

# 湘西民族职业技术学院

## 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

专业名称 : 烹饪工艺与营养

专业代码 : 540202

学历层次 : 高职

适用年级 : 2025 级

制定时间 : 2025 年 8 月

## 目录

一、专业名称及专业代码 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
(一) 职业面向 .....	1
(二) 职业能力分析 .....	1
五、培养目标与培养规格 .....	2
(一) 培养目标 .....	3
(二) 培养规格 .....	3
六、课程设置及要求 .....	4
(一) 课程体系 .....	5
(二) 课程教学要求 .....	6
七、教学进程总体安排 .....	32
(一) 教学进程表 .....	32
(二) 学时与学分分配 .....	35
八、实施保障 .....	36
(一) 师资队伍 .....	36
(二) 教学设施 .....	37
(三) 教学资源 .....	40
(四) 教学方法 .....	41
(五) 学习评价 .....	41
(六) 质量管理 .....	42
九、毕业要求 .....	44
(一) 学分要求 .....	44
(二) 学业要求 .....	44
(三) 素质要求 .....	44
(四) 证书要求 .....	44
(五) 其他要求 .....	44
十、附录 .....	44

# 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

## 一、专业名称及专业代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

## 二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力者。

## 三、修业年限

标准修业年限为 3 年，实施弹性学制修业年限不超过 5 年

## 四、职业面向

### （一）职业面向

职业面向如表 1 所示

表1专业职业面向一览表

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(群)或技术领域 E	职业类证书 F
旅游 (54)	餐饮类 5402	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02) 主要包括 中式烹调师 4-03-02-01 中式面点师 4-03-02-02	1. 技术岗位：餐厨师 (例如热菜、面点、 凉菜制作岗位) 2. 管理岗位：厨政管理师(例如厨部主管 、厨师长) 3. 迁移岗位：餐饮创业者(例如餐饮门店 创办者、股份持有人等)	中式烹调师 (中级) 中式烹调师 (高级) 中式面点师 (中级) 中式面点师 (高级) 西式烹调师 (中级) 西式烹调师 (中级)

## (二) 职业能力分析

本专业典型工作任务与职业能力分析表如表 2 所示。

表2职业能力分析表

序号	职业岗位	典型工作任务	职业能力与素养
1	中式烹调师 ——热菜方向	原料鉴别； 原料分档与切配； 菜品制作； 菜品装盘和美化； 菜品质量控制。	具备掌握原料的初加工与预制熟处理的技能； 具备菜肴的组配技能；具备烹调技法技能； 具备菜品调味能力； 具备菜品装盘和点缀美化能力； 具备餐饮食品安全生产能力。
2	中式烹调师 ——冷菜方向	冷菜的味汁液调制； 冷菜拼盘的制作； 水果拼盘的制作； 刺身拼盘的制作。	能熟练掌握冷菜常用烹调方法；能制作常见湘式冷菜；能制作常见拼盘； 能制作水果拼盘；能制作刺身拼盘； 能制作一般冷拼和三款以上的主题艺术冷拼。
3	中式面点师 ——面点厨师	面点馅心的调制； 面点设备的使用； 面点品种的制作； 面点新品的设计与制作	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。
4	管理岗位—— 厨师长	现代厨政管理； 设备使用与维护； 厨房成本、出品管控； 菜单设计。	能根据企业厨房工作实际，合理地对人员进行分工，并组织进行生产加工，开展生产管理；能根据市场要求进行菜单设计，制定菜品制作计划的能力；能了解餐饮市场的流行产品及流行趋势，组织开展创新菜品培训及出品管控； 能合理控制厨房成本；能发现厨房管理中的问题，并提出改进建议；具备成本与客情分析能力。
5	迁移岗位—— 小微餐饮经营者	餐饮品牌策划：餐饮企业创业与经营。	具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神； 了解中小餐饮企业组织架构，熟悉餐饮行业发展动态，掌握美食文案的撰写与推广活动的策划方法；能进行餐饮企业的选址、进行合理的厨房布局，进行经营与销售活动。

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业以国家教学标准为基本遵循，坚持立德树人，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮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，学生能从事中餐厨师，厨政管理、餐饮创业等岗位，毕业3-5年后，能够胜任餐饮企业管理服务等岗位；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，适应餐饮行业服务、管理第一线需要的高素质复合型技术技能人才。

### （二）培养规格

#### 1. 素质

Q1：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；

Q2：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；

Q3：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、创新思维；

Q4：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；

Q5：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；

Q6: 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；

Q7: 热爱中国传统饮食文化，培养精益求精的工匠精神。

## 2. 知识

K1: 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；

K2: 熟悉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；

K3: 熟悉烹饪营养与卫生安全知识；

K4: 掌握烹饪原料、营养分析知识；

K5: 了解掌握餐饮企业和厨房运行控制知识；

K6: 掌握餐饮营销、研发以及菜单设计与制作等相关知识；

K7: 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

## 3. 能力

A1: 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

A2: 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

A3: 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力；

A4: 具有运用刀具的能力，能完成基本的刀法的切配；

A5: 具有运用雕刻工具的能力，能独立完成雕刻常见品种的制作能力；

A6: 具有中餐烹调、湘西特色风味菜点的制作等能力；

A7: 具有果酱画制作的能力，能完成常用果酱画品种的操作；

A8: 具有餐饮企业厨房基层管理能力；

A9: 具有烹饪产品创新设计开发能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程体系

结合学校实际,根据各专业需求,构建具有专业特色的课程体系,并形成相应的课程体系图。

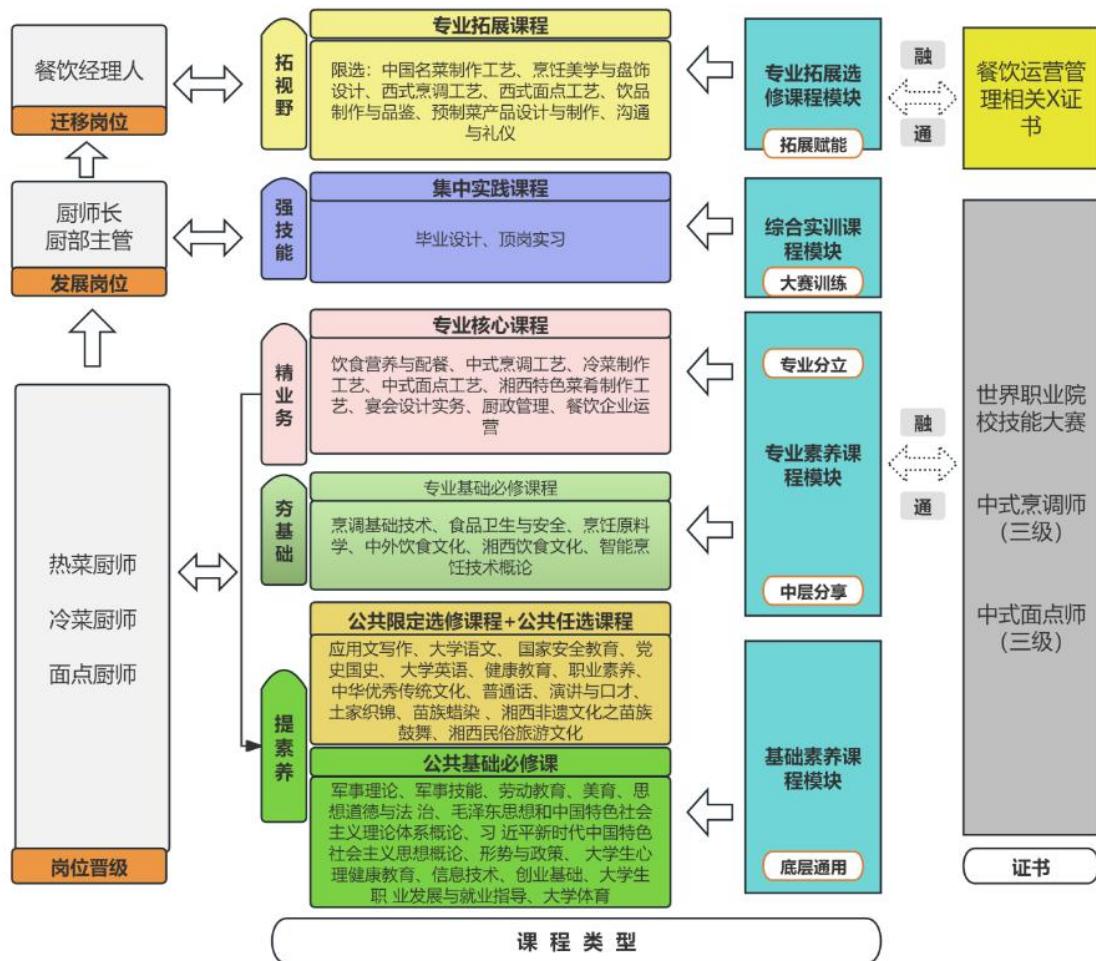


图1专业课程体系架构图

### (二) 课程设置情况

本专业共设置公共基础课、专业课和实践性教学三部分,其中公共基础课分必修课、公共基础限选课和公共基础任选课,主要培养学生通用素质、知识和能力。专业课分专业基础课、专业核心课和专业拓展课,主要培养学生专业素质、知识和能力。实践性教学主要培养学生面向岗位的素质、知识和能力,包含实验、实习实训、毕业设计、社会实践等。本专业课程设置情况具体如表4所示。

表 4 课程设置情况一览表

序号	课程类别	课程门数	学分小计	主要课程
1	公共基础课	公共基础必修课	14	32 军事理论与军事技能、劳动教育、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、国家安全教育、大学生心理健康教育、信息技术、创业基础、大学生职业发展与就业指导、大学体育、中华民族共同体概论
2		公共基础限选课	5	16 应用文写作、大学语文、美育、党史国史、大学英语
3		公共基础任选课	2	2 5选2: 普通话、演讲与口才、土家织锦、蜡染、中华优秀传统文化湘西民俗旅游文化
4	专业课	专业基础课	6	15 烹调基础技术、食品卫生与安全、烹饪原料学、中外饮食文化、湘西饮食文化、智能烹饪技术概论
5		专业核心课	8	31 饮食营养与配餐、中式烹调工艺、冷菜制作工艺、中式面点工艺、湘西特色菜肴制作工艺、宴会设计实务、厨政管理、餐饮企业运营
6		专业拓展课	7	20 限选: 中国名菜制作工艺、烹饪美学与盘饰设计、西式烹调工艺、西式面点工艺、饮品制作与品鉴、预制菜产品设计与制作、沟通与礼仪
7	集中实践课	2	29 毕业设计、顶岗实习	
	合计	45	149	

## (二) 课程教学要求

### 1. 公共基础课程设置及要求

公共基础课程分为公共基础必修课、公共基础限选课和公共基础任选课三部分，共 21 门课程。

#### (1) 公共基础必修课程

包括《军事理论》《军事技能》《劳动教育》《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》《国家安全教育》《大学生心理健康教育》《信息技术》《创业基础》《大学生职业发展与就业指导》《大学体育》《中华民族共同体概论》共 14 门课程，620 学时，32 学分。公共基础必修课程设置及要求如下表 5 所示。

