



贵州健康职业学院人才培养方案

中医药系药膳与食疗专业

(适用年级: 2025 级)

2025 年修订

目 录

一、概述	1
二、专业名称及代码	1
(一) 专业名称	1
(二) 专业代码	1
三、入学要求	1
四、修业年限	1
五、职业面向	2
(一) 职业面向	2
(二) 专业对应证书	2
(三) 职业岗位(群)典型工作任务	2
六、培养目标与规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	4
(三) 培养目标与毕业要求实现矩阵	7
(四) 毕业要求实现矩阵	8
七、课程设置	10
(一) 课程体系设计思路	10
(二) 典型工作任务及职业能力分析	11
(三) 课程设置和描述	13
(四) 课程体系对应毕业要求的支撑矩阵	48
八、教学进程总体安排	51

(一) 教育教学活动安排表	51
(二) 学时、学分、理论课时和实践课时比例分配	51
(三) 活动素质课程安排	52
(四) 教学计划	53
九、实施保障	62
(一) 师资队伍	62
(二) 教学设施	65
(三) 教学资源	68
(四) 教学建议	70
十、毕业要求	74
(一) 毕业标准	74
(二) 证书要求	74
十一、附录	76
附件 1：药膳与食疗专业人才培养方案审定意见	75

一、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应医药健康领域数字化、网络化、智能化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下药膳（食疗）配方、药膳方案制定、药膳产品制作等岗位（群）的新要求，不断满足医药健康领域高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。

专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依据。本标准是全国高等职业教育专科药膳与食疗专业教学的基本标准，学校应结合区域/行业实际和自身办学定位，依据本标准制订本校药膳与食疗专业人才培养方案，鼓励高于本标准办出特色。

二、专业名称及代码

（一）专业名称

药膳与食疗

（二）专业代码

520418

三、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

四、修业年限

3年

五、职业面向

(一) 职业面向

表 1 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)	主要岗位类别(或技术领域)	职业资格证书	社会认可度高的行业企业标准和证书举例
医药卫生大类(52)	中医药类(5204)	卫生(84)、餐饮业(62)	中医营养师(2-05-02-12)	主要岗位群: 中医养生保健 营养指导 健康咨询 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	中医体质评估应用证、医养个案管理证、中医营养师证	公共营养师证 中式烹饪师证 营养配餐员证 健康管理师证

(二) 专业对应证书

表 2 药膳与食疗专业对应证书

序号	职业资格证书	职业技能等级证书	社会认可度高的行业企业标准和证书
1	中国餐饮业职业经理人资格证 中医营养师证	中医体质评估与应用证 公共营养师 健康管理师	中医体质评估与应用证、公共营养师证、中式烹饪师证、营养配餐员证、健康管理师证

(三) 职业岗位(群)典型工作任务

表 3 职业岗位(群)典型工作任务

序号	岗位(群)	典型工作任务
1	中医养生保健	主要工作任务与工作内容: 1.养生保健; 2.健康管理; 3.健康教育等。 使用的设备工具、软硬件资源: 《中医学基础》《中医养生概要》《中医临床概要》《药膳与食疗基础》《药膳与食疗技术》《中医体质评估与应用》《食品化学》等实训课程设备工具及相关资源。
2	营养指导	主要工作任务与工作内容: 1.营养评估与指导; 2.餐饮服务; 3.膳食调理等。 使用的设备工具、软硬件资源: 《食品营养与卫生》《特殊人群营养》《营养学基础》《食品营养与配餐》《食品化学》《保健食品加工技术》等实训课程设备工具及相关资源。

序号	岗位（群）	典型工作任务
3	健康咨询	<p>主要工作任务与工作内容:</p> <p>1.健康咨询服务； 2.专业推广等。</p> <p>使用的设备工具、软硬件资源:</p> <p>《中医体质评估与应用》《食品法律法规与标准》《常用烹饪技术》《食品质量与安全》《中医养生概要》《中国茶文化与茶健康》等实训课程设备工具及相关资源。</p>

六、培养目标与规格

（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。

毕业后的目标：能胜任药膳与食疗方案制定、传统药膳制作等岗位（群）工作，成为药膳与食疗专业的高技能人才。

目标 1：践行社会主义核心价值观，具备深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具有高尚的职业道德和职业素养，自觉遵守药膳营养师职业道德，具有良好的身心素质和中医药人文素养。

