**HUAIBEI VOCATIONAL&TECHNICAL COLLEGE**

**COLLEGE**



**药 膳 与 食 疗**

**专 业 人 才 培 养 方 案**

**( 2025 级 统 招 )**

**系部（盖章）： 医 学 系**

**执 笔 人： 涂 龙 霞**

**审 核 人： 查 道 德**

**制 定 日 期： 2025.06**

**淮北职业技术学院教务处制**

**二0二五年六月**

**2025级药膳与食疗专业人才培养方案**

一、**专业名称、专业代码及专业大类**

药膳与食疗（520418）、医药卫生大类。

**二、入学要求**

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

**三、基本修业年限**

三年。

**四、职业面向**

面向药膳与食疗配方、药膳与食疗方案制订、传统药膳制作、快消品药膳及现代药膳制作等技术领域。

本专业职业面向如表1所示。

**表1 本专业职业面向**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **所属专业大类**  **（代码）** | **所属专业类**  **（代码）** | **对应行业**  **（代码）** | **主要职业类别**  **（代码）** | **主要岗位群或**  **技术领域举例** | **职业资格证书和职业技能等级证书举例** |
| 医药卫生（52） | 中医药类（5204） | 卫生（84）；  餐饮业（62） | 中医营养医师（2-05-02-12） | 药膳（食疗）配方；  药膳（食疗）方案制定；  药膳 （食疗）产品制作 | 药膳制作师  中医体质评估与应用  药膳营养师  公众营养师  中式烹饪师  营养配餐员  健康管理师 |

**五、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。

**六、培养规格**

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求：

**（一）素质**

1.具有正确的世界观、人生观、价值观。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国民族自豪感。

2.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。

3.具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

4.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；能够理解企业战略和适应企业文化，保守商业机密。

5.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。

6.具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成一两项艺术特长或爱好。

7.热爱社会主义健康事业，具有为国民健康服务、脚踏实地、乐观向上、勇于奋斗、终身学习的职业精神，具有良好的沟通能力、自我管理能力、职业生涯规划能力、集体意识和团队精神。

**（二）知识**

1.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。

2.熟悉药膳与食疗的政策法律法规、技术标准以及信息技术、绿色生产、环境保护、安全等相关知识。

3.掌握本专业必需的中医基础理论和中药学及食材营养的基本理论知识，以及其他与药膳食疗相关的营养学、食品工艺等药膳营养师师应具备的基础知识和科学方法。

4.掌握不同人群的营养需求特点及不同体质人群的药膳调养原则与方法。

5.掌握中医基础理论，理解药食同源、食疗养生的基本原则:

6.掌握中医辨证施治、药膳配伍原则，熟悉药膳炮制基本技法:

7.掌握使用各种烹调技法针对不同人群的药膳制作技能;

8.掌握健康管理与健康教育的相关知识:

9.熟悉食疗养生产品开发、营销、信息化技术运用、智慧养生等相关知识。

**（三）能力**

1.具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

2.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具有良好的独立思考、科学的膳食与食疗思维能力和团队协作能力。

3.具有一定的组织管理能力、教学辅导、参与科研的能力和较好的社会工作能力。

4.具有在中医药理论指导下辨证施膳的能力；

5.具有制订药膳与食疗方案的能力；

6.具有运用中医药膳食疗理论进行药膳组方的能力；

7.具有制作色、香、味、形、效膳品的能力；

8.具有制作现代药膳的能力；

9.具有对病人及特殊人群制作营养餐的能力；

10.具有药膳食疗产业+信息技术的思维，提高教育消费者和开拓市场的能力；

11.具有创新创业、职业生涯规划、可持续发展、探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

**七、课程设置及学时安排**

**（一）职业能力分析**

**表2 典型工作任务与职业能力分析表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **工作岗位** | **典型工作任务** | **职业能力** | **对应课程** |
| 中医养生保健 | 承担养生保健、健康管理、健康教育等工作。 | 具备中医养生保健和实用养生保健基本技术的能力。 | 中医学基础、中医诊断学、中药与方剂、中医临床医学概论、中医药膳学、中医养生学等。 |
| 营养指导 | 承担与营养、餐饮服务、营养咨询、保健等工作。 | 具备应用营养保健、营养咨询等理论及系统的专业知识进行营养指导的能力。 | 中医营养学、中医药膳学、食品工艺学、临床营养学、营养配餐与设计、常用烹饪技术等。 |
| 健康咨询 | 承担健康咨询服务、专业推广等工作。 | 具备应用营养、医学及相关学科的专业知识进行健康教育、健康咨询的能力。 | 健康管理与咨询、营养学基础、中医药膳学、食品法律法规与标准等。 |

