

# “新双高”背景下烹饪工艺与营养专业群课程思政体系建设路径探究

许磊<sup>1</sup>, 贾亚娟<sup>2</sup>

(1. 江苏旅游职业学院, 江苏扬州 225000; 2. 无锡商业职业技术学院, 江苏无锡 214000)

**[摘要]**“新双高”对职业教育提出“提质培优、增值赋能”的新要求, 强调以专业群建设为载体, 培养服务国家战略、对接产业需求的高素质技术技能人才。烹饪工艺与营养专业群作为服务民生经济与文化传承的重要载体, 其人才培养质量直接关系到餐饮行业的发展和中华饮食文化的传承。课程思政作为落实立德树人根本任务的关键举措, 在烹饪工艺与营养专业群人才培养中具有不可替代的作用。构建科学完善的课程思政体系, 是“新双高”背景下提升该专业群人才培养质量的必然要求。立足于“新双高”背景的时代内涵, 江苏旅游职业学院的课程思政体系建设将价值引领与专业教育、行业需求、国家战略深度融合, 从顶层设计、师资建设、内容体系、保障资源、评价体系五个维度, 探索烹饪工艺与营养专业群课程思政体系的建设路径, 为培养“德技并修、守正创新”的餐饮人才提供实践框架。

**[关键词]**“新双高”; 烹饪工艺与营养专业群; 课程思政体系

**[中图分类号]** G641; TS972.1-4 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 2096-711X(2026)04-0105-04

**doi:** 10.3969/j.issn.2096-711X.2026.04.035

**[本刊网址]** <http://www.hbxb.net>

## 引言

2025年,《教育强国建设规划纲要(2024—2035年)》正式颁布,提出“优化实施高水平高等职业学校和专业建设计划”。与此同时,随着《“健康中国2030”规划纲要》《国民营养计划(2017—2030年)》的颁布,国家越来越重视全民健康问题,这就要求餐饮类专业学生不仅要掌握扎实的专业知识和职业技能,而且还要具备较高的思想道德水平与职业素养。因此,在餐饮类专业群建设的过程中,除了厘清逻辑,修订人才培养方案,重构专业群课程体系,共建共享专业群教学资源,还应重视专业群课程思政体系建设,以此落实立德树人根本任务,提升餐饮人才职业素养。江苏旅游职业学院在扬州成功申创“世界美食之都”背景下,依托淮扬菜发源地的资源优势,以餐饮行业需求为导向,依托秉持特色发展理念,构建以烹饪工艺与营养专业为核心,中西面点工艺专业、西式烹饪工艺专业为拓展,营养配餐专业、餐饮智能管理专业为支撑的烹饪工艺与营养专业群。专业群在建设过程中,系统打造课程思政体系,形成鲜明的育人特色。

## 一、“新双高”背景下烹饪工艺与营养专业群课程思政体系建设理念

### (一) 对接产业升级, 构建协同育人格局

餐饮行业正从“传统服务”向“品质化、数字化、绿色化”转型,烹饪工艺与营养专业群各专业虽侧重不同(如烹饪、面点、西餐侧重技艺、营养配餐侧重健康安全、餐饮管理侧重运营),但均围绕餐饮服务全链条展开。其课程思政体系打破专业壁垒,以“原料采购—菜品制作—餐饮服务—企业管理”为主线,挖掘各环节共通的思政元素(如文化自信、工匠精

神、责任操守、守正创新),形成“专业群内协同、课内外联动、校企社共育”的育人格局。

### (二) 紧扣行业特性, 突出“三维价值”引领

#### 1. 以“食”为媒, 文化筑基

新“双高”对专业群提出“服务区域经济与文化传承”的要求。餐饮行业是中国饮食文化传播的重要载体,烹饪工艺与营养专业群课程思政体系结合地方特色,引导学生在传承技艺中培育饮食文化自信与家国情怀。

#### 2. 以“技”为骨, 匠心铸魂

新版烹饪工艺与营养专业教学标准明确要求该专业培养的高技能人才具有爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神。烹饪工艺与营养专业群课程思政体系将培育职业精神和工匠精神作为思政教育的核心内容,贯穿教育教学始终。