表5公共基础必修课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	军事理论	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备爱国主义，民族主义，达到居安思危，忘战必危的思想意识；  2. 具备努力学习，报效祖国的志向；  3. 具备为中华民族振兴而努力的责任感和使命感。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 掌握一定的军事知识；  2. 掌握信息化战争特点；  3. 掌握基本国防建设知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能运用所学本课程的知识分析军事形势；  2. 能将高技术应用在军事上；  3. 能识读国家安全资料。</p>	<p>1. 国防概述；  2. 国防法制；  3. 国防建设；  4. 国防动员；  5. 军事思想概述；  6. 毛泽东军事思想；  7. 邓小平新时期军队建设思想；  8. 国际战略环境概述；  9. 国际战略格局；  10. 国家安全；  11. 高技术概述；  12. 高技术在军事上的应用；  13. 高技术与新军事变；  14. 信息化战争概述；  15. 信息化战争特点。</p>	<p><b>【课程性质】</b>  公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b>  全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和国防后备力量建设服务。</p> <p><b>【教学条件】</b>  多媒体教室</p> <p><b>【教学方法】</b>  采用线上教学、模拟教学法等教学方法。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p><b>【考核要求】</b>  采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，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40%，增值评价占10%。</p>
2	军事技能	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备政治觉悟，激发爱国热情；  2. 具备革命精神和集体主义精；  3. 具备国防观念和组织纪律性，有良好的学风和生活作风；  4. 具备关注国防的意识，有报国强军本领。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 掌握军姿、军纪及必备军事技术训练要素；  2. 掌握军人徒手队列动作的要领、标准；  3. 掌握射击模拟训练基础知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能在思想上自立和独立，有严格自律的良好习惯，有较高的生活自理能力；  2. 能有坚强的毅力和吃苦耐劳的品质；  3. 能运用个人军事基础能力处理各种突发事件；  4. 能熟练整理内务卫生，有良好的卫</p>	<p>1. 内务整理；  2. 立正、跨立、停止间转法三大步伐的行进与立定、步法变换、坐下、蹲下、起立；  3. 脱帽、戴帽、敬礼、整理着装；  整齐报数、分列式训练、拉练、分列式会操演练、唱军歌等；  5. 模拟射击训练；  6. 纪律条令学习。</p>	<p><b>【课程性质】</b>  公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b>  全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和国防后备力量建设服务。</p> <p><b>【教学条件】</b>  多媒体教室、田径场</p> <p><b>【教学方法】</b>  采用讲授法、混合式教学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b>  以学生出勤情况、参加训</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		生习惯。		练完成情况、军训态度、遵守纪律情况、内务考察作为考核成绩的依据。其中过程性考核占50%，终结性考核占40%，增值评价占10%。
3	劳动教育	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备劳动光荣、技能宝贵的正确劳动观； 2. 具备尊重劳模工匠、争当劳模工匠的良好风尚具有社会义务感和责任感。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解劳动相关法律法规与劳动安全知识； 2. 掌握通用劳动科学知识，形成马克思主义劳动观。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能养成乐于劳动、善于劳动、注重安全、遵纪守规的良好劳动习惯； 2. 能具备满足生存发展的基本劳动能力； 3. 能有社会责任意识，参与意识，提高社会活动能力。</p>	<p>1. 理论教学：包含马克思主义劳动观等正确劳动观教育；劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育、劳动安全、劳动法规、劳动纪律教育等； 2. 实践教学：主要以实习实训课为主要载体开展劳动实践。包含社会实践、专业服务、志愿服务、职业劳动四大模块。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 培养学生树立正确的劳动价值观；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。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室，社区，校园、教室、宿舍、食堂、实训室等。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 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70%，终结性考核占20%，增值评价占10%。</p>
4	思想道德与法治	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备高尚的思想道德情操； 2. 具备社会主义法治观念和法律意识； 3. 具备积极进取的人生态度； 4. 具备社会注意核心价值观； 5. 具备明确自己的历史使命和社会责任，自觉承担起实现民族伟大复兴中国梦的历史使命。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 理解新时代大学生的使命担当，掌握人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德的基本理论； 2. 理解和掌握法律基本理论知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能树立正确的人生观和崇高的理想信念； 2. 能践行中国精神和社会主义核心价值观； 3. 能以道德规范自身行为； 4. 能运用法治思维解决实际问题。</p>	<p>1. 人生的青春之问； 2. 坚定理想信念； 3. 弘扬中国精神； 4. 践行社会主义核心价值观； 5. 明大德守公德严私德； 6. 遵法学法守法用法。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 培养学生树立良好的社会主义法治观念、积极进取的人生态度，能践行社会主义核心价值观，承担中华民族伟大复兴的历史使命。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室、博物馆、课 外实践教学场地。</p> <p><b>【教学方法】</b> 在教学过程中融入文化自信发扬守法，维护法律等课程思政内容，主要采用启发式、探究式、讨论式、参与式、案例式、分组学习等多种教学方法增强学生学习兴趣，运用智慧课堂等信息化教学手段提高教学的实效性。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				<p><b>【考核要求】</b> 本课程为考试课程,形成性考核50%+终结性考核50%。</p>
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信和文化自信； 2. 具备党情、国情、民情、世情，明确自己的历史使命和社会责任，树立牢固的马克思主义和中国特色社会主义信念，自觉承担起实现民族伟大复兴中国梦的历史使命。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解马克思主义的基本立场、观点和方法，了解中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程； 2. 掌握马克思主义中国化理论成果产生的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质和历史地位。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能够运用马克思主义基本原理、观点和方法，全面、客观地分析和认识中国发展中所遇到的各种问题； 2. 能够独立思考和科学认识、分析复杂社会现象，提高运用毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观解决实际问题的能力。</p>	<p>1. 专题一: 马克思主义中国化的历史进程与理论成果； 2. 专题二: 毛泽东思想及其历史地位； 3. 专题三: 新民主主义革命理论； 4. 专题四: 社会主义改造理论； 5. 专题五: 社会主义建设道路初步探索的理论成果； 6. 专题六: 邓小平理论； 7. 专题七: “三个代表”重要思想； 8. 专题八: 科学发展观运用毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观解决实际问题的能力。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 培养学生热爱祖国、热爱人民、热爱社会主义，具有良好的职业道德和人文素养，坚定走中国特色社会主义的道路的理论自信、制度自信、道路自信、文化自信，成为社会主义建设合格接班人，为实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 本过程性考核与终结性考核相合，形成性考核50%+终结性考核50%</p>
6	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信和文化自信，增强大局意识、核心意识、看齐意识和政治意识，增强时代责任感和历史使命感； 2. 具备坚定拥护“两个确立”，坚决做到“两个维护”，在思想上政治上行动上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致，努力成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 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； 2. 掌握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。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能运用马克思主义立场、观点、方法观察问题、分析问题和解决问题，提高分析能力、思辨能力和实践能力； 2. 能打牢成长成才的科学思想基础，</p>	<p>1. 专题一: 马克思主义中国化新的飞跃； 2. 专题二: 坚持和发展中国特色社会主义总任务； 3. 专题三: 坚持以人民为中心的发展思想； 4. 专题四: 坚持党的全面领导； 5. 专题五: 以新发展理念引领高质量发展； 6. 专题六: 全面深化改革开放； 7. 专题七: 发展全过程人民民主； 8. 专题八: 全面依法治国； 9. 专题九: 推动社会主义文化繁荣兴盛； 10. 专题十: 加强以民生为重点的社会建设； 11. 专题十一: 坚持人与自然和谐共生； 12. 专题十二: 把人民</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 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；增强“四个意识”，坚定“四个自信”，捍卫“两个维护”，成为社会主义建设合格的接班人。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 过程性考核、终结性考核和增值评价相结合形成性考核50%+终结性考核50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		正确认识时代责任和历史使命，自觉融入社会主义现代化建设。	军队全面建设世界一流军队； 13. 专题十三：全面贯彻落实总体国家安全观； 14. 专题十四：坚持“一国两制”和推进祖国统一； 15. 专题十五：推动构建人类命运共同体； 16. 专题十六：全面从严治党； 17. 结语：在新征程中勇当开路先锋、争当事业闯将。	
7	形势与政策	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备爱国主义精神，民族自豪感； 2. 具备承担起中华民族伟大复兴的重大责任； 3. 具备正确人生观、价值观。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解国内外时事发展； 2. 理解领悟国家发展面临的形势变化，全面了解党和国家的路线方针政策； 3. 掌握国内经济形势与政策知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能结合党和国家的路线方针政策实时指导和调整自己的学习和生活规划； 2. 能充分运用国内经济形势与政策。</p>	1. 模块一：加强党的建设篇； 2. 模块二：经济社会发展篇； 3. 模块三：涉港澳台事务篇； 4. 模块四：国际形势政策篇。	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 提升关心国家大事的政治素养，自觉维护以习近平总书记为核心的党中央领导，维护国家安全与统一，树立马克思主义的形势观，具有民族自信心和社会责任感。</p> <p><b>【教学条件】</b>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为50%，终结性考核为40%，增值评价为10%。</p>
8	国家安全教育	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备安全第一的意识； 2. 具备积极正确的安全观； 3. 具备国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解国家安全的基本内涵； 2. 了解传统与非传统安全； 3. 掌握国家安全战略及应变机制。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能养成主动关注国内外时事的习惯； 2. 能正确分析国家安全形势的能力； 3. 能树立国家安全底线思维，将国家</p>	1. 课程重点围绕理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观，从总论与政治安全、经济安全、军事安全等13个重点领域； 2. 人身、财产、突发公共安全与灾害教育。	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 以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；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，激发了同学们的爱国主义热情和使命担当</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。		<p>精神并以实际行动捍卫国家安全。</p> <p><b>【教学条件】</b>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b>采用专题讲座的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b>过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70%，终结性考核为20%、增值评价为10%。</p>
9	大学生心理健康教育	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>具备心理健康发展的自主意识；</li> <li>具备良好的心理素质和性格特征；</li> <li>具备自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态；</li> <li>具体掌握学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>了解心理学的有关理论和基本概念；</li> <li>理解心理健康的标淮及意义；</li> <li>了解高职阶段人的心理发展特征及异常表现；</li> <li>掌握自我调适的基本知识。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>能掌握自我探索技能；</li> <li>能掌握心理调适技能；</li> <li>能掌握心理发展技能；</li> <li>能投身社会，培养社会责任感和奉献精神。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>模块一：了解心理，健康的基础知识；</li> <li>模块二：探索篇-了解自我，发展自我；</li> <li>模块三：调适篇-提高自我心理调适能力；</li> <li>模块四：体验篇-体验自我心理状态；</li> <li>模块五：实践篇-服务学习，助人自助。</li> </ol>	<p><b>【课程性质】</b>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b>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。</p> <p><b>【教学条件】</b>多媒体教室、团体辅导需要团体辅导室进行教学。</p> <p><b>【教学方法】</b>以“理论知识+行为体验+社会实践”三位一体；以“对分课程+团体辅导+服务学习”三位一体。</p> <p><b>【考核要求】</b>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为30%、增值评价为10%。</p>
10	信息技术	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>遵守信息法律法规，培养数据安全防护意识。</li> <li>坚守职业伦理，抵制虚假信息，保护知识产权</li> <li>培养团队协作精神。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>精通WPS文字、表格、演示功能。</li> <li>掌握信息检索技术。</li> <li>理解新一代信息技术的核心概念与典型应用。</li> <li>掌握文档标准化处理流程。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>能完成复杂办公任务，利用公式、函数处理数据。</li> <li>能设计制作设计动态演示文稿。</li> <li>能使用AI工具生成创意内容。</li> </ol>	<p>模块一：WPS文字高级处理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>撰写活动招募通知</li> <li>制作学校宣传简介</li> <li>定制个性化课程表</li> <li>编辑毕业设计文档</li> </ol> <p>模块二：WPS表格数据处理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>制作社区健康管理表</li> <li>分析企业运营数据表</li> <li>制作非遗文化数据图</li> <li>制作电商销售数据表</li> </ol>	<p><b>【课程性质】</b>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b>培养独立思考和主动探究能力，培养团队意识和职业精神；</p> <p><b>【教学条件】</b>配备WPSOffice高级版及AI工具，配备投影或纳米黑板演示设备。</p> <p><b>【教学方法】</b>采用讲授法、案例分析法、小组讨论法、实践教学法等多种教学方法，以期将学习领域的知识和行动领域的技能很好的结</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		4. 通过信息检索解决专业问题。	模块三: WPS演示文稿制作 1. 制作湘西文旅演示文稿 2. 制作非遗文化科普手册 3. 制作创新创业路演文稿 模块四: WPS云协作与管理 1. 小组论文协作撰写 2. 非遗现状调研问卷 模块五: 智能信息检索 1. 检索“6G技术”信息 2. 检索最新招聘信息 3. 检索“神州十九号”信息 4. 检索文献与专利信息 模块六: AI工具与行业应用 1. 周年庆活动策划生成 2. 传统节日海报生成 3. 城市文旅宣传文案 模块七: 信息社会责任与法规 1. 信息安全法律法规与责任 2. 个人与组织防护	合。 <b>【师资要求】</b> 主讲教师应具有本科以上学历,有良好的沟通表达能力,具备办公软件应用、熟悉AI工具操作经验。 <b>【考核要求】</b> 采取过程性评价,终结性评价,思政与职业素养相结合的方式,其中过程考核为50%,终结性考核为40%、思政与素养评价为10%。
11	大学生创业基础	<b>【素质目标】</b> 1. 树立科学的创业观; 2. 培养敢拼会闯的企业家精神; 3. 积极投身创业实践。 <b>【知识目标】</b> 1. 描述并说明创新创业的基础知识、基本理论和基本流程; 2. 能结合本专业识别、选择与评估创新创业机会; 3. 辨证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目; 4. 阐述并解释创新创业政策要点。 <b>【能力目标】</b> 1. 应用创新创业知识,组建创业团队、开展项目研究、整合创业资源、撰写创业计划等; 2. 熟悉新企业的开办流程与管理,提高创办和管理企业的综合素质和能力。	1. 初识创新与创业 2. 培养创新素养 3. 保护创新发明与创新成果 4. 识别创业机会与创业风险 5. 组建创业团队 6. 管理创业资源,学会创业融资 7. 制订创业计划 8. 管理创新企业	<b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。 <b>【课程思政】</b> 培养以“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,激活创业基因、锤炼创业品质、点燃创业梦想。 <b>【教学条件】</b> 多媒体教室、智慧职教MOOC学院平台、创新创业实训中心、创业孵化基地。 <b>【教学方法】</b> 采用专题式讲座,运用创业案例教学调动学生学习积极性。通过撰写创业计划书,了解创业过程,提升创业能力。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				<p><b>【师资要求】</b> 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，扎实的理论和实践基础。</p> <p><b>【考核要求】</b> 考查。形成性考核40%+终结性考核60%。</p>
12	大学生职业发展与就业指导	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 培养学生的职业道德、职业意识和职业态度，使学生具备良好的团队合作精神、责任心和敬业精神； 2. 增强学生的心理承受能力和抗压能力，帮助学生树立正确的人生观、价值观和就业观，以积极乐观的心态面对职业发展和就业过程中的挑战。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解职业发展的基本概念、理论和模型，如职业锚理论、职业生涯发展阶段理论等； 2. 掌握当前的就业形势、就业市场动态以及国家和地方的就业政策、法规； 3. 了解求职签约的具体流程和方法； 4. 掌握就业相关的法律法规知识、权益维护和社会保险相关知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 职业规划能力：能根据自身兴趣、能力、价值观等因素进行职业规划，制定合理的职业发展目标和行动计划； 2. 就业信息收集与处理能力：能够从各种渠道获取有效的就业信息，并根据信息进行合理的职业选择； 3. 求职实践能力：通过模拟面试、简历制作练习等方式，提升学生的求职实践能力； 4. 职业适应与调整能力：在新环境中快速适应职业要求的能力，以及在职业发展过程中根据实际情况调整职业规划的能力。</p>	<p>1. 自我认知； 2. 职业认知； 3. 生涯决策与目标设立； 4. 职业生涯规划的评估、反馈与实施； 5. 就业形势与政策； 6. 就业信息的搜集与分析； 7. 就业选择与求职准备； 8. 求职材料的准备； 9. 求职面试技巧； 10. 就业签约与权益保护。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 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。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂及视频展示的方式演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p><b>【教学方法】</b> 主要采用讲授法、任务驱动法、案例教学法和小组合作讨论法等。</p> <p><b>【师资要求】</b> 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，扎实的理论和实践基础。</p> <p><b>【考核要求】</b> 考查。形成性考核40%+终结性考核60%。</p>
13	大学体育	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备积极参与体育活动的态度和行为； 3. 具备克服困难的坚强意志品质； 4. 具备科学的方法参与体育活动；</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解运动项目起源、发展、特点价值等相关理论知识； 2. 掌握2项以上健身运动的基本方法和技能； 3. 掌握常见运动创伤的处置方法；</p> <p><b>【能力目标】</b></p>	<p>1. 田径； 2. 篮球； 3. 民族传统体育； 4. 排球； 5. 武术； 6. 学生健康达标测试：立定跳远、引体向上(男)、仰卧起坐(女)、1000米(男)、800米(女)、身高体重、肺活量、坐位体前屈、50米。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 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。</p> <p><b>【教学条件】</b> 田径场、篮球场、室内场地。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>1. 能关注身体和健康；  2. 能正确理解体育活动与自尊、自信的关系；  3. 能获取现代社会中体育与健康知识的方法。</p>	<p>7. 羽毛球；  8. 乒乓球。</p>	<p><b>【教学方法】</b>  讲解示范教学法、指导纠错教学法、探究教学法和小组合作学习法等。</p> <p><b>【考核要求】</b>  过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为60%，终结性考核为30%、增值评价为10%。</p>
14	中华民族共同体概论	<p><b>【素质目标】</b>  激发学生对中华民族多元一体格局的自豪感，培养学生珍视民族团结、维护国家统一的责任感。引导学生树立正确的民族观，自觉践行中华民族共同体意识，在日常生活中积极促进各民族交往交流交融。</p> <p><b>【知识目标】</b>  学生要深入理解中华民族共同体的基本概念、历史渊源、发展脉络，清晰掌握中华民族多元一体格局的内涵。能准确阐述各民族在长期交流交融中形成的相互依存关系，熟知中华民族共同体意识的核心要义。</p> <p><b>【能力目标】</b>  培养学生运用历史眼光、辩证思维分析中华民族共同体相关问题的能力。提升学生收集、整理和分析民族相关资料的能力，鼓励学生在交流中清晰表达观点，增强逻辑思维与沟通能力。</p>	<p>主要内容：</p> <p>一、中华民族共同体基础理论  二、树立正确的中华民族历史观  三、文明初现与中华民族起源  四、天下秩序与华夏共同体演进  五、大一统与中华民族初步形成  六、“五胡”入华与中华民族大交融  七、华夷一体与中华民族空前繁盛  八、共奉中国与中华民族内聚发展  九、混一南北与中华民族大统合  十、中外会通与中华民族延续巩固  十一、中华一家与中华民族格局底定  十二、民族危亡与中华民族意识觉醒  十三、先锋队与中华民族独立解放  十四、新中国与中华民族新纪元  十五、新时代与中华民族共同体建设  十六、文明新路与人类命运共同体</p>	<p>教学条件：智慧教室、智慧职教课程平台、以及各种信息化手段。</p> <p>教学方法：理论教学（10学时）和实践教学（6学时）。其中，理论教学形式主要有讲授、视频资料、演讲、辩论、主题研讨等。实践教学主要形式有参观学习、研究性学习、实践调研等。</p> <p>师资要求：担任本课程的主讲教师具有良好的师德师风，具有研究生以上学历或讲师以上职称，政治素质过硬、业务能力精湛。</p> <p>考核要求：过程性考核与终结性考核相结合：过程考核包括学习态度考核（平时出勤情况、课堂表现），占比20%；学习技能考核（平时作业、调查报告、小测验等），占比30%；期终考试占比50%。</p>