**（二）课程设置**

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

**（1）公共基础课程**

①公共基础必修课

本专业将思想道德与法治、毛泽东思想与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、国家安全教育、形势与政策、大学体育、军事理论、军事技能及入学教育、职业生涯规划、大学生就业与创业、大学生心理健康教育、劳动教育、安全教育、信息技术与人工智能、大学英语、大学美育等列入公共基础必修课。

②公共选修课

结合本专业实际情况，开设大学语文、大学生人文素养、大学生社交与礼仪、工匠中国等人文素养、科学素养方面的公共选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入到专业课程教学中；将创新创业教育融入到专业课程教学和有关实践性教学环节中；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

**（2）专业（技能）课程**

①着力推进课程改革，优化课程体系，合理设置专业课程。课程设置内容从岗位需求出发，以典型工作项目为载体，与行业企业共同构建模块化、能力递进式的课程体系；专业课程与企业认证（证书）对接，将企业证书的知识、技能需求转化为学生的素养、能力要求，实现“课证融通”；将大赛项目融入人才培养方案、大赛内容融入课程，整合教学内容，实现“赛教融合”。

②专业（技能）课包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课，并涵盖有关实践性教学环节。

专业基础课：共6门课程，共372学时，包括中医学基础、中医临床概要、食品营养与卫生、食品质量与安全、中医养生概要、中药与方剂等课程；专业核心课程：共6门课程，共384学时，包括常用烹饪技术、中医体质评估与应用、药膳与食疗基础、药膳与食疗技术、特殊人群营养、中药炮制技术等课程；专业拓展课：共5门课程，共192学时，包括食品营销、食品营养与配餐、健康管理与咨询、食品法律法规与标准、人体结构学等课程。

③实践性教学环节。

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训在校内实验实训室、校外实训基地等完成；社会实践、岗位实习由学校组织在医院、社区、养生会所及其他校外场所完成。实践性教学内容主要包括：中医基本体质的辨识、中药材的辨认、基本食材的采购、药膳的配置及烹饪跟岗实习、岗位实习，并严格执行《淮北职业学院学生岗位实习管理办法》。

**（三）课程描述**

1、公共基础课程

包括思想道德与法治、毛泽东思想与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、大学体育、军事理论、军事技能及入学教育、职业生涯规划、大学生就业与创业、大学生心理健康教育、劳动教育、安全教育、信息技术、大学英语等。公共基础课程描述见表3。