目标 2：具与药膳与食疗专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。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。具备健康的体魄、良好的心理素质、中医药人文素养。

目标 3：能结合中医体质评估、养生保健、健康管理、营养评估与指导等知识，运用本专业理论知识和技术技能解决中医养生保健相关岗位关键技术问题，处理药膳质量控制的相关问题，提供营养指导与健康咨询服务，能服务于药膳产业链。

目标 4：具良好的沟通能力、团队协作能力、信息技术应用能力和终身学习能力，能够运用专业知识解决实际问题。

目标 5：善于运用信息技术，能制定合理的职业发展规划，敢于创新，具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具备可持续发展的能力。

（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. 素质要求

（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。

2. 知识要求

(1) 掌握阴阳五行、藏象学说、辨证论治等中医学基础知识，具有辨证施膳的能力。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 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。

3. 能力要求

(1) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，

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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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。

(三) 培养目标与毕业要求实现矩阵

表 4 培养目标与毕业要求实现矩阵

毕业要求 培养目标	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
1. 具备高尚的思想道德修养、人生观、价值观、工匠精神及团队、创新意识。	●			●	
2. 具备健康的体魄、良好的心理素质、中医药人文素养。	●	●			
3. 具备常用烹饪技术相关知识。			●	●	●
4. 具备药膳制作及辩证施膳的相关知识。		●	●		
5. 具备中药材炮制、成分提取的相关知识。		●	●		
6. 具备食物营养分析的相关知识。		●	●		
7. 具备中医基础、信息技术等相关基础知识。		●	●	●	●
8. 具备中药调剂、药膳配伍的相关知识。		●	●		
9. 具备药膳与食疗、体质学说的相关知识。		●	●		
10. 具备食品安全与质量管理的相关知识。		●	●		
11. 具有表达、沟通、组织和适应工作的能力。	●				●
12. 具有创新创造能力。	●				●
13. 具有自我提升的能力。				●	●
14. 具备食品药品法律法规的相关知识。		●			

(四) 毕业要求实现矩阵

表 5 毕业要求实现矩阵

一级目标	二级目标	实现环节
素质要求	1-1 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。	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《军事理论》《党史教育》《形势与政策》《思想道德与法治》《贵州省情》《大学语文》《体育与健康》《生态文明教育》《中医学基础》《中医养生概要》《军事技能与入学教育》《社会实践》《劳动教育》《餐饮数字化管理》等。
	1-2 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。	《军事理论》《思想道德与法治》《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《形势与政策》《大学语文》《大学生心理健康教育》《生态文明教育》《国家安全教育》《党史教育》《食品法律法规与标准》《保健食品加工技术》《食品质量与安全》《军事技能与入学教育》《社会实践》《第二课堂》《劳动教育》等。
	1-3 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。	《大学语文》《军事理论》《形势与政策》《劳动教育》《信息技术》《国家安全教育》《生态文明教育》《药膳与食疗技术》《药膳与食疗基础》《食品质量与安全》《中药炮制技术》《中医体质评估与应用》《食品营养与配餐》《第二课堂》《社会实践》《岗位实习》《综合实训》《数字素养通识课》《人工智能通识课》《餐饮数字化管理》等。
	1-4 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。	《大学英语》《大学英语》《体育与健康》《中国茶文化与茶健康》《军事技能与入学教育》《劳动教育》《社会实践》《第二课堂》《岗位实习》《综合实训》《大学生职业发展与就业指导》《大学生心理健康教育》《餐饮数字化管理》《中药炮制技术》《食品营养与配餐》《人工智能通识课》《军事技能与入学教育》《常用烹饪技术》《食品质量与安全》等。