#### 3. 以“业”为镜, 责任立身

餐饮行业直接关系民生健康与安全,烹饪工艺与营养专业群在引导学生在烹饪技能的同时,结合“健康中国”“乡村振兴”等国家战略,培育“民以食为天”“食以安为先”的责任意识、“货真价实”的诚信意识,引导学生认识到餐饮从业者是“食品安全的守护者”“健康生活的推动者”。

### (三) 深化产教融合, 强化实践育人导向

一方面,新“双高”强调“校企双元育人”,要求打破校园与企业的壁垒,推动课程思政从“课堂灌输”向“场景浸润”延伸。烹饪工艺与营养专业群联合当地头部餐饮企业、餐饮行业协会,开发校外思政教育基地,实现“企业实践场景即思政育人现场”。另一方面,烹饪工艺与营养专业群强调实践操

收稿日期: 2025-9-19

基金项目: 本文系全国食品产业职业教育教学指导委员会2025年度教育教学改革与研究课题“‘新双高’背景下烹饪工艺与营养专业群课程思政体系建设路径研究”(项目编号: SHK2025035); 得到江苏旅游职业学院“青蓝工程”资助。

作者简介: 许磊(1982—), 男, 江苏扬州人, 副教授, 硕士, 研究方向: 餐饮类专业职业教育。

作,课程思政立足实训教学、顶岗实习,在实际操作过程中引导学生将思政理念转化为职业行为习惯。

## 二、“新双高”背景下烹饪工艺与营养专业群课程思政体系建设路径

### (一)顶层设计:明确育人方向与目标

#### 1. 总体目标

围绕“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人”这一核心问题,根据最新烹饪工艺与营养专业教学标准的要求,培养能够践行社会主义核心价值观,传承技能文明,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,掌握专业知识和技术技能,具备职业综合素质和行能力的高技能餐饮人才。

#### 2. 分段目标

认知层(一年级):以“职业认知与文化启蒙”为主,通过入学教育、中外饮食文化、中餐基本功实训等课程,渗透职业道德、文化自信等内容,传递餐饮行业的价值意义、中华饮食文化的博大精深,建立职业认同感和敬畏感。

内化层(二年级):以“职业素养与价值塑造”为主,通过淮扬菜制作与传承、中国名菜制作技艺、饮食营养与配餐等课程中强化工匠精神、社会责任感,并引导学生将其内化为行为准则。

践行层(三年级):以“职业担当与社会服务”为主,通过顶岗实习、毕业设计等环节,在企业实践中强化诚信经营、绿色餐饮理念,在乡村美食推广、社区营养咨询等社会实践活动中践行社会责任,培养学生的行业使命感与创新精神。

### (二)师资建设:强化“主力军”育人能力

#### 1. 课程思政意识提升

要让专业教师“想思政”,通过专题培训、教学资料专项检查、随堂听课等形式,督促专业教师树立“课课有思政”的意识,深刻认识到落实课程思政是教学必不可少的重要环节,从“要我思政”转变为“我要思政”。

#### 2. 课程思政能力培养

要让专业教师“能思政”,通过开设课程思政示范公开课、申报课程思政示范课程和课程思政专项课题、撰写课程思政教学案例,组织教师集体备课、专题研讨,具备思政元素“找得准、融得巧、讲得透”的能力。

#### 3. 形成协同育人合力

一方面,建立专业课教师与辅导员协同育人机制。专业课教师是专业课程教学的主导者,熟悉专业知识体系,能精准挖掘专业课程中蕴含的思政元素;辅导员则与学生日常接触密切,了解学生的思想特点。二者协同,专业课教师借助辅导员对学生的了解,使思政元素的融入更具针对性;而辅导员将专业课教学中的思政内容延伸至课外,通过实践活动进一步强化学生对思政知识的理解与应用。

另一方面,建立专业课教师与思政课教师协同育人机制。专业课教师侧重专业技能、行业知识的传授;思政课教学聚焦学生世界观、人生观、价值观的塑造。二者协同,打破“专业教学”与“思政教育”两张皮现象,专业课教师在传授专业知识的同时融入价值引领,思政课教师结合餐饮行业实际

案例丰富教学内容,使学生在专业技能的学习过程中接受思想政治教育,实现知识传授与价值引领的无缝衔接。

### (三)内容体系:梳理“主战场”思政元素

#### 1. 核心素养层:餐饮人才的“精神基石”

围绕新双高“德技并修”要求,确立四大核心思政素养:

文化自信:中国烹饪历史悠久,是世界烹饪三大流派之一,具有四方面独特优势。一是烹饪技法多样,体系完整;二是调味富于变化,层次丰富;三是原料种类多样,使用精细;四是文化内涵丰富,注重养生。

工匠精神:一要注重打牢基础,把各项基本功练到极致;二要注重原料使用,最大限度将原料物尽其用;三要注重操作细节,把菜肴装饰、卫生打扫、安全操作等也做到极致。

责任操守:牢固树立“食以安为先”的责任感,原料使用坚持货真价实,不以次充好,不使用野生动物,操作过程符合卫生规范,崇尚节约风尚,不浪费原料。

守正创新:守原料之“本”,突出原汁原味;守技法之“魂”,传承传统烹调技艺;守文化之“根”,传承中国饮食文化的精髓。在此基础上,在原料搭配、调味、烹调技法等方面结合当前餐饮市场实际需求进行创新。

#### 2. 专业群共性层:餐饮行业的“价值共识”

基于餐饮产业链(原料采购—菜品制作—餐饮服务—企业管理),提炼各专业共有的思政元素:

原料采购环节共性思政元素为“绿色发展、诚信为本”,对接“新双高”要求为服务产业升级(绿色餐饮)。

菜品制作环节共性思政元素为“传承技艺、善于创新”,对接“新双高”要求为岗课赛证融通(操作规范)。

餐饮服务环节共性思政元素为“人文关怀、服务礼仪”,对接“新双高”要求为类型教育特色(服务导向)。

企业管理环节共性思政元素为“以人为本、数字思维”,对接“新双高”要求为产教融合(企业实践要求)。

#### 3. 专业特色层:差异化的“思政落脚点”

烹饪工艺与营养专业:通过火候掌控培植工匠精神;通过分子料理探讨守正创新。

中西面点专业:通过非遗面点技艺渗透文化自信。

营养配餐专业:通过药膳食疗渗透文化自信,服务“健康中国”战略、养老产业。

餐饮智能管理专业:通过企业合规经营渗透法治意识,通过餐饮企业数字化转型案例、餐饮品牌建设激发创新思维。

西式烹饪专业:通过中西合璧的菜品创新渗透“洋为中用”理念,培养“扎根中国、面向世界”的文化自信。

#### 4. 课程落地层

基于专业课程体系,建立“课程分类—代表课程—思政元素”三级映射关系,形成可落地的思政内容清单:

烹饪工艺类:代表课程为中式烹调工艺、中西面点工艺、西餐烹饪基础、菜品设计与创新,核心思政元素为“工匠精神、守正创新”。

营养配餐类:代表课程为饮食营养与配餐、食疗养生、常见疾病预防与营养,核心思政元素为“以人为本、健康中国”。

食品安全类:代表课程为餐饮食品安全与控制、食品质量安全检测,核心思政元素为“法治意识、责任担当”。

餐饮文化类:代表课程为餐饮概论、中外饮食文化,核心

思政元素为“文化自信、家国情怀”。

服务管理类:代表课程为餐饮成本控制、餐饮企业管理、饮食消费心理、餐饮服务技能,核心思政元素为“爱岗敬业、团队协作”。

#### (四)保障资源:确保体系落地见效

##### 1. 教学资源库

“学院依托非遗文化遗产——扬州三把刀传统技艺,成功申报国家职业教育教学资源库民族文化遗产与创新子库——扬州“三把刀”文化及传统技艺传承与创新资源库,并于2023年验收通过。学院通过校企共建教学团队,以传承非遗文化,发扬工匠精神,坚定文化自信为主线,贯彻落实课程思政理念,依据“能学、辅教、促改”的总定位,遵循“一体化设计、结构化课程、颗粒化资源、多场景应用”的建构逻辑,围绕烹饪工艺与营养专业群课程体系,系统开发标准化课程资源,明确标准化课程的思政目标和教学内容,挖掘扬州“三把刀”的技艺精髓和标准化课程中的思政元素,开发类型多样的优质数字化资源,通过数字资源的信息化应用和推广,支撑专业群人才培养与非遗文化传承的融合,强化社会主义核心价值观教育和中华优秀传统文化教育,更好地落实立德树人根本任务。

