山西药科职业学院
SHANXI YAOKE ZHIYE XUEYUAN

山西药科职业学院
2026级药膳与食疗专业
人才培养方案

专 业 大 类 医药卫生大类

专 业 代 码 520418

专 业 名 称 药膳与食疗

招 生 类 型 全日制普通高职专科

二〇二六年九月

山西药科职业学院
SHANXI YAOKE ZHIYE XUEYUAN

2026级药膳与食疗专业
人才培养方案

教研室通过日期	2026 年 7 月
专业建设指导委员会论证通过日期	2026 年 8 月
系部联席会审核通过日期	2026 年 8 月
学院党委审定通过日期	2026 年 8 月

山西药科职业学院

二〇二六年九月

山西药科职业学院专业建设指导委员会论证表

专业名称（代码）：药膳与食疗专业（520418）

序号	姓名	工作单位	职称/职务	分工	签名
1	王常青	山西大学生命科学学院	教授	职业岗位	
2	詹海仙	山西中医药大学	教授	职业岗位	
3	田洪岭	山西农业大学	研究员	职业岗位	
4	李志伟	太原市晋源区市场监督管理局	副局长	职业能力	
5	甄琮茹	山西元和堂中药有限公司	总经理	职业能力	
6	张猛	山西正元盛邦制药有限公司	副总经理	职业能力	
7	郑雲铖	山西傅山药膳宴餐饮管理有限公司	总经理	职业能力	
8	杨佩	国药集团山西有限公司	销售经理	课程体系	
9	张静	北京同仁堂山西连锁药店有限责任公司	质量总监	课程体系	
10	卢丽亚	太原大宁堂药业有限公司	行政总监	课程体系	

论证意见

经专业建设指导委员会对药膳与食疗专业人才培养方案充分论证，意见如下：

一、人才需求情况分析、职业岗位(群)与职业能力分析

人才需求调研思路清晰，方法科学，数据详实，人才需求分析全面;基于工作过程分析了典型工作任务和职业岗位(群)的能力要求，结论准确。

二、培养目标和培养规格

人才培养目标明确，对接省市行业和产业需求，满足中医营养医师、中式烹调师等职业岗位(群)的能力要求。

三、课程体系

课程体系设置科学，结构合理，符合职业教育规律和人才培养要求。

主任委员签字：

2024年8月3日

山西药科职业学院专业人才培养方案审批表

专业名称	药膳与食疗专业	专业代码	520418
适用年级	2026 级	学制	三年
人才培养方案制订说明	按照教育部和省教育厅有关文件要求，结合毕业生调查数据和人才需求调研，针对生源具体情况，由教研室主任组织专业教师和企业兼职教师团队起草制订了本人才培养方案，主要内容说明如下： 一、人才需求情况分析、职业岗位（群）与职业能力分析（调研数据是否详实、内容是否全面、结论是否准确等方面阐述） 二、培养目标和培养规格（定位是否准确、目标是否清晰、规格是否符合社会人才需求等方面阐述） 三、课程体系（课程设置是否规范，能否满足专业目标和培养规格的要求，课程进程是否符合教学规律等方面阐述） 签名（教研室主任）：王海花 2026年8月3日		
专业建设指导委员会论证意见	经药膳与食疗专业建设指导委员会召开会议审议、论证，与会专家认为该方案： 一、人才需求情况分析、职业岗位(群)与职业能力分析 人才需求调研思路清晰，方法科学，数据详实，人才需求分析全面；基于工作过程分析了典型工作任务和职业岗位(群)的能力要求，结论准确。 二、培养目标和培养规格 人才培养目标明确，对接省市行业和产业需求，满足中医营养医师、中式烹调师等职业岗位(群)的能力要求。 三、课程体系 课程体系设置科学，结构合理，符合职业教育规律和人才培养要求。 签名（委员会主任）：王学青 2026年8月3日		
学院党委审定意见	公章： 年　月　日		

制订说明

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）《教育部高等职业教育专科专业教学标准》（2025年修（制）订）《职业教育专业目录（2021年）》有关要求，结合生源学情和学院办学资源情况编制。在《山西药科职业学院高职专业人才培养方案编制指导意见》（晋药院教〔2023〕32号）的指导下，由中药系药膳与食疗专业建设指导委员会论证，学院党委会审定通过。本方案适用于药膳与食疗专业，自2026年9月开始实施。

制订人员：王海花　山西药科职业学院　副教授

廉　冬　山西药科职业学院　讲　师

郝日晋　山西药科职业学院　讲　师

景晓琦　山西药科职业学院　副教授

姬洁莹　山西药科职业学院　讲　师

参编人员：任　权　山西三桥大厦有限公司总经理

郑雲铖　山西傅山药膳宴餐饮管理有限公司总经理

宋徐伟　山西新东方烹饪学校　高级讲师

目　录

一、专业名称及代码 3
二、入学要求 3
三、修业年限 3
四、职业面向 3
五、培养目标与培养规格 3
（一）培养目标 3
（二）培养规格 4
六、课程设置及要求 4
（一）课程体系 6
（二）公共基础课程 7
（三）专业课程 11
（四）实践性教学环节 15
（五）相关要求 18
（六）学时安排 18
七、教学进程总体安排 20
（一）教学周分配表 20
（二）教学计划进程表 20
（三）学时学分统计表 24
八、素质教育活动安排 24
九、实施保障 25
（一）师资队伍 25
（二）教学设施 26
（三）教学资源 28
（四）教学方法 28
（五）学习评价 29
（六）质量管理 34
十、毕业要求 35
十一、主要接续专业 36
十二、附录 36
附件 1 山西药科职业学院药膳与食疗专业人才培养方案调研报告 37
附件 2 山西药科职业学院药膳与食疗专业建设指导委员会成员名单 50
附件 3 山西药科职业学院人才培养方案变更审批表 51
附件 4 变更专家组论证意见 52

中药学专业群药膳与食疗专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称（专业代码）：药膳与食疗（520418）

二、入学要求

普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年（或两年）

四、职业面向

所属专业大类（代码）	医药卫生大类（52）
所属专业类（代码）	中医药类（5204）
对应行业（代码）	卫生（84）、餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	中医营养医师（2-05-02-12）
主要岗位（群）或技术领域	药膳（食疗）配方、药膳（食疗）方案制定、药膳（食疗）产品制作……
职业类证书	中医体质评估与应用、医养个案管理……

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，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，面向卫生、餐饮业行业的药膳

与食疗配方、药膳与食疗方案制定、传统药膳制作等岗位（群），能够从事药膳与食疗工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，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、食品安全、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、外语（英语等）、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 1 门外语并结合本专业加以运用；

5.掌握阴阳五行、藏象学说、辨证论治等中医基础理论知识，具有辨证施膳的能力；

6.掌握中医药膳与食疗理论、体质学说、三因制宜等知

识，具有制定药膳与食疗方案的能力；

7.掌握药膳与食疗原料的选配、药膳与食疗的烹调、药膳与食疗的调味等知识，具有制作色、香、味、形、效俱全的药膳食品的能力；

8.掌握药食同源中药的炮制理论和中药成分提取、制备知识，具有从事现代药膳与食疗产品制作的能力；

9.掌握临床营养、特殊人群营养、食品营养与卫生、食品质量与安全等知识，具有为病人及特殊人群制作营养餐的能力；

10.掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

11.具有探究学习、终身学习和可持续发展能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

12.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；

13.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；

14.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。

六、课程设置及要求

（一）课程体系

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，对标药膳与食疗专业人才培养目标，紧扣药膳方案设计、药膳产品制作岗位群能力要求，面向健康、亚健康、慢性病群体膳食调养市场需求。遵循“岗位、能力、课程体系、培养途径和方法、考核评价及多元发展”总体思路开展专业建设，依托行业调研梳理典型岗位工作任务与核心职业能力，匹配专业课程与综合实训项目，构建完整课程体系。整套课程体系坚持工作过程导向、以能力培养为本位，突出实操技能训练；坚持以学生发展为本，统筹第一课堂专业教学、第二课堂技能竞赛实训、第三课堂社会服务，将药膳制作技能大赛赛项规范与中式烹调师、健康管理师、公共营养师职业技能标准深度融合，依托校企协同打造岗课赛证一体化育人体系。专业打通三类课堂与企业实习多元育人路径，建立校企协同多元考核评价机制，兼顾学生升学、竞赛、就业、创业多元化发展，培育学生药膳实操、健康咨询、康养管理综合职业能力与综合职业素养（详见图 1）。