(2) 公共基础限选课程  
包括《应用文写作》《大学语文》《美育》《大学英语》《职业素养》共5门课程, 278学时, 16学分。公共基础限选课程设置及要求如表6所示。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	应用文写作	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备独立写作的思维和意识以及精益求精的工匠精神; 2. 具备正确的世界观、人生观与价值观; 3. 具备职业意识、职业素养和职业情感教育。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解应用文写作的材料搜集方法和写作规律; 2. 理解应用各种的常用应用文种类; 3. 掌握应用文写作基础知识和应用文常识; 4. 掌握各类应用文写作的基本格式、写作要求和方法技巧。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能根据日常生活和工作的需要, 撰写主题明确、材料准备详实、结构完整恰当、表达通顺合理的实用文书; 2. 能根据具体材料撰写相关的通知、通报、请示、报告和函等常用公文; 3. 能撰写个人简历、自荐信、求职信和应聘书等职业文书; 4. 能设计调查问卷、撰写市场调查报告, 能设计产品策划书、广告词等。</p>	<p>1. 应用文写作概论; 2. 日常文书; 3. 事务文书; 4. 公务文书; 5. 经济文书; 6. 大学生实用文书; 7. 司法文书; 8. 调研文书; 9. 沟通文书; 10. 传播文书; 11. 党政机关公文。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 培养科学严谨的工作态度、踏实认真的工作作风和精益求精的工匠精神。</p> <p><b>【教学条件】</b>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用讲授教学法、翻转教学法、任务驱动法、案例教学法和小组合作学习法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式, 其中, 过程考核为40%, 终结性考核为50%, 增值评价为10%。</p>
2	大学语文	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备正确世界观、人生观、价值观; 培育学生的创新批判性思维和工匠精神; 2. 具备职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养; 3. 具备仁爱、孝悌等人文情怀, 诚信、刚毅的品格和豁达、乐观、积极的人生态度; 4. 具备爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神, 树立文化自信。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解基本语文常识, 散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点; 2. 了解文学鉴赏的基本原理, 掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法; 3. 了解中国文学发展基本脉络, 尤其</p>	<p>1. 基本语文常识; 2. 散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点; 3. 文学鉴赏的基本原理, 掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法; 4. 中国文学发展基本脉络; 5. 经典文学作品阅读与欣赏; 6. 延伸阅读; 7. 知识广角; 8. 语文综合实践。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 以立德树人为根本任务, 从优秀作品出发, 以润物细无声的优势发挥爱国主义精神、家国情怀、人文底蕴、价值观引领、培养文化自信的功能, 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。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 引导式教学法、情境教学法、项目驱动法、案例教</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>是课文所涉及的重要作家作品。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>能较好的口头表达和书面表达；</li> <li>能很好的处理和解决实际问题；</li> <li>能有良好的文学作品鉴赏和审美能力；</li> <li>能有较强的自主学习能力和团队协作能力。</li> </ol>		<p>学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为30%，终结性考核为60%、增值评价为10%。</p>
3	美育	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>具备全面发展的人文素质；</li> <li>具备艺术审美鉴赏能力；</li> <li>具备弘扬民族艺术和爱国主义精神；</li> <li>具备尊重艺术、理解多元文化的素养。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>了解美的基本概念；</li> <li>掌握美与丑的区别。<b>【能力目标】</b></li> <li>能拥有美的观察能力、感受能力、认知能力、创造能力；</li> <li>能用自然美、生活美、艺术美、科技美来感受事物</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>诗意的栖居:大学美育——什么是美；</li> <li>曼妙的世界:自然美了解自然美——培养学生审美能力；</li> <li>极致的追求:生活美服饰之美、器皿之美、饮食之美；</li> <li>心灵的旋律:艺术美音乐之美、舞蹈之美、绘画之美、雕塑之美、建筑之美、戏剧之美、影视之美、诗词之美；</li> <li>智慧的火花:科技美科学之美、技术之美。</li> </ol>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 培养学生树立正确审美观、尊重艺术，理解多元文化，弘扬民族艺术，培养爱国主义精神；</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室、智慧教室、博物馆。</p> <p><b>【教学方法】</b> 通过“线上+线下”混合式教学模式，线下课堂运用启发式讲授、项目教学法、情景交际法等教学方法相融合。</p> <p><b>【考核要求】</b> 本课程为考试课程，过程性考核占60%与终结性考核占30%、增值评价占10%权重比的考核方式。</p>
4	大学英语	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>具备良好的学习习惯并形成有效的学习方法；</li> <li>具备综合文化沟通素养；</li> <li>具备人类命运共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观，增强文化自信。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>了解英语语音、语调、语法等语言基础知识；</li> <li>了解英语国家的社会文化背景；</li> <li>掌握高职阶段所需词汇量；</li> <li>掌握基本的听、说、读、写、译技巧。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>能应用英语听说读写译；</li> <li>能运用英语进行口头表达及跨文化交流；</li> <li>能具有生活与职业所需的阅读能力；</li> <li>能具有日常短文及应用文书写能力；</li> <li>能具有英语实用技能和应试能力；</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>社会文化背景知识 中外传统节日、民俗、文明礼仪等诸差异；</li> <li>基本的语法规则，英语词2300—2600词；</li> <li>与学生生活、学习、择业关联的类型；</li> <li>一般场景会话的听力技巧；</li> <li>日常交际下的口语表达技巧；、</li> <li>文章主旨、细节综合分析、推测判断、及根据语境推测词义等阅读理解技能；</li> <li>50-100词的应用文写作技巧；</li> <li>历史文化、经济社会发展等语句的翻译技巧。</li> </ol>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 通过本课程的学习，使学生掌握英语的惯用语和专业词汇，培养学生的团队协作精神、激发学生的爱国情怀、增强传播中国文化所需的文化自信、塑造其敬业乐业的职业品质。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 通过“线上+线下”混合式教学模式，线下课堂运用启发式讲授、任务教学法、情景交际法等教学方法相融合。</p> <p><b>【考核要求】</b> 过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		6. 能具有探究学习、终身学习的意识，以及分析问题和解决问题的能力。		核为40%，终结性考核为50%、增值评价为10%。
5	职业素养	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备有理想、守规矩、讲诚信、爱劳动、善团结、具匠心、思进取的新时代高素质劳动和技术技能。</p> <p>2. 具备正确的就业观、职场观； <b>【知识目标】</b></p> <p>1. 掌握职业目标、职业行为、职业品格、职业情怀、职业潜能、职业精神、职业梦想等7个方面28个有代表性的素养点的核心内容；</p> <p>2. 理解职业素养习得与养成对于实现自我完善和发展、成就职业生涯的重要意义。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能结合情况进行科学合理的职业生涯规划；</p> <p>2. 能结合职业规划，有计划地提升个人职业素养；</p> <p>3. 能以良好的状态完成学生到职场人的转变，并奠定良好的职业上升通道。</p>	<p>1. 职业素养概述；</p> <p>2. 旅游专业职业素养；</p> <p>3. 行业认同；</p> <p>4. 职业规划；</p> <p>5. 心理调适；</p> <p>6. 敬业担责；</p> <p>7. 合作交流；</p> <p>8. 主动学习；</p> <p>9. 高效执行；</p> <p>10. 企业忠诚；</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 培养学生核心技能的基础上，从行业认可、职业认同、职业规划、顺利就业、高效执行等方面进一步提升学生的职业素养，帮助学生更好地实现从学生成为职场人的转变。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 通过案例教学、分组研讨、线上学习平台等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 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50%，终结性考核为40%、增值评价为10%。</p>

