



仙桃职业学院
XIANTAO VOCATIONAL COLLEGE

2025 级专业人才培养方案

专业大类： 旅游大类（54）

专业类： 餐饮类（5402）

专业名称： 烹饪工艺与营养

专业代码： 540202

修业年限： 3 年

制订时间： 2025 年 6 月

专业负责人： 杨文凯

编制说明

本方案按照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）等文件要求，落实《中共中央办公厅 国务院办公厅关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（中办发〔2022〕65号）《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》以及《湖北省深化职业教育人才培养体系改革三年行动方案》等文件精神，对接职业教育专业简介（2022年修订）、高等职业教育专科专业教学标准（2025年修订）等国家标准，结合学院指导意见编制。

方案编制团队在学院烹饪工艺与营养专业建设指导委员会的指导下扎实开展了调研、分析、起草、修改等工作，完成了本方案的编制。方案经论证会论证修改后，提交教务处审查、学院教学指导委员会审核、学院党委会会议审定，将于2025年9月正式实施。

编制成员名单

序号	姓名	工作单位	职务	职称
1	周俊	仙桃职业学院	经济与管理学院总支书记	副教授
2	罗永平	仙桃职业学院	经济与管理学院副院长	副教授
3	徐元茂	仙桃职业学院	黄鳝技艺研究中心主任	副教授
4	杨文凯	仙桃职业学院	烹饪工艺与营养专业 教研室主任	副教授
5	李和鸣	仙桃市烹饪酒店行业协会	仙桃市烹饪酒店行业协会 名誉会长	高级技师
6	陈新云	楚苑餐饮集团管理 有限公司	董事长	高级技师
7	武思平	仙桃市天沔宴管理 有限公司	董事长	高级技师
8	魏铁汉	仙桃市武商宴	总经理	高级技师
9	王华荣	仙桃市食尚九鲜酒店	武商宴总经理	高级技师

备注说明：参与编写的主要成员，含校外专家

编制执笔人：杨文凯

审核人：罗永平（二级学院分管教学院长）

周俊（二级学院院长）

陈培军（教务处处长）

刘泳梅（学院分管教学院长）

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
(一) 职业面向	1
(二) 岗位能力分析	1
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
六、课程设置	4
(一) 课程体系	4
(二) 课程设置及要求	6
(三) 特色素质教育活动	19
七、学时安排	20
(一) 教学时间分配表	20
(二) 专业课程学时、学分分配表	21
八、教学进程总体安排	22
九、实施保障	27
(一) 人才培养模式	27
(二) 师资队伍	27
(三) 教学设施	29
(四) 教学资源	31
(五) 教学方法	32
(六) 教学评价	33

(七) 质量管理	33
十、毕业要求	34
(一) 学分要求	34
(二) 外语、计算机、普通话要求	34
(三) 职业资格证书要求	35
(四) 学分替代	35
十一、专业建设指导委员会	35
十二、其他	36
附件 1: 烹饪工艺与营养专业人才培养目标分解	36
附件 2: 烹饪工艺与营养专业培养规格与培养目标对应关系	36
附件 3: 专业思政设计	37
附件 4: 课程地图	39
附件 5: 课程矩阵	40

烹饪工艺与营养专业人才培养方案（2025级）

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养专业

专业代码：540202

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表1 职业面向表

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行……
职业类证书	中式烹调师、西式烹调师、营养配餐员……

（二）岗位能力分析

表2 主要工作岗位及其岗位能力分析表

岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
中西式菜肴烹饪	1、完成对原料的选择与初加工以及原料的切配预制。	前期完成食材采购、验收储存、初加工及烹饪准备；大型企业细分主厨、切配等岗位，小型餐厅一岗多责，采用轮班制保障营业。	1、能熟练掌握烹调基本功。 2、能熟练使用厨房设备。 3、能合理切配、预制原料。
	2、完成中西式各类风味菜肴的烹调。	按中西式烹饪技法制作菜肴，精准控火候调味，执行标准化操作流程，依实际灵活调整，与各岗位紧密协作。	4、能选择合适的调味品和烹制器皿。 5、能制作难度大、工艺复杂的菜品。
	3、完成菜肴的装盘装饰和质量控制	完成装盘装饰，把控菜品质量，清理厨房并妥善处理剩余物料。保障菜品色香味形达标，提升客户满意度，控制成本，创造经营效益。	6、能对菜肴进行装盘和装饰
中西式面点制作	1、完成面点原料选择与加工和面点馅心制作。	完成采购、验收面粉、糖、油脂、酵母等原料并妥善储存；完成原料预处理、面团调制、醒发、馅料制作，采用轮班制满足营业需求。	1、能调制各类馅料。 2、能制作各种形状的水调类面点。 3、能制作各种面团。
	2、完成中西式面点成型与成熟。	运用中西式面点制作工艺，如中式的蒸、煮、炸、烙，西式的烘焙、冷冻成型等进行加工，遵循标准化配方与流程操作，根据原料特性和环境调整工艺，与其他岗位协同工作。	4、能制作高档宴会的精细面点。 5、能熟悉其他类点心的种类和制作工艺
	3、完成菜肴的装盘装饰和质量控制	对成品装饰摆盘，检查质量，清理设备与场地，确保面点口感、外形达标，提升客户满意度，合理控制原料损耗与能耗，实现成本控制与经营效益提升。	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明和孝雅文化，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精

精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、环境保护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习英语并结合本专业加以运用；

5. 掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的数字技能；

6. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有综合运用所

学知识、技能分析问题和解决问题的能力；

7. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

8. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

9. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

10. 掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业基础理论知识；

11. 掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能，具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力；

12. 掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；

13. 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

14. 掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识，具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力；

六、课程设置

（一）课程体系

本专业根据专业教学标准、岗位能力需求和素质需求，结合烹调师职业标准确立烹饪人才应具备的知识、能力、素质结构，形成了以公共基础课和专业基础课的“两平台”，专业核心课程模块、专业实训模块和专业拓展模块的“三模块”和综合能力培养的体系，将工作任务及核心能力融入教学内容，建立课程标准，开发教学资源，构建以中餐烹饪岗位能力为核心，基于厨房工作过程的课程体系。通过实训、实习、社会实践等教学环节和素质教育活动，培养学生厨房岗位需要的烹饪基本技能和职业基本技能。同时将课程思政、劳动教育和职业发展贯穿全过程的课程体系。



图 1 烹饪工艺与营养专业课程体系结构图

(二) 课程设置及要求

1. 公共基础课程

(1) 公共基础必修课程

表 3 公共基础必修课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容和教学目标	教学方式 (方法)	考核方式 与要求	开设学期 及学时
1	军事理论与军训	<p>教学内容: 由军事理论和军事技能两部分组成。军事理论部分主要包括我国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容; 军事技能部分主要由承训部队对学生进行共同条令教育与训练、战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。</p> <p>教学目标: 使学生掌握军事基础知识和技能, 树立牢固的国防观念、国家安全意识与忧患危机意识, 弘扬并传承爱国主义精神与红色基因, 从而提高其综合国防素质。</p>	混合式教学	考查 总评成绩 =60%(军事技能训练考核) +40%(军事理论考试成绩)	第 I 学期 开设, 共 计 148 学 时, 其中 军事技能 112 学时, 军事理论 36 学时
2	思想道德与法治	<p>教学内容: 针对大学生成长过程中面临的思想道德和法治问题, 开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育。</p> <p>教学目标: 引导学生领悟人生真谛, 坚定理想信念, 践行社会主义核心价值观, 做新时代的忠诚爱国者和改革创新的生力军; 帮助学生形成正确的道德认知, 引导学生积极投身道德实践, 做到明大德、守公德、严私德; 帮助学生全面把握社会主义法律的本质、运行和体系, 理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓, 增进法治意识, 养成法治思维, 更好行使法律权利、履行法律义务, 做到尊法学法守法用法, 成长为具备高尚思想道德素质和健全法治素养的时代新人。</p>	混合式教学	考试 总评成绩 =60%(平时成绩) +40%(期末成绩)	第 I 学期 开设, 48 学时