图 1 药膳与食疗专业课程体系

（二）公共基础课程

主要包括：

序号	课程名称	主要教学内容与要求
1	思想道德与法治	教学内容：本课程是高校思想政治理论通识必修课，立足新时代立德树人根本任务，以马克思主义人生观、价值观、道德观、法治观为核心，系统开展理想信念教育、爱国主义教育、道德品格教育与法治素养教育。课程主要教学内容涵盖：人生价值与青春担当、中国精神与家国情怀、社会主义核心价值观涵养、中华优秀传统美德与革命道德传承、社会公德、职业道德、家庭美德建设，以及宪法精神、法律体系、法治思维、权利义务、守法用法实践等核心模块。结合高职育人特色，重点融入职业德行、行业规范、岗位操守教育，实现思想道德涵养与职业素养培育深度融合。 教学要求：引导学生树立科学的世界观、人生观、价值观，筑牢理想信念根基；自觉弘扬爱国主义、集体主义、社会主义精神，厚植家国情怀；明大德、守公德、

		严私德，自觉锤炼高尚道德品格；系统掌握基础法律知识，树立社会主义法治观念，养成尊法学法守法用法的行为习惯；立足职业岗位需求，涵养崇德向善、遵纪守法、敬业守信的职业品质，全面提升新时代青年的思想道德素质、法治素养与综合职业素养，成长为担当民族复兴大任的时代新人。
2	**毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论**	教学内容：本课程以马克思主义中国化时代化为主线，集中阐述毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位与指导意义。教材除导论和结束语外，共设八章，前四章阐释毛泽东思想相关理论成果，后四章阐释中国特色社会主义理论体系相关成果。课程旨在帮助学生全面了解党领导人民进行革命、建设、改革的历史进程，准确把握马克思主义中国化时代化理论成果，提升运用马克思主义立场、观点、方法认识、分析和解决问题的能力。 教学要求：一是掌握基本理论，领会理论成果丰富内涵，把握其一脉相承又与时俱进的理论品质，坚定“四个自信”，增进政治认同、思想认同、情感认同。二是培育理论思维，坚持读原著、学原文、悟原理，带着思考与问题钻研，持续提升理论水平与分析解决问题的能力。三是坚持理论联系实际，结合党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史、当代实践与自身思想实际，实现知信行有机统一，自觉投身中国特色社会主义伟大实践，为实现中华民族伟大复兴贡献力量。
3	**习近平新时代中国特色社会主义思想概论**	教学内容：本课程是全面系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想的重要思政课程，主要内容由导论、17 章主体内容和结语构成，包括“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”“六个必须坚持”等内容，全面反映了马克思主义中国化时代化最新成果，反

		映了新时代伟大实践和伟大变革，反映了学术界共识性研究成果。 教学要求：本课程采用专题式教学，严格依据中宣部、教育部组织编写的《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》教材，使用教育部统一制作的教学课件，充分运用理论讲授、案例教学、问题链教学等方法开展理论教学。结合教学主题、学生思想和认知特点，组织课堂实践、校园实践、社会实践等开展实践教学，引导学生全面认识习近平新时代中国特色社会主义思想的时代意义、理论意义、实践意义、世界意义，深刻把握贯穿其中的马克思主义立场观点方法，树立“四个意识”，增强“四个自信”，坚决做到“两个维护”，自觉成为担当民族复兴大任的时代新人。
4	形势与政策	教学内容：本课程严格对标《高校“形势与政策”课教学要点》，以《时事报告（大学生版）》为核心教材，采用专题化教学。主要讲授党的理论创新最新成果、新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，以及国内外重大时事政治与热点难点问题。同时，紧密结合医药类高职院校办学特色，将国家关于教育、科技、医药卫生、职业教育等领域的新部署、新要求融入教学，深入解读“健康中国”战略、中医药传承创新发展等与医药学生职业发展密切相关的政策，引导学生正确认识世界和中国发展大势。 教学要求：1.坚持正确导向：牢牢把握思政课政治方向与价值取向，严格对标中央精神，确保理论阐释与案例选用权威准确，引导学生增强“四个意识”、坚定“四个自信”、坚决做到“两个维护”。2.凸显医药特色：立足学院医药办学定位，推动思政课程与专业教育深度融合。在讲授宏观形势时，自然融入医药行业发展趋势分析，帮助学生理解国家战略与个人前途的内在联系。3.创新教学模式：遵循高职学生认知规律，推行“专

		题式”与“问题清单式”教学。通过案例解析、情景模拟、课堂辩论等多元互动形式，用青年话语讲清国家大义，增强课程的吸引力与亲和力。4.强化实践育人：坚持理论性与实践性相统一，将思政“小课堂”同社会“大课堂”结合。依托校内外实践基地开展“行走的思政课”及基层调研，引导学生将理论学习转化为服务基层、奉献医药事业的实际行动。
5	**军事理论**	教学内容：本课程围绕提升学生国防意识和军事素养的核心目标，系统传授中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化战争、信息化装备相关基础知识。引导学生树立正确国防观与总体国家安全观，弘扬爱国主义精神、传承红色基因，强化学生国家安全责任意识。
6	**心理健康教育**	教学内容：本课程面向高职学生开展常态化心理健康教育，核心教学内容涵盖自我认知、情绪管理、人际交往、压力挫折应对、生涯心理调适及心理危机预防六大模块。重点讲解高职阶段身心发展特点、职业适配心理素养、校园人际沟通技巧、学业与就业压力疏导方法，普及心理健康基础知识与心理问题识别常识。 教学要求：以育人为核心，坚持理论结合实践。要求学生掌握基础心理调适方法，能够正确认识自我、接纳自我，学会科学调控负面情绪。熟练掌握人际交往、团队协作的心理技巧，可独立应对学业、生活及求职中的挫折与压力。同时树立积极健康的人生态度，具备初步的心理危机识别能力，主动规避心理风险，塑造自信、乐观、坚韧的职业心理素质，适配高职人才培养的身心素养要求。
7	**体育**	教学内容：高职体育课程主要包括基础理论、运动技能、职业体能及体质测试等相关内容。 教学要求：树立健康第一理念，掌握 1—2 项技能，发展通用与岗位体能，通过过程与终结考核，达《国家学生体质健康标准》，方可毕业。

8	**信息技术**	教学内容：本课程教学内容涵盖信息技术概述、信息检索、文档处理、电子表格处理、演示文稿制作及信息素养与信息社会责任。 教学要求：通过本课程的学习学生需熟练操作办公软件，具备信息获取、加工与展示能力，树立信息社会责任感。
9	**安全教育**	教学内容：本课程围绕大学生成长成才与行业岗位安全需求，系统传授消防安全、网络安全、交通安全、食品安全、自然灾害防范、应急处置、专业安全等知识与技能。 教学要求：强化学生安全意识、法治意识与责任意识，提升自救互救与应急处置能力。
10	**中华优秀传统文化**	教学内容：本课程面向全院学生开设，围绕中华优秀传统文化中的儒、道、佛、史、医、文、诗等核心内容进行教学。为学生确立文化自信心与自豪感提供坚实基础。
11	**英语**	教学内容：本课程分职业认知规划、就业能力提升、求职实务、职场适应四大模块。结合药学类专业特色，讲解行业岗位、简历面试、政策法规、劳动权益等知识。 教学要求：立足药企、药监、康养等本地就业资源授课，落实课堂实践，引导学生树立正确择业观，掌握求职技能，匹配医药行业岗位需求。
12	**大学生职业发展与就业指导**	教学内容：本课程面向全院学生开设。课程教学核心内容主要围绕劳动价值观与劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织（实践指导）、劳动安全和劳动法规等方面开展教育教学。培养学生树立正确劳动价值观，积极弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神，争做时代工匠，实现以劳树德、增智、强体、育美的目的。
13	**劳动**	教学内容：本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为遵循，以总体国家安全观为指导，以国家安全理论与实践为主线，以学生国家安全意识提升为落脚

		点，传授国家安全基本知识，培养学生国家安全意识；提升学生甄别危害国家安全行为和事件的能力；引导学生履行维护国家安全的义务，使人生更有意义、更有价值。课程内容主要涵盖总体国家安全观、政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全、太空安全深海安全、极地安全、生物安全等。 教学要求：使高职院校学生牢固树立国家安全意识，培养学生爱国主义精神，使其矢志不渝听党话、跟党走，不断成为社会主义现代化强国建设的可靠接班人。
14	**国家安全教育**	教学内容：本课程以语文知识和语文素养为主要教学内容，既有利于专升本升学考试，也有助于提升学生的思维水平和语言表达能力。
15	**大学语文**	教学内容：本课程侧重职场英语能力提升，教学内容包含英语日常听说、文本阅读、应用写作等，要求学生掌握英语听说读写译基本技能，提升跨文化交流能力。
16	**数学**	教学内容：本课程开设高等数学、医药数理统计等，结合医药专业案例，培养逻辑思维与数学应用能力，并指导学生参加全国大学生数学建模竞赛。