(3) 公共基础任选课程设置及要求如表 7 所示。

表 7 公共基础任选课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	普通话	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备标准语言的信念，勇于表达，善于表达；</p> <p>2. 具备口语表达的审美性和社会实践性，使学习与训练成为内心的需求和自觉的行为。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解普通话语音基本知识；</p> <p>2. 掌握声母、韵母、声调、音变、朗读技巧、说话技巧；</p> <p>3. 掌握读单音节、多音节词语、短文朗读、话题说话的方法。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能进行声母、韵母，声调和音变的辨正练习；</p> <p>2. 能根据普通话水平测试的有关要求，熟悉应试技巧，针对声母、韵母、声调和音变的读音错误和缺陷进行训练；</p>	<p>1. 普通话基础知识；</p> <p>2. 普通话声母、韵母及声调训练；</p> <p>3. 单音节、多音节字词训练；</p> <p>4. 短文朗读、命题说话训练；</p> <p>5. 模拟测试。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 通过本课程的学习，帮助学生解决公众说话不自信等问题，使学生能自信大方、语音标准、思路清晰地在公众场合表情达意，以应对工作和现代社会生活的需要。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室、普通话测试实训室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式，精讲多练，理论讲授时间占1/5，活动实践占4/5，充分利用网络，实施收听中央</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		3. 能朗读和说话应注意的问题。正确发音,能使用标准普通话进行语言交际,朗读或演讲。		<p>新闻等标准普通话节目,提高学习兴趣。</p> <p><b>【考核要求】</b> 过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式,其中,过程考核为50%,终结性考核为40%、增值评价为10%。</p>
2	演讲与口才	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备社会责任感和社会参与意识,乐于讲好中国故事、湖南故事;</p> <p>2. 具备较好的普通话语音面貌,口语表达懂技巧;</p> <p>3. 具备较清晰的语言表达逻辑,懂得换位思考。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解言语交际的重要作用、基本原则、习得方法;</p> <p>2. 理解必备的心理、思维素质,应变能力及倾听素养;</p> <p>3. 掌握有声、态势语言技巧,掌握即兴、命题演讲及职场沟通口才的基本技巧与方法。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能准确贴切、清晰流畅、自信地交流表达。善于倾听他人;</p> <p>2. 能正确应用各类演讲的基本技巧与方法,突破敢说,步入会说、巧说,做到言之有物、有序、有理、有情;</p> <p>3. 能在实践中运用正确的交际沟通策略,具备较强的社交场合及职场言语沟通能力。</p>	<p>1. 演讲理论、口才理论、演讲应用技巧;</p> <p>2. 即兴演讲、口才训练技巧、行业口才论述、体态语言;</p> <p>3. 演讲口才技巧;</p> <p>4. 职场沟通口才技巧;</p> <p>5. 表达基本技巧。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 帮助学生解决公众说话不自信等问题,针对性地带领学生开展语言表达与演讲训练,使学生能自信大方、在公众场合表情达意,以应对工作和现代社会生活的需要。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室、形体实训室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式,精讲多练通过演讲视频和训练,提高学习兴趣。</p> <p><b>【考核要求】</b> 过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50%,终结性考核为40%、增值评价为10%。</p>
3	土家织锦	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备职业道德和敬业精神;</p> <p>2. 具备团队协作精神;</p> <p>3. 具备集体意识和社会责任心;</p> <p>4. 具备认真、严谨的态度。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 熟练掌握土家织锦的历史发展、分布、工艺特点等知识;</p> <p>2. 掌握好土家织锦的工艺流程;</p> <p>3. 掌握好土家织锦的传统纹样及色彩知识;</p> <p>4. 掌握好土家织锦传统纹样与现代图案在现代设计中的艺术表现力。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能吃苦耐劳,具备精益求精的能力;</p> <p>2. 能有土家织锦的图案设计和产品研发能力;</p> <p>3. 能有熟练掌握土家织锦的操作能</p>	<p>1. 模块一:土家织锦概述土家织锦的历史渊源、文化背景、认知;</p> <p>2. 模块二:土家织锦色彩与图案、土家织锦的色彩、传统纹样;</p> <p>3. 模块三:土家织锦工具与材料、土家织锦机与工具、材料与染料、染色工艺;</p> <p>4. 模块四:土家织锦工艺流程、整经、经线上机(排线)、土家织锦织造工艺;</p> <p>5. 模块五:土家织锦传承与创新、土家织锦传承、创新、产品</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 弘扬优秀民族传统化,加强文化自信,树立文化自信心与民族自豪感;培养吃苦耐劳的工匠精神;培养团队团结协作和平等互助的合作意识。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室、土家织锦工作室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用现场教学、分组演练、教学做一体等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		力; 4. 能有较强语言表达能力和娴熟的操作技巧,描述和展示产品设计、制作过程及产品的推广; 5. 能够对土家织锦进行产品研发和制作,具有团队合作精神的实际运作能力。	设计; 6. 模块六:土家织锦传统纹样与现代设计作品赏析、土家织锦传统纹样图案作品赏析、土家织锦现代设计作品赏析。	中,过程考核为30%,终结性考核为60%、增值评价为10%。
4	蜡染	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备文化自信心与民族自豪感,立志肩负起蜡染技艺民族文化活态传承的时代重任; 2. 具备自主学习的习惯和勤于思考、勇于探究的科学素养; 3. 具备行业的职业道德和行为规范,树立知识产权保护意识和诚信意识,筑牢生产安全意识、纪律意识,形成严谨细致、踏务实的岗位责任; 4. 具备尊重宽容、团队团结协作和平等互助的合作意识,逐步形成创新创业意识。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解苗族蜡染的制作原理及工艺流程; 2. 了解适合染色的织物种类、绘蜡工具,并熟知各类绘蜡工具的绘蜡效果; 3. 了解常用绘蜡技法的知识要点及染色规范流程; 4. 掌握企业设计开发产品的流程及岗位分工职责。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能演示常用绘蜡工具及熔蜡设备使用方法; 2. 能调节不同材质织物适合绘蜡的蜡液温度; 3. 能综合运用常见绘蜡技法结合新工艺表现蜡染图案效果; 4. 能合理制定染色方案,实现单件与多件染色; 5. 能根据企业订单需求完成市场调研并设计蜡染产品; 6. 能规范实施蜡染制作流程,有效应对突发安全问题。</p>	<p>1. 模块一:苗族蜡染基础认知、蜡染初探传承文化、设备操作注重安全; 2. 模块二:苗族蜡染手艺传习、蜡刀绘蜡注重安全、毛笔写字形意结合、竹签刻蜡细致精准、冰纹表现别具匠心、单件染色流程规范、二次封蜡耐心笃行、退蜡清理一丝不苟; 3. 模块三:苗族蜡染产品开发、蜡染围巾设计开发不断挑战、蜡染电脑包设计开发迎难而上。</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 弘扬优秀民族传统文化,加强文化自信,树立文化自信心与民族自豪感;培养团队团结协作和平等互助的合作意识。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室、蜡染工作室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用直观演示法、项目驱动法、案例教学法、情景教学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 过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50%,终结性考核为40%、增值评价为10%。</p>
5	中华优秀传统文化	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具备良好的服务意识和团队协作精神,培养学生热爱祖国、热爱家乡的情怀; 2. 具备良好的奉献精神和职业道德; 3. 具备民族自豪感和自信心。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解中华优秀传统文化相关知识,掌握我国中华优秀传统文化;</p>	<p>1. 中华优秀传统文化的意义; 2. 中华优秀传统文化的保护; 3. 中华优秀传统文化的发展</p>	<p><b>【课程性质】</b> 公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b> 本课程立足于学习中国优秀传统文化,并将思政元素与其紧密结合,并对此加以弘扬与传播,从而提升学生文化自信,助力形成成熟的三观,增强民族</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>2. 理解中华优秀传统文化的基本特征，明确中华优秀传统文化的意义。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能掌握中华优秀传统文化知识体系；</li> <li>2. 能学会正确观察分析中华优秀传统文化，确立自己的政治方向，坚定自己的政治立场，用实际行动维护中华优秀传统文化的发展道路；</li> <li>2. 能学会正确观察分析中华优秀传统文化，确立自己的政治方向，坚定自己的政治立场，用实际行动维护中华优秀传统文化</li> </ol>		<p>自信，为中华民族的伟大复兴付出自己的努力。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 利用信息化手段和教学资源，开展线上线下混合式教学，多采用讲练法、案例分析法、问题法、讨论法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 过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50%，终结性考核为40%、增值评价为10%。</p>
6	湘西民俗旅游文化	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备良好的服务意识和团队协作精神；</li> <li>2. 具备学生具有良好的奉献精神和职业道德；</li> <li>3. 具备家国情怀。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解湘西州基本概况；</li> <li>2. 熟悉湘西州自然与人文旅游资源；</li> <li>3. 熟悉湘西各民族服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、人生礼仪民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等；</li> <li>4. 熟悉湘西州旅游乡村旅游与全域旅游发展情况。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能够熟知和理解各类民俗事象的表现，并对此作出准确判断与分析；</li> <li>2. 能灵活运用与分析民俗的文化背景与文化内涵，撰写个性化导游词；</li> <li>3. 能利用相关知识进行传统旅游文化产品开发，具有旅游市场拓展能力；</li> <li>4. 能够进行具有民族特色的才艺表演。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 湘西的自然与人文地理环境；</li> <li>2. 湘西历史的开端；</li> <li>3. 藏在井里的秦朝；</li> <li>4. 八百年土司文化；</li> <li>5. 湘西行政制度的演变；</li> <li>6. 烽火苗疆古边墙；</li> <li>7. 近现代湘西；</li> <li>8. 红色旅游正当时；</li> <li>9. 闻名遐迩湘西人；</li> <li>10. 凤凰古城山水文化；</li> <li>11. 探秘酉水山水文化；</li> <li>12. 溯源沅水山水文化；</li> <li>13. 湘西民族风情；</li> <li>14. 湘西非遗传承。</li> </ol>	<p><b>【课程性质】</b> 专业基础课</p> <p><b>【课程思政】</b> 要求教师能感知湘西民俗文化内涵的重要性，同时在教学过程中详细阐释湘西自然人文景观及其所蕴含的思想，潜移默化中培养学生对民族文化的热爱、激发学生的文化自信，依托民族文化旅游资源，沿着“知民俗—赏民俗—传民俗—促团结”思政主线，最终实现“讲好民族文化，筑牢中华民族共同体意识”的育人目标。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室、湘西州博物馆、校外实践基地、校企合作企业。</p> <p><b>【教学方法】</b> 本课程设计了以学习者为中心的学习模式，形成了学生自主、教师辅助、任务驱动的在线课程。</p> <p><b>【考核要求】</b> 考试。采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为考勤5%+任务完成态度10%+任务成果25%，占40%，终结性评价是期末理论考试，占50%，增值评价占比为10%。</p>