一级目标	二级目标	实现环节
知识要求	2-1 掌握阴阳五行、藏象学说、辨证论治等中医学基础知识，具有辨证施膳的能力。	《中医学基础》《中医养生概要》《中医临床概要》《中医体质评估与应用》《中医药膳学》《药膳与食疗基础》《药膳与食疗技术》《综合实训》《岗位实习》等。
	2-2 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。	《中医养生概要》《中医体质评估与应用》《安全教育》《食品法律法规与标准》《中药炮制技术》《食品质量与安全》《技能考核》《综合实训》《岗位实习》等。
	2-3 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。	《中医学基础》《中药与方剂》《中药炮制技术》《特殊人群营养》《食品营养与配餐》《中医体质评估与应用》《岗位实习》《常用烹饪技术》《快消品药膳及现代药膳制作技术》《营养学基础》等。
	2-4 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。	《食品营养与卫生》《特殊人群营养》《中药炮制技术》《中药与方剂》《食品化学》《保健食品加工技术》《技能考核》《综合实训》《岗位实习》等。
	2-5 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。	《食品营养与卫生》《营养配餐与设计》《食品化学》《中医药膳学》《药膳与食疗技术》《食品质量与安全》《综合实训》《岗位实习》等。
	2-6 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。	《信息技术》《数字素养通识课》《中医学基础》《中医体质评估与应用》《中医体质评估与应用》《中药与方剂》《人工智能通识课》《数字素养通识课》《综合实训》《岗位实习》等。
能力要求	3-1 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，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。	《信息技术》《食品营养与配餐》《中药炮制技术》《药膳与食疗基础》《药膳与食疗技术》《常用烹饪技术》《综合实训》《常见疾病防治学》等。
	3-2 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。	《药膳与食疗技术》《体育与健康》《食品营养与配餐》《中医体质评估与应用》《大学美育》《综合实训》《岗位实习》等。
	3-3 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。	《军事技能与入学教育》《药膳与食疗基础》《药膳与食疗技术》《中国茶文化与茶健康》《岗位实习》《数字素养通识课》《大学美育》等。
	3-4 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。	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《军事理论》《党史教育》《形势与政策》《思想道德与法治》《体育与健康》《生态文明教育》《军事技能与入学教育》《社会实践》《劳动教育》等。

七、课程设置

（一）课程体系设计思路

基于中医药膳养生产岗位，构建以守正创新、中医药人文素养传承为特征的课程体系，打造一批富有中医药膳特色课程。按照“学生—学徒—准员工—员工”四位一体的培养思路，分析中医药膳养生产产业链中核心岗位的职业能力，按照“岗课赛证”综合育人要求整合教学内容，将产业最前沿的技术、最实用的技能以及国家中医药膳以及烹饪传统技能大赛内容融入教学内容，长期保持教学内容的新鲜、生动，从而激发学生的学习兴趣，达到更好的学习效果。在课程设计中确立“立德树人”教育的根本任务，落实“三全育人”理念，在教学实施中融入课程思政、职业素养等元素，构建“四原则八使命”的职业道德。

教学上重视技能培养，通过理论与实践一体化、课程与实操一体化、实习轮转与现代学徒一体化，不断强化中医药膳实践操作技能的培养。通过“基础课—实操课—实习课”三阶段，实现中医药膳理论与实践的有机融合。并能运用“整体观念、辨证施膳”的理念，知行内化，进行健康维护与促进，培养实践技能娴熟、职业素质高、岗位适应能力强的“下得去、留得住、用得上”药膳与食疗高技能人才。

(二) 典型工作任务及职业能力分析

表 6 “工作任务→职业能力→课程设置” 对应表

序号	职业岗位	典型工作任务	职业能力	课程设置 (含实训)	证书	双创
1	中医养生保健	承担养生保健、健康管理、健康教育等工作。	1.具有在中医药理论指导下辨证施膳的能力; 2.具有制订药膳与食疗方案的能力; 3.具有运用中医药膳食疗理论进行药膳组方的能力; 4.具有制作色、香、味、形、效膳品的能力; 5.具有制作现代药膳的能力; 6.具有对病人及特殊人群制作营养餐的能力; 7.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; 8.具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力; 9.具有爱岗敬业的职业道德; 10.具有良好的心态、健全的人格、较强的心理承受能力和环境适应能力。	《中医学基础》 《中医养生概要》 《中医临床概要》 《中药与方剂》 《药膳与食疗基础》 《药膳与食疗技术》 《中医体质评估与应用》 《综合实训》等	健康管理师 中医营养师	“互联网+”大学生创新创业大赛、“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛
2	营养指导	承担与营养、餐饮服务、营养咨询、保健等工作。	1.具有在中医药理论指导下辨证施膳的能力; 2.具有制订药膳与食疗方案的能力; 3.具有运用中医药膳食疗理论进行药膳组方的能力; 4.具有制作色、香、味、形、效膳品的能力; 5.具有制作现代药膳的能力; 6.具有对病人及特殊人群制作营养餐的能力; 7.具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力; 8.具有爱岗敬业的职业道德; 9.具有良好的心态、健全的人格、较强的心理承受能力和环境适应能力。	《特殊人群营养》 《中医药膳学》 《食品营养与卫生》 《常用烹饪技术》 《营养学基础》 《综合实训》等	公共营养师 中医营养师	“互联网+”大学生创新创业大赛、“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛

序号	职业岗位	典型工作任务	职业能力	课程设置 (含实训)	证书	双创
3	健康咨询	承担健康咨询服务、专业推广等工作。	1.具有在中医药理论指导下辨证施膳的能力; 2.具有制订药膳与食疗方案的能力; 3.具有运用中医药膳食疗理论进行药膳组方的能力; 4.具有制作色、香、味、形、效膳品的能力; 5.具有制作现代药膳的能力; 6.具有对病人及特殊人群制作营养餐的能力; 7.具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力; 8.具有爱岗敬业的职业道德; 9.具有良好的心态、健全的人格、较强的心理承受能力和环境适应能力。	《中医养生概要》 《中国茶文化与茶健康》 《食品法律法规与标准》 《中医体质评估与应用》 《中医临床概要》 《综合实训》等	健康管理师	

(三) 课程设置和描述

根据药膳与食疗专业工作岗位, 及对学生素质、知识及能力要求, 将课程设置为三大模块: 公共基础课程、专业能力课程(包含专业基础课程、专业核心课程、能力拓展课程)和实践性教学环节。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定, 将《思想道德与法治》《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《大学美育》《国家安全教育》《数字素养通识课》等列入必修课。

表 7 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	军事理论	2	36	素质目标: 1.树立国防观念和国家安全意识, 以及遵纪守法和恪尽职守的责任意识。 2.具有深厚的爱国情怀和民族自豪感。 3.增强个人责任感和使命感。 4.树立良好的运动健身和卫生健康意识。 知识目标: 1.掌握国家安全等基本军事理论知识。 2.熟悉新形势和新领域下的国家安全概念。 3.了解当今国际战略形势和我国国防建设情况。 能力目标: 1.具备基本的军事技能。 2.具备一定的分析、理解以及信息处理能力。 3.具备科学研判国际战略形势和我国国防需要的能力。	中国国防 国家安全 军事思想 现代战争 信息化装备 “共同条令”教育与训练 武器射击 战术 防卫与救护 战备基础与综合训练	教学场地: 教室、学生活动室、操场。 教学模式: 混合式教学, 线上+线下一体化, 依托课本理论知识, 结合当前国际国内形势, 进行课堂教学。以实践锻炼为抓手, 利用操场, 进行军事训练, 强化学生军事技能。 教学方法: 案例分析法、讲授法、情景教学法。 教学评价: 形成性评价和终结性评价结合进行, 通过线上线下相结合方式对教学效果进行考核。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
2	思想道德与法治	3	48	<p>素质目标:</p> <p>1.提升自身思想道德素质与法治素养,成为担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>2.树立正确的人生观,追求有意义的人生。</p> <p>3.树立科学的奋斗目标,将个人理想与国家的前途、民族的命运相结合。</p> <p>4.理解中国精神的作用,弘扬兴国强国之魂。</p> <p>5.扣好人生的扣子,积极践行社会主义核心价值观。</p> <p>6.自觉树立社会主义道德观,投身崇德向善实践。</p> <p>7.提升法治素养,做社会主义法治社会的好公民。</p> <p>知识目标:</p> <p>结合时政热点,了解中国特色社会主义进入新时代这一历史方位;正确认识人的本质,掌握人生观的主要内容;明确理想信念的内涵和特征;把握中国精神的丰富内涵和现实意义;从不同层次准确理解全体人民共同的价值追求;坚持马克思主义道德观,掌握社会主义道德的核心与原则;学习习近平法治思想,了解社会主义法律的特征与运行。</p> <p>能力目标:</p> <p>肩负历史使命,领悟时代新人要以民族复兴为己任;明辨是非,树立正确人生观;实现中国梦,坚定崇高的信仰信念信心;投身实践,把握中国精神凝心聚力的磅礴伟力;认识核心价值观道义力量,坚定核心价值观自信;建设社会主义道德,能够吸收借鉴优秀道德成果;培养法治思维,自觉维护法律权</p>	<p>任务一:不负时代所托,绽放青春之美</p> <p>任务二:领悟人生真谛,确立高尚追求</p> <p>任务三:提升人生境界,成就出彩人生</p> <p>任务四:坚定理想信念,增强必胜信心</p> <p>任务五:投身伟大奋斗,放飞青春梦想</p> <p>任务六:坚定价值判断,扣好人生扣子</p> <p>任务七:探析精神内核,汲取奋进力量</p> <p>任务八:弘扬民族精神,做忠实爱国者</p> <p>任务九:树立创新意识,投身创新实践</p> <p>任务十:追溯道德本源,认同崭新道德</p> <p>任务十一:传承传统美德,发扬革命道德</p> <p>任务十二:遵守社会公德,加强网络自律</p> <p>任务十三:恪守职业道德,勇于创新创业</p> <p>任务十四:弘扬家庭美德,树立优良家风</p> <p>任务十五:锤炼个人品德,感悟医者仁心</p> <p>任务十六:了解法律体系,增强法律意识</p> <p>任务十七:贯彻法治思维,维护宪法权威</p> <p>任务十八:培养法治思维,提高法治素养</p>	<p>教学场地: 一馆一间一室一基地。</p> <p>教学模式: 双线驱动、五线递进的思想政治教育与专业教育融合式教学模式。</p> <p>教学方法: 践行“八个相统一”要求,以学生为中心,运用任务驱动法、沉浸式教学、情境式教学、案例式教学等多种方法,展开教学实施,建议根据教学实际探索创新教学方法。</p> <p>教学评价: 本课程采用“智能量化”评价体系,整个过程评价采用成长积分打榜形式,实现过程、结果、增值评价相统一;过程性评价占70%、结果性评价占30%、增值评价(加分项)。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				威。		