3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（简称“毛概”）	<p>教学内容：主要包括毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果；中国特色社会主义理论体系的形成过程，重点阐释邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。</p> <p>教学目标：引导学生全面把握中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的辉煌历程与伟大成就；深刻领会马克思主义基本原理同中国具体实际及中华优秀传统文化相结合的内在逻辑与历史必然；系统理解马克思主义中国化时代化所形成的理论成果及其精髓；能够自觉地运用马克思主义立场、观点与方法分析和解决实际问题，有效提升理论思维与实践能力。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末成绩）	第 I、II 学期开设，32 学时
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>教学内容：系统阐述习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义与理论体系，涵盖新时代坚持和发展中国特色社会主义、中国式现代化、党的全面领导、以人民为中心以及全面深化改革等理论基础与根本方向；包括高质量发展、教育科技人才战略、全过程人民民主、全面依法治国、文化强国建设、民生保障与社会建设、生态文明建设等实践路径与战略部署；涉及国家安全、国防和军队现代化、“一国两制”与祖国统一、人类命运共同体构建以及全面从严治党等安全保障。</p> <p>教学目标：帮助学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通、知信行统一。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末成绩）	第 II 学期开设，48 学时
5	形势与政策	<p>教学内容：根据教育部社政司下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》，围绕党的理论方针、政策以及结合社会实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定。</p> <p>教学目标：帮助学生科学把握国内外形势变化，准确理解党的路线方针政策，自觉在思想上和行动上同党中央保持高度一致。通过引导学生深入分析国内外重大事件、社会热点与难点问题，提升其形势研判与政策理解能力，把握时代发展脉络与政策导向。在此基础上，引导学生清醒认识自身所肩负的时代责任与历史使</p>	讲授式教学	考查 总评成绩=60%（考勤、心得体会、调研报告）+40%（期末考试成绩）	第 I、II 学期开设，16 学时

		命，深刻理解远大抱负与脚踏实地之间的辩证关系，不断增强思想自觉和行动自觉，努力成长为德才兼备、全面发展的中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。			
6	大学生职业发展与就业指导	教学内容： 按照教育部《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的文件精神，内容涵盖大学生职业生涯规划、求职准备、就业创业政策、报到流程、职业发展等模块。 教学目标： 通过科学有效的职业生涯规划指导，激发学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉提升就业能力和生涯管理能力，实现个体与职业的匹配，进而达成个体价值的最大化。	混合式教学+专题讲座	考查 总评成绩=50%（考勤及课堂表现等）+50%（职业测评或作业）	第 I、IV 学期开设，38 学时
7	大学生心理健康教育	教学内容： 包括心理健康的标准及意义、大学生的入学适应、自我意识、个性和人格培养、人际交往、情绪调适、恋爱与性心理、生命教育和心理危机应对等。 教学目标： 引导学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提升心理素质，为学生的全面发展奠定坚实基础。	混合式教学	考查 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末考试成绩）	第 I、II 学期开设，32 学时
8	大学体育	教学内容： 按照“以人为本、健康第一”理念，开展体育理论教学，并围绕田径、球类、小体操、武术等项目，传授知识、技术与技能。 教学目标： 通过传授体育理论知识，帮助学生明晰体质、健康与体育的内在关联，树立科学锻炼的观念；通过运动技能教学，使学生熟练掌握两项以上健身方法，学会常见运动创伤处置，以提升运动能力；通过体能训练发展学生力量、速度、耐力等身体素质，达到增强体质的目的；通过讲解规则与裁判法提高学生赛事欣赏水平，并着力于培养顽强拼搏、团结协作、敢于竞争的优良品质。	讲解与示范法、练习法、直观法、游戏与竞赛法、预防与纠正等	考查 体能达标检测， 总评成绩=30%（平时成绩）+20%（期中校园跑）+50%（期末考试成绩）	第 I、II、IV 学期开设，108 学时
9	大学英语	基础模块： 教学内容： 涵盖职业与个人、职业与社会和职业与环境 3 个主题，围绕人文底蕴、职业规划、职业精神、社会责任、科学技术、文化交流、生态环境和职场环境等 8 个专题开展语言知识和语言技能教学，涵盖语音、词汇、语法、语篇等语言知识和听说、阅读、写作、翻译等语	分层教学、线上线下混合式教学	基础模块 考试 总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成	基础模块 第 I、II 学期开设，128 学时 拓展模块

		<p>言技能。</p> <p>教学目标：帮助学生夯实英语基础知识，提升听、说、读、写、译等英语语言技能；运用语言知识和语言技能较准确地理解和表达信息、观点、情感，开展有效口头沟通和书面沟通；提高跨文化理解与表达能力，拓宽国际视野，加深对中华优秀传统文化的认同，形成正确的价值观；在语言思维方面体现出逻辑性、思辨性与创新性；养成自主学习习惯，提升多渠道获取学习资源能力，自主、有效地开展学习，形成终身学习意识和能力。</p> <p>拓展模块：</p> <p>根据专业实际开设，具体包括职业提升、学业提升、素养提升三个类别。职业提升类别是专业必需、必要的专业英语课程，例如机电英语、酒店服务英语等课程；学业提升类别是专升本强化班开设的专升本英语；素养提升类别是为提升学生英语综合素养开设的英语阅读、英语写作等课程。</p>		<p>绩)</p> <p>拓展模块</p> <p>考查</p>	<p>第III或第IV学期开设，不少于32学时</p>
10	信息技术与人工智能通识	<p>教学内容：包括基础模块、人工智能通识模块两部分。基础模块包含文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任六部分内容。人工智能通识模块包含人工智能通识素养、人工智能专业技能、人工智能行业应用能力三个部分的内容。</p> <p>教学目标：以提升信息素养与人工智能素养为核心，培养学生熟练掌握支撑专业学习与实际问题解决的办公软件及信息技术；以理解技术趋势、社会特征与伦理规范为基础，强化其团队协作精神与职业操守；最终以塑造AI核心能力与伦理判断力为旨归，培养能够在复杂场景中创新应用AI技术、遵循人机协同规范、具备终身学习意识的复合型人才，全面提升其职业竞争力。</p>	<p>直观演示法、项目教学法、混合式教学</p>	<p>考试</p> <p>通过全国计算机等级考试一级《计算机基础及WPS Office应用》科目考试</p>	<p>第I学期开设，80学时</p>
11	劳动教育	<p>教学内容：分为理论教育和劳动实践两部分。理论教育部分主要涵盖三大模块，一是思想与文化基础，包括中华优秀传统文化、习近平新时代中国特色社会主义思想；二是核心精神内涵，即劳动精神、劳模精神和工匠精神；三是实用知识与规范，包括劳动与就业、社会实践与志愿服务、劳动安全与保护等相关知识。劳动实践部分则与专业实训、岗位实习</p>	<p>项目教学法、混合式教学、</p>	<p>考查</p> <p>总评成绩=40%(平时成绩)+60%(期末考试成绩)</p>	<p>第II学期开设，16学时</p>

		深度融合,并统筹安排各类课外劳动实践活动。 教学目标: 引导学生确立马克思主义劳动观,铸牢“劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽”的价值信念;懂得劳动创造美好生活、不分贵贱的道理,养成热爱劳动、尊重普通劳动者的品格,培育勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神;掌握满足生存发展所需的基本劳动能力,最终形成终身受益的良好劳动习惯。			
12	大学生创新与创业基础	教学内容: 主要包括创新创业的基础知识与理论、创业团队的组建与管理、商业模式的设计与验证、创业计划书的撰写、新创企业的经营管理以及项目路演技巧等。 教学目标: 培育学生的创新精神、创业意识与核心能力,使其掌握从团队组建、资源整合到商业计划撰写与公司开办的全流程基础知识;引导学生理解创新创业对个人职业发展及国家社会的重要意义,从而能够自觉遵循规律,勇于实践,将创新思维转化为创业行动。	项目教学法、混合式教学	考查 总评成绩=50%(考勤、课堂表现、走访调研及路演)+50%(期末考试成绩或课程报告)	第III学期开设,32学时

(2) 公共基础选修课程

公共基础选修课程包括限定选修课和任意选修课。公共基础限定选修课包括安全教育、国家安全教育、大学美育等。公共基础任意选修课包括节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的课程,由学院教务处提供课程目录,学生在第II—IV学期进行选修,每学期1门。

