、冷菜制作、综合实训	**面积：180平方米** 1.电炒灶×5套 2.嵌入式电磁炉×5套 3.冷藏工作台（菜品展示品评台）×2台 4.万能蒸烤箱×1台 5.操作台×10台 6.制冰机×1台 7.电开水机×1台 8.方形塑料切菜板×40块 9.货架、货柜×2台	40	岗位实习生产性实践项目

（三）教学资源

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

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，选用教育部“十三五”/“十四五”/“十五五”规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由烹饪专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式教材、数字教材。

2.图书文献配备基本要求

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

3.数字资源配备基本要求

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

表18　烹饪工艺与营养专业数字化资源选用建议表

序号	数字化资源名称	资源网址	备注
1	民族文化传承与创新子库——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
2	智慧职教MOOC-中式面点工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSMCS628762	省级在线开放课程
3	智慧职教MOOC-中式烹调工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSPCS285284	校级在线开放课程
4	智慧职教MOOC-冷菜制作工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSLCS701405	国家级在线开放课程
5	智慧职教MOOC-食品雕刻与盘饰	https://mooc.icve.com.cn/cms/courseDetails/index.htm?classId=f5e1b5234f68430f857c67548ca21263	校级在线开放课程

（四）教学方法

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

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

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

（五）学习评价

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

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

2.专业技能考核评价：校行企对接烹饪工艺与营养专业主要岗位群，以岗位工作任务为考察项目，制定专业技能考核标准，考核标准对应专业课程体系中专业素能区的专业基础课、核心课、综合课三个域，确定专业基本技能、专业核心技能、专业综合技能三大考核模块，按照烹饪工艺与营养专业以及社会需求、餐饮企业行业的作业标准、操作规范独立完成，并体现良好的职业精神与职业素养。