**表3公共基础课程描述**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **内容及要求** | **学时** | **学分** |
| 1 | **思想道德与法治** | 本课程学习思想、道德和法律知识，学生应能够树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，提高思想道德水平和法治素养，尽快适应大学生活，加强自身修养，为更好融入社会打下基础。 | 48 | 3 |
| 2 | **毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论** | 本课程学习毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系的产生背景、实践过程、主要内容、历史地位及重大意义，学生应能够系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，正确分析和解决中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题。 | 32 | 2 |
| 3 | **习近平新时代中国特色社会主义思想概论** | 本课程学习马克思主义中国化时代化最新理论成果—习近平新时代中国特色社会主义思想的基本内容，学生应能够运用习近平新时代中国特色社会主义思想分析和解决实际问题，从而深刻把握“两个确立”，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，坚决做到“两个维护”，增强投身到中华民族伟大复兴事业中的自觉性、主动性和创造性。 | 48 | 3 |
| 4 | **国家安全教育** | 本课程学习[总体国家安全观](https://www.baidu.com/s?sa=re_dqa_generate&wd=%E6%80%BB%E4%BD%93%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E5%AE%89%E5%85%A8%E8%A7%82&rsv_pq=dc9b416a001ca8d2&oq=%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%95%99%E8%82%B2%E8%AF%BE%E7%A8%8B%E6%8F%8F%E8%BF%B0%E6%80%8E%E4%B9%88%E5%86%99&rsv_t=ef864ZmwDiM9YdQulaBnrxV2wHWLJjeyuq4IZ3SgKK7UWZJRPCZl1QiB11s&tn=baidu&ie=utf-8" \t "https://www.baidu.com/_blank)，学生应全面把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，掌握维护国家安全的途径与方法，提高国家安全意识，厚植爱国主义情怀，培养奋斗精神，‌将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。 | 16 | 1 |
| 5 | **形势与政策** | 本课程学习最新的国内国际热点、难点和敏感事件，学生应能够认识到党和国家面临的形势与任务，正确理解党的路线、方针、政策，增强运用马克思主义的立场、观点和方法分析问题、解决问题的能力，提高政治判断力、政治领悟力、政治执行力。 | 32 | 1 |
| 6 | **大学体育** | 本课程学习主要运动项目的基本技术、技能、战术、理论知识、专项身体素质、竞赛规则、裁判法以及基层单项比赛的指导方法和组织方法等。通过学习使学生掌握1~2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高体能水平。落实立德树人根本任务，培养学生科学锻炼身体的方法，引导学生建立终身锻炼的意识，养成体育锻炼的习惯，形成健康文明的生活方式。 | 108 | 7 |
| 7 | **军事理论** | 本课程学习中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等军事理论，通过教学使学生增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进综合素质的提高，为中国人民解放军训练储备合格后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。 | 36 | 2 |
| 8 | **军事技能及入学教育** | 本课程学习内容包括军事技能和入学教育。军事技能包括稍息、立正、报数；齐步走、跑步走、正步走的行进与立定；军姿、敬礼、走方队等。通过军训培养学生刻苦耐劳的坚强毅力和集体主义精神，增强国防观念和组织纪律性。入学教育包括爱国主义教育、法制教育、专业认知教育、大学生适应性教育、学风养成教育等,帮助学生迅速转变角色，明确学习目标，合理规划大学生活，增强道德修养，树立专业精神。 | 120 | 2 |
| 9 | **职业生涯规划** | 本课程学习生涯规划理论、职业分类、职业测评、职业心理、职业决策等知识，学生应树立职业规划理念，通过认知自我、认知社会、认知专业，确立职业生涯目标及实现目标的路径，提高自我调适、应对挫折、人职匹配的能力，最终实现职业理想和自我价值。 | 12 | 1 |
| 10 | **大学生就业和创业** | 本课程学习国家就业与创业政策法规、求职创业的基本程序、求职准备、面试技巧、劳动合同、创业计划、创业团队运营等知识，引导学生树立正确的择业观、创业观，掌握择业创业各环节的基本技能，做好求职创业的物质和心理准备，培养创新意识和创新创业能力，为成功就业创业奠定基础。 | 20 | 1 |
| 11 | **大学生心理健康教育** | 本课程学习心理健康知识、自我认知、人际管理、恋爱心理、情绪管理、压力应对等知识，增强学生自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，自我调节能力，切实提高学生心理素质，促进身心健康发展。 | 3  32 | 2 |
| 12 | **劳动教育** | 本课程学习内容主要包括日常生活劳动教育、生产劳动教育和服务性劳动教育三个方面。其中，日常生活劳动教育要让学生立足个人生活事务处理，培养良好生活习惯和卫生习惯，强化自立自强意识；生产劳动教育要让学生体验平凡劳动中的伟大；服务性劳动教育要注重让学生利用所学知识技能，服务他人和社会，强化社会责任感。 | 16 | 1 |
| 13 | **安全教育** | 本课程学习内容主要是法律法规、校纪校规、国家安全、公共安全、人身安全、财产安全、消防安全、交通安全、网络安全、食品安全和校园周边安全等多个方面，提高大学生安全意识和防范能力。 | 60 | 2 |
| 14 | **信息技术与人工智能** | 本课程学习计算机发展历程、计算机基本组成和工作原理、操作系统应用、office常用办公软件使用、计算机网络知识、信息安全、数字媒体技术、  大数据、云计算、区块链、虚拟现实、人工智能等相关信息技术基础知识，引导学生增强信息意识、提升应用信息技术解决问题综合能力，促进数字化创新与发展能力，落实人工智能通识教育。树立正确的信息社会价值观和责任感，为其职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。 | 56 | 3.5 |
| 15 | **大学英语** | 本课程通过语篇知识、语言知识和文化知识的学习，特别是侧重与职业相关的主题学习，培养学生学习英语和应用英语的能力，促进英语学科核心素养的发展，使学生将来能够成为具备中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。 | 128 | 8 |
| 16 | **大学美育** | 本课程以艺术审美体验为核心，主要通过对美的本质、美的表现形态、美的范畴、以及美学基本理论的介绍，通过学习自然美、艺术美、社会美、科技美等审美形态，融合中华美育精神，结合生动的艺术实践，使学生初步树立正确、进步的审美观，培养高尚、健康的审美理想和审美情趣，发展对美的事物的感受力、鉴赏力、创造力，提高在审美欣赏活动和审美创造活动中陶冶情操、完善人格、自我教育的自觉性。 | 32 | 2 |