表4 公共基础限选课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容和教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	开设学期及学时
1	安全教育	教学内容: 主要包括消防安全、校园安全、实验室安全、公共安全、财产安全、人身安全、交通安全、食品安全、法律法规、应急知识、反诈禁毒等。 教学目标: 使学生了解个人安全常识,牢固树立“安全第一”的意识,掌握安全防范技能。	线上线下混合式教学	考查 总评成绩=40%(平时成绩)+60%(期末考试成绩)	第I学期开设,16学时

2	国家安全教育	<p>教学内容：主要包括国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规；国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。</p> <p>教学目标：使学生理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观；系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。</p>	线上学习，由教师指导，学生网上自主学习	考查 总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）	第Ⅱ学期开设，16学时
3	大学美育	<p>教学内容：主要包括美学发展历史、中西方美学范畴、自然美、社会美、表演艺术美、影视艺术美、科学美等领域的美的发现、欣赏与领悟。</p> <p>教学目标：通过引导学生主动参与审美实践，提升学生的良好的人文素养，为学生发现美、欣赏美乃至创造美奠定良好的基础，为培养身心和谐发展的当代大学生服务。</p>	线上学习，由教师指导，学生网上自主学习	考查 总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）	第Ⅲ学期开设，32学时

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和集中实践课程。

（1）专业基础课程

表 5 专业基础课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式（方法）	考核方式与要求	开设学期及学时
1	烹饪原料	<p>教学内容：原料分类与特性、原料品质鉴别、原料贮藏与保鲜、原料烹饪适用性、安全与法规认知。</p> <p>教学目标：列举八大类主要烹饪原料的代表品种，并描述其核心理化特性。解释原料贮藏过程中品质劣变（如腐败、褐变）的生化机理。对比三种以上保鲜技术的适用条件与局限性。运用感官鉴别法，判断常见原料的新鲜度等级。设计特定原料从采购到加工的全程保鲜方案。</p> <p>思政主题：珍惜资源与可持续发展、诚信守规与工匠精神、文化自信与传</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第Ⅰ学期开设 64学时

		统创新、生态责任与绿色消费			
2	烹饪营养学	<p>教学内容: 营养学基础、烹饪加工对营养素的影响、食物营养价值评价与应用、不同人群膳食营养需求、烹饪实践中的营养保护与卫生、平衡膳食设计与食谱编制。</p> <p>教学目标: 解释人体主要营养素的功能、缺乏/过量危害及主要食物来源。比较不同烹饪方法对特定营养素保留率的影响,并说出关键控制点。列举常见食物的主要营养特点及其在平衡膳食中的地位。阐述不同生理状态(如孕期、老年)或常见健康问题(如肥胖、高血压)人群的特殊营养需求要点。</p> <p>分析现有食谱或菜肴的营养构成,识别其优缺点。设计符合特定人群营养需求的平衡一日食谱。在模拟/实际烹饪操作中,应用至少3种减少关键营养素损失的技术方法。</p> <p>思政主题: 健康中国责任担当、传承创新中华饮食文化、勤俭节约与可持续发展、诚信为本与食品安全</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核: (课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%;期末考试成绩占60%</p>	第II学期开设 32学时
3	中国烹饪概论	<p>教学内容: 烹饪历史发展、烹饪文化内涵、菜系流派划分、烹饪原料认知、烹饪技法概述、饮食养生思想、现代烹饪发展。</p> <p>教学目标: 能准确说出中国烹饪发展历程中的关键时期、代表人物及标志性烹饪事件;清晰列举中国八大菜系的地域分布、主要食材、特色烹饪技法及经典菜品;详细解释中国饮食文化中“医食同源”“饮食养生”等核心理论的内涵及应用场景。独立完成中国传统宴席菜单的规划设计,合理搭配菜品的色、香、味、形、器。</p> <p>思政主题: 传承与弘扬中华优秀饮食文化、工匠精神、创新意识的</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核: (课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%;期末考试成绩占60%</p>	第I学期开设 32学时
4	智能化成本核算与管理	<p>教学内容: 包括各种要素费用的归集与分配方法;运用品种法、分批法、分步法、分类法计算产品成本;编制、分析成本报表;在成本性态分析的基</p>	讲授法、案例教学发、小组讨论、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核: (课堂考勤占10%、作业占10%、</p>	第IV学期开设 32学时

		<p>础上运用标准成本法、定额成本法控制产品成本。</p> <p>教学目标：培养学生运用智能工具精准核算成本，优化管控流程，支撑精益决策，强化数据风险防控意识。</p> <p>思政主题：精益降耗增效、合规管控风险、数据真实为本</p>		<p>笔记占10%、实践占10%)40%；期末考试成绩占60%</p>	
5	职业礼仪	<p>教学内容：形象礼仪、基础交往礼仪、沟通礼仪、办公场所礼仪、商务接待与会面礼仪、特定场景礼仪等。</p> <p>教学目标：使学生了解职业礼仪的内涵，掌握职业形象塑造、基础交往、沟通、办公、商务活动等核心场景的礼仪规范与标准。能够根据场景，熟练运用基础交往礼仪，具备良好的沟通能力，掌握倾听技巧。能在各类场景中得体着装，展现良好的仪容仪表仪态，遵循相应的礼仪规范，行为举止得当。能在跨文化交往中表现出基本的文化敏感性和适应性。</p> <p>思政主题：文化自信与传承，诚信与敬业，尊重与平等，责任与担当，和谐与友善。</p>	<p>讲授法、案例教学、任务驱动等方法</p>	<p>考查</p> <p>平时考核： (课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%；期末考试成绩占60%</p>	<p>第III学期 开设 32学时</p>
6	沟通技巧	<p>教学内容：沟通基础与认知、核心沟通技能、情境化沟通应用，数字时代沟通等。</p> <p>教学目标：理解沟通的基本原理、过程模型及常见障碍；掌握核心沟通技能(倾听、表达、提问、反馈、非暴力沟通等)；能在特定情境(如工作汇报、团队协作、客户沟通、冲突处理、公众演讲、跨文化互动、邮件/在线交流)中有效运用沟通技巧。</p> <p>思政主题：诚信为本，言行一致；尊重差异，平等包容；责任担当，慎言敏行；团结协作，共谋发展；文化自信与文明交流。</p>	<p>讲授法、案例教学、任务驱动等方法</p>	<p>考查</p> <p>平时考核： (课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%；期末考试成绩占60%</p>	<p>第III学期 开设 32学时</p>

(2) 专业核心课程

表6 专业核心课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	开设学期及学时
----	------	-------------	----------	---------	---------

1	饮食营养与配餐	<p>教学内容：膳食理论与标准、人群营养特征、食谱设计方法、膳食评价与调整特殊膳食实践</p> <p>教学目标：解释三大产能营养素的供能比例与健康关联性，列举成人每日膳食平衡的“十个拳头”原则运用食物交换份法，设计符合特定能量需求的3日平衡食谱。操作营养分析软件计算食谱中蛋白质供能占比及钙铁锌含量，生成营养评价报告。根据客户健康档案制定个体化控糖减重食谱并说明设计依据。</p> <p>思政主题：健康中国、人文关怀与公平、文化自信与创新、生态可持续理念</p>	教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第Ⅲ学期开设 64学时
2	菜品设计与创新	<p>教学内容：各菜系代表菜肴制作、名菜原料认识与鉴定；调味汁加工；热菜的烹调方法；名菜剖析</p> <p>教学目标：列举8大菜系代表名菜及其特色，解释名菜制作中关键食材的选择依据与调味原理。规范模仿20道以上传统名菜的完整制作流程，运用核心技法独立完成宴席级菜品的烹制与摆盘。主动执行厨房安全操作规范，认同名菜背后的饮食文化价值，能设计兼具传统特色与创新风格的菜品组合。</p> <p>思政主题：工匠精神、包容互鉴、勤俭节约</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第Ⅳ学期开设 64学时
3	西餐制作工艺	<p>教学内容：基础刀工、酱汁调配，汤品、沙拉制作、主菜烹制、牛排熟度控制、海鲜去腥技巧、搭配配菜组合逻辑、甜点制作工艺，摆盘美学与西餐礼仪知识。</p> <p>教学目标：正确演示西餐基础刀工，准确调配3种以上经典酱汁，独立烹制2道主菜并精准控制熟度，完整制作指定甜点。能根据食材特性搭配配菜，依据菜品风格设计摆盘方案，规范执行西餐服务礼仪流程。</p> <p>思政主题：工匠精神、包容互鉴、食品安全意识、文化自信</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>第Ⅳ学期考试，第Ⅴ考查</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第Ⅳ、Ⅴ学期开设 108学时