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	<p>1. 素质目标</p> <p>(1) 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, 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。</p> <p>(2) 热爱大健康事业, 树立以服务对象为中心的职业情怀, 培养适应新时代需要的德智体美劳全面发展的药品经营与管理专业人才。</p> <p>(3) 深刻领悟“两个确立”的决定性意义, 增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”, 坚定对马克思主义、共产主义的信仰, 增强学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的自觉性和坚定性, 树立正确的价值观和职业观。</p> <p>2. 知识目标</p> <p>(1) 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想, 理解习近平新时代中国特色社会主义思想的实践基础、时代背景和重大意义;</p> <p>(2) 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、世界观、方法论;</p> <p>(3) 了解党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就与发生的历史性变革, 了解大健康产业的高质量发展, 包括关于医疗卫生领域的成就。</p> <p>3. 能力目标</p> <p>(1) 能够运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法提高发现问题、认识问题、分析问题、解决问题的能力;</p>	<p>模块一 思想之旗领航向: 马克思主义中国化时代化新的飞跃</p> <p>模块二 人间正道开新篇: 新时代坚持和发展中国特色社会主义</p> <p>模块三 万山磅礴有主峰: 坚持党的全面领导</p> <p>模块四 初心砥柱天地间: 坚持以人民为中心</p> <p>模块五 “四个全面”擘宏图: 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴; 全面深化改革开放; 全面依法治国; 全面从严治党</p> <p>模块六 “五位一体”谱华章: 推动高质量发展; 发展全过程人民民主; 建设社会主义文化强国; 以保障和改善民生为重点加强社会建设; 建设社会主义生态文明</p> <p>模块七 千秋伟业强基石: 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略; 维护和塑造国家安全; 建设巩固国防和强大人民军队; 坚持“一国两制”和推进祖国统一; 中国特色大国外交和推进构建人类命运共同体</p>	<p>1. 教学模式: 内容启发式、案例分析式、小组讨论式、课下反馈式、实践结合式</p> <p>2. 教学方法: 情境教学法、任务驱动教学法、案例教学法、问题链教学法、议题式教学法、线上+线下混合式教学</p> <p>3. 教学评价: 课程考核评价采用“532”考核模式, 考核评价为覆盖课前、课中、课后三个学习时间段以及线上、线下学习两种学习方式的全方位、多维度、全面无缝考核。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>(2) 了解国家当前发展现状，学习相关的法律法规和各领域的专业知识，培养自身的辩证思维、法治思维、底线思维、历史思维等能力，恪守职业道德准则；</p> <p>(3) 具有团队合作、协商沟通、合理表达、自我管理的能力，提升自身的综合素质，坚定理想信念，成为一名德才兼备的医药人。</p>		