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，并涵盖有关实践性教学环节。

（1）专业基础课程

包括中医学基础、中医临床概要、食品营养与卫生、食品质量与安全、中医养生概要、中药与方剂等课程。专业基础课程描述见表4。

**表4 专业基础课程描述**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **内容及要求** | **学时** | **学分** |
| 1 | **中医学基础** | 本课程包括了认识论和方法论两部分内容。认识论方面主要是以阴阳五行、整体观念等哲学思想以及藏象学说等为代表的对人体生命活动和病理变化的认识；方法论主要是以辨证论治、养生防病为核心的临床思维方法，遣方用药法则等。通过本课程的教学，使学生系统地掌握中医基本理论知识，为学习中医其他各科奠定坚实的基础，并对学生的中医思维能力进行初步训练。课程要求学生能运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点来认识古代的哲学理论——阴阳五行学说，掌握人体脏腑、精气血津液、经络的生理功能，以及疾病的病因与发病、病机、防治原则等。 | 84 | 5.5 |
| 2 | **中医临床概要** | 内容包括：包括中医内、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、临证备要通过本课程的学习，使学生在结合本专业特点的基础上，能够掌握一定的中医临床医学基本理论，基本知识，基本技能，在全面了解临床医学各疾病的概述和诊疗常规中，去发现临床的需求，去思考解决的途径和方法，为其它学科与临床医学的交叉渗透提供结合本专业的各种信息及相关知识，从而为今后的专业学习、工作奠定基础，拓宽思路，相互促进，形成良性互动。 | 64 | 4 |
| 3 | **食品营养与卫生** | 营养素基础知识、食物营养成分、食品营养与食品加工、营养与能量平衡，了解由于营养摄取失衡而造成的相关疾病，熟悉不同人群的能量代谢状况以及特殊生理条件下如婴幼儿、学龄前儿童、青少年、孕妇、乳母、老年人等各种人群的特殊营养需要，了解食品营养标签、功能性食品等知识，使其具备营养知识综合运用能力，具备沟通、合作、统筹规划等职业素质，及食品营养不良、判别、指导与咨询及疾病营养的指导等基本职业能力。 | 56 | 3.5 |
| 4 | **食品质量与安全** | 主要研究生物学和食品工程学等方面的基本知识和技能，包括食品生产技术管理、食品质量检测和食品安全检测等，在食品行业内进行食品品质控制和卫生监督等。例如：食品加工流程中的卫生监督，食品添加剂含量的检测，保健食品的功能检测，特殊类食品贮藏方法的研究等。通过本课程的学习，使学生掌握食品加工企业生产管理过程中安全控制技术和基本原理；培养学生独立编制食品企业安全管理文本和政府管理部门年审的能力，使学生能适应现代食品企业安全管理的控制的工作要求。它要以食品加工企业安全控制技术和政府管理部门年审部分的学习为基础。 | 36 | 2 |
| 5 | **中医养生概要** | 内容包括中医养生学的基本理论，主要有概论、发展简史、养生学的基本理论和基本原则；常用的养生方法，主要包括[精神养生法](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%BE%E7%A5%9E%E5%85%BB%E7%94%9F%E6%B3%95/8481727" \t "https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%8C%BB%E5%85%BB%E7%94%9F%E5%AD%A6/_blank)、起居养生法、[药食](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E9%A3%9F/23178825" \t "https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%8C%BB%E5%85%BB%E7%94%9F%E5%AD%A6/_blank)养生法、传统运动养生法、针灸养生法、按摩养生法、房事养生法及其他养生法；养生方法的具体运用，主要有因人制宜、因时制宜、因地制宜和部位养生等。中医养生学是在中医理论指导下，根据人体生命活动变化规律，研究调摄身心、养护生命、却病延年的理论和方法的中医分支学科。通过本课程的学习，旨在使学生们学习了解中医养生的文化根源性；系统掌握中医养生学基本理论；掌握常用养生方法；学习掌握根据不同情况选择、制定养生计划和方案。 | 64 | 3  4  3  3 |
| 6 | **中药与方剂** | 内容包括方剂基础知识、中药基础知识、中药调剂知识、感冒类方药、咳嗽类方药、热证类方药、便秘类方药、消食类方药、泄泻类方药、胃痛类方药、虚劳类方药、胸痹类方药、头痛类方药、眩晕类方药、失眠类方药、风湿痹类方药等。学习临床常用经典方和中药，通过对组成方义的分析，逐步提高审核处方、分析处方的能力，通过学习常见病证的辨证分型用药，提高对常见病问病荐药的能力。 | 68 | 4 |