4	中式烹调工艺	<p>教学内容：以实践操作为主，重点训练刀工、火候、调味、热菜、冷菜等菜品制作，原料的选择与加工；组配工艺；调味工艺；制熟工艺。</p> <p>教学目标：学生需系统掌握烹调工艺的基础理论、各类烹饪原料特性、加工原理及不同菜系特色，熟悉食品安全与卫生规范、厨房管理流程。通过实操训练，学生要熟练掌握刀工、火候、调味、烹饪技法等核心技能，能够独立完成各类菜品的设计与制作，具备解决实际烹饪问题的能力。能胜任水台、案台、灶台、荷台、冷拼等工作任务，具备高级烹调师的职业能力。</p> <p>思政主题：工匠精神、创新研发意识、团队协作能力</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第 I、II、III 学期开设 288 学时
5	中式面点工艺	<p>教学内容：围绕基础理论、制作流程与核心技能展开。在基础理论方面，了解面点的起源、发展及分类体系，明晰不同地域面点特色的文化渊源。掌握面粉、油脂、糖、蛋等主辅原料的特性与鉴别方法，依据面点需求合理搭配。制作流程教学涵盖面团调制及熟制方式。核心技能培养中，注重传授各类经典面点（如包子、饺子、月饼、酥点）的制作精髓。</p> <p>教学目标：能列举中式面点原料特性及适用场景，准确说出不同面团调制比例与工艺流程。规范模仿包、捏、卷等 10 种以上成型技法，运用典型工艺制作 20 款以上传统及创新面点。主动遵守食品安全规范，认同中式面点文化价值，能设计兼具文化特色与创新美感的面点作品。</p> <p>思政主题：文化传承与自信、职业精神培育、责任与规范意识</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>第III学期考试，第IV考查</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第III、IV 学期开设 160 学时
6	厨政管理	<p>教学内容：厨房布局设计；厨房设备管理与维护；厨房人员管理；厨房安全管理控制。</p> <p>教学目标：掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、厨房设备管理与维护、厨房组织建制、厨房队伍建设、菜品</p>	教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占</p>	第IV 学期开设 32 学时

		选择、节点运转、餐饮产品开发创新、厨房安全管理等专业理论知识；能设计厨房布局；能管理维护厨房常用设备；能根据不同厨房类型组织厨房生产，设计和选择菜品；能有效组织厨房生产节点运转；能有效控制厨房餐饮生产安全。 思政主题： 责任与规范意识、食品安全意识、工匠精神		10%) 40%；期末考试成绩占 60%	
--	--	---	--	----------------------	--

(3) 专业拓展课程

表 7 专业拓展课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式（方法）	考核方式与要求	开设学期及学时
1	餐饮企业管理	教学内容： 餐饮服务技能；餐厅服务艺术；餐厅管理；宴会管理；酒吧服务及酒水知识；菜单管理；餐饮原料管理；厨房管理；餐饮成本费用控制。 教学目标： 列举餐饮企业组织架构、运营流程的 5 个核心模块，解释成本控制、食品安全管理的关键要素，模仿设计餐饮服务标准化流程，运用数据分析工具完成餐厅经营成本核算与利润预测，独立制定一份完整的餐饮营销方案。 思政主题： 合法经营、公平竞争、遵纪守法、团体合作、礼貌礼节	讲授法、案例教学发、小组讨论、任务驱动等方法	考试 平时考核： (课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%	第 V 学期开设 44 学时
2	餐饮食品安全与控制	教学内容： 食品安全基础理论：食品污染分类（生物性/化学性/物理性）、食源性疾病预防途径；关键控制技术：HACCP 体系实施步骤、食品留样规范操作（温度/时间/数量）法律法规体系：《食品安全法》核心条款、餐饮服务操作规范（GB31654-2021）；应急管理：食品安全事故分级标准、危机公关处理流程（含媒体应对模板） 教学目标： 例举 5 类常见食源性致病菌的繁殖条件；解释 HACCP 七大原理在中央厨房的应用逻辑；复述食品添加剂使用标准的“五专”管理要求；设计	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	考试 平时考核： (课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%	第 IV 学期开设 32 学时

		<p>餐厅冷荤间紫外线消毒效果验证方案；运用 ATP 检测仪完成厨房器具清洁度评估（误差≤5%）；模仿市场监管部门制作食品安全检查评分表（含 10 项关键指标）</p> <p>思政主题：制度自信；工匠精神；法治观念；社会责任感</p>			
3	宴会设计实务	<p>教学内容：宴会导论，我国宴会的历史沿革与发展趋势，宴会部的组织机构与人员管理，宴会出品设计与菜单设计，宴会场境设计，宴会台面设计，宴会流程设计，宴会物品管理，宴会经营管理，中外宴饮习俗。</p> <p>教学目标：完整说出宴会设计的基本流程，涵盖需求分析、主题策划、菜单设计、场地布置、人员安排等环节要点；精准列举不同类型宴会（商务宴、婚宴、寿宴、节庆宴等）的特点、服务标准及文化习俗要求；详细解释宴会成本核算方法，包括食材成本、人力成本、场地费用等要素的计算逻辑。独立设计出包含主题方案、菜单配置、场地效果图的完整宴会策划书；- 运用宴会场景布置技巧，完成中式、西式主题宴会的台面设计及场地氛围营造；模拟真实宴会场景，组织协调服务团队完成宴会接待、菜品传菜、席间服务等全流程操作。</p> <p>思政主题：创新意识、礼仪文化、服务意识、团队精神</p>	讲授法、案例教学发、小组讨论、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核： （课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第 V 学期 开设 22 学时
4	智能烹饪技术概论	<p>教学内容：智能烹饪方法；烹饪器具；食材预备方法；智能烹饪系统；</p> <p>教学目标：了解智能烹饪设备的种类、操作方法和注意事项，掌握智能烹饪技术及其运用；了解未来烹饪的智能化发展趋势</p> <p>思政主题：文化自信、增强科技创新能力</p>	讲授法、案例教学发、小组讨论、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核： （课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第 V 学期 开设 22 学时
5	餐饮美学基础	<p>教学内容：餐饮美学基础理论、色彩与造型设计、餐具与器皿搭配、餐饮空间美学、食俗与文化美学、创新与实践应用。</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核： （课堂考勤占</p>	第 II 学期 开设 32 学时

		<p>教学目标: 准确说出餐饮美学的基本概念、核心要素（色彩、造型、意境等）及其相互关系；系统列举餐饮空间设计、餐具选择、菜品摆盘等不同场景下的美学应用案例；详细解释餐饮美学中形式美法则（对称与均衡、对比与调和等）在餐饮实践中的具体体现。熟练模仿经典菜品摆盘造型，运用色彩搭配原理完成3种以上主题风格的菜品装饰；灵活运用餐饮空间美学知识，设计出功能与美感兼具的中小型餐厅平面布局方案；结合餐饮美学理论，独立完成餐具组合与餐桌花艺布置，营造特定主题的用餐氛围。</p> <p>思政主题: 传统文化传承与文化自信、职业素养与工匠精神、审美育人与人文关怀、创新意识与时代担当</p>		10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%	
6	冷拼工艺与雕刻	<p>教学内容: 冷拼食材预处理、刀工技法，掌握单盘、多拼、花色冷拼等造型方法，运用色彩搭配原理设计图案，不同宴席的冷拼设计要求。雕刻技艺：果蔬、琼脂等雕刻原料特性，浮雕、镂空雕等技法，完成花卉、动物、人物等造型雕刻，雕刻作品的组合与装饰技巧，设计制作完整的冷盘作品。</p> <p>教学目标: 能独立完成3种以上基础冷拼造型，在规定时间内运用刀工将食材切成符合冷拼要求的形状和规格。可利用常见果蔬，在2小时内雕刻出至少2类不同主题的立体作品，并能正确处理原料废料，针对特定宴席主题，设计出包含冷拼与雕刻元素的完整冷盘方案，且方案能满足宴席风格和食用需求。</p> <p>思政主题: 工匠精神、传承中华饮食文化、文化认同感、民族自豪感、审美意识、创新意识</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第II、III学期开设 128学时