## 2.专业课程设置及要求

(1)专业基础课程设置及要求如表8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	主要教学内容	教学要求
1	烹调基础技术	<p><b>【素质目标】：</b></p> <p>1. 培养学生扎实的专业基本功； 2. 良好的职业素养和工匠精神。</p> <p><b>【知识目标】：</b></p> <p>1. 了解烹调基本功的相关知识； 2. 掌握基本功操作时常用工具、设备的使用和操作技法。</p> <p><b>【能力目标】：</b></p> <p>1. 具有运用各种刀法对不同原料进行刀工处理的能力； 2. 具有扎实的勺功运用能力。</p>	<p>1. 职业道德教育及厨房电器安全； 2. 刀工基本训练(包括直刀法、斜刀法、平刀法、滚刀法、剞刀法及混合刀法)； 3. 勺功基本训练(包括端握勺、晃勺、翻勺)。</p>	<p><b>【课程性质】：</b>专业基础课。</p> <p><b>【课程思政】：</b>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；2. 以烹饪基本技能菜肴为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p><b>【教学场地】：</b>刀工实训室、勺工实训室</p> <p><b>【教学方法】：</b>采用以任务为驱动，构建“示范+体验+实训+展演”相结合的教学模式；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p><b>【考核评价】：</b>考查。采用课堂考勤与烹调基本功展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占40%，后者占60%。</p>
2	食品卫生与安全	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具有良好的职业道德、行为规范； 2. 具有食品卫生与生产安全意识； 3. 具有高度的责任感和使命感。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 了解食品安全法规、标准和操作规程相关理论知识； 2. 掌握安全生产加工食品的方法、质量控制点和关键控制环节； 3. 掌握食品加工生产中易引发食物安全卫生问题的常见因素； 4. 掌握食物中毒常见种类及有害物质和污染物质。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能够识别和处理食品中的有害物质和污染物； 2. 能有对食品安全事故的应急处理能力； 3. 能有一定的岗位适应能力、人际交流能力和灵活应变能力； 4. 能用可持续发展理念指导食品行业的健康发展。</p>	<p>1. 易引发食品卫生问题的微生物、重金属、放射性等物质的基本性质； 2. 烹饪过程中易发生安全问题的操作；3. 食品污染的概念、分类及相应的预防食品受污染的有效措施； 4. 食物中毒后的应急处理方法。 5. 食品添加剂的定义、分类、安全性和管理； 6. 食物中毒的分类及预防措施，各类常见的引起食物中毒的病原的概念、特性及检测方法； 7. 食品卫生的监督管理体系、相关法规标准及许可和市场准入</p>	<p><b>【课程性质】</b> 专业基础课</p> <p><b>【课程思政】</b> 课程中融入诚实守信、依法经营的思政元素，养出具有高度的责任感和安全意识；弘扬精益求精的工匠精神。</p> <p><b>【教学条件】</b> 校内多媒体教室</p> <p><b>【教学方法】</b> 建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。</p> <p><b>【评价方法】</b> 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%，占总成绩</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
			制度。 8. 食品安全性评价的概念、目的意义及食品安全性毒理学评价的原则和基本内容。	的40%; 终结性评价是针对课程整体的实践考核, 占50%, 增值评价占比为10%。
3	烹饪原料学	<p><b>【素质目标】：</b> 具备遵守国家野生动物保护法意识, 收集特色烹饪原料相关知识的习惯。</p> <p><b>【知识目标】：</b> 1. 了解烹饪原料的应用简史和分类体系, 常用原料品种、产地、产季和品质特点; 2. 掌握常用原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p><b>【能力目标】：</b> 具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。</p>	1. 烹饪原料的概念和分类; 2. 粮食类原料; 3. 蔬菜、果品类原料; 3. 畜禽类原料; 5. 鱼类原料及其他水产; 6. 调味料和辅助料。	<p><b>【课程性质】：</b>专业基础课</p> <p><b>【课程思政】：</b>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素, 开展课程思政; 2. 以烹饪常见原料为主线, 以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p><b>【教学场地】：</b>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】：</b>课堂理论教学为主, 结合讲授、视频等教学等方法进行教学。</p> <p><b>【考核评价】：</b>考试。采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。</p>
4	中国烹饪概论	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有中国饮食文化自信;</li> <li>2. 具备吃苦耐劳的精神;</li> <li>2. 具备团队协作意识;</li> <li>4. 具有创新意识。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解中国饮食风俗和中国饮食文化;</li> <li>2. 了解中国烹饪、筵宴的发展历史;</li> <li>3. 掌握各流派的代表性产品;</li> <li>4. 掌握美食节的策划要点。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能阐述中国饮食文化特点;</li> <li>2. 能明确说出各地区代表性食品的特点。</li> </ol>	1. 中国烹饪历史发展; 2. 中国烹饪艺术与美食鉴赏; 3. 中国饮食民俗与美食节策划; 4. 中国肴馔与特色筵宴设计、中国茶酒与主题餐饮活动策划。	<p><b>【课程性质】</b> 专业基础课</p> <p><b>【课程思政】</b> 课程中融入饮食文化自信、团队协作意识和创新意识和 吃苦耐劳的精神。</p> <p><b>【教学条件】</b> 校内多媒体教室</p> <p><b>【教学方法】</b> 建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法, 组织课堂教学活动。</p> <p><b>【考核要求】</b> 采用过程评价与终结评价相结合的形式, 过程评价为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%, 占总成绩的40%; 终结性评价是期末理论考试, 占50%, 增值评价占比为10%。</p>
5	湘西饮食文化	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备自主学习, 终身学习的意识;</li> <li>2. 具备湘西民族饮食文化自信的意识;</li> <li>3. 具备团队协作意识, 沟通交流和组</li> </ol>	1. 湘西饮食文化的历史渊源和发展; 2. 湘西地区饮食习俗和节日食品; 3. 湘西特色食材的认	<p><b>【课程性质】</b> 专业基础课</p> <p><b>【课程思政】</b> 课程中融入民族文化自信的思政元素, 增强对中华</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>织协调能力；</p> <p>4. 具备吃苦耐劳、爱岗敬业和精益求精的工匠精神；</p> <p>5. 具备较好的审美意识和创新能力。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 掌握湘西各地区民族饮食文化的历史渊源和发展脉络；</p> <p>2. 掌握湘西地区特色食材的种类、产地及营养价值；</p> <p>3. 掌握湘西地区传统烹饪工艺和特色菜肴的制作方法；</p> <p>4. 掌握湘西地区饮食文化中的民俗风情和文化内涵；</p> <p>5. 掌握湘西各地区的代表菜肴和面点。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能说出湘西各地区的民族饮食文化的文化内涵；</p> <p>2. 能区分湘西各地区民族的饮食习惯；</p> <p>3. 能认识湘西地区特色的食材和用途；</p> <p>4. 能认识湘西各地区的特色菜肴和面点。</p>	<p>知和了解；</p> <p>4. 湘西传统烹饪工艺及菜肴、面点制作方法；</p> <p>5. 湘西各地区代表性的菜品及面点。</p>	<p>优秀传统文化的认同感和自豪感；养成学生的文化自信和家国情怀。</p> <p><b>【教学条件】</b> 校内多媒体教室</p> <p><b>【教学方法】</b> 建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。</p> <p><b>【考核要求】</b> 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%，增值评价占比为10%。</p>
6	智能烹饪技术概论	<p><b>【素质目标】</b> 具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。</p> <p><b>【知识目标】</b> 了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食风俗和中国饮食文化等，掌握中国菜品命名的方法和原则等。</p> <p><b>【能力目标】</b> 能掌握餐饮行业智能烹饪设备发展历程，掌握使用智能烹饪设备的能力；掌握智能烹饪设备技术原理及保养方法。</p>	<p>1. 中国烹饪简史</p> <p>2. 中国烹饪理论和技术规范</p> <p>3. 智能绿色烹饪技术</p> <p>4. 中国当代餐饮智能烹饪设备运用等内容。</p>	<p><b>【课程性质】</b>：专业基础课。</p> <p><b>【课程思政】</b>：树立智能烹饪理念，建立科学烹饪观念。</p> <p><b>【教学场地】</b>：多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b>：利用教学资源库采取线上线下混合式教学模式。采用讲授法、现场教学法、任务驱动法等教学方法。</p> <p><b>【考核评价】</b>：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>

(2)专业核心课程设置及要求如表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	主要教学内容	教学要求
1	饮食营养与配餐	<p><b>【素质目标】：</b> 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。</p> <p><b>【知识目标】：</b> 了解各类人群所需的营养素，<b>掌握目标</b>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。</p> <p><b>【能力目标】：</b> 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。</p>	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。	<p><b>【课程性质】：</b>专业核心课。</p> <p><b>【课程思政】：</b>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。</p> <p><b>【教学场地】：</b>中式烹调智慧厨艺教室。</p> <p><b>【教学方法】：</b>案例分析、讨论、情境教学、实操训练等。</p> <p><b>【考核评价】：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
2	中式烹调工艺	<p><b>【素质目标】：</b> 培养学生的安全意识、节约意识、规范意识和精益求精的工匠精神。</p> <p><b>【知识目标】：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解烹饪各种原料性质；</li> <li>2. 掌握热处理的原理与应用；</li> <li>3. 掌握风味调配的原理与应用；</li> <li>4. 掌握各种烹调方法的工艺与产品质量标准</li> </ol> <p><b>【能力目标】：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备原料的初加工与精加工的能力；具备运用烹调基本功的能力(刀工、勺工、识别油温、控制火候等)；</li> <li>2. 具有菜肴的组配、味型调制和各种烹调方法的运用能力。</li> <li>。</li> </ol>	1. 烹饪原料的初加工处理；2. 烹饪原料的质量鉴别；3. 冷菜、热菜的烹调方法；4. 菜肴的盛装工艺与烹调工艺的创新。	<p><b>【课程性质】：</b>专业核心课。</p> <p><b>【课程思政】：</b>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；2. 以烹调基础知识及概念为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>教学条件：多媒体教室、热菜制作实训室。</p> <p><b>【教学方法】：</b>采用以任务为驱动，构建“示范+体验+实训+展演”相结合的教学模式；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p><b>【考核评价】：</b>考查。采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。</p>
3	冷菜制作工艺	<p><b>【素质目标】：</b> 培养学生的审美和创新意识；养成规范操作、安全操作的职业习惯。</p> <p><b>【知识目标】：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解冷菜与冷拼制作的相关知识；</li> <li>2. 掌握冷菜冷拼的制作方法、技术要领通。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷菜、冷拼的概念和应用。</li> <li>2. 冷菜的制作及冷盘的拼摆手法。</li> </ol>	<p><b>【课程性质】：</b>专业核心课。</p> <p><b>【课程思政】：</b>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；2. 以冷菜与冷拼制作技能为主线，以相关案例为切入点开</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p><b>【能力目标】：</b></p> <p>1. 具有冷菜、冷拼制作能力； 2. 能够独立进行典型冷菜、冷拼的制作。</p>		<p>展【课程思政】教学设计。</p> <p>教学条件：冷拼实训教室。</p> <p><b>【教学方法】：</b>采用以任务为驱动，构建“示范+体验+实训+展演”相结合的教学模式；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p><b>【考核评价】：</b>考查。采用课堂考勤与烹调工艺展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占40%，后者占60%。</p>
4	中式面点工艺	<p><b>【素质目标】：</b> 具有对中国面点文化的热爱之情。</p> <p><b>【知识目标】：</b></p> <p>1. 了解中式面点的风味流派和特色； 2. 掌握面点常用原料、面坯工艺及其原理。</p> <p><b>【能力目标】：</b> 具有制作水调面团、膨松面团、油酥面团等各类面点品种的能力。</p>	<p>1. 面点的分类，面点制作的基本原辅材料、面点厨房设备与面点制作工具； 2. 水调面团、膨松面团、油酥面团的调制工、制馅工艺、成形工艺、熟制工艺、装饰工艺等。</p>	<p><b>【课程性质】：</b>专业核心课。</p> <p><b>【课程思政】：</b>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；2. 以面点工艺学知识主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>教学条件：多媒体教室、面点实训室。</p> <p><b>【教学方法】：</b>采用课堂实操为主，课堂讲授为辅；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法、巡回指导法。</p> <p><b>【考核评价】：</b>考查。采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩</p>
5	湘西特色菜肴制作工艺	<p><b>【素质目标】：</b> 培养学生热爱湘西的情感；培养学生继承、弘扬湘西特色饮食文化的使命感和责任感。</p> <p><b>【知识目标】：</b></p> <p>1. 了解湘西地方菜的概念； 2. 知晓典型地方菜制作方法； 3. 掌握湘西菜肴的制作工艺。</p> <p><b>【能力目标】：</b> 具有湘西地方菜肴制作的能力。</p>	<p>1. 湘西特色饮食文化； 2. 湘西物产资源； 3. 湘西特色小炒类菜肴制作训练 4. 湘西坛子菜肴制作训练 5. 湘西汤锅类菜肴的制作训练</p>	<p><b>【课程性质】：</b>专业核心课。</p> <p><b>【课程思政】：</b>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；2. 以湘西特色菜肴制作技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>教学条件：多媒体教室、热菜实训室</p> <p><b>【教学方法】：</b>采用以任务为驱动，构建“示范+</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				体验+实训+展演”相结合的教学模式；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。 <b>【考核评价】</b> ：考查。采用课堂考勤与烹调工艺展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占40%，后者占60%。
6	宴会设计实务	<b>【素质目标】</b> ：具有宴席方案策划、菜单设计和菜品制作实施的意识。 <b>【知识目标】</b> ：熟悉中式宴会、冷餐会以及套餐的方案设计思路和方法以及菜品的构成；掌握宴席菜单的设计与制作的流程和方法；宴席菜品的营养搭配要求；宴席成本控制等。 <b>【能力目标】</b> ：能够根据不同的宴会主题进行菜品设计和菜点制作。	本门课程主要学习内容为宴席设计理念和思路；菜单设计的原则和方法；中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案菜品的构成；宴席菜单的工艺设计；菜谱营养分析管理数据库软件的操作和应用；宴席成本核算、售价和毛利率的测算。	<b>【课程性质】</b> ：专业核心课。 <b>【课程思政】</b> ：积极弘扬宴会主题文化，树立中餐饮食文化自信。提高职业认同感和社会责任感，树立正确的世界观、人生观、价值观。 <b>【教学场地】</b> ：中式烹调智慧厨艺教室、大师工作室、企业厨房等。 <b>【教学方法】</b> ：现场教学和任务驱动等教学法。 <b>【考核评价】</b> ：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%。
7	厨政管理管理	<b>【素质目标】</b> 1.树立“法治管理、合规经营”的意识； 2.具备对厨房生产全流程的责任意识与风险防控思维； <b>【知识目标】</b> 1.掌握厨房设计相关原则； 2.熟悉厨房运营流程 3.了解厨房常见问题； <b>【能力目标】</b> 1.具备独立设计厨房环境布局图的能力； 2.能够独立设计绘制厨房组织机构图； 3.掌握厨房中不同实际问题的解决办法	1.厨政管理概述与组织设计 2.厨房原料全流程管理 3.原料验收、储存与发放 4.厨房生产流程优化与设备管理 5.厨房设备使用与维护 6.厨房成本核算与控制 7.厨房食品安全与卫生管控 8.菜品创新设计与厨房团队管理	<b>【课程性质】</b> 专业核心课。 <b>【课程思政】</b> 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；以厨政管理基础知识主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。 <b>【教学场地】</b> 多媒体教室。 <b>【教学方法】</b> 采用课堂理论讲授为主；充分利用多媒体教学设备、案例教学法授课。 <b>【考核评价】</b> 考试。采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。
8	餐饮企业	<b>【素质目标】</b> ：具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神。	本课程主要内容企业	<b>【课程性质】</b> ：专业任选课。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
	运营	<p><b>【知识目标】</b>：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。</p> <p><b>【能力目标】</b>：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。</p>	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。	<p><b>【课程思政】</b>：融入餐饮创业经典案例，培养学生“敢闯”的精神和“会创造”的能力，引导大学生树立科学的创业观。</p> <p><b>【教学场地】</b>：多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b>：理论讲授，案例教学等。</p> <p><b>【考核评价】</b>：采取线上线下多元考核评价方式，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>