（2）专业核心课程

包括常用烹饪技术、中药炮制技术、药膳与食疗基础、药膳与食疗技术、特殊人群营养、中医体质评估与应用等课程。专业核心课程描述见表5。

**表5 专业核心课程描述**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **内容及要求** | **学时** | **学分** |
| 1 | **常用烹饪技术** | 课程是以专业理论知识和基础知识为研究对象，包括烹饪发展历程、烹饪专业术语、烹饪加工技术，从中提炼出十一个要点进行学习，包括：一、烹饪工艺概述。二、刀工技术。三、鲜活原料加工。四、干活原料涨发。五、分档取料。六、火候。七、调味工艺。八、原料初步熟处理。九、调质工艺（挂糊、码味、上浆、勾芡）。十、热菜烹调方法。十一、菜肴组配。通过本课程的学习，为培养学生具有扎实的理论知识和成为中式菜肴制作方面具有基本加工与制作能力的高技能人才奠定基础。 | 64 | 4 |
| **2** | **药膳与食疗基础** | 内容包括药膳与食疗基本理论； 药膳原料、药膳配方。 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  开设本课程，针对高职高专的教学特点，突出实用性和实践性，贯彻理论必需、够用的原则，依据药膳与食疗基本 知识，提供药膳与食疗咨询指导。 | 64 | 4 |
| 3 | **中药炮制技术** | 内容包括中药炮制基本知识与技能、净选加工、饮片切制、清炒法、加辅料炒法、炙法、煅法、蒸煮燀法、复制法、发酵发芽法、制霜法、其他制法、中药饮片的质量要求及贮藏保管等。通过教与学，使学生具有中药炮制的基本理论、基本知识；具备熟练进行中药炮制操作的基本技能；具备在饮片生产企业从事中药材炮制加工、质量检测、贮藏保管的职业能力；具备自主学习的方法能力；具备团结协作、沟通交流的社会能力；养成良好的职业素养。 | 64 | 4 |
| 4 | **药膳与食疗技术** | 内容包括：① 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。 ② 针对相关人群制定个性化方案和药膳与食疗配方。 ③ 药膳与食疗制作技术。通过《药膳与食疗技术》的学习，能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 | 64 | 4 |
| 5 | **特殊人群营养** | 分为两篇：第一篇介绍孕妇、乳母、婴幼儿、学龄儿童及中老年营养，探讨整个生命周期中人体对能量和各种营养素的需要、常见营养问题及对策，并介绍了最新公布的各类人群膳食指南及食谱举例；第二篇介绍在不同生活、工作环境下对营养的特殊需求，如何科学地选择食物和调配膳食以保证合理营养、促进健康。本课程主要研究处于特殊生理阶段，特殊生活环境，特殊工作环境和特殊职业人群的营养以及健康的一门学科，特殊人群是脆弱人群，是营养师和医务人员关注的重点人群。 | 60 | 4 |
| 6 | **中医体质评估与应用** | **内容包括：体质分类、‌评估方法以及应用。‌**中医体质评估是一种综合评估方法，‌旨在通过对人体生理、‌心理、‌病理等方面的评估，‌确定个体的中医体质类型，‌为中医药的预防、‌治疗和保健提供科学依据。‌中医体质分类主要包括平和质、‌气虚质、‌阳虚质、‌阴虚质、‌痰湿质、‌湿热质、‌血瘀质、‌气郁质、‌特禀质等9种类型。‌每种类型都有其特定的体质特征、‌病理表现和药物敏感性，‌因此在中医药的临床应用中，‌应根据不同体质类型采用相应的药物和治疗方法。‌中医体质评估方法主要包括问诊、‌望诊、‌切诊和触诊等，‌其中问诊是最主要的评估方法。‌问诊内容包括个体的生活习惯、‌饮食偏好、‌精神状态、‌体感症状等，‌通过与体质分类标准进行比对，‌确定个体的中医体质类型。‌中医体质评估的应用涉及根据个体的体质类型，‌提供相应的中医药保健指导。‌例如，‌对于平和体质的人，‌建议保持生活作息规律，‌饮食均衡；‌而对于气虚体质的人，‌则建议通过食疗和适当的运动来调理身体。‌此外，‌老年人中医药健康管理服务可根据老年人的体质特点，‌从情志调摄、‌饮食调养、‌起居调摄、‌运动保健和穴位保健等方面进行相应的中医药保健指导 | 68 | 4 |