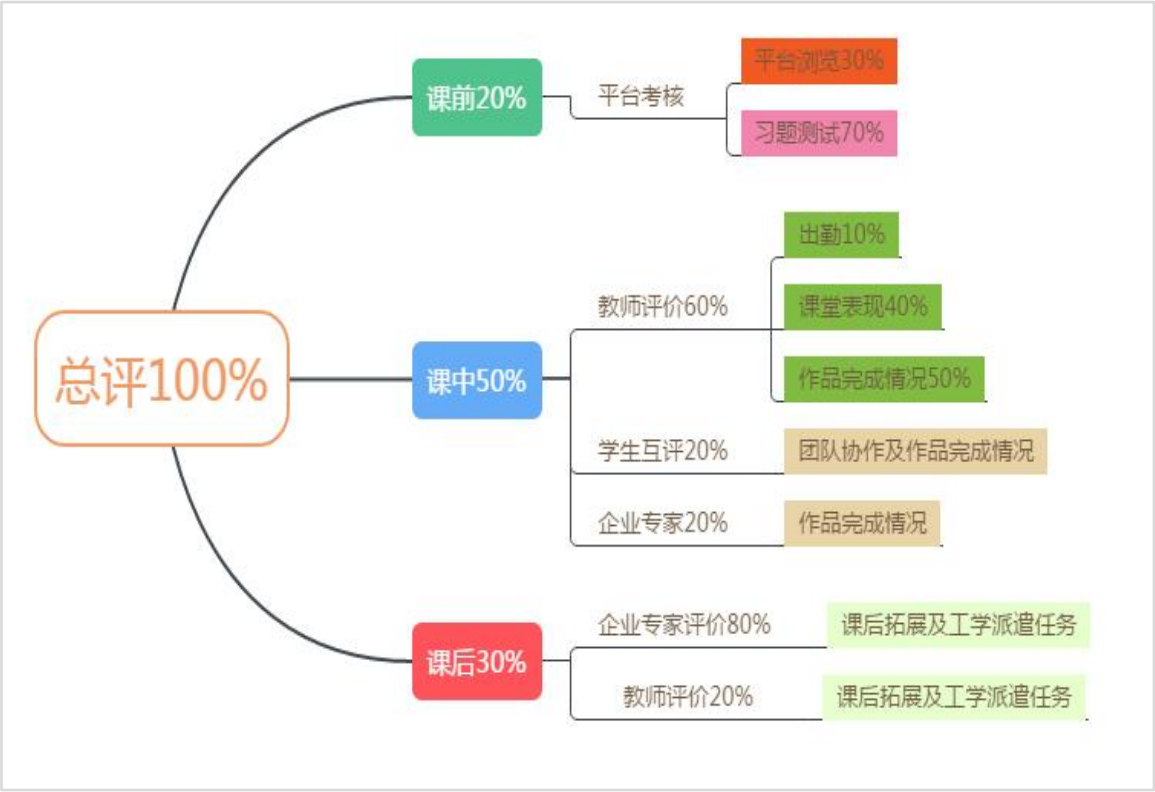

图2 专业课程学习评价建议图

（六）质量管理

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

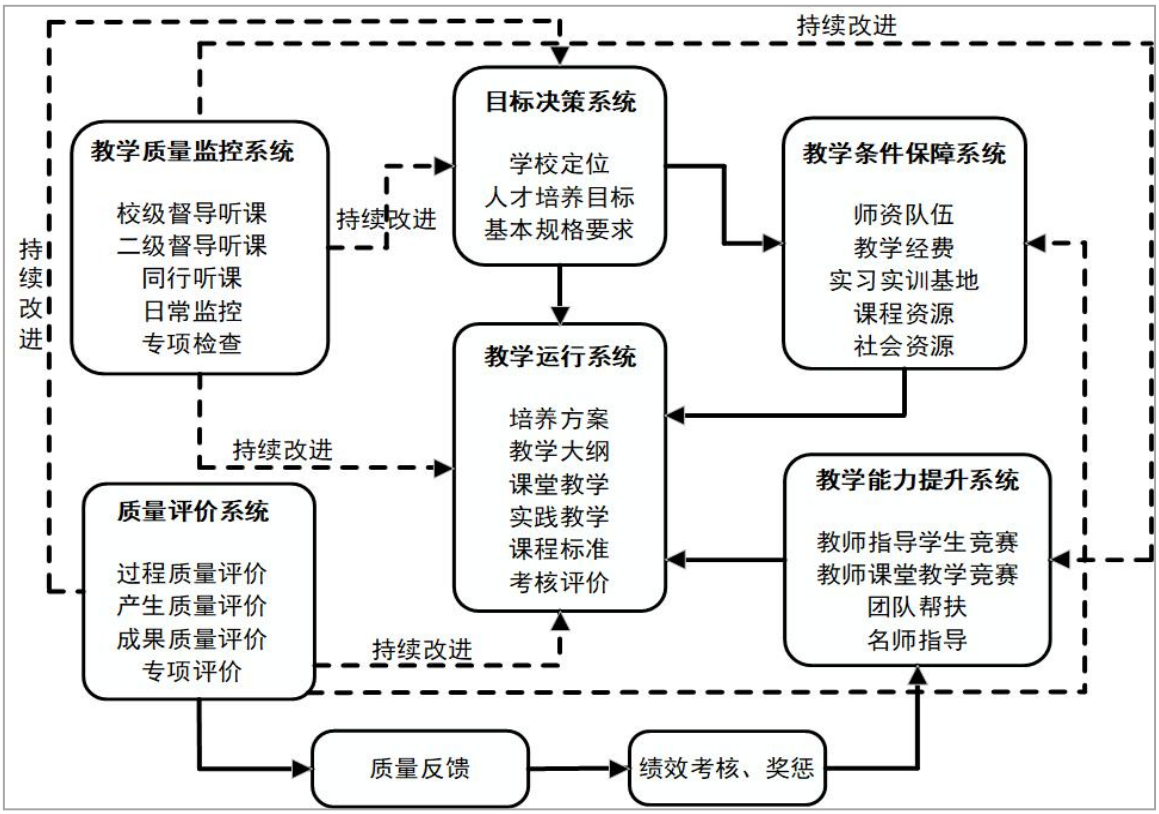

图3　以生为本、持续改进、强化实效“六体系”质量保障体系图

表19 专业建设质量监控点（5维40点）

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
1.专业设置(0.1)	（1）专业设置论证报告★	≥良好	
	（2）培养目标与规格	≥良好	
	（3）校企合作体制机制建设	≥良好	
	（4）年度专业人才市场需求调研报告★	≥良好	
2.专业建设与改革(0.25)	（5）专业建设规划★	≥良好	
	（6）课程建设规划★	≥良好	
	（7）专业标准体系建设（含专业教学标准，专业技能考核标准及题库、毕业设计标准，专业建设质量标准，人才培养质量标准等）★	≥良好	
	（8）专业课程体系★	≥良好	
	（9）教学组织设计★	≥良好	
	（10）教学方法和手段	≥良好	
	（11）实习实训项目开出率★	100%	
	（12）整体项目开出率★	≥85%	
	（13）专业制度体系建设（课程管理，教学管理，队伍管理，专业评估等）★	≥良好	
3.专业师资队伍（0.25）	（14）专业师资队伍建设规划	≥良好	
	（15）专任核心课教师（名）★	≥3	
	（16）高级职称专任教师的比例★	≥20%	
	（17）“双师型”教师比例★	≥70%	