(3)专业拓展课程设置及要求如表10所示。

表10专业拓展课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	中国名菜制作工艺	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>①文化认同与敬畏之心:建立对中国博大精深的饮食文化的自豪感和传承责任感。对食材怀抱敬畏,珍惜自然资源,反对浪费。</p> <p>②工匠精神与审美追求:精益求精:不满足于“做熟”,追求色、香、味、形、器、养的极致和谐。美学修养:培养菜品摆盘、色彩搭配的能力,使菜品成为一件艺术品。</p> <p>③创新意识与开放态度:传承中创新:在掌握传统的基础上,敢于结合现代营养学、新食材或个人理解进行微创新。兼容并蓄:乐于学习和借鉴其他菜系乃至西餐的优点,丰富自己的烹饪语言。</p> <p>④职业操守与安全卫生:坚守食品安全底线,保持操作环境和个人的高度清洁。诚实守信,不用劣质原料,不虚假宣传。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>①菜系与文化知识八大菜系认知:了解川、鲁、粤、苏、浙、闽、湘、徽八大菜系的起源、地域分布、风味特点和代表性名菜。</p> <p>②历史文化背景:理解名菜背后的历史典故、民间传说与文化寓意(如“东坡肉”、“叫花鸡”)。饮食哲学与礼仪:了解“食不厌精,脍不厌细”、“医食同源”、“五味调和”等中国传统饮食思想,以及基本的宴席礼仪。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>①核心烹调技法掌握八大类烹饪法:重点精通炒、爆、熘、炸、烹、煎、烧、焖、炖、蒸、煮、烩、烤、涮等中的多种技法。</p> <p>②技法融合应用:能够将多种技法组合运用完成一道复杂名菜。</p> <p>③标准化与复现流程跟谱实习:能准确阅读和理解菜谱,严格按照流程复现经典名菜。</p> <p>④量化与感觉结合:初期学会使用量匙、厨房秤进行精确调味,后期培养出精准的“手感”和“口感”。</p>	<p>①中国菜系概览与文化内涵。</p> <p>②核心烹饪工艺学。</p> <p>③刀工技术与食材预处理。</p> <p>④勺功与火候掌控。</p> <p>⑤经典名菜技法分解实训。</p> <p>⑥筵席知识与菜品设计。</p> <p>⑦传承与创新。</p> <p>⑧中国名菜制作工艺阐述:</p> <p>⑨中国名菜典型菜肴制作示范。</p>	<p><b>【课程性质】:</b>专业拓展课。</p> <p><b>【课程思政】:</b>1.结合课程特点积极挖掘思政元素,开展课程思政;2.以唯物主义及食品安全教育为主线,以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>教学条件:多媒体教室、热菜制作实训室。</p> <p><b>【教学方法】:</b>主要采用课堂讲授、案例教学,结合适量的课后练习。</p> <p><b>【考核评价】:</b>考查。采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。</p>
2	西式烹调工艺	<p><b>【素质目标】:</b></p> <p>具备良好的餐饮行业职业素养,精益求精的工匠精神。</p>	<p>1. 西式菜肴基础知识;</p> <p>2. 西式快餐与早餐制</p>	<p><b>【课程性质】:</b>专业拓展课。</p> <p><b>【课程思政】:</b>1.结合课</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p><b>【知识目标】：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解西餐菜品的风味流派,熟悉西餐的烹调方法</li> <li>2. 掌握常见西餐的烹饪流程。</li> </ol> <p><b>【能力目标】：</b></p> <p>能制作常见的西式菜品。</p>	<p>作, 西式汤菜制作, 色拉与开胃菜制作, 西式淀粉类菜肴制作;</p> <p>3. 西式主菜制作。</p>	<p>程特点积极挖掘思政元素, 开展课程思政; 2. 以西餐工艺技术为主线, 以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>教学条件: 多媒体教室、西餐实训室</p> <p><b>【教学方法】：</b>采用线上线下理实一体混合式教学模式, 理论教学与实践教学相结合, 采用讲授法、演示法等教学。</p> <p><b>【考核评价】：</b>考查。采用过程考核占100%得出最终的成绩。</p>
3	烹饪美学与盘式设计	<p><b>【素养目标】</b></p> <p>培养学生的审美能力和动手制作能力。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解果酱画常用工具使用方法;</li> <li>2. 掌握果酱画的配色原理及技巧;</li> <li>3. 了解烹饪美学和食品雕刻的概念;</li> <li>4. 掌握简单的色彩搭配和食品雕刻技法。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备果酱画的制作能力, 能根据不同的菜肴设计不同的果酱画盘饰;</li> <li>2. 能够根据不同的菜肴设计不同的装饰雕刻作品。</li> </ol>	<p>1. 烹饪美学相关基础概念;</p> <p>2. 果酱画盘式设计与制作;</p> <p>3. 雕刻盘式设计与制作。</p>	<p><b>【课程性质】</b></p> <p>专业拓展课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>结合课程特点积极挖掘思政元素, 开展课程思政; 以烹饪美学典型品种为主线, 以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p><b>【教学场地】</b></p> <p>烹饪美学实训室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用以任务为驱动, 构建“示范+体验+实训+展演”相结合的教学模式; 遵循“教师为主导, 学生为主体, 结合媒体艺术, 寓教于乐, 促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p><b>【考核评价】</b></p> <p>考查。采用课堂考勤10%与果酱画展示45%、雕刻展示45%相结合的方式实施考核。</p>
4	西式面点工艺	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 养成专注的工作态度、吃苦耐劳、诚实肯干、爱岗敬业和精益求精的工匠精神;</li> <li>2. 养成勤俭节约的意识、安全意识和良好的卫生习惯;</li> <li>3. 具备团队协作意识, 沟通交流和组织协调能力;</li> <li>4. 具有运用营养健康理念去创新设计西点产品的意识;</li> <li>5. 养成自主学习的习惯, 树立终身学习的观念。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p>	<p>1. 软式面包制作;</p> <p>2. 硬式面包的制作;</p> <p>3. 低糖健康面包的制作;</p> <p>4. 全蛋法蛋糕制作;</p> <p>5. 戚风法蛋糕制作;</p> <p>6. 低糖低脂类蛋糕制作;</p> <p>7. 饼干类制作;</p> <p>8. 层酥类制作;</p> <p>9. 泡芙类制作;</p> <p>10. 低脂低油类点心制作;</p>	<p><b>【课程性质】</b></p> <p>专业拓展课</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>养成学生的自主学习学习的习惯, 树立终身学习的意识; 健康饮食的观念; 规范操作、精益求精的工匠精神。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>西点智慧实训室</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>建议采用项目教学法课堂讲授、提问互动、案例讲</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>1. 掌握厨房工作的职业标准、食品卫生安全、操作安全、设备和工具的用途；  2. 理解西点原辅料的特性、原料的百分比、烘培工艺流程；  3. 掌握西点每个制品的操作要点、不同面团的性质及特点；  4. 掌握制品的营养成分及制作要点；  5. 掌握每个产品质量检验知识；  6. 掌握面包、蛋糕、点心、慕斯的储藏方法。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能鉴别各类西点原料的性质、工艺性能、用途、质量标准；  2. 能安全规范的使用设备器具；  3. 能规范独立的完成面包类、蛋糕类、点心类、慕斯类产品的制作；</p>	<p>11. 水果类慕斯制作；  12. 奶油类慕斯制作；  13. 低脂慕斯制作。</p>	<p>解、实操演练等教学法。以学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。</p> <p><b>【考核要求】</b>  采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%，增值评价占比为10%。</p>
5	饮品制作与品鉴	<p><b>【素质目标】：</b>  具有爱岗敬业、严谨、独立思考的能力。</p> <p><b>【知识目标】：</b></p> <p>1. 了解饮品的发展概况；  2. 了解各类饮品的基础知识；  3. 了解各类饮品的制作流程。</p> <p><b>【能力目标】：</b></p> <p>1. 能制作各类饮品；  2. 能对现有流程进行改进创新。</p>	<p>1. 饮品原料辅料知识；  2. 各类饮品的制作工艺；  3. 饮品的卫生检测指标；  4. 新型饮品制作技术。</p>	<p><b>【课程性质】：</b>专业限定选秀课程。</p> <p><b>【课程思政】：</b>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；2. 以中烹调职业技能鉴定技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p><b>【教学场地】：</b>热菜实训室、多媒体实训教室。</p> <p><b>【教学方法】：</b>采用以任务为驱动，构建“示范+体验+实训+展演”相结合的教学模式；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p><b>【考核评价】：</b>考查。采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。</p>
6	预制菜产品设计与制作	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 树立食品安全与质量意识：深刻理解食品安全是预制菜的生命线，在每一个设计和制作环节中，都能自觉遵循食品安全规范，坚守质量底线；  2. 培养工匠与创新精神：追求产品极致的风味、口感和品质，具备精益求精的工匠精神；同时，能够洞察市场趋势，勇于尝试新食材、新工艺、新风味，具备产品创新意识；  3. 强化法律法规与标准意识：熟悉并</p>	<p>1. 预制菜概念；  2. 产业链分析；  3. 市场调研与消费者洞察；  4. 食品化学与营养学基础；  5. 食品安全与保鲜原理；  6. 创意与概念生成；  7. 配方设计与风味重构；</p>	<p><b>【课程性质】</b>  专业必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b>  家国情怀与产业自信：介绍中国预制菜产业在保障民生、促进乡村振兴、稳定供应链方面的巨大成就。对比国内外市场，树立民族产业自信；法治意识与诚信精神：强调《食品安全法》等法律法规的严</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>自觉遵守国家关于食品生产、标签标识、添加剂使用等相关法律法规和行业标准，具备合规生产的职业操守；</p> <p>4. 提升团队协作与沟通能力：能够在产品研发项目中，与风味设计、工艺工程、市场营销等团队成员有效沟通、协同工作，共同完成产品开发目标；</p> <p>5. 建立成本与效率意识：理解工业化生产的特性，在设计阶段即考虑生产成本、生产效率与规模化生产的可行性，寻求风味与商业效益的最佳平衡点；</p> <p>6. 具备环保与可持续发展观念：在包装选择、能耗控制、废弃物处理等方面，具备环保意识，积极探索可持续的产品解决方案。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>掌握预制菜核心概念与分类；</li> <li>理解食品科学与技术原理；</li> <li>熟悉产品设计开发流程；</li> <li>通晓原辅料与食品添加剂知识；</li> <li>了解生产设备与工艺流程；</li> <li>知晓食品安全与质量管理体系。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>市场分析与产品定位能力；</li> <li>产品配方设计与风味调控能力；</li> <li>工艺设计与优化能力；</li> <li>核心加工技术实操能力；</li> <li>产品质量评价与控制能力；</li> <li>成本核算与文件编制能力。</li> </ol>	8. 工艺设计与小样试制； 9. 中试放大与标准化； 10. 前处理技术； 11. 熟制技术； 12. 后处理与包装技术； 13. 品质控制体系； 14. 成本核算与优化。	<p>肃性。讲解食品安全事件对人民健康和社会稳定的危害。科学精神与创新意识：讲解如何在尊重科学规律的基础上进行工艺创新。介绍中国在冷链物流、保鲜技术等领域的突破。绿色发展与社会责任：在成本核算中引入“环境成本”概念，讨论如何选择环保包装、减少食物浪费和能耗。团队精神与职业素养：在小组项目中模拟企业研发团队，明确分工与协作，共同解决难题。</p> <p><b>【教学条件】</b> 多媒体教室</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用线上教学、模拟教学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b> 采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，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40%，增值评价占10%。</p>
7	沟通与礼仪	<p><b>【素质目标】：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>具备丰富的艺术修养，健康的审美能力，优雅的形体气质；</li> <li>具备健康的思想作风，认真的学习态度，以及团队合作意识；</li> <li>具备健康优雅的艺术氛围，推进校园艺术文化建设，提高学生艺术文化素质；</li> <li>具备心灵美与动作美的统一，培养学生认真学习的态度、不怕吃苦的精神和探索新知识的兴趣；</li> <li>具备与众不同的个性气质。</li> </ol> <p><b>【知识目标】：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>掌握一定的舞蹈理论知识，了解舞蹈形体的起源和发</li> </ol>	1. 形体训练及其目的、任务和要求； 2. 瑜伽体位法训练概述； 3. 基本姿态练习：站姿、坐姿、走姿、蹲姿练习； 4. 把杆练习：芭蕾手位、脚位练习； 5. 基本步伐练习：柔软步、足尖步、滚动步、变换步及成套动作； 6. 颈部训练、肩部训练、腰胯运动、完美体态；	<p><b>【课程性质】：</b> 公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】：</b> 通过礼仪的学习，引导学生树立坚定的文化自信；激活学生不负韶华、激扬自我的自信心，切实提高对“健康中国”文化内涵的认知水平和践行能力。</p> <p><b>【教学场地】：</b> 多媒体教室、形体实训室。</p> <p><b>【教学方法】：</b> 多媒体教学法、学生互导法、自主作业法等。</p> <p><b>【考核评价】：</b> 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70%，终结性考核为20%，增值评价为</p>