3. 实践性教学环节

以职业技能培养为主线，遵循识岗、跟岗、顶岗的职业成长规律，按“职业基础技能-专业群通用技能-职业方向技能”3个层次，“课程单

元实训-课程综合实训-专业综合实训-岗位实习”4个阶段培养学生职业技能，构建“三层次四阶段”专业群实践教学体系。实践性教学贯穿于人才培养全过程，主要包括实验、实训、实习、社会实践活动等形式。实验、实训主要在校内、外实训基地开展完成，岗位实习主要在校外等开展；社会实践由学院组织，可在酒店、餐厅、社区及其他校外场所开展完成。本专业的集中实践课程主要包括综合素质教育、岗位实习等，具体见下表：

表8 集中实践课程说明表

序号	集中实践课程名称	主要教学内容与教学目标	实践地点	开设学期	开设周数	考核方式
1	岗位实习	<p>教学内容：①采取学校安排和学生自主联系相结合的办法确定单位；②到顶岗实习单位实习；③每周撰写实习周记；④实习结束撰写实习总结；⑤根据学生表现由校内指导教师和校外指导教师共同给出实习成绩。</p> <p>教学目标：培养学生运用专业知识解决实际工作问题的能力。</p>	企业	V、VI	24	实习报告

在酒店餐饮行业进行实践实习，包括认识实习和岗位实习。学院严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求，建有稳定、够用的实习基地（见表15），选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

（三）特色素质教育活动

为推进课堂教学、科技文化活动、社会实践“三个课堂”有效联动，促进学生全面发展，本专业按照《仙桃职业学院素质学分管理实施办法（修订）》要求，围绕学院和二级学院活动整体规划，结合本专业实际，精心设计以下特色素质教育活动。

表9 本专业特色素质教育活动规划一览表

序号	活动模块	项目名称	项目主要内容	举办学期	认证学分	备注
1	思想政治与道德修养	认识了解专业	认识学校、了解学校；认识专业，了解专业，专业认知提升培训，专业资深教师讲座	第 I 学期		
2	社会实践与志愿服务	小经星志愿服务	引导学生参加志愿服务活动，为贫困老人、留守儿童等服务	第 II、III 学期		
3	桃花文化艺术节	中餐、西餐、中西点、冷拼雕刻菜品展示	培养学生人生观、价值观	第 II、III、IV 学期		
4	专业技能与职业导航	职教活动周	通过菜品制作与展示，提升学生技能，培养工匠精神	第 II、III、IV 学期		

七、学时安排

(一) 教学时间分配表

表 10 教学时间分配表

学期	入学教育及军训	单元教学	集中实践			复习考试	机动	社会实践	毕业教育	合计	平均周学时	备注
			技能训练	认识实习	岗位实习							
I	2	14			/	1	1	/	21	32		
								3				寒假
II	/	14			/	1	0	/	19	30		
								4				暑假
III	/	16			/	1	1	/	20	28		
								2				寒假
IV	/	16			/	1	1	/	20	22		
								2				暑假
V	/	11			4	1	1	/	19	22		
					2							寒假
VI	/				18		1	2	21	25		
合计	2	71			24	5	5	2	120			

(二) 专业课程学时、学分分配表

表 11 专业课程体系学时、学分分配表

课程类别		课程门数	理论学时	实践学时	总学时	学分	占总学时百分比 (%)	
公共基础课	公共基础必修课	12	388	338	726	40.5	27.0	
	公共基础选修课	6	160	0	160	10	6.0	
	小计	18	548	338	886	50.5	33	
专业课	专业基础课	6	192	32	224	14	8.4	
	专业核心课	6	96	620	716	44.5	26.7	
	专业拓展课	6	152	128	280	17.5	10.4	
	集中实践课	1	/	576	576	24	21.5	
	小计	19	440	1356	1796	100	67	
	其中	专业必修课	13	288	1228	1516	82.5	56.6
		专业选修课	6	152	128	280	17.5	10.4
合计		37	988	1694	2682	150.5	/	
所占总学时百分比 (%)		/	36.8	63.2	/	/	/	

八、教学进程总体安排

表 12 烹饪工艺与营养专业教学进程安排表

		学年										一		二		三		合计
		学期										I	II	III	IV	V	VI	
		单元教学周数										14	14	16	16	11		
		集中实践周数（含军训、实习、技能训练、毕业设计等在内的以整周为单位安排的集中实践教学）										2				4	18	
类别	序号	课程名称	课程	课程类型	课程性质	学分	计划学时			考核方式（学期）		周学时数/教学周数						备注
			代码				合计	理论	实践	考试	考查							
公共基础课	1	军事理论与军训	JC1019	B	必修	4	148	36	112		II	148						集中实践 2w, 理论线上
	2	思想道德与法治	JC1013	A	必修	3	48	40	8	I		48						
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	JC1003	A	必修	2	32	24	8	II		16	16					
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想	JC1018	A	必修	3	48	40	8	II			48					

			社会主义思想概论															
	5	形势与政策	JC1004	A	必修	1	16	16	0		I、II	8	8					III-VI学期以讲座形式开展
	6	大学生心理健康教育	JC1017	B	必修	2	32	16	16		I、II	16	16					
	7	大学生职业发展与就业指导	JC1006	B	必修	2.5	38	28	10		I、IV	16				22		
	8	大学体育	JC1008	C	必修	7	108	12	96		I、II、IV	36	36			36		
	9	大学英语	JC1009	A	必修	8	128	112	16		I、II	64	64					
	10	信息技术与人工智能通识	JC1020	C	必修	5	80	24	56		I	80						
	11	劳动教育	JC1015	B	必修	1	16	16	0		II		16					线上, 实践融入专业实训和岗位实习
	12	大学生创新与创业基础	JC1016	B	必修	2	32	24	8		III				32			
	小计(公共基础必修课 12 门)					40.5	726	388	338			432	204	32	58			
公共基础	1	安全教育	JC1021	B	限选	1	16	16	0		I	16						线上, 实践在课外开展

选修课	2	国家安全教育	JC1022	B	限选	1	16	16	0		II		16					线上, 教务处提供公选课目录, 学生在第II-V学期选修, 每学期不超过2门。
	3	大学美育	JC1023	B	限选	2	32	32	0		III			32				
	4	公共选修课1	JC2XXX	A	任选	2	32	32	0				32					
	5	公共选修课2	JC2XXX	A	任选	2	32	32	0					32				
	6	公共选修课3	JC2XXX	A	任选	2	32	32	0							32		
	小计(公共基础选修课6门)						10	160	160	0			16	48	64	32		
合计						50.5	886	548	338			448	252	96	90			
专业基础课	1	烹饪原料	PR102	A	必修	4	64	64	0	I		64						
	2	烹饪营养学	PR103	A	必修	2	32	32	0	II			32					
	3	中国烹饪概论	PR104	A	必修	2	32	32	0	I		32						
	4	△智能化成本核算与管理	SC113	A	必修	2	32	32	0	IV					32			
	5	△职业礼	SC110	B	必	2	32	16	16		III			32				