##### 2. 虚拟仿真实训基地

学院依托中华食材智库省级虚拟仿真实训基地,挖掘食材文化内涵,展示淮扬菜集聚区各类食材的历史渊源、地域特色和文化背景,深入阐述淮扬菜文化背后所蕴含的工匠精神、创新精神,让学生了解中华饮食文化的博大精深,培养学生的文化自信和民族自豪感。结合虚拟仿真技术,模拟食材加工的全过程,强调食品安全、质量控制等方面的重要性,教育学生遵守职业道德。

##### 3. 校外思政教育基地

学院打造“博物馆里的思政课”,与扬州中国大运河博物馆、中国淮扬菜博物馆、扬州八怪纪念馆等合作,深入挖掘各类教育资源,推动文化、教育、旅游深度融合,打造“好地方”思政育人品牌。将丰富的社会教育资源和内容纳入日常课程、研发校本课程,邀请博物馆专家学者、优秀讲解员担任思政课兼职教师,通过宣讲、座谈、报告会等多种形式开展“大思政课”实践教学;积极与各类场馆联合开展“馆长上思政课”、研究性学习、项目式学习、社会实践、社团活动、建立第二课堂、成果展示等多种形式的校馆互动活动;双方联合培养学生及教师讲解员和志愿者,开展志愿服务活动;将课堂“搬到”场馆中,通过故事化表达、场景化呈现,开展现场教学、情景教学、体验式教学;邀请相关场馆到学校巡展,扩大学生受益面;组织师生深入场馆,创作拍摄宣讲视频、微电影,扩大教育宣传辐射面。

#### (五)评价体系:构建“多元立体”的考核机制

##### 1. 评价方法

过程性评价:在校期间,评价形式主要是教师评价和学生互评。理论课程通过课堂互动、小组讨论、实践报告等,跟踪学生价值观的形成过程;在课程考核中增设“思政论述题”(如“结合专业谈谈如何践行健康中国战略”“结合专业谈谈如何服务养老产业”“结合专业谈谈如何服务乡村振兴”)。实训课采用“技术指标+思政表现”双评分,明确基础职业素

养指标,如:食材节约、团队协作、工具清洁与归位、安全规范等,还增设“是否考虑用餐者营养需求、口味偏好、咀嚼能力”等加分项。

实践性评价:一方面,通过社区服务对象满意度评估学生的责任担当意识;另一方面,结合企业实习鉴定,将待人处事诚信程度、遵守食品安全规范、客户服务态度、团队协作表现、面对问题的责任担当等纳入评价指标,企业根据学生实习表现,出具“职业素养鉴定表”。

发展性评价:跟踪毕业生职业发展,通过企业反馈了解其“职业道德表现”“文化传承实践”“坚持诚信经营”“参与行业公益”“主动规避风险”“关注行业发展”等方面情况,评估课程思政的长效性。

##### 2. 评价维度

知识维度:考核学生对专业知识与思政理念结合的理解程度(如“谈谈工匠精神在学习烹饪技艺中的体现”“如何通过科学的食材处理方法践行‘勤俭节约、反对餐饮浪费’”“如何在学习烹饪技艺中传承中华饮食文化”)。

能力维度:通过实践操作、项目实施等,评价学生将思政理念转化为职业能力的水平(如“刻苦练习刀工时的精益求精”“菜品加工制作时的卫生安全”“团队协作中的责任担当”)。

素养维度:通过社会服务表现、企业实习就业等,评估学生的职业伦理素养、沟通协作素养、文化理解素养、学习创新素养、抗压耐挫素养等综合表现。

#### 三、结束语

“新双高”背景下,烹饪工艺与营养专业群课程思政体系建设是一项系统而复杂的工程,需要从目标、内容、教学、保障和评价等多个方面进行全面规划和设计。通过构建多层次的目标体系、系统化的内容体系、创新的教学体系、完善的保障体系和科学的评价体系,能够形成全方位、全过程的课程思政育人格局,提升专业群人才培养质量。在今后的实践中,还需要不断探索和创新,根据时代发展和餐饮行业需求,对课程思政体系进行动态调整和优化,为培养更多符合新双高要求的高素质烹饪工艺与营养专业人才做出贡献。