（三）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业

能力的延展课程。

结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程，进行模块化课程设计，依托药膳领域体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。结合教学实际，探索创新课程体系。

1.专业基础课程

主要包括：中医学基础、中药与方剂、中医临床概要、营养学基础、食品营养与卫生、中医养生概要、食品质量与安全。

序号	课程名称	主要教学内容与要求
1	中医学基础	中医理论体系概述、中医哲学基础（精气学说、阴阳学说、五行学说）、中医生理学基础（藏象、经络、气血津液）、中医病理学基础（体质、病因、病机）、中医诊疗基础（诊法、辨证、养生防治康复原则）五部分
2	中药与方剂	中药的性味、归经、升降浮沉、毒性、配伍应用、用药禁忌及用法用量等基本理论以及常用中药的来源、分类、药性特点、功效主治；方剂的组成原则、常用方剂的基本组成、功能与主治等基本知识
3	中医临床概要	中医内、外、妇、儿、眼、耳鼻喉科各专业学科，分别介绍各科常见病的病因病机、诊断依据、辨证施治等。（感冒、咳嗽、喘证、胸痹、胃痛等内科疾病、痤疮、隐疹、痔疮等外科疾病、月经不调、痛经、崩漏等妇科疾病、感冒、咳嗽、积滞等儿科疾病）
4	营养学基础	营养学基础、食物营养成分（如碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素、矿物质等）、人体营养需求、营养与疾病、药膳与食疗中的营养应用

5	**食品营养与卫生**	营养素与食品卫生的基础知识、食物营养成分、食品营养与食品加工、营养与能量平衡，食品卫生引发的各类疾病及其预防。
6	**中医养生概要**	中医养生学基本理论、特点、基本原则，以及精神养生、起居养生、运动养生、经络养生、食药养生等基本方法
7	**食品质量与安全**	食品加工不安全因素的来源及危害、各类食品生产中常见的质量安全问题、食品生产卫生控制及管理、食品安全性评价、食品生产过程的质量安全控制等

2.专业核心课程

主要包括：药膳与食疗基础、药膳与食疗技术、常用烹饪技术、特殊人群营养、中医体质评估与应用、中药炮制技术、快消品药膳及现代药膳制作技术。

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	**药膳与食疗基础**	依据药膳与食疗基本知识，提供药膳与食疗咨询指导	掌握药膳与食疗基本理论 熟悉药膳原料、药膳配方 熟悉中医体质辨识、四时养生调护、药食同源等知识，能够为相关人群提供药膳与食疗咨询指导
2	**药膳与食疗技术**	依据中医体质学说及辨病辨证理论制定药膳与食疗方案和配方	掌握不同体质特点及各类特殊人群（老年、妇女、儿童等）的辨病辨证 能够针对相关人群制定个性化方案和药膳与食疗配方 掌握药膳与食疗制作技术
3	**常用烹饪技术**	常用药膳与食疗的加工制作	熟悉烹饪原料的营养价值、烹饪工艺对食物营养价值的影响 掌握常用烹饪技术，能够进行药膳食品的制作
4	**特殊人群营养**	特殊人群营养状况调查、评价、提供	熟悉各类特殊人群的营养状况、营养需求、膳食注意事项

		膳食指导	掌握不同人群营养配餐与设计等知识，能够编制营养食谱，进行合理营养指导
5	**中医体质评估与应用**	应用中医基本理论、中医体质评估理论，对相关人员进行体质评估并指导药膳食疗养生	掌握体质评估的基本理论及技能，能够对相关人员做体质评估 掌握中医养生基本理论及常见技术，掌握药膳与食疗的基本理论及技术，能够指导相关人员进行药膳食疗保健
6	**中药炮制技术**	药食同源中药的炮制加工	掌握中药炮制基本知识与技能、饮片的贮藏保管方法、净选与加工、饮片切制、炒法、炙法、煅法、蒸煮潭法等知识。 熟悉常见药食同源中药的辨识、炮制与贮藏管理
7	**快消品药膳及现代药膳制作技术**	快消品药膳制作；现代药膳制作	熟悉快消品药膳制作的基本知识及技能 熟悉中药成分的提取、制备基本知识和技能，能够进行快消品药膳及现代药膳的制作

3.专业拓展课程

主要包括：食品法律法规与标准、食品营养与配餐、食品营销、中医美容食疗技术、保健食品加工技术、中医药历史文化基础、食疗本草、饮膳正要、中国茶文化与茶健康、餐饮数字化管理等领域的内容。

（四）实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

1.实训

在校内外进行药膳制作、中式烹饪、体质评估、中药炮制等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训

等。

单项技能实训包括公共基础课程、专业课程中设置的实践教学。

综合能力实训对接真实职业场景或工作情境，根据药膳与食疗专业实际工作需求，围绕体质评估、中药炮制、药膳制作、中式烹调等职业岗位需求、国家职业技能认定标准对学生的能力要求开展系统的实践训练。检验并巩固学生的理论知识，进一步提升临床决策能力，增强处理复杂问题的信心与技巧；培养学生的沟通协调能力、团队合作精神以及高尚的职业道德，为其未来职业生涯的顺利发展奠定坚实的基础。

项目 1　中药识别与炮制综合实训

课程目标 依托中医基础理论与药食同源相关知识，结合不同体质、特殊人群药膳使用需求开展综合实训，使学生传承传统药食加工技艺，熟练掌握常用药食原料鉴别方法与各类基础炮制操作技能，为药膳配伍、药膳制作夯实原料加工实操基础。

主要内容 开展常用药食同源原料性状辨识，系统训练净选、润药、切制、清炒、辅料炒制、炙制等标准化炮制工序，独立完成全套原料预处理实操，夯实药膳原料加工核心实操能力。

教学要求 在药膳实训室开展，采用任务驱动、案例分析、情境模拟等多元化教学模式组织教学；考核实行过程评价与期末综合实操评价相结合，全面考核学生专业实操水平、

职业规范素养、自主学习与创新应用能力，综合检验学生药食原料加工岗位实操适配水平。

项目 2　药膳研发综合实训

课程目标 通过全流程实操实训，使学生独立完成药膳原料筹备、火候工艺把控、成品塑形呈现全流程制作工作；具备药膳新品改良、创新设计能力，贴合行业市场用人需求，夯实岗位核心技能，提升职业综合竞争力，助力成长为兼具专业功底与创新思维的复合型药膳技术人才。

主要内容 立足中医辨证施膳理论，围绕不同体质、特殊人群、慢性病群体开展药膳配方设计；涵盖药食原料甄选预处理、传统药膳烹调、快消药膳试制、食疗方案应用、药膳产品推广营销等实操模块，系统掌握药膳研发、制作、落地全链条实操技能，为从事药膳研发、康养配餐、药膳门店运营工作筑牢根基。

教学要求 在药膳实训室开展，采用任务驱动教学模式。实训综合考核结合学生实操过程表现、药膳成品展示品鉴、配方设计方案多维度打分，实行过程评价与终结实操考核相结合的评价机制，全面考评学生职业规范、自主学习、创新研发综合素养，检验药膳生产、产品推广岗位实操综合能力达标程度。

2.实习

在卫生、居民服务、社会工作领域的医疗机构膳食科、药膳餐饮机构、医养结合养老机构、养生保健（美容）企业、药食同源食品加工企业等单位进行膳食与食疗方案制定、药

膳与食疗配方、药膳制作、体质评估与应用等实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，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。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业院校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

（五）相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

（六）学时安排

总学时一般为 2800 学时，每 16 学时折算 1 学分，其中，公共基础课总学时一般不少于总学时的 25%。实践性教学学时原则上不少于总学时的 50%，其中，实习时间累计一般为

6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程的学时累计不少于总学时的 10%。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

七、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。

（一）教学周分配表

学年	学期	教学活动	其中							假期	合计
			课堂教学	入学教育及军训	认识实习	岗位实习	毕业教育及考核	考核	机动		
一	1	19	14	2	1			1	1	5	24
	2	20	17		1			1	1	7	27
二	3	20	17		1			1	1	5	25
	4	20	18					1	1	7	27
三	5	20	2			16		1	1	5	25
	6	20				17	2		1		20
合计		119	68	2	3	33	2	5	6	29	148