		仪		修													
	6	△沟通技巧	SC112	B	必修	2	32	16	16		III			32			
	小计（专业基础课 6 门）					14	224	192	32			96	32	64	32		
专业 核心 课	1	饮食营养与配餐	PR209	A	必修	4	64	64	0	III				64			
	2	菜品设计与创新	PR212	C	必修	4	64	0	64		IV				64		
	3	西餐制作工艺	PR214	B	必修	6.5	108	0	108	IV	V				64	44	
	4	中式烹调工艺	PR222	C	必修	18	288	0	288		I、II、III	64	96	128			
	5	中式面点工艺	PR223	B	必修	10	160	32	128	III	IV			96	64		
	6	厨政管理	PR224	A	必修	2	32	0	32		IV				32		
	小计（专业核心课 6 门）					44.5	716	96	620			64	96	288	224	44	
专业 拓展 课	1	餐饮企业管理	PR315	A	限选	2.5	44	44	0	V						44	
	2	餐饮美学基础	PR106	A	限选	2	32	32	0		II		32				
	3	冷拼工艺与雕刻	PR213	C	限选	8	128	0	128		II、III		64	64			

	4	餐饮食品 安全与控制	PR105	A	限 选	2	32	32	0	IV					32			
	5	宴会设计 实务	PR317	A	限 选	1.5	22	22	0	V						22		
	6	智能烹饪 技术概论	PR318	A	限 选	1.5	22	22	0		V					22		
	小计（专业拓展课 6 门）					17.5	280	152	128				96	64	32	88		
	1	岗位实习	PR427	C	必 修	24	576	0	576	V、 VI						120	456	
	小计（集中实践课 1 门）					24	576	0	576							120	456	
	合计					100	1796	440	1356				160	224	416	288	252	456
	总计					150.5	2682	988	1694				608	476	512	378	252	456

九、实施保障

（一）人才培养模式

本专业不断健全产教融合、校企合作长效机制，基于学院“一中心双主体三引领四融合”（以学生为中心，以校企为双主体，坚持标准引领、技术引领、创新引领，着力推进“岗课赛证”融合育人）的人才培养模式顶层设计，创新实施“产学合作”的人才培养模式。

通过企业技能大师进课堂授课，科技平台助专业，行企专家进学校，做到引产入课、引产入训和引产入校，让学生掌握企业知识。学校教师对学生进行理论和实训课程授课，同步实施素质教育、创新创业教育。师生遇到的难题反馈到行企业，行企业专家将新技术、新知识带进课堂，做到真实难题促教学、典型成果进课堂。

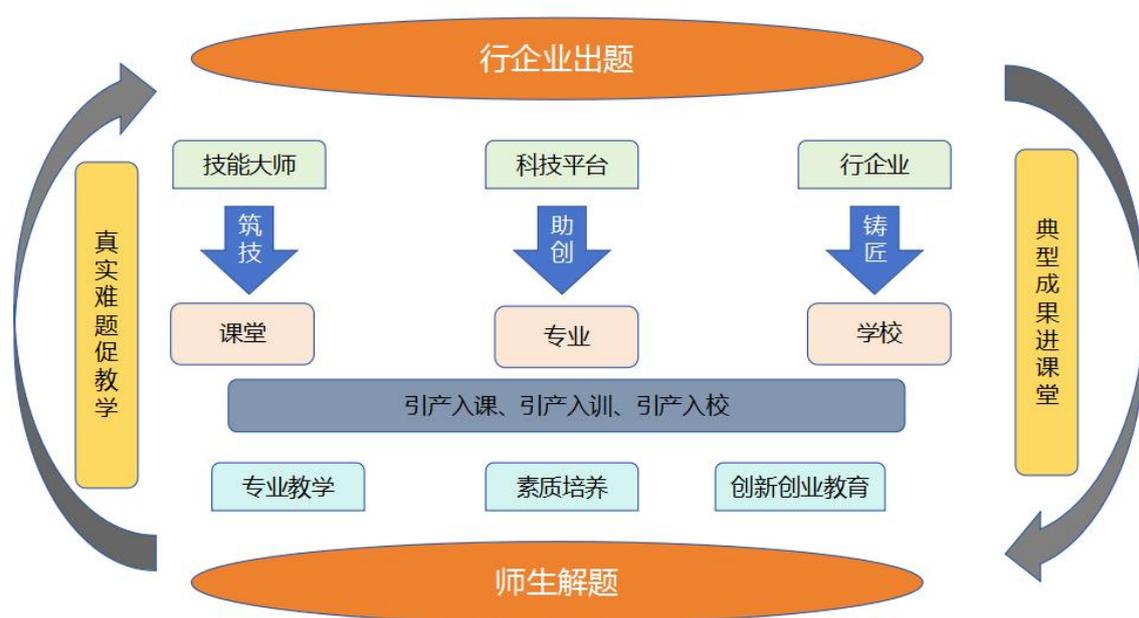


图2 “产学合作”人才培养模式图

（二）师资队伍

本专业按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求

建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

充分整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建了校企合作、专兼结合的教师团队，建立了定期开展专业教研机制。本专业现有授课教师 17 人（不含公共课），其中专任教师 14 人，兼职教师 3 人。学生数与本专业专任教师数比例为 25 : 1，“双师型”教师占专业课教师数比例为 100%，高级职称专任教师的比例为 21.4%，专任教师队伍的职称、年龄、工作经验等梯队结构合理。本专业授课教师队伍结构见下表。

表 13 本专业授课教师队伍结构

专任教师	总人数		14		学生数与本专业专任教师数比例		25 : 1	
	高级职称（含副高）专任教师的比例		21.4%		“双师型”教师占专业课教师比例		100%	
	年龄结构		学历结构		职称结构		双师结构	
	30 岁以下	8 人	专科	3 人	初级	6 人	双师型	14 人
	30~39 岁	2 人	本科	11 人	中级	0 人		
	40~49 岁	2 人	硕士	0 人	副高级	3 人	非双师型	0 人
	50 岁以上	2 人	博士	0 人	高级	0 人		
兼职教师	总人数		3		职称结构		初级	0 人
	主要合作企业名称 (限填 3 个)		万豪国际集团				中级	0 人
			武汉富力万达嘉华酒店				副高级	3 人
			湖南徐记海鲜酒店				高级	0 人

2. 专业带头人聘用要求

应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮行业、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，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师聘用要求

具有高校教师资格；原则上具有烹饪与营养教育、食品科学与工程等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪行业新技术发展趋势，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在餐饮酒店实践，每 5 年累计不少于 6 个月实践经历。

4. 兼职教师聘用要求

主要从餐饮酒店的专业技术人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，原则上应具有中级及以上相关专业技术职称，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（三）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室条件

教室具备利用信息化手段开展混合式教学的条件，一般配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备等，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装有应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验实训条件

本专业实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定或办法），实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实训指导教师配备合理，

实训管理及实施规章制度齐全，能够顺利开展烹饪基本功训练、中西式菜肴制作、中西式面点制作和冷拼雕刻等实训活动。鼓励师生在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 14 本专业实验实训资源列表

实训室名称	主要设备名称	数量 (台/套)	主要实训项目	支撑课程	工位 数	数量 (间)
热菜制作操作室	双头灶	12 台	烹饪工艺	中式烹调工艺实训、烹调工艺学	20	2
	三层不锈钢工作台	12 个				
	耳锅	50 口				
	调料车	4-8 辆				
	油钵	24 个				
	碗盘	整套				
面点制作操作室	烤箱	4 台	面点工艺 西点工艺	中式面点工艺 西餐制作工艺	8	1
	打蛋机	2-4 台				
	蒸箱	2-4 台				
	电饼铛	2-4 台				
	和面机	1-2 台				
	双头灶	4 台				
	双头灶	4-8 台				
冷盘制作操作室	三层不锈钢工作台	10 个	烹饪工艺	冷拼工艺与雕刻	8	1
	耳锅	24 口				
	调料车	4 辆				
	油钵	12 个				
	碗盘	整套				

3. 实习场所条件

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，本专业经实地考察，与具有稳定合作关系的单位共建有一批实习基地，并签署了学校、学生、实习单位三方协议。这些单位符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，能提供中西式菜肴烹饪、中西式面点烹饪等与专业对口的相关实习岗位，

能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习。

学院和实习单位双方共同制订实习计划，配备有相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 15 本专业实习基地一览表