## 七、教学进程总体安排

### (一) 教学进程表

表12教学进程安排表

课程类别	课程编码	课程名称	课程类别	考核方式	学分	学时分配			学期/教学周/课时数					
						总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6
									20周	20周	20周	20周	20周	20周
公共基础课程	公共基础必修课程	00900001	军事理论	A	考查	2	36	36	0		2*18			
		00900005	军事技能	C	考查	2	112	0	112	2W				
		00900003	劳动教育	B	考查	1	16	6	10	1W				
		02610001 (1-2)	思想道德与法治	B	考试	3	48	42	6	2*10 (5-14)	2*14 (2-15)			
		02610002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	考试	2	32	24	8			2*16		
		02610006	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	考试	3	48	42	6				3*16	
		02620001 (1-5)	形势与政策	A	考试	1	40	40	0	2*4 (15-18)	2*4 (16-19)	2*4 (16-19)	2*4 (16-19)	2*4 (16-19)
		02610008	国家安全教育	A	考查	1	16	16	0		学习平台			
		02640001 (1-2)	大学生心理健康教育	B	考查	2	32	16	16	4*4 (5-8)	2*8 (2-9)			
		02023015	信息技术	B	考查	3	48	24	24	4*12				
		01113002	创业基础	B	考查	2	32	28	4		2*16			
		01113001	大学生职业发展与就业指导	B	考查	2	32	28	4	2*8 (10-17)				2*8
		02413001 (1-4)	大学体育	B	考查	7	112	16	96	2*12	2*16	2*16	2*12	

公共基础限选课程	02610007	中华民族共同体概论	B	考查	1	16	10	6			2*8				
	公共基础必修课小计				32	620	328	292	10	10	6	5	2		
	02415012	应用文写作	B	考查	2	28	20	8	2*14						
	02413009	大学语文	B	考试	2	32	28	4		2*16 (2-17)					
	02415105	美育	B	考查	1	18	10	8		2*9 (10-18)					
	02530001 (1-2)	大学英语	B	考试	8	128	64	64	4*14	4*18 (2-18)					
	02413017	职业素养	B	考查	1	16	8	8	学习 平台						
	公共基础限选课小计				16	278	180	98	6	8					
	02415014	普通话	B		1	16	6	10	0	2	2	2			
	02415013	演讲与口才	B		1	16	6	10	0						
二、三、 四学期任 选3门，修 满3个学 分	02325007	土家织锦	B		1	16	6	10	0						
	02323011	蜡染	B		1	16	6	10	0						
	02413018	中华优秀传统文化	B		1	16	6	10	0						
	02143017	湘西民俗旅游文化	B		1	16	6	10	0						
	公共基础任选课小计				3	48	18	30	0	2	2	2			
	合计				51	946	526	420	16	18	8	7			
专业课程	专业基础 课程	02123015	烹调基础技术	C	考查	3	56	0	56	4*14W					
		02123017	食品卫生与安全	A	考试	4	72	72	0		4*18W				
		02123013	烹饪原料学	A	考试	3	56	56	0	4*14W					
		02123020	中外饮食文化	A	考查	1	28	28	0	2*14W					
		02123041	智能烹饪技术概论	A	考查	2	36	36	0			2*18W			
		02125045	湘西饮食文化	A	考查	2	36	36	0		2*18W				
	小计				15	284	228	56	10	2	4	2			
专业核心 课程	02103019	饮食营养与配餐	B	考试	3	56	28	28				4*14W			
	02123015	中式烹调工艺	B	考试	5	108	18	90		6*18W					

	02123004	冷菜制作工艺	B	考试	4	72	18	54				4*18W			
	02123008	中式面点工艺	B	考试	4	72	18	54				6*18W			
	02040005	湘西特色菜肴制作教程	B	考试	5	108	18	90				6*18W			
	02135006	宴会设计实务	B	考试	3	56	28	28					4*14W		
	02123029	厨政管理	A	考试	4	72	72	0				4*18W			
	02103056	餐饮企业运营	B	考试	3	56	16	40					4*14W		
	小计				31	600	216	384	0	6	12	8	12		
专业拓展 课程7门 选6门三、 四、五学 期选6门， 修满20个 学分	02123016	中国名菜制作工艺	B	考查	4	84	14	70				4*18W			
	02123046	烹饪美学与盘饰设计	B	考查	4	72	18	54				4*18W			
	02123011	西式烹调工艺	B	考查	4	72	18	54				4*18W			
	02123047	西式面点工艺	B	考查	4	56	14	42					4*14W		
	02112016	饮品制作与品鉴	B	考查	2	56	28	28							
	02112354	预制菜产品设计与制作	B	考查	2	56	28	28					4*14W		
	02123036	沟通与礼仪	B	考查	2	56	28	28					4*14W		
小计					20	396	120	276	0	0	4	8	12		
	00900028	岗位实习	C	考查	24	480	0	480						24W	
	00900037	毕业设计（含答辩）	C	考查	5	80	0	80						4W	
	小计				29	560	0	560	0	0	0	0	0		
总计					146	2786	1090	1696	26	26	28	25	26		

注：①每学期教学活动周为20周，第1周为教学预备周（补考，教学设备运行调试，教学资料领取，教材发放），第20周为教学总结周（教学资料上交，教学质量考核）。新生第1-4周为入学教育，专业介绍，军事训练，安全教育，劳动教育，第5周开始安排其他课程。

②课程类型：A代表纯理论课，B代表（理论+实践），C代表纯实践课。

③以实践周排课的课程用“W”表示，如“4W”表示该课程4周；其它课程用“周课时\*周数W”表示，如“4\*5W”为该课程周课时4节，排5周。

④周课时原则上每周不超过28学时。

⑤岗位实习主要集中安排在第6学期，总时长一般为6个月，24学分，计480学时。

## (二) 学时与学分分配

学时与学分分配如表 11 所示。

表11学时与学分分配表

课程类别	课程性质	课程门数	学分小计	学时分配		总学时	占总学时比例 (%)
				理论课时	实践课时		
公共基础课程	必修课	14	32	328	292	620	22.25
	限选课	5	16	180	98	278	9.98
	任选课	2	2	18	30	48	1.72
专业基础课	必修课	6	15	228	56	284	10.19
专业核心课	必修课	8	31	216	384	600	21.54
专业拓展课	选修课	7	20	120	276	396	14.21
集中实践课	必修课	2	29	0	560	560	20.10
总计		45	146	1090	1696	2786	100.00
公共基础课						946	33.96
实践课						1696	60.88
选修课						722	25.92

【说明】：总学时数=公共基础课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实践性教学学时数=线上教学学时数+线下教学学时数。

## 八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

根据烹饪工艺与营养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。本专业专任教师数比例不高于 18:1，双师素质教师占专业教师比达不低于 60%，专任教师队伍职称、年龄，具有合理的梯队结构，具体要求见表 12。

表12师资队伍结构

队伍结构		比例 (%)
职称结构	教授	10
	副教授	25
	讲师	40
	助教	25
学历结构	博士	0
	硕士	18
	本科	82
	专科	0
年龄结构	35岁以下	40
	36-45岁	45
	46-60岁	15
双师型教师		60
生师比		不高于18:1

## 2. 专业带头人

本专业带头人应具备优良的师德师风与强烈社会责任感，拥有高校副教授及以上职称或中式烹调高级技师职业资格证，在业内享有较高声誉，能够立足行业前沿并引领教育发展，成为连接产业革新与人才培养的核心纽带。作为专业带头人还需深度把握行业趋势，精准定位专业培养方向，牵头制定契合产业需求的人才培养方案，优化课程体系与实践教学环节；同时担当专业建设引领者，带领师资团队深耕教学改革，搭建产教融合平台，与企业共建实训基地、共研技术项目。

## 3. 专任教师

专任教师需持有高校教师资格证及本专业领域相关证书，同时具备烹饪与营养教育等相关专业本科及以上学历，且要做到有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心。同时，需掌握扎实的烹饪工艺与营养专业理论知识，精通中餐热菜、面点、冷菜等制作技艺；具备出色的教学设计与课堂组织能力，能熟练运用现代化教学技术手段，拥有较强的信息化教学能力，以有效开展课程教学改革与科学的研究。此外，每5年累计需有不少于6个月的企业实践经历，确保教学与行业实践紧密衔接。