（二）教学计划进程表

药膳与食疗专业教学计划进程表

课程类型	序号	课程名称	开课系部	学分	学时				各学期周课时安排						考核方式		备注
					理论			实践	19	20	20	20	20	20			
					合计	线上	线下		一	二	三	四	五	六	考试	考查	
公共基础课程（不少于总学时的25%）	1	思想道德与法治	马克思主义学院	3	48	0	40	8	2*12	2*12					√		
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	马克思主义学院	2	32	0	28	4			2*16				√		
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	马克思主义学院	3	48	0	40	8				3*16			√		
	4	形势与政策	马克思主义学院	2	32	0	24	8	2*4	2*4	2*4	2*4				√	
	5	军事理论	素质教育教学研究部	2	36	20	16		2*4	2*4						√	
	6	心理健康教育	学生工作部	2	32	16	8	8	2*4	2*4						√	
	7	体育	体育教学部	6	108	0	8	100	2*12	2*15	2*15	2*12				√	
	8	信息技术	化妆品医美系	3	48	16		32	4*8							√	
	9	安全教育	素质教育教学研究部	2	32	24	8		2*1	2*1	2*1	2*1				√	
	10	中华优秀传统文化	素质教育教学研究部	2	32	16	16			2*8						√	
	11	大学生职业发展与就业指	素质教育教学研究部	2	38	22	16		2*4			2*4				√	
	12	劳动	学生工作部	1	16	8	8		2*1	2*1	2*1	2*1				√	
	13	国家安全教育	马克思主义学院	1	16	0	12	4	2*4	2*4						√	
	14	大学语文	素质教育教学研究部	2	32	0	32			2*16						√	
	15	英语	素质教育教学研究部	4	64	0	64		4*8	2*16							
	16	医药数理统计	素质教育教学研究部	2	32	0	28	4			2*16					√	
	小　计			39	646	122	348	176									

专业基础课程（6-8 门）（实践占 20-50%）	1	中医学基础	中药系	3	48	0	48	0	4*12						√		模块 1 中医理论基础模块
	2	中药与方剂	中药系	6	96	0	88	8		4*12	4*12					√	
	3	中医临床概要	中药系	4	64	0	56	8				4*16				√	
	4	中医养生概要	中药系	4	64	0	32	32				4*16				√	
	5	营养学基础	食品系	3	48	0	48	0	4*12							√	模块 2 食品安全管控
	6	食品营养与卫生	食品系	2	32	0	24	8	4*8							√	
	7	食品质量与安全	食品系	3	48	0	48	0			4*12					√	
	小　计			**25**	**400**	**0**	**344**	**56**									
专业核心课程（6-8 门）（实践占 60-80%）	1	药膳与食疗基础	中药系	3	48	0	32	16		4*12					√		模块 1 药膳食疗核心技术模块
	2	药膳与食疗技术	中药系	4	64	0	16	48			4*16				√		
	3	常用烹饪技术	中药系	3	48	0	0	48		4*12						√	
	4	快消品药膳及现代药膳制作技术	中药系	4	64	0	0	64				4*16			√		
	5	中药炮制技术	中药系	3	48	0	16	32			4*12					√	
	6	特殊人群营养	中药系	3	48	0	32	16		4*12						√	模块 2 体质营养应用模块
	7	中医体质评估与应用	中药系	2	32	0	24	8			2*16					√	
	小　计			**22**	**352**	**0**	**120**	**232**									
专业拓展课（专业选修课）	1	专业任选课	教务部	2	32	32			16		16					√	
	2	中药制剂技术	中药系	3	48	0	0	48				4*12				√	
	3	药食两用中药识别	中药系	2	32	0	0	32			2*16					√	
	4	药你健康	中药系	2	32	0	16	16	4*8							√	

	5	中式面点	中药系	1	16	0	0	16		2*8						√	
	小　计			10	160	32	16	112									
素质拓展课（公共基础选修课）	1	人工智能类	教务部	2	32	32	0	0	32							√	（不少于总学时的5%）
	2	四史类课程	教务部	1	16	16	0	0			16					√	
	3	廉洁教育类	教务部	1	16	16	0	0			16					√	
	4	美育类	素质教育教学研究部	4	64			64	2*8	2*8	2*8	2*8					
	小　计			8	128	64	0	64									
其他	社会实践活动		团委	2	2 周	0	0	2 周		1 周		1 周				√	不计入总学时
	军事训练		学生工作部	2	112	0	0	112	112							√	
课证融合课程	1	药膳制作/中药炮制	中药系	2.5	40	16	8	16								√	
	小　计			2.5	40	16	8	16					40				
实习	认识实习			3	60	0	0	60	20	20	20					√	
	岗位实习	中药识别与炮制		11	264	0	0	264								√	第5学期为24*16周；第6学期，24*17。
		药膳研发综合实训		11	264	0	0	264								√	
		门店运营管理		11	264	0	0	264								√	
	小　计			36	852	0	0	852						384	408		
总　计				142.5	2578	234	836	1508									

备注：药膳与食疗专业总计 2578 学时、142.5 学分，包括公共基础课 646 学时，占总学时数的 25.06%（不少于总学时的 25%），39 学分；专业基础课 400 学时，25 学分；专业核心课 352 学时，22 学分；选修课 288 学时，占总学时数的 11.17%（不少于总学时的 10%），18 学分（公共基础选修课 128 学时，8 学分；专业选修课 160 学时，10 学分）；课证融合课程 40 学时，2.5 学分；实习 852 学时，36 学分（认识实习 60 学时，3 学分；岗位实习 792 学时，33 学分）。其中理论教学 1070 学时，占总学时数的 41.51%；实践教学 1508 学时，占总学时数的 58.49%（不少于总学时的 50%）。

（三）学时学分统计表

项目	学时数			百分比		
	理论	实践	总计	理论	实践	总计
公共基础课	470	176	646	72.76%	27.24%	1
专业基础课	344	56	400	86.00%	14.00%	1
专业核心课	120	232	352	34.09%	65.91%	1
专业拓展课	48	112	160	30.00%	70.00%	1
素质拓展课	64	64	128	50.00%	50.00%	1
课证融通	24	16	40	60.00%	40.00%	1
认识实习	0	60	60	0	1	1
岗位实习	0	792	792	0	1	1
合　计	1070	1508	2578	41.51%	58.49%	1

八、素质教育活动安排

各系围绕五大核心模块，自主开展、常态化落实各类素质教育活动：

（一）思政素养教育：自主开展理想信念教育、医德医风教育、药品安全法治教育、志愿服务及主题德育活动，培育学生良好思想品行与医药职业操守。

（二）劳动实践教育：结合专业实训、校园公益劳动、企业实践劳动等开展特色劳动教育，培养学生严谨规范、爱岗敬业的岗位劳动品质。

（三）职业素养拓展：自主组织专业讲座、技能竞赛、行业

认知、职业礼仪、岗位案例研讨等活动，强化学生专业能力与岗位适配度。

（四）创新创业教育：依托各类双创赛事、实训实践、创业模拟等活动，提升学生创新思维与就业创业能力。

（五）身心美育教育：开展文体活动、心理健康教育、美育实践等活动，锤炼学生身心素质，塑造积极向上的职业心态。

九、实施保障

（一）师资队伍

学生数与本专业专任教师数比例不高于25：1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于60%，高级职称专任教师的比例不低于20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。

序号	教师类别	姓名	性别	职称	年龄	学历学位	职业资格证书/工种证书	是否为“双师型”教师
1	专任教师	徐丽霞	女	教授	45	博士	执业药师	是
2	专任教师	王海花	女	副教授	50	硕士	执业医师	是
3	专任教师	景晓琦	女	副教授	50	硕士	执业药师	是
4	专任教师	郝日晋	男	讲师	51	硕士	执业药师	是
5	专任教师	廉　冬	女	讲师	32	硕士	公共营养师	是
6	专任教师	张府君	女	副教授	45	硕士	执业药师	是
7	专任教师	姬洁莹	女	讲师	42	硕士	执业药师	是
8	专任教师	郭敏娜	女	讲师	34	硕士	执业药师	是
9	专任教师	王嘉琛	男	讲师	34	硕士	执业药师	是