序号	基地名称	主要功能	接纳学生数	备注
1	武汉襄投万豪酒店	中餐烹调实习	10	
2	武汉光谷希尔顿酒店	中西餐烹调、面点实习	10	
3	武汉费尔蒙酒店	中西餐烹调、面点实习	6	
4	武汉富力万达嘉华酒店	中西餐烹调、面点实习	10	
5	万豪国际酒店集团	中西餐烹调、面点实习	40	
6	上海静安瑞吉酒店	中西餐烹调、面点实习	5	

（四）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、图书及数字化资源等。

1. 教材资源

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材能体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

表 16 本专业核心课程教材使用建议表

序号	课程名称	教材名称	出版社	出版日期	主编	教材类型	备注
1	中式烹调工艺	中式烹调工艺与实训（第二版）	科学出版社	2022-08	姚春霞	传统教材	国家十四五规划教材

2	中式面点工艺	中式面点工艺与实训（第三版）	高等教育出版社	2021-09	钟志惠	传统教材	国家十四五规划教材
3	饮食营养与配餐	营养配餐与设计（第三版）	轻工业出版社	2021-08	王其梅	传统教材	国家十四五规划教材
4	冷拼工艺与雕刻	食品雕刻	上海交通大学出版社	2021-11	杨超林	传统教材	国家优秀教材
5	西餐制作工艺	西式面点工艺与实训	东北师范大学出版社	2019-12	云雅光	传统教材	国家十四五规划教材

2. 图书文献资源

学院图书馆馆藏总量 130 余万册，其中纸质图书 72 余万册。学院及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献，常年订阅各类报纸杂志近 500 种，订购了 CNKI 中国知网期刊全文数据库、超星电子图书、掌阅精选数字图书，以及职业教育技能视频等各类数字资源，能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。

3. 数字教学资源

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真教学软件、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。本专业依托超星学习通等课程平台建有在线课程 15 门，其中院级在线精品课程 2 门，可充分满足师生教学之需。学院和超星、智慧树等公司合作，引进了 50 多门优质网络课程供教师和学生使用。

（五）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求，结合课程教学目标和课程特点以及有关学情和教学资源，综合考虑教学效果和教学可操作性等因素，根据课程内容采用讲授法、混合教学法、分组讨论法、案例教学法、任

务教学法、现场教学法等多种形式。坚持学中做、做中学，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略。根据内容特点和学生特点，以学生为主体，合理选择各种教学方法，教师起引导作用。在教学组织上充分利用校内理实一体化教室、多媒体网络教学条件和实习餐饮企业的资源，采用案例教学、任务驱动教学、情境教学、单项操作训练和综合能力考核等方法提高学生的职业能力。鼓励推进信息技术在教育教学中的应用，改进教学方式，达成预期教学目标。

（六）教学评价

改革和完善教学评价标准和方法，强调教学过程的质量监控。对教师评价，可采取课前注意教学资料检查评价；课中注重教师、督导随堂听课评价；课后注重学生评教评价，确保教学质量。

对学生评价，应兼顾认知、技能、情感等方面，可采取观察、口试、笔试、技能操作、职业技能竞赛、职业资格考试及鉴定等评价方式，并注意结合餐饮企业的考核、带教老师的评价，建立多元化考核、评价方式。以学生在教学过程的参与程度作为评价的基本标准；目标评价以课程标准目标作为评价的重要标准；能力评价以学生运用本课程知识解决相关理论和实际问题为参照标准。考核采用平时考核加期末考试相结合的方式，平时成绩和期末考查成绩均以百分制计算。

（七）质量管理

1. 学院和经济与管理学院建有较完善的专业人才培养质量保障机制，不断健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，

接受教育督导和社会监督，健全综合评价。不断完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 学院和经济与管理学院不断完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 专业教研室不断完善集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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. 学院不断完善毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十、毕业要求

(一) 学分要求

在修业年限内必须完成本专业规定课程学习且成绩合格，修满150.5学分，其中公共基础选修课10学分；完成6个月的岗位实习，考核合格；修满12个素质学分。

(二) 外语、计算机、普通话要求

1. 外语能力要求：具备一定的英语基础和阅读能力，鼓励取得全国大学生英语四级证书。

2. 计算机能力要求：具备熟练应用计算机的能力，鼓励取得全国计算机等级考试一级证书。

3. 普通话水平要求：在校期间需取得普通话水平二级乙等证书，新疆等地区的少数民族学生获得普通话水平三级证书即可。

（三）职业资格证书要求

本专业学生在毕业前必须取得以下表中至少 1 个职业资格证书。鼓励学生考取高级别证书。

表 17 专业相关职业资格证书及职业技能等级证书

序号	证书名称	发证单位	等级
1	职业资格证书	中（西）式烹调师 中华人民共和国人力资源和社会保障部 授权机构	高级
2		中（西）式面点师 中华人民共和国人力资源和社会保障部 授权机构	高级
3		公共营养师 中华人民共和国人力资源和社会保障部 授权机构	中级

（四）学分替代

学生通过考取职业资格证书、技能等级证书，参加专业技能竞赛、创业等方式，获得各类有效的学分、奖励等成果，经证明已达到或超过本专业毕业要求任务学习水平，符合专业任务学习取得学分的标准，可按照学院学分替代管理有关文件要求，申请替换成本专业人才培养方案所规定的相关课程学分。

十一、专业建设指导委员会

表 18 专业建设指导委员会人员基本信息表

姓名	性别	出生年月	委员会职务	工作单位	职称/职务
周俊	男	1977 年 11 月	主任委员	仙桃职业学院	副教授；经济与管理学院总支书记

罗永平	男	1980年7月	副主任委员	仙桃职业学院	副教授；经济与管理学院副院长
徐元茂	男	1964年7月	委员	仙桃职业学院	副教授；黄鳝技艺研究中心主任
杨文凯	男	1974年12月	委员	仙桃职业学院	副教授；烹饪工艺与营养专业教研室主任
李和鸣	男	1957年2月	委员	仙桃市烹饪酒店行业协会	高级技师；仙桃市烹饪酒店行业协会名誉会长
陈新云	男	1971年4月	委员	楚苑餐饮集团管理有限公司	高级技师；董事长
武思平	男	1969年5月	委员	仙桃市天沔宴管理有限公司	高级技师；董事长
魏铁汉	男	1975年9月	委员	仙桃市武商宴	高级技师；武商宴总经理
王华荣	男	1977年5月	委员	仙桃市食尚九鲜酒店	高级技师；仙桃食尚九鲜总经理

十二、其他

附件 1：烹饪工艺与营养专业人才培养目标分解

表 19 专业培养目标分解表

序号	具体内容
A	具备良好的科学文化水平和人文素养，具有孝雅品质、人文情怀和工匠精神和信息素养。
B	掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行知识，培养学生具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力。
C	能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作。
D	具备认知能力、人际沟通能力、团队协作能力、创新能力、职业能力等支撑持续学习、终身发展的能力；
E	具有适应新时代要求的关键能力和较强的就业创业能力。

附件 2：烹饪工艺与营养专业培养规格与培养目标对应关系

表 20 专业培养规格与培养目标对应关系

序号	培养规格	对应的培养目标
1	具备强烈的社会责任感和使命感以及科学兴趣、科学方法、科学知识、科学精神，培育劳动精神、工匠精神，具备与本专业职业发展相适应	A

	的 劳动素养、劳动技能。	
2	具备良好的职业态度和职业道德修养，具有正确的择业观和创业观。 培养学生良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力、探究学习、终身学习和可持续发展的能力。	A、D、E
3	能够选购、鉴别与规范加工烹饪原料，能够熟练使用厨房设备。	B
4	具备烹饪综合实践操作能力，具有中式菜点制作与成品质量控制能力。	C
5	具备餐饮产品安全管理能力，具备营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力，具备厨房生产组织、厨房智能管理能力。	B、E
6	具备数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力，具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力。	B、E

附件 3：专业思政设计

通过专业课程的理论 and 知识体系，融合专业课程相关的思政元素，让课程思政元素内化的结果带给学生变化。在此过程中，通过教师的教育教学思想、教师引导和教学环境充分感染学生，能够引起学生共鸣，有效激励学生产生学习内动力，有效促进学生对知识的理解、掌握、拓展与深化。