（3）专业拓展课程

包括食品营销、人体结构学、健康管理与咨询、食品营养与配餐、食品法律法规与标准等课程。专业拓展课程描述见表6。

**表6 专业拓展课程描述**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **内容及要求** | **学时** | **学分** |
| 1 | **食品营养与配餐** | 营养配餐的理论基础；食谱编制的步骤和方法；不同人群的营养配餐设计；特殊人群的营养配餐设计；营养配餐效果评价；营养配餐管理本课程使学生在全面理解各类食品的营养价值和不同人群的营养要求基础上，掌握食品营养学的理论和实践技能，并且学会对食品营养价值的综合评定，学生具备公共营养师资格认证考试条件和能力。开设本课程，针对高职高专的教学特点，突出实用性和实践性，贯彻理论必需、够用的原则，注重营养配餐与设计理论知识及其在食品营养中作用的介绍。 | 48 | 3 |
| 2 | **人体结构学** | 本课程学习正常人体各系统的组成、器官的形态、结构、人胚发生发育规律、器官和细胞的各种生命活动过程及其规律。要求学生掌握人体解剖学的基本知识和正常人体各系统器官的形态结构特点，为学生今后学习相关课程奠定坚实的人体形态学基础。通过实践课程的学习，使学生加深对人体各系统器官形态结构的理解，并掌握解剖学中基本的实验技能，提高学生独立观察、分析和解决问题的能力。特别着重培养学生崇敬、珍惜生命和救死扶伤的职业敬业精神，为职业道德的素质养成教育，培养增强学生社会能力做早期铺垫，在人才培养中具有重要的地位和作用。 | 48 | 3 |
| 3 | **健康管理与咨询** | 介绍日常生活中饮食与健康的关系、健康的运动生活方式、烟酒不良行为和良好行为与健康的关系、心理健康与不良情绪对疾病的影响。论述人体各系统常见生活方式疾病的预防，简单介绍疾病概念、危害、发病原因、临床表现，然后较详细地从衣食住行的角度介绍常见生活方式病健康的预防办法。本课程通过具体的临床案例，讲解人体各系统常见的由于生活方式致使疾病的重要性、生活方式预防办法，典型临床案例的选择应是超级常见的病案。本课程实践性较强，理论要紧密结合实际临床案例。 | 32 | 2 |
| 4 | **食品营销** | **《食品营销学》是研究市场经济条件下以满足消费者需求为中心的企业营销活动过程及其规律性，具有全程性、综合性、实践性的特点。**  **市场营销学在理论体系上包括营销原理、市场调研、需求分析、营销组合等内容。通过课程的学习要求学生掌握市场调查和分析的基本方法,初步分析现阶段企业所处营销环境和市场状况；掌握企业的目标战略营销决策的内容、营销计划的制定和控制过程；能够实现企业营销组合的管理、控制和目标决策。** | 32 | 2 |
| 5 | **食品法律法规与标准** | 主要授课内容是食品标准与法规基本内容、作用和意义；标准化的方法原理、制定标准的原则；食品产品标准的制定程序；食品安全相关法律法规、程序性文件等及其在食品生产中应用等。依据用人单位对相关岗位需要的知识、能力和素质结构，融合现代食品企业对员工的培训要求、认证要求，通过案例教学，现场教学，社会调查等方式使“强制性”教学活动变为“主动性”参与教学活动，突出学生主体作用，强调学生主动参与对学生进行理论与实践的培养，使学生了解当今食品标准与法规的发展动态，并能理论联系实际，为今后在食品生产实践过程中分析与解决问题打基础。 | 32 | 2 |

**（四）学习方式**

结合学生线下学习，同时充分利用优秀网络课程资源实施教学。

**八、教学进程安排**

**（一）教学总体安排表**

**表7 教学总体安排表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学期** | **教学** | **考核** | **入学教育**  **军训** | **毕业**  **教育** | **毕业答辩（离校）** | **岗位实习** | **机动** | **总计** |
| 1 | 16 | 1 | 2 |  |  |  | 1 | 20 |
| 2 | 18 | 1 |  |  |  |  | 1 | 20 |
| 3 | 18 | 1 |  |  |  |  | 1 | 20 |
| 4 | 12 | 1 |  |  |  | 6 | 1 | 20 |
| 5 |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 |
| 6 |  | 0 |  | 2 | 9 | 8 | 1 | 20 |
| 总计 | 64 | 4 | 2 | 2 | 9 | 34 | 5 | 120 |

**（二）学时安排**

总学时为2696学时，每16学时折算1学分。其中，公共基础课788学时占总学时的29.23%。实践性教学1524学时，占总学时的56.53%，其中，岗位实习累计时间一般为6个月，在第五、六学期安排实习时间，各类选修课程学时累计为总学时的10.68%。课程结构比例如图8：

**表8 课程结构比例**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **课程设置** | **学时数** | **学分数** | **学时比例** |
| 公共基础课 | 796 | 41.5 | 29.44% |
| 专业基础课 | 372 | 23 | 13.76% |
| 专业核心课 | 384 | 24 | 14.20% |
| 专业拓展课 | 192 | 12 | 10.65% |
| 限定选修课 | 32 | 2 |
| 公共选修课 | 64 | 4 |
| 实践教学 | 864 | 36 | 31.95% |
| 总计 | 2704 | 142.5 | 100% |