#### 参考文献:

- [1]许磊,沈小雨.课程思政视域下江苏省高等职业教育高水平专业群建设路径探析——以江苏旅游职业学院“烹饪工艺与营养”专业群为例[J].中国食品工业,2025(9):170-176.
- [2]刘永胜,焦爱.高职院校专业群课程思政教学体系重构及实施策略[J].中国职业技术教育,2024(2):83-89.
- [3]陈安慧.协同育人:高职院校专业群课程思政体系建设路径探索[J].武汉交通职业学院学报,2023,25(3):112-118.
- [4]教育部.职业教育专业教学标准-2025年修(制)订[S].2025-2-11.
- [5]詹志灵.三全育人视阈下的专业群课程思政体系化研究[J].漳州职业技术学院学报,2022,24(4):7-14.
- [6]许磊,沈小雨,仇善梁,吴洋.课程思政视域下国家职业教育教学资源库建设路径探析——以扬州三把刀传统技艺与创新教学资源库为例[J].湖北开放职业学院学报,2025,38(2):98-101.

## An Exploration on the Path of Ideological and Political System Construction for Culinary Technology and Nutrition Professional Group Courses under the Background of “New Double High”

XU Lei<sup>1</sup>, JIA Ya-juan<sup>2</sup>

(1. Jiangsu College of Tourism, Yangzhou Jiangsu 225000; 2. Wuxi Vocational Institute of Commerce, Wuxi Jiangsu 214000, China)

**Abstract:** “New double high” puts forward new requirements for vocational education, emphasizing the construction of professional groups as a carrier to cultivate high-quality technical and skilled talents who serve national strategies and meet industrial needs. As an important carrier for serving people’s livelihood, economy, and cultural heritage, the quality of talent cultivation in the culinary arts and nutrition professional group is directly related to the development of the catering industry and the inheritance of Chinese culinary culture. As a key measure to implement the fundamental task of cultivating morality and nurturing talents, ideological and political education plays an irreplaceable role in the talent cultivation of culinary arts and nutrition majors. Building a scientifically sound curriculum ideological and political system is an inevitable requirement for improving the quality of talent cultivation in this professional group under the background of “new double high”. Based on the era connotation of “new double high”, the curriculum ideological and political system construction of Jiangsu College of Tourism needs to deeply integrate value guidance with professional education, industry demand, and national strategy. From five dimensions including top-level design, teacher construction, content system, resource guarantee, and evaluation system, it explores the construction path of the curriculum ideological and political system in the culinary arts and nutrition professional group, and provides a practical framework for cultivating catering talents with “moral and technical education, integrity and innovation”.

**Key words:** “new double high”; culinary technology and nutrition professional group; course ideological and political system

(责任编辑:桂杉杉)

(上接第98页)

## From Cultural Confidence to Cross-cultural Competence: A Study on the Teaching Practice of Integrating Ideological and Political Education into the Tourism English Course in Universities

ZHANG Qiao-juan<sup>1</sup>, TAN Jing-ling<sup>2</sup>

(1. Lanzhou University of Arts and Sciences, Lanzhou Gansu 730000;  
2. Meizhouwan Vocational Technology College, Putian Fujian 351119, China)

**Abstract:** In view of the fragmentation and disjunction of ideological and political elements in Tourism English courses in higher education, this study, based on the five principles of professional integration, cognitive internalization, value dominance, quantifiable evaluation and integration of the times, has constructed a teaching framework including seven professional scenes such as tour guide service, and designed a “four-in-one” evaluation system with the participation of teachers, students, experts and peers. Taking the teaching unit of Dunhuang Mogao Grottoes as an example, the trinity teaching design is formed through the standardization of terms, the application of AI restoration technology of scientific and technological ethics and the discussion of cultural sovereignty. The results show that students’ cognitive scores of the relationship between professional learning and ideological and political education have improved. However, there is a certain contradiction between the declaration of cultural sovereignty and cross-cultural acceptance. To solve this problem, this study puts forward some optimization measures, such as building a cross-cultural discourse strategy tool set, creating a global case database, creating an innovative evaluation system, and establishing a multidisciplinary teacher cooperation network. This study provides a paradigm of “career scenario based ideological and political integration” for foreign language courses, and helps to cultivate tourism professionals with international competitiveness and cultural confidence.

**Key words:** curriculum ideology and politics; Tourism English course; cultural sovereignty; intercultural communication

(责任编辑:章樊)