10	兼职教师	闫梦苗	女	讲师	34	硕士	执业药师	是
11	专任教师	杨东方	女	副教授	46	硕士研究生	执业药师	是
12	专任教师	闫俊丽	女	讲师	36	硕士研究生	公共营养师	是
13	专任教师	高淑红	女	副教授	50	硕士研究生	执业药师	是
14	专任教师	白而力	男	讲师	44	硕士研究生	执业药师	是
15	专任教师	孙靓	女	讲师	45	硕士研究生	中药质检工	是
16	兼职教师	闫培瑛	女	讲师	35	硕士	执业药师	是

（二）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。

校内实验实训室明细表

序号	实训室名称	主要设施设备名称	数量（台/套）	可实训的项目
1	药膳实训室	电磁炉	6	药食原料预处理炖煮、养生汤粥药膳制作、滋补膏滋熬制、杂粮药膳蒸制、速配药膳微波加工
		电砂锅	2	
		电压力锅	5	
		多功能蒸锅	2	
		微波炉	2	
		蒸箱	1	
		发酵箱	2	药膳面食揉制开酥、养生糕点烘烤、药食面点打发成型、面点恒温醒发、食疗甜品制作
		烤箱	4	
		和面机	2	
		轧面机	1	
		厨师机	1	
		食品搅拌机	2	
		台式打蛋器	2	
		海尔冰柜	1	新鲜药食原料低温储存、药膳半成品保鲜、成品速冻锁鲜、药膳食材分温区分类存放
		冰箱	1	
		速冻柜	1	
		恒温保鲜柜	1	
		消毒柜	1	厨具、器皿清洗消毒

		手动封盖机	1	药膳汤包真空封装、养生茶分装、冻干药膳原料加工、杯装食疗茶饮自动化分装、成品密封保鲜处理
		隐茶杯机+分装机	1	
		真空封口机	2	
		真空冷冻干燥机	1	
2	中药炮制室	红外线测温仪	5	中药材产地加工及中药净制、切制、炒制等传统炮制
		煤气灶	25	
		手工切药刀	10	
		烘干机	1	
		锅铲	25	
		切药机	1	
		电子天平	20	
		微型电磁炒货机	6	
		智能化炒药机	1	
		蒸煮锅	1	
		粉碎机	2	
3	中医养生实训室	中医体质辨识仪	1	体质辨识、评估
		血压仪	20	测血压
		血糖仪	20	测血糖
		中医诊断理疗按摩床	10	推拿、拔罐等
4	检测中心1-12室	天平（感量0.1mg）	20	含量测定、重量差异检查法
		烘箱	5	水分测定法 浸出物测定
		低速离心机	6	供试品溶液的制备等
		超声波清洗仪	4	供试品溶液的制备等
		旋转蒸发仪	6	供试品溶液的制备
		冰箱	2	供试品及对照品的存放
		超纯水机	1	试验用水的制备
		高效液相色谱仪	6	中药中有效成分的含量
		紫外-可见分光光度计	14	中药定量定性的分析
		原子吸收分光光度计	3	中药重金属含量测定
		气相色谱仪	4	定量定性的分析
5	中药鉴定实训室	精密分光测色仪	1	药食两用中药检测
		高精度霉菌毒素检测仪	1	药食两用中药检测
		二氧化硫检测仪	1	药食两用中药检测
		过氧化值检测仪	1	药食两用中药检测

校外实习实训基地明细表

序号	实训基地名称	合作单位（企业）名称	单位所在地	可顶岗实习工位数	主要实习内容
1	中华傅山园实训基地	中华傅山园	太原	40	药膳制作、产品开发
2	六味斋实训基地	六味斋	太原	30	药膳制作、产品开发
3	五和医养堂实训基地	振东五和医养堂股份有限公司	长治	30	药膳制作、产品开发

（三）教学资源

对教材选用、图书文献配备、数字资源配备等提出有关要求。

用好职业教育教学资源库，选用或组织开发体现新技术、新工艺、新规范的教材、新型活页式、工作手册式教材，引入新鲜生动典型的生产案例，促进优质资源共建共享。

1.教材选用

严格遵照国家教材管理相关规定，履行规范遴选审批流程，杜绝不合格教材进入课堂。优先选用国家级规划教材、省级优秀职业教育教材。专业核心课程教材需紧密对接药膳与食疗行业新标准、新规范，同步配套数字教材、活页式实训手册，实现课程内容动态更新，匹配药膳制作师职业技能考核要求。

2.图书文献配备

馆藏图书、期刊、行业资料满足日常教学、学生实训、专业建设及教师教研科研查阅需求，借阅渠道便捷畅通。配置现行《中华人民共和国药典》、药膳制作、中医食疗、食品营养、食品安

全生产等专业书籍，同步收纳行业法律法规、药膳制作师国家职业标准、康养产业政策文件；持续补充新服务模式、现代药食加工技术、保健食品研发等前沿类文献资料。

3.数字教学资源配置

建设、配备与药膳与食疗专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

对实施教学应采取的方法提出要求和建议。

坚持分类施教、因材施教，推广项目教学、案例教学、情境教学、工作过程导向教学、线上线下混合教学等教学方式，促进自主泛在个性化学习。

1.项目教学法

采用项目教学法，学生在教师的指导下亲自处理一个项目的全过程，在这一过程中学习掌握教学计划内的教学内容。学生全部或部分独立组织、安排学习行为，解决在处理项目中遇到的困难，提高了学生的兴趣，自然能调动学习的积极性。

2.任务导向教学法

每个小组先领取任务，依次展开资料查询、试验方案设计、实验准备、实践操作、结果分析、报告书写等过程，完成知识、

能力和素质的培养，提高学生自主学习能力、分析解决问题的能力、合作交流能力等。

3.小组合作教学法

根据教学需要，采用小组合作教学法，使学生互相学习、互相评价、互相讨论与切磋，共同提高技术水平，同时培养学生相互沟通、团结协作的能力。

（五）学习评价

1.公共基础课

该模块实行平时考核与期末考核相结合的综合评价，两项各占课程综合成绩的 50%。平时考核内容包含课堂出勤、作业完成、课堂表现、随堂测试等；期末考核可采用闭卷笔试、开卷笔试、实践考核，体育课程增设体能测试。考核重点检验学生基础知识理解与基础通用技能掌握，为专业课程学习筑牢根基。

2.专业基础课

考核分为过程性考核、期末综合考核两大部分，综合成绩满分 100 分。

过程性考核（60%），分为课堂平时评价、实训实操评价两部分：课堂平时评价（占总成绩 30%）：包含课堂出勤、作业完成、课堂表现、随堂理论测试，检验学生理论知识点掌握情况；实训实操评价（占总成绩 30%）：包含实训出勤、规范操作、实

训室卫生、实训报告、现场实操测试。

期末综合考核（40%）可采用现场实操、课程论文、行业调研报告等方式开展，重点考核学生对专业基础理论、基础技能的理解、综合应用能力，保障后续专业技能课程学习效果。

3.专业核心课

专业核心课实行过程性考核与终结性考核相结合的评价方式，课程综合成绩满分100分，其中过程性考核占60%，期末终结考核占40%。

过程性考核（60%）包含课堂理论考核与实训技能考核两部分。理论平时考核（30%）：主要考核学生课堂出勤、课程作业、课堂表现、阶段性随堂测试等，检验学生对专业方向核心理论知识的掌握程度。实训过程考核（30%）：结合药膳专业实操特点，考核学生实训出勤、规范操作技能、实训室卫生规范、实训报告撰写、阶段性实训实操测试等内容，强化学生药膳实操规范性与岗位职业素养。

期末终结考核（40%）期末考核以岗位实操考核为主、综合调研为辅，采用药膳实操项目考核、课程论文、行业调研报告等方式开展。重点考核学生药膳制作、配方设计、产品研发等专项技能熟练度，检验学生专业知识与实操技能的综合应用能力，为学生综合实训、顶岗实习及岗位就业奠定扎实基础。

4.认识实习

评价围绕实训态度、完成工作量、实训主动性与创新性开展，实行企业评价为主、学校评价为辅的考核模式。其中企业评价侧重实操表现，参照企业岗位标准实施考核；学校评价结合实习记录、实习总结报告、实习鉴定、实习出勤率等材料进行综合评定。

5.选修课（素质拓展+专业拓展）

选修课综合成绩结合过程表现与期末考核评定，过程考核包含课堂出勤、课堂日常表现；期末考核可采用笔试、课程论文、社会调研报告等多种形式。课程考核重在拓宽学生行业视野，锻炼综合思辨能力，实现人文素养与专业能力双向拓展提升。