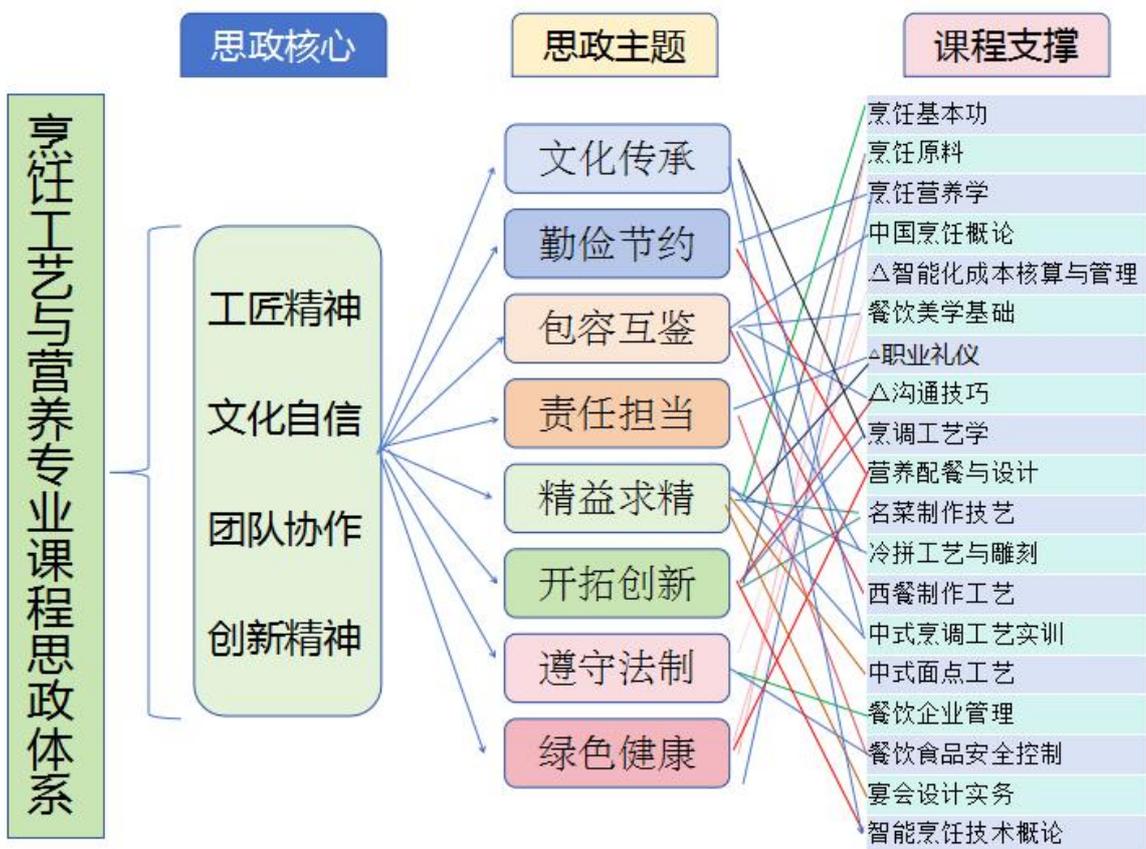


图3 烹饪工艺与营养专业思政设计结构图

附件 4：课程地图

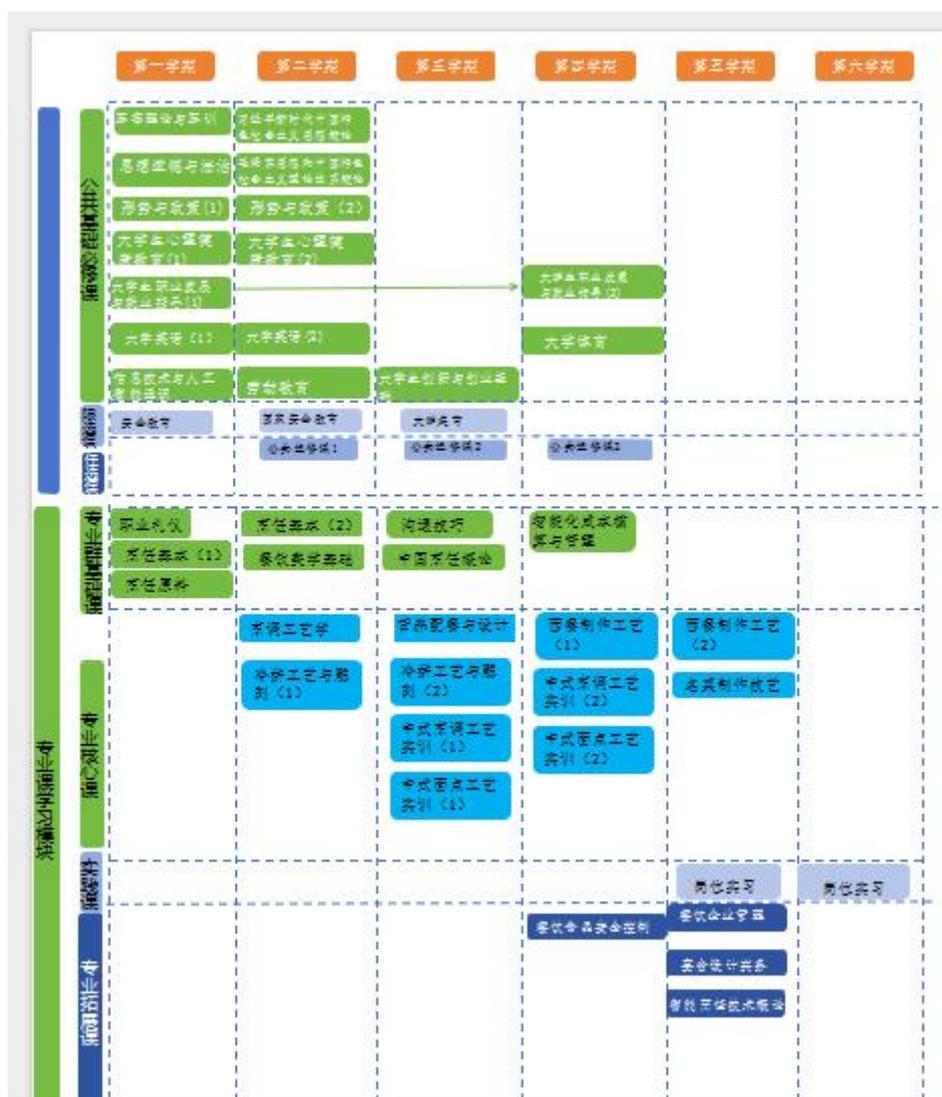


图 4 2025 级烹饪工艺与营养专业课程地图

附件 5: 课程矩阵

表 21 烹饪工艺与营养专业课程矩阵

序号	课程类别	课程名称	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	
			养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养
			规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	
			格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1	公共基础课	军事理论与军训	H			M			M								
2		思想道德与法治	H	M							M						
3		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H														
4		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H														
5		形势与政策	H														
6		大学生心理健康教育							H								
7		大学生职业发展与就业指导			H				M								
8		大学体育							H		M						
9		大学英语			H	H			M								
10		信息技术与人工智能通识			H		H										
11		劳动教育		H								H					
12		大学生创新与创业基础			H				M								
13		安全教育		H						M							
14		国家安全教育	M	H													
15		大学美育									H						
16	专业	烹饪原料										M	H		H		
17		烹饪营养学										M	M		H		

18	课	中国烹饪概论										H				
19		智能化成本核算与管理											M		M	H
20		餐饮美学基础										H		M		
21		职业礼仪				H										
22		沟通技巧				H										H
23		饮食营养与配餐										M			H	
25		菜品设计与创新											H	H	M	
26		冷拼工艺与雕刻												H		H
27		西餐制作工艺										M	H	M	H	M
28		中式烹调工艺										M	H	H	H	H
29		中式面点工艺										M	H	M	M	M
30		餐饮企业管理											H	H	M	H
31		餐饮食品安全与控制											H	M	M	H
32		宴会设计实务												H		
33		智能烹饪技术概论											M	H		
34		岗位实习			M	H					M	H	H	H	H	H