**九、《药膳与食疗》专业教学计划进度表（见附表）**

**十、实施保障**

**（一）师资队伍**

1．队伍结构

（1）本专业生师比(本专业在校生与专业教师的比例)16：1，专兼职教师11人，高级职称7人，其中正高职称3人，副高职称4人，高级职称教师占比64%；。

（2）双师型教师7人，占比64%。

（3）建立了相对固定的兼职教师库，承担部分专业课及专业实习实训指导等。

2. 专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有中医药相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和行业科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人2人，校内校外各一人，均为高级职称，都能够较好地把握国内药膳食疗行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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。

1. **教学设施**

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、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室条件

专业教室配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-Fi环境，并实施网络安全防护措施；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．校内实训室

（1）基础医学实训室

基础医学实训室配备有投影设备、白板、人体全身模型、人体全身骨骼模型、人体全身肌肉模型、神经系统模型、脊柱模型与解剖图谱、各类关节模型与解剖图谱、3D解剖软件、血压计、听诊器、肺量计、运动垫等；用于课程的教学与实训。

（2）传统医学实训室

传统医学实训室配备有投影设备、白板、中医体质测量仪，经络穴位模型、耳穴模型、足部反射区模型、按摩床、按摩凳、灸盒、火罐等；药材植物标本，药材炮制、饮片加工，烹饪器具等设备，用于课程的教学与实训。

以上实训室还可以作为学生创新创业的实践平台。

3．校外实训基地

具有稳定的校外实训基地；能够开展中医体质辨识，药膳常用中药饮片的辨识，药膳食材的选择、 特殊人群的配餐，药膳的制作等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

4．学生实习基地

目前校外实习基地有亳州怀养堂，皖北地区二级甲等及以上中医医院、宾馆、养生会所、餐馆及相关机构能够提供中药饮片辨识，药膳食材选择、特殊人群配餐，药膳制作等相关实习岗位，满足我院药膳与食疗专业的学生实习。实习基地配备有相应数量的指导老师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 信息化教学条件

具有题库系统、智慧录播系统、教务管理系统、信息化教学平台、数字化教学资源库、文献资料等。教师可以利用信息化设施录制教学资源、创新教学方法、开展线上教学，提升教学效果。

**（三）教学资源**

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1．教材选用

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立了专业教师、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。

2．图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：药膳与食疗专业涉及的职业标准、技术手册、操作规范、规章制度、专业期刊以及案例类图书等。

3．数字教学资源配置

建设、配备了与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，且种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

**（四）教学方法**

重视学生在校学习与实际工作的一致性，采用岗位导向教学模式，充分利用校内药膳食疗实训中心、校外实训基地、多媒体教室开展理实一体化教学，学生利用开放式网络学习平台和开放性仿真实训室进行自主学习，学习与工作交替进行，实际操作和虚拟训练互相补充。根据教学目标与内容、学生特点、教学条件等，灵活运用案例教学法、任务驱动教学法、小组学习法、以问题为基础的教学法（PBL）、直观教学法等多种教学方法，引导学生积极思考、鼓励学生创新思维，勤于实践，坚持学中做、做中学，提高教与学效果。

1．广泛应用多媒体技术

在教学过程中广泛使用多媒体课件、操作录像、教学实物等有效手段进行教学，能直观形象的将教学内容展现在学生面前，不仅使学生感兴趣，而且也扩大了课堂教学的知识含量。

2．充分利用网络课程，构建网络学习交流平台

现代教育技术研究提供学生丰富的网络学习平台，使学生学习不受时间及空间的影响。

**（五）学习评价**

结合本专业人才培养模式，设立了专业建设指导委员会、专业课程组，由校领导、教务处、药膳与食疗行业专家、校内及校外专业带头人、骨干教师等组成，主要负责完善教学管理机制、建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，充分利用评价分析结果有效改进专业教学。

**1.完善教学管理机制**

（1）建立教学检查制度 教务处与系部坚持定期进行教学质量及教学秩序检查，开展教学准备工作检查、期中教学检查等，检查方式可采取抽查学生作业、召开座谈会、学生问卷调查、检查性听课等。

（2）建立听课制度 建立教师全员听课制度，主管教学的副院长、教务处长、教学督导组成员、系部主任及教研室主任定期深入课堂（包括实验、实习、实训课）听课，全面了解教学情况、及时发现和解决存在的问题。