6.岗位实习

岗位实习的成绩评定主要依据是实训的态度和完成的工作量以及在实训过程中的主动性和创新性。总体上是以企业评价为主，学校评价为辅。企业评价以实际操作为主，根据企业岗位标准进行考核；学校评价则依据实习记录、实习总结报告、实习鉴定、实习出勤率等方面综合评定成绩。实习总成绩考核分为优秀、良好、中等、及格和不及格。

（1）优秀

实习态度认真、纪律性强，出勤率高，能优异地完成任务，达到实习大纲中规定的全部要求；能对实习内容进行全面、系统

地总结，很好地把所学专业理论和知识运用到实习工作中去，对某些方面的问题有独到的见解；实习单位和实习指导老师评价高；按时提交实习报告，实习记录详实、认真，实习报告思路清晰，观点正确，内容完整，分析问题透彻，具有一定的理论深度，质量高。

（2）良好

实习态度端正、纪律性较强，出勤率较高，能较好地完成实习任务，达到实习大纲中规定的全部要求，得到实习单位和实习指导老师的好评；能对实习内容进行较好的总结，较好地把所学专业理论和知识运用到实习工作中去，对某些实际问题加以分析和解决；能按时提交实习成果，实习记录较详实、认真，实习报告思路较清晰，观点正确，内容完整，分析有据，质量较好。

（3）中等

实习态度较端正，纪律性较好，能基本完成实习任务，达到实习大纲中规定的基本要求；能对实习内容进行总结，把所学专业理论和知识运用到实习工作中去；能按时提交实习成果，实习记录齐全，实习报告内容较完整，观点正确，思路清楚，能较有条理地分析问题，实习记录和实习报告质量一般。

（4）及格

实习工作态度比较认真，纪律性一般，能基本上按实习大纲

中规定的要求，完成实习任务；基本能对实习内容做总结，但不够完整、系统；基本能把所学专业理论和知识在一定程度上运用到实习工作中去，工作态度和能力得到实习单位老师的认可；能按时完成实习记录和实习报告，但不够系统；实习报告内容相对完整，思路清楚，能较有条理地分析问题。

（5）不及格

实习工作态度不认真，纪律性差，未能按要求完成实习任务，实习单位和指导老师评价较差；实习过程中弄虚作假；实习记录和实习报告质量较差；未交实习报告或实习报告内容不完整，思路不清楚，说理不充分，分析问题观点不明，或出现常识性错误；参加顶岗实习时间未超过全部实习时间二分之一者。

7.课赛证转换认定与免试

依据《山西药科职业学院课程考核和成绩管理办法（试行）》第五章相关规定，结合本专业建设实际，落实课、赛、证成果转换认定工作。学生取得与本专业人才培养目标相符的职业技能等级证书、在各级职业技能竞赛中获奖，可按学院规定申请对应课程成绩认定或免试，转换认定审批流程、成绩记载等具体要求执行学院文件。

（六）质量管理

在以上方面对专业人才培养的质量管理提出要求。

1.建立专业人才培养质量保障机制、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，健全综合评价体系。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实习实训以及资源建设等质量标准，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，保障人才培养规格落地。

2.建立常态化教学管理机制，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，建立校企联动的实践教学督导制度，严明教学纪律，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3.专业教研室建立线上线下相结合的集体备课制度，定期开展教学研讨，依托智慧校园平台，运用评价分析结果优化教学手段与方法，持续提升人才培养质量。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，针对生源情况、学生职业道德、技术技能水平、就业质量开展数据分析，定期研判人才培养质量与培养目标达成情况。

5.学院每年统筹安排专业教师赴企业跟岗实践，及时掌握药膳产业最新技术与工艺。

十、毕业要求

1.思想政治合格；

2.学业成绩合格；

3.岗位实习鉴定合格；

4.达到《国家学生体质健康标准》要求；

5.取得中式烹调师/公共营养师/健康管理师等职业资格证书；

6.掌握一项艺术特长和爱好（本专业可选择面塑、中药花艺、中药标本制作、传统药膳摆盘艺术、中药香囊非遗手工、中医药文创绘画）；

7.掌握一项体育运动（本专业可选八段锦、柔力球）。

十一、主要接续专业

本专业学生毕业后可接续本科专业：中药学、中草药栽培与鉴定、健康服务与管理、康复治疗学、食品营养与健康、食品科学与工程、烹饪与营养教育

十二、附录

1.山西药科职业学院药膳与食疗专业人才培养调研报告

2.山西药科职业学院药膳与食疗专业建设指导委员会成员名单

3.山西药科职业学院人才培养方案变更审批表

4.变更专家组论证意见

附件 1

山西药科职业学院
药膳与食疗专业人才培养方案调研报告

药膳与食疗是中医药文化与饮食文化深度融合的产物，依托“药食同源”理论与“治未病”理念，已成为我国大健康产业的关键组成部分。在《“健康中国 2030”规划纲要》《“十四五”中医药发展规划》等政策指引下，国家正大力推动中医药膳及养生保健服务的规范化与产业化发展。

近年来，顶层政策持续发力。《国民营养计划（2017—2030 年）》要求重点针对老年人、儿童及慢病人群开展食养指导，完善食养服务体系；《中国食物与营养发展纲要（2025—2030 年）》则进一步提出扩大药食同源品种、强化标准引领、发展中医药膳产业，为行业规模化扩张提供了明确依据。

在此驱动下，行业逻辑已从传统被动“药补”全面转向主动“食养”。数据显示，2024 年全球药膳市场规模达 480 亿美元（亚洲占 70%），国内市场规模达 2352 亿元，同比增长 6.78%，业态覆盖药膳餐饮、功能性食品及预制药膳等多元赛道。

聚焦山西省依托“晋药”资源优势正加速发展药食同源深加工与康养膳食产业，并设定了 2030 年产业规模突破 500 亿元

的目标。随着本土康养机构、药房及食品企业快速扩容，专业化人才缺口持续扩大。

为精准对接国家专业教学标准与区域产业需求，科学修订2026级人才培养方案，学院组建专项调研团队，通过实地走访、问卷及大数据分析，全面梳理岗位能力与人才供需矛盾，特形成本调研报告。

一、调研目的

本次调研旨在通过系统分析全国及山西省药膳与食疗产业的发展现状、市场规模与人才需求特征，精准把握行业企业对专业人才知识、技能及素养的最新要求。调研成果将直接服务于专业建设的核心工作。为招生规划、人才培养方案修订及课程标准优化提供依据；指导实训基地建设与岗课赛证融合改革；推动专业办学与区域产业链深度对接，落实“专业对接产业、教学对接岗位、课程对接标准”的育人目标。

二、调研内容及方法

1.调研内容

围绕产业需求端与人才培养端，从四个方面开展调研：

市场容量与人才缺口研判 通过企业问卷、专家访谈及行业研报，采集药膳与食疗产业市场规模、年度增速及全产业链人才缺口等量化数据，为本专业招生规模论证提供市场依据。

就业流向与岗位类型 面向医养机构、保健食品企业、中医药服务机构、养生场馆、连锁药房、健康管理公司及药膳文旅基地等用人单位，梳理毕业生主流就业领域与行业分布，重点摸排即食药膳研发、药膳茶饮创制等新兴岗位的用人需求。

典型工作任务与职业能力标准 围绕药膳原料炮制、药膳菜品制作、预制药膳研发、康养食疗服务、药膳产品营销五大核心岗位群，拆解典型工作任务，明确各岗位必备的专业知识、核心技能与职业素养，形成岗位能力清单，作为课程体系开发的核心依据。

产业发展趋势与人才需求预测 结合国家及山西省食养产业政策、消费迭代趋势及食品加工新技术，研判未来药膳行业走向，预判人才需求量、能力结构及复合型素养的变化趋势，为人才培养方案动态修订提供前瞻支撑。