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

注：标★号者为湘教发〔2018〕39号文件必审指标。

2.明确目标，强化过程管理。人才培养明确目标定位，注重社会需求与培养目标、培养目标与毕业要求、毕业要求与课程体系及教学内容之间的对应关系，优化课程体系，改革教学内容，构建与人才培养目标和毕业要求相契合的人才培养课程体系结构与实践教学体系，围绕学生学习过程，实施动态的形成性评价、反馈和改进。

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

4.充分发挥教研室、课程团队作用，确保质量监控工作到位。专业教研室、课程团队充分利用评价分析结果有效改进专业教学，按需召开研讨会，就专业和课程改革的发

展战略或同层次问题进行研讨和反馈，持续提高人才培养质量。专业课程团队将充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）中职阶段

1. 符合国家、省级教育行政部门颁布的中等职业学校学籍管理的有关规。
2. 思想品德评价合格，身心健康。
3. 原则上取得普通话等级考核二级乙等
4. 学业成绩考核合格。
5. 取得职业技能等级中级证书
6. 社会实践成绩考核合格。

（二）高职阶段

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263个学分，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1:2025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

（三）附件

附件 1. 专业人才培养方案论证书

2025 级 烹饪工艺与营养（3+2） 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	罗磊	中国烹饪大师	玉楼东餐饮管理有限公司	罗磊
2	蒋彦	正教授/中西点教研室主任	长沙商贸旅游职业技术学院	[illegible]
3	段辉煌	副教授/烹饪教研室主任	长沙商贸旅游职业技术学院	段辉煌
4	杨子健	讲师/专业教师	长沙商贸旅游职业技术学院	杨子健
5	肖亚群	讲师/烹饪专业部主任	资兴市职业技术学校	肖亚群
6	申传许	讲师/党建办副主任	资兴市职业技术学校	申传许
7	邢文君	副教授，“国精”负责人	青岛酒店管理职业技术学院	邢文君
8	许璨	中国烹饪大师	老许家大蒜炒腊肉、鱼市、北城港渔港品牌创始人	许璨
9	丁福	毕业生	湖南常德技师学院	丁福
10	汪林君	毕业生	张家界高级技工学校	汪林君
11	申奥	毕业生	徐记海鲜	申奥
论证意见				
专业定位准确，培养目标清晰，符合行业要求； 课程体系清晰完整，课程设置符合国家标准与行业最新要求，学时学分安排合理， 专家论证组组长签字：段辉煌 2025 年 4 月 28 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，

附表1

2022级烹饪工艺与营养专业人才培养方案审批表	
专业名称：烹饪工艺与营养　　专业代码：540202　　所属院（部）：湘菜学院	
中职专业制订团队	（签名）
高职专业制订团队	（签名）
中职学校意见	人培设计合理，可以执行。 （学校公章）
高职学校意见	（学校公章）

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2. 专业人才培养方案变更审批表

2025级 烹饪工艺与营养（3+2） 专业人才培养方案审批表	
专业名称：烹饪工艺与营养　　专业代码：540202　　所属院（部）：湘菜学院	
专业制订团队	杨[illegible] 殷[illegible] 李[illegible] 蔡[illegible] [illegible] 罗[illegible] 刘文保 许璨 [illegible] [illegible] 段小广 李[illegible] （签名）
二级学院意见	该专业人才培养方案目标明确 专业特色鲜明 学生对接行业发展. （二级学院公章）
学校教学工作委员会意见	（教学工作委员会公章）
校长办公会审定意见	（学校公章）
校党委会审定意见	（学校党委公章）

说明：本审批表需签署意见并盖章后扫描与人才培养方案一并装订。

附件3：2025级专业人才培养方案变更审批表

<table>
<tr><td colspan="4">2025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）。