## 4. 兼职教师

兼职教师应从本专业在行业、企业具有影响力和代表性的人物中进行聘任，要求具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，拥有扎实的专业知识与丰富的行业实践经验，且持有中级及以上相关专业职称或职业技能等级高级以上证书。同时，要熟悉行业最新发展趋势，能将实践经验转化为教学内容，具备较强的沟通能力与教学责任心，以胜任《中式烹调工艺》《湘菜制作工艺》《中式面点工艺》等专业课程教学，以及岗位实习实训指导、学生职业发展规划指导等教学任务。

## （二）教学设施

## 1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并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. 校内实践教学条件

校内实践教学条件按照完成专业学习领域核心课程的学习情境教学要求配置，每个场地满足一次性容纳 50 名学生进行基于行动导向的理论实践一体化教学的需要。专业课程的实践条件配置与要求见表 13（以 200 学生数为基准）。

表13校内实践教学条件

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	班均台套数	主要实训项目
1	中餐热菜实训室	燃气灶	60台	中餐综合实训，学生练习颠锅、翻炒等基本功的练习，同时进行部分常见简单菜肴制作
		切配台	46张	
		立式冰柜	4台	
		不锈钢储物柜	6个	
		电蒸柜	1台	
		储物架	3个	
2	西餐实训室	四眼焗炉	2台	西餐综合实训，学生基本功的练习，同时进行部分常见简单西餐菜肴制作
		平扒炉	4台	
		台式电烤箱	4台	
		台式炸炉	2个	
		六门冰柜	2台	
		带水槽操作台	10张	
		六门冰柜	1台	
3	中式面点实训室	燃气蒸煮炉	6个	中点综合实训，学生练习和面、搓条、下剂、干皮、制馅、上馅等基本功的练习，同时进行部分常见简单中点制作
		三层电烤箱	2台	
		立式电炸炉	2台	
		压面机	1台	
		立式冰柜	2台	

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	班均台套数	主要实训项目
		不锈钢储物柜	4个	
		中型搅拌机	1台	
		开酥机	1台	
		操作台	30张	
		双槽水槽	3个	
		消毒柜	1台	
		保鲜柜	1台	
4	冷拼与食品雕刻实训室	操作台	12张	雕刻综合实训，学生练习，同时进行部分常见简单菜肴制作
		白色食品级塑料砧板	24块	
		立式空调	1台	
		水槽	1个	
5	基本功实训室	不锈钢操作台	15张	可同时容纳40人进行操作
		货架	1个	
		不锈钢水槽	1个	
6	刀工功实训室	燃气灶	1台	刀工综合实训，学生刀工练习
		带水槽操作台	1张	
		面案	1张	
		同步录播设备	1套	
		立式空调	2台	
7	多媒体演示实训室	燃气灶	1台	教师操作演示
		带水槽操作台	1张	
		面案	1张	
		同步录播设备	1套	
		立式空调	2台	

### 3. 校外实践教学条件

拥有稳定且国内一流的餐饮烹饪类校外实训与实习基地，可提供岗位实习、实践教学、职业资格认证及强化训练等多样化实训活动。基地设施完备精良，实训岗位明确，指导教师配置到位，并建立了完善的实训管理与实施制度体系。该基地能为学生提供中餐烹饪技术、

厨房管理等核心实习岗位，全面覆盖当前烹饪工艺与营养专业发展的主流技术与产业实践，可同时容纳 20 人以上规模的学生实习；能够配备专业指导教师全程跟进实习指导与管理工作；建立了保障实习日常生活、学习与生活的规章制度，并配备完善的安全与保险保障。

表14校外实习基地配置与要求

序号	实习基地(室)名称	功能(实习项目)	可容纳实习学生人数
1	长沙57度湘餐饮集团	后厨中餐菜品制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	40人
2	乡村基餐饮集团	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	40人
3	万豪酒店集团	后厨中餐、日料等菜肴的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	20人
4	长沙圣爵菲斯大酒店	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10人
5	长沙君悦酒店	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10人
6	长沙新长福餐饮公司	后厨中餐、的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10人

### (三) 教学资源

#### 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。鼓励校企参与合作开发符合专业教学的新型活页式、工作手册式教材。

#### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备应兼顾专业性、先进性与实用性，充分保障学生在理论学习与技能实践中的资料需求。专业类图书文献须涵盖烹饪工艺、营养学、食品安全等相关领域的行业标准、前沿期刊及多媒体资源，并定期更新，确保近三年出版物的比例不低于 10%。同时，应建设在线

数据库，满足学生课程学习、技能竞赛、创新研发等多元需求。图书馆还需配备电子阅览室及信息检索系统，便于师生开展数字化学习与科研查阅，为人才培养和专业建设提供坚实的文献保障。

### 3. 数字教学资源配置基本要求

数字教学资源的配置应实现资源丰富化、教学智能化与管理信息化的有机融合，充分支撑专业理论与实训一体化教学需求。建设并配备涵盖烹饪工艺与营养专业相关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业数字资源库，同步配备互动课堂系统、在线考核平台及学习数据分析工具。

## （四）教学方法

教学方法既要体现职业教育的实践性与创新性，又要紧密结合专业培养目标、课程要求、学生能力特点与教学资源条件。在教学实施过程中，应因材施教、因需施教，鼓励教师探索多元化、信息化、创新型的教学策略，真正做到“学中做、做中学”。

在理论课程中，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、思维导图法等方法，引导学生系统掌握专业知识，并通过引入大数据、人工智能、虚拟现实等信息化技术，提升课堂的互动性和学习的趣味性。

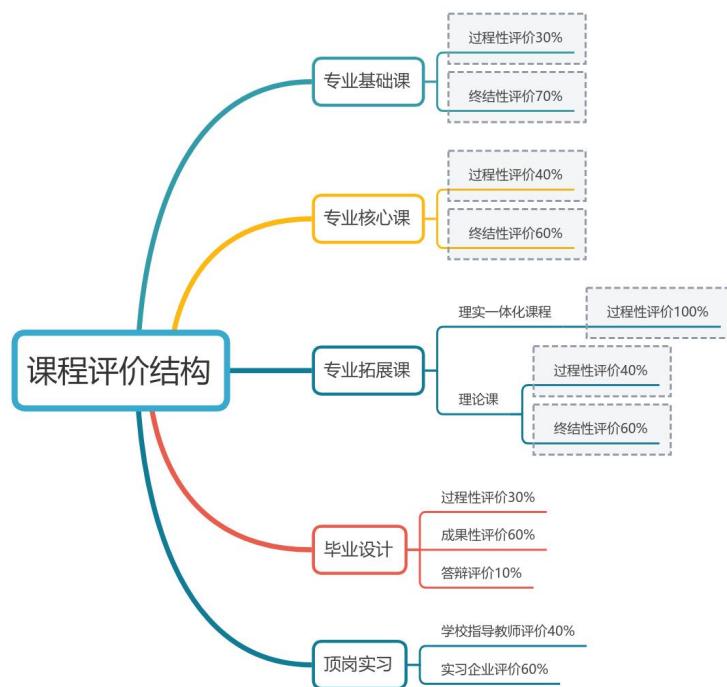
在实践课程中，建议结合典型工作任务与真实项目，采用案例教学法、项目教学法、小组讨论法、任务驱动教学法、多感官教学法、小组协作教学法、角色扮演教学法等多样化手段，注重学生的动手能力、创新思维和团队协作精神的培养，使学生在模拟与真实工作环境中完成从知识到技能的转化。

通过理论与实践课程的有机结合、多样化教学方法的综合运用，构建“理论—实践—创新—应用”一体化的教学模式，确保学生在知识、技能与职业素养方面全面发展。

## （五）学习评价

学生学习评价必须坚持过程性评价与终结性评价相结合、知识考核与能力测评并重的原则，全面反映学生的专业素养与职业能力。本专业紧密围绕培养目标，结合培养模式特色，长期与高星级酒店及社会餐饮企业深度合作，积极引入行业企业参与评价，持续改革评价方式，构建起多元化、多主体的评价体系。无论何种课程类型，评价过程均严格遵循公平、公开原则。

课程考核采用过程评价与终结评价相结合的模式。过程评价贯穿课程全程，涵盖学习态度、作业质量、随堂表现、职业素养养成等维度，具体形式包括在线测试、线下笔试、实践作品、书面报告、口试、企业评价及学分认定等；终结评价则依据课程性质与教学内容差异，灵活采用笔试、答辩、论文、技能操作考核等单一或组合形式。权重配置方面如下图所示：



## （六）质量管理

1. 健全质量管理与诊断改进机制。学校应构建专业建设与教学质量诊断改进机制，由学校对专业设置进行总体把关，从培养目标、规格定位、校企合作体制等方面加强顶层设计。二级学院与教研室需深

入开展专业标准、课程体系、教学组织与师资队伍建设等专题研讨，严把教学质量与专业发展方向关。教师则应在教学设计、课堂教学、实训指导、毕业设计、岗位实习等环节全面强化质量管理，构建“学校统筹—学院研讨—教研室落实—教师执行”的责任链条。为确保体系高效运行，必须完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计、人才培养方案更新及资源建设等关键环节的质量标准，并通过教学实施—过程监控—质量评价—持续改进的闭环管理模式，全面保障人才培养目标的实现。

2. 全过程质量监控与分层责任管理。学校常态化开展课程建设与教学质量诊断工作，创新建立巡课、听课、评教、评学等多元监控机制，构建教学运行长效监督体系，并设立校企联动的实践教学督导制度，有力保障产教融合落地实施。二级学院与教研室制定明确的听课、评课实施细则，教师需持续强化教学设计能力、课堂组织能力、实训指导能力与质量保障意识。

3. 产教融合与实践教学质量提升。依托校企合作，推行双导师制与企业真实项目驱动教学，完善企业导师评价、实习过程跟踪、岗位轮岗制度，确保学生在真实职业情境中接受实践训练。学校应建立企业联动的实践教学环节督导制度，企业导师参与学生实训考核与毕业设计评价，形成校企联合育人的质量保障链条。

4. 建立毕业生跟踪与社会评价机制。构建毕业生跟踪反馈体系，定期收集生源情况、在校学业水平、就业质量、行业认可度等数据，形成毕业生调研报告。结合企业、行业的用人反馈意见，分析人才培养中存在的问题，定期优化人才培养方案和课程体系，确保培养质量与行业标准、职业资格要求同步更新。

5. 建立多维度评价与激励机制。人才培养质量评价覆盖课堂教学、实训实习、毕业设计、就业质量、企业满意度等多维度，评价主体包括学校、企业、学生、第三方机构，确保评价科学、公正。针对教学

质量突出的团队与个人，学校应给予表彰和经费支持，推动建立“以评促建、以评促改、以评促优”的持续改进机制。

## 九、毕业要求

### (一) 学分要求

要求修满规定的学业学分 146 分，其中：

- 1、公共基础必修课：32 学分
- 2、公共基础选修课：16 学分
- 3、专业基础课：15 学分
- 4、专业核心课：31 学分
- 5、专业拓展课：20 学分
- 6、集中实践课程/环节：29 学分

### (二)学业要求

学生在学校规定年限内，修完专业人才培养方案所开设的必修、选修课程参与各教学环节活动，完成毕业设计、顶岗实习、参加各类专业实践，技能抽考合格，所有考核达到合格及以上。

### (三) 素质要求

综合素质考核合格、学业成绩考核合格、专业技能考核合格、毕业设计考核合格。

### (四) 证书要求

鼓励学生取得与专业相关的中式烹调师中级、高级岗位技能资格证书，职业资格证书可参见表 15。

### (五) 其他要求

1. 无纪律处分或已解除；
2. 符合学院其他制度规定的毕业要求。

## 十、附录

《烹饪工艺与营养专业课证融通一览表》

表 15 烹饪工艺与营养专业课证融通一览表（非“1+X”试点专业用）

证书类别	证书名称	等级	颁证单位	融通课程
通用证书	高等学校英语应用能力考试证书		高等学校英语应用能力考试委员会	大学英语
	全国计算机等级考试一级证		国家人力资源和社会保障部	信息技术
	普通话水平测试等级证书	—	湖南省语言工作委员会	大学语文、演讲与口才
职业资格等级证书	中式烹调师		湘西民族职业技术学院	中式烹调工艺
	中式面点师		湘西民族职业技术学院	面点工艺学
	西式烹调师		湘西民族职业技术学院	西餐工艺学