2.调研对象及方法

2.1 调研对象

本次调研覆盖行业主管部门、行业协会、产业链企业、同类院校、在岗从业人员及毕业生，调研范围全面、样本代表性强。

行业与官方机构：山西省中医药管理局、山西省健康产业协会、中医药膳行业协会、山西药茶产业联盟、教育部职教备案系统、国家卫健委药食同源目录平台。

企业与服务机构：山西药膳主题餐饮、非遗药膳工坊、药茶加工厂、预制药膳中央厨房、医养结合养老机构、月子中心、社区卫生服务中心、药膳文旅体验基地。

行业研究平台：前瞻产业研究院、中研网、开源证券、艾媒咨询、京东健康等权威行业数据平台。

人才调研对象：行业技术骨干、企业管理人员、同类高职院校专业负责人、本专业近三年应往届毕业生。

2.2 调研方法

文献研究法：系统梳理国家及山西省中医药、大健康、国民营养、药食同源、预制菜、山西药茶等政策文件与行业白皮书，掌握产业宏观趋势。

问卷调查法：面向用人单位、在岗职工、毕业生发放线上、线下问卷，收集岗位能力需求、薪酬水平、人才培养建议。

实地访谈法：走访太原、晋中、长治、大同等地龙头药膳企业、康养机构、药茶产业园，与企业负责人、技术骨干、人力资源负责人深度座谈。

案例分析法：选取省内典型药膳生产企业、康养服务机构、非遗传承基地作为标杆，剖析岗位设置、工作任务与人才缺口特征。

数据比对法：对照教育部专业备案数据、行业规模数据、电

商消费数据，客观论证人才供需矛盾。

三、调研结果及分析

1.产业政策与行业发展现状分析

1.1 国家及地方政策

国家层面已形成覆盖全民营养、中医药发展、食品监管与产业升级的多维度政策体系。《国民营养计划（2017—2030 年）》首次将“传统食养服务”纳入国家公共营养体系，明确面向老年、儿童、孕产妇及慢病群体开展精准食养指导，为药膳服务奠定民生定位与专业价值基础。《中国食物与营养发展纲要（2025—2030 年）》推动药膳产业规模化、品牌化发展。“十四五”中医药发展规划聚焦药膳创新与服务标准化。此外，《药食同源物质目录》截至 2024 年已收录 106 种食药物质，为药膳研发提供了更丰富的原料基础。

2024 年发布的《食药同源预制菜营养与质量标准规范（T/ZGSCLT 003—2024）》是国内首个药膳预制菜专项标准，全面规范了原料遴选、辨证配伍、炮制加工、营养指标、冷链包装及产品溯源全流程，标志着药膳行业从经验化阶段迈入标准化、合规化发展新阶段，持证上岗、规范配膳成为行业硬性要求。

山西省依托北药优势，在《山西省中医药条例》《现代医药产业链 2024 行动计划》中明确做强药膳餐饮、功能药茶、即食

康养食品三大板块，支持校企合作培养药膳专业人才，完善全产业链人才供给体系。

1.2 市场规模与人才需求

大健康消费全面升级，药膳从传统餐饮附属业态转变为全民日常消费赛道，年轻化、轻量化、即食化趋势显著。2015 至 2024 年，全国药膳市场规模由 1255 亿元增长至 2352 亿元，产业规模持续扩张。尽管行业增速存在阶段性波动，但市场总量稳步增长，产业形态已从传统药膳堂逐步延伸至康养机构、连锁药房、药食预制食品企业等多元场景。伴随业态扩张，行业对兼具中医药理论、药膳配伍及标准化制作能力的复合型技术技能人才需求持续攀升。见图 1、图 2。

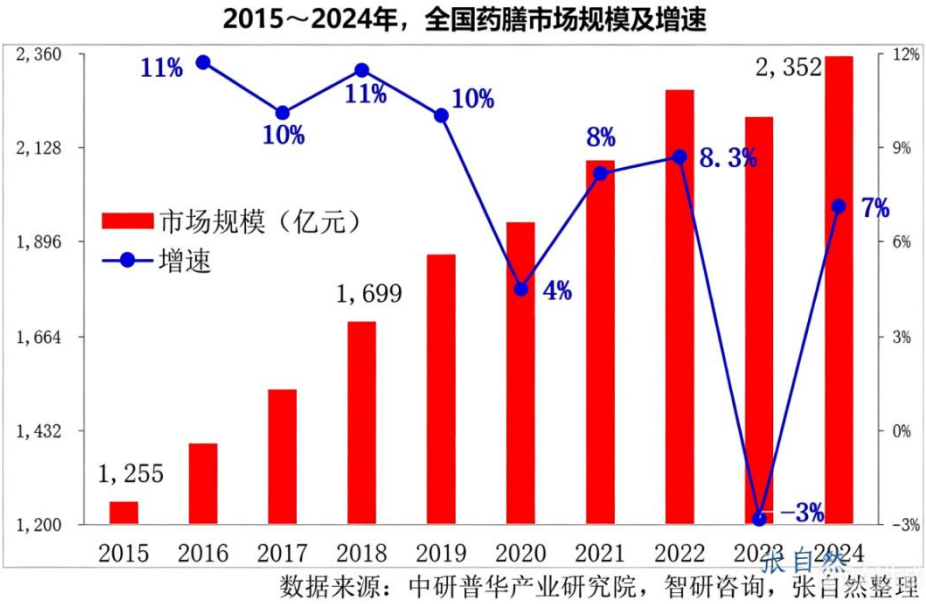
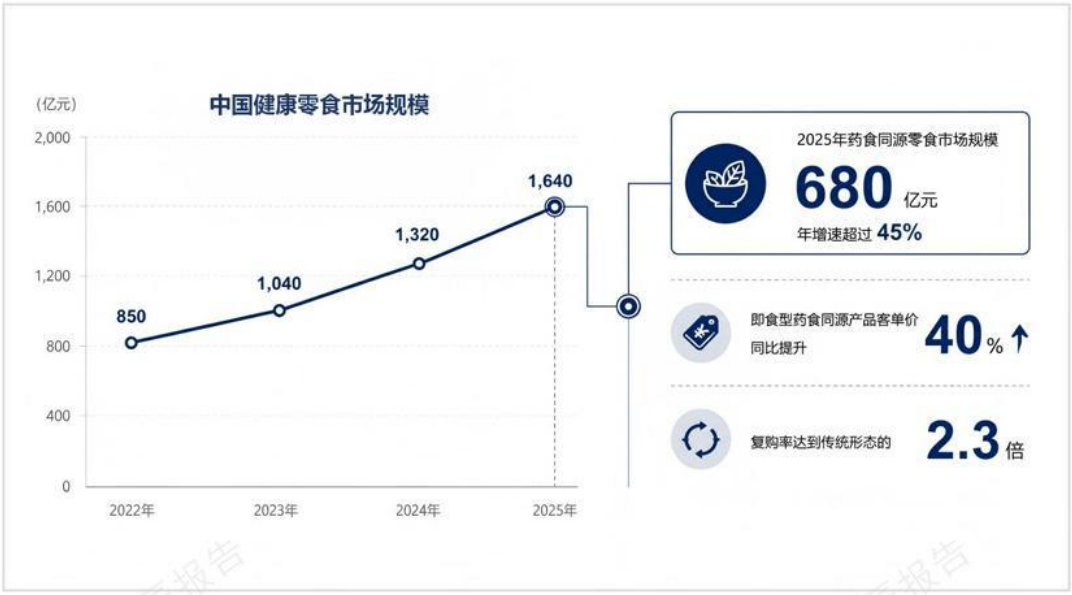


图 1 2015～2024 年全国药膳市场规模及增速

图 3-8　药食同源零食市场规模增长及消费表现



资料来源：拓瑞《2025 中国健康零食（含粗粮零食）行业白皮书》，2026 SIAL 西雅国际食品和饮料展览会(上海)，三个皮匠报告网研究整理

图 2 药食同源零食市场规模增长及消费表现

据艾媒咨询、灼识咨询、开源证券数据，中国代餐行业 2022—2027 年年复合增速达 21.7%，2027 年规模预计达 3535 亿元；营养健康食品市场规模预计从 2022 年的 5885 亿元增至 2027 年的 8362 亿元，年复合增长率 7.3%。见图 3、图 4。



图 3　2017—2027 年中国代餐行业规模预测图



图 4　2022—2027 年中国营养健康食品行业规模

药膳市场中，即食型产品为增速最快的细分领域。据天猫健康频道 2025 年第一季度数据，含新增药食同源物质的即食型药膳销售额达 47 亿元，其中代餐粉品类占比 62%，冻干汤料包品类环比增长 310%。预制药膳细分赛道整体增速达 28%，领跑全行业。

1.3 岗位体系完整，就业场景丰富

药膳与食疗专业覆盖上游原料、中游生产研发、下游服务运营三大产业链环节，就业场景多元、岗位体系完整，见图 5。

上游原料端：涵盖道地药材种植、原料辨识、净制切制、中药炮制及原料质检等环节，对应原料识别员、炮制技术员、质检专员等岗位。

中游生产研发端：涵盖传统药膳制作、膏方茶饮研发、预制菜加工、冻干萃取、配方改良及产品试制等环节，对应药膳烹调师、配方研发师、产品工艺技术员等岗位。

下游服务运营端：涵盖体质辨识、食疗方案定制、康养配餐、

健康科普、药膳文旅体验及产品新零售运营等环节，对应食疗咨询师、康养膳食规划师、健康管理专员、药膳运营专员等岗位。



图 5　药食同源产业链结构

2.全国及山西省专业人才供给现状

药膳与食疗专业（520418）为 2021 年新增高职专业，办学周期短、全国布点少、人才供给稀缺。截至目前，全国仅 25 所高职院校具备本专业招生资质，山西省内仅 2 所院校完成备案，年度毕业生数量极少，与产业人才需求形成巨大断层。