（3）建立学生评教、教师评学制度 每学期末组织学生对任课教师进行评教活动，同时进行教师评学，对评教评学的结果进行汇总、统计与分析，并将结果反馈给相关人员。

（4）建立学风检查制度 加强学生学风学纪教育，定期开展学风检查，了解学生学习纪律、考风、考纪及主动学习状况，加强对学生学习过程的管理。

（5）建立学生教学信息员制度 按年级建立学生教学信息员组织，通过定期召开座谈会、教务网留言板等各种渠道听取学生对教学工作的意见，及时改进教学。

**2.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制**

定期开展毕业生和用人单位调查，对人才培养目标和学习成果进行对比分析，掌握人才培养目标的达成情况，形成人才培养质量分析报告，作为进一步改进的重要依据。

（1）毕业生半年后调查 对全体毕业生进行半年后跟踪，了解毕业生的主要流向特点、就业质量、培养评价反馈、能力知识掌握程度等，发现教学和培养过程中的问题并予以帮助改进。

（2）用人单位调查 对毕业生工作的主要用人单位进行调研，了解用人单位对毕业生的反馈和评价，掌握社会对人才的需求状况，从而进一步推动教学培养改进，提升毕业生的就业竞争力和就业质量。

**3.充分利用评价分析结果有效改进专业教学**

坚持问题导向，根据评价结果，分析专业建设整体水平和专业建设过程中出现的问题，组织专业教学指导委员会和专业教师针对问题，制定整改方案，形成“制定—建设—达成—反馈”的规范化、标准化、制度化，完成专业教学质量和人才培养质量的提升。

**十一、毕业要求**

学生同时满足下列条件，准予毕业并颁发淮北职业技术学院毕业证书，国家承认学历。

1.具有正式学籍的学生在规定的学习年限内，所修课程的成绩全部合格，取得规定的必修课、选修课学分。

2.德育考核评价达到合格以上。

3.职业技能和职业资格证书等级要求，达到专业教学标准规定的相应水平。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **职业资格名称** | **颁证机构** | **资格等级** | **备注** |
| 1 | 药膳营养师 | 劳动和社会保障部教育培训中心 | 中级及以上 | 选考 |
| 2 | 健康管理师 | 劳动和社会保障部教育培训中心 | 中级及以上 | 选考 |
| 3 | 中药调剂员 | 人力资源和社会保障部 | 中级及以上 | 选考 |
| 4 | 中式烹饪师 | 劳动和社会保障部 | 中级及以上 | 选考 |
| 5 | 营养配餐员 | 劳动和社会保障部 | 中级及以上 | 选考 |

**十二、淮北职业技术学院素质教育活动安排**

**(一) 通用素质教育活动**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **要求** | **组织**  **部门** | **执行学期** |
| 1 | 思想成长实践 | 教育引导学生参加主题团日、 团课、 主题班会，参加“青年大学习”等思 想政治教育类网络平台，参加党校、团校、青年马克思主义者培养工程等思想政治类课程，需至少修满 20 分 | 团委 | 1-6 学期 |
| 2 | 职业技能实践 | 积极引导学生参加职业技能竞赛，获 得普通话、计算机、英语等级证书，获得职业资格证书、“1+X”职业技能等级证书等，需至少修满15分 | 团委 | 1-6 学期 |
| 3 | 志愿公益实践 | 积极引导学生参加“三下乡”“返家乡”社会实践活动，参加校内外志愿服务活动，需至少修满10分 | 团委 | 1-6 学期 |
| 4 | 创新创业实践 | 积极引导学生参加各级各类创新创业竞赛和活动，鼓励学生发明创造、在校创业，需至少修满5分 | 团委 | 1-6 学期 |
| 5 | 身心健康实践 | 积极引导学生参加体质健康测试、心理健康水平测试，体育竞赛、心理健康教育活动，需至少修满 5 分 | 团委 | 1-6 学期 |
| 6 | 美劳发展实践 | 积极引导学生参加校内美育、劳育活动，参加文明创建、文艺演出等校内 外各类文化、艺术、劳动类活动，需至少修满 5 分 | 团委 | 1-6 学期 |
| 7 | 岗位培优实践 | 积极引导学生在共青团、学生会、学生社团、班委会等组织工作 | 团委 | 1-6 学期 |

注：按照《淮北职业技术学院“第二课堂成绩单”制度实施管理办法 (试行) 》 ( 院党办〔2021〕16 号 ) 的相关规定，以上七个实践课程体系构 成学院第二课堂成绩单培养内容。学生最低修满必修课程 60 积分。

**(二) 专业性教育活动**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程**  **性质** | **要求** | **组织**  **部门** | **执行学期** |
| 1 | 专业技能大赛 | 选修 | 要求学生参加专业相关院级及以上技能大赛，达到“以赛促学、以赛促教” 作用，提升学生的专业技能。 | 、  医学系 | 1-6 学期 |
| 2 | 职业技能实践 | 选修 | 以药膳与食疗专业为主，开展与专业文化相关的特长技艺展示、学生设计作品展示、展演，提升学生的专业文化素养。 | 医学系 | 1-6 学期 |