行业从业人员普遍存在“会厨不懂医、懂药不会做、会做不会配”的技能结构短板。省内药膳企业、康养机构、预制菜及药茶企业长期依赖省外引进或自主培养，本土化专业人才供给严重不足，区域产业人才缺口长期难以弥合。

3.山西省行业人才需求分析

山西老龄化程度持续加深，慢病养生与老年膳食调理需求刚性增长。全省上千家养老机构普遍缺少具备体质辨识、四季食疗、

慢病配餐能力的专业药膳人员，行业千人级缺口长期存在。与此同时，月子中心、产后修复机构对气血调理、产后药膳、催乳膳食等专业服务需求旺盛，岗位薪资高、流动性大，常年缺乏专业食疗技术人才。

传统药膳餐饮与非遗工坊同样面临人才断层。傅山药膳、本土老字号养生餐饮及非遗药膳工坊急需标准化、专业化且具备创新能力的青年技能人才，传统师徒传承模式已无法满足产业扩张需求。而在山西药茶、预制药膳中央厨房、即食康养食品等新兴赛道，企业大量需求懂配伍、懂标准、懂工艺、懂质检的复合型人才，是目前省内人才缺口最大、吸纳就业最多的领域。此外，中医馆、社区康养、文旅康养基地等健康管理与文旅融合新业态，对食疗科普、体质测评、药膳体验指导等专业岗位的需求持续扩容，发展空间广阔。

综上，山西省药膳与食疗专业人才需求覆盖养老、母婴、餐饮、食品加工、健康管理等多个领域，缺口总量达万人级，本土化人才培养迫在眉睫。

4.企业岗位核心能力需求

通用基础能力：掌握中医基础理论、九种体质辨识、四季养生、药食性味功效、配伍禁忌、食品安全规范。

核心实操能力：具备原料识别与炮制、传统药膳制作、新式药膳研发、预制菜标准化加工、品质检测、配方改良能力。

职业证书能力：适配药膳制作师、公共营养师、健康管理师、

中式烹调师等职业等级证书。

创新竞赛能力：对标药膳竞赛，具备创新配方设计、菜品创制、方案答辩能力。

5.行业现存痛点与专业办学必要性分析

一是人才供给结构性短缺。 行业从业人员普遍缺乏系统专业学习，理论功底薄弱、配伍操作不规范、标准化生产能力不足，难以适配新规落地后的行业合规要求。而全国药膳与食疗专业办学布点稀少，省内仅两所院校完成备案，人才输出量极低，本土企业长期面临招人难、留人难困境，供需矛盾十分突出。

二是本土特色产品研发能力不足。 山西晋药资源丰富，但本土化特色药膳研发人才匮乏，产品同质化问题严重，道地药材资源价值远未得到充分挖掘，产业附加值提升受限。

因此，亟需本土化专业人才支撑。学院开设药膳与食疗专业，可精准对接山西全产业链岗位需求，填补区域人才空白，为中医药强省战略落地提供有力人才保障。

四、人才培养优化改进措施

1．重构岗课赛证融合课程体系

参照职业资格标准、技能竞赛规范及行业新标准，搭建“基础能力+核心技能+区域特色+综合实训”模块化课程架构。增设晋药药膳研发、山西药茶加工、预制药膳标准化生产等特色课程，精准对接本土产业人才需求，强化学生岗位适应能力。

2．深化校企协同育人机制

联合本地药膳餐饮企业、药茶产业园区及康养服务机构，共建共享校内外实训基地，联合开展技术研发项目，推行校企双聘互派师资制度。实施岗位实习与项目化教学，推动人才培养与岗位需求无缝衔接。

3. 构建长效质量保障体系

紧跟行业新技术、新工艺、新规范，动态更新教学内容与课程资源，定期开展专业诊断与改进评估，确保课程内容与产业升级同频，形成“调研—反馈—优化—再调研”的持续改进闭环。

五、结论

综上所述，药膳与食疗专业人才需求呈现旺盛态势，专业人才短缺的问题日益凸显。

1.产业需求旺盛

在政策扶持与国民健康消费升级的双重驱动下，我国药膳与食疗产业已进入高速规范化发展阶段。行业逻辑从传统“药补调理”全面转向日常“食养养生”，市场规模保持强劲增长势头，即食化、零食化新产品形态不断涌现，催生了药膳配方研发、药膳茶饮创制等新兴岗位。同时，行业新规落地实施，对从业人员的中医药辨证理论、标准化加工及质量检测等综合能力提出了更高要求，复合型技能人才供需矛盾进一步加剧。

2.人才供给紧缺

山西省内仅有 2 所院校完成备案，年度对口毕业生输出量不足 100 人，本土康养机构、连锁药房及食品加工企业长期面临“招

人难、留人难”困境，人才供给短板已成为制约区域产业升级的瓶颈。学院依托晋药资源优势，精准对接山西中医药康养产业发展目标，办学定位清晰、产业贴合度高，具备极强的必要性与前瞻性。

3．人才培养支撑有力

本专业将系统构建“岗课赛证”一体化课程体系，将职业技能标准与竞赛要求有机融入教学，实现课程内容与职业标准、教学过程与生产流程深度对接。持续深化产教融合，依托校企共建实训基地，强化现代加工技术教学，培养兼具传统食养理论与工业化生产能力的高技能人才，持续为山西中医药强省建设与大健康产业高质量发展提供人才支撑。

附件 2

山西药科职业学院药膳与食疗专业建设指导委员会成员名单

主　任：

王海花	副教授	山西药科职业学院教研室主任
王常青	教　授	山西大学生命科学学院

副主任：

徐丽霞	教　授	山西药科职业学院中药系主任
王玉壁	副教授	山西药科职业学院中药系副主任

委　员：

景晓琦	副教授	山西药科职业学院教研室主任
廉　冬	讲　师	山西药科职业学院教师
郝日晋	讲　师	山西药科职业学院教师
张府君	副教授	山西药科职业学院教研室主任
孙　靓	讲　师	山西药科职业学院教研室主任
高淑红	副教授	山西药科职业学院教研室主任
白而力	副教授	山西药科职业学院教研室主任
张　妤	总经理	山西药科职业学院教研室主任
宋徐伟	高级讲师	山西新东方烹饪学校教师
郑雲铖	总经理	山西傅山药膳宴餐饮管理有限公司

附件 3

山西药科职业学院人才培养方案变更审批表

申请日期：　　年　　月　　日

<table>
<tr><td colspan="2">系部</td><td colspan="3">中药系</td><td>专业</td><td colspan="3">药膳与食疗专业</td><td>年级</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="7">异动前培养方案安排</td><td>课程代码</td><td>课程名称</td><td>学时</td><td>课程类型</td><td>开课学期</td><td rowspan="7">异动后培养方案安排</td><td>课程代码</td><td>课程名称</td><td>学时</td><td>课程类型</td><td>开课学期</td><td>异动类别</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">变更原因</td><td colspan="11"></td></tr>
<tr><td colspan="2">系部意见</td><td colspan="4">系主任签字：（盖 章）
年　月　日</td><td>教务部意见</td><td colspan="6">签字：（盖 章）
年　月　日</td></tr>
</table>

此表一式两份，系部和教务部各存一份。

注：1.如果仅是周数、开设学期需要变更，由系部提出申请，报教务部部长批准；如果涉及课程或环节的学分、课时的变更和课程或环节的增减，则需教务部部长签署意见，经分管院领导同意。

2.培养方案的制定和调整应科学、严谨，不得因老师个人原因调整。一般不得影响毕业总学分。

3.方案调整在每学期下达教学任务前集中进行，正在上或已经上的课程不得调整。

4.异动类别为提前、延后、替代、新增、删除。

附件 4

变更专家组论证意见

专业名称（代码）：药膳与食疗专业（520418）

序号	姓名	工作单位	职称/职务	分工	签名
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
论证意见	经专家组对　　专业人才培养方案变更充分论证，意见如下： 论证专家签字： 年　月　日				