4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	<p>素质目标：</p> <p>1.树立历史的和逻辑统一的观点、世界视野、国情意识，培养对国家的历史发展的科学态度，具有良好的历史责任感，培养责任、本领、担当意识，为实现中华民族伟大复兴的中国梦而奋斗。</p> <p>2.培养对国家建设发展背景、取得成就和社会现状的合理认知，学会用辩证唯物主义和历史唯物主义看问题，以正确态度面对社会问题，坚定马克思主义信仰，坚定“四个自信”。</p> <p>3.培养具备热爱国家和人民的情感，关心社会，积极参与社会活动。</p> <p>4.通过实践教学培养学生具有较强的语言表达、团队合作和协调人际关系的能力。</p> <p>5.培养具有实事求是，调查研究，理论联系实际的工作作风，形成良好的理论思考习惯。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.了解马克思主义中国化时</p>	<p>专题一 守正创新：马克思主义的中国化时代化</p> <p>专题二 首次飞跃：毛泽东思想及其历史地位</p> <p>专题三 光辉典范：新民主主义革命理论</p> <p>专题四 一化三改：社会主义改造的道路</p> <p>专题五 独立自主：社会主义建设道路初步探索的理论成果</p> <p>专题六 穿云破雾：中国特色社会主义理论体系的形成发展</p> <p>专题七 开篇之作：邓小平理论</p> <p>专题八 春风浩荡：改革开放是强国之路</p>	<p>教学场地： 教室、校内外实践基地。</p> <p>教学模式： 教学讲解，案例教学。</p> <p>教学方法： 理论讲授、实践教学、案例教学。</p> <p>评价方式： 为更好的发挥教学评价的诊断功能，本课</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>代化的历史进程和理论成果，对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识。</p> <p>2.掌握马克思主义中国化时代化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。</p> <p>3.理解党的基本理论、基本路线、基本方略。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.具有熟练掌握本课程的基本概念，正确表达思想观点的能力。</p> <p>2.具有一定的理论思维能力。</p> <p>3.能够运用马克思主义立场、观点和方法认识、分析国情，具有初步的分析、判断能力和解决问题的能力。</p> <p>4.具有初步调查研究能力。</p>	<p>专题九 与时俱进：“三个代表”重要思想</p> <p>专题十 以人为本：科学发展观</p>	<p>程采用“全方位、全过程、立体化”的 QQL 多元化评价体系，及时检验教学目标是否达成。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
5	贵州省情	1	18	<p>素质目标:</p> <p>1.把学科理论的学习融入贵州社会经济活动的实践之中,使学生掌握贵州省情的研究方法,切实提高分析问题、解决问题的能力。</p> <p>2.形成正确的贵州史观,科学看待贵州发展历程及其在中国共产党领导下取得的伟大成就,产生和激发建设贵州、宣传贵州的激情和热情。</p> <p>知识目标:</p> <p>引导学生正确认识课程的性质、任务及其研究对象,全面了解课程的体系、结构。通过教学要求学生掌握贵州省情的基本概念、基本理论和研究方法,使学生对贵州的基本情况和发展规律有比较明确的认识。</p> <p>能力目标:</p> <p>能理论联系实际,解决现实中的问题。使学生掌握贵州省情的基本概念、基本知识、基本理论,学会运用辩证唯物主义观点去分析有关国情和贵州省情的理论问题。</p>	<p>专题一 黔山秀水绘新景,时代青年奋新程</p> <p>专题二 山川秀丽的自然生态</p> <p>专题三 实践课:醉美贵州分享</p> <p>专题四 源远流长的发展历史</p> <p>专题五 多民族团结互助的社会生态</p> <p>专题六 成就斐然的经济发展</p> <p>专题七 欣欣向荣的民生事业</p> <p>专题八 不断发展的社会主义民主政治</p> <p>专题九 实践课—科技美 VS 生态美</p>	<p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学模式: 线上线下混合式教学模式。</p> <p>教学方法: 专题式教学法。</p> <p>教学评价: 本课程采用过程性评价与总结性评价的方式进行评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
6	形势与政策	1	48	<p>素质目标:</p> <p>1.通过课程教学,引导大学生正确分析和认识当前国内外形势,统一思想,坚定信心和决心,坚信我们党完全有能力带领全国各族人民,化危为机,战胜困难。</p> <p>2.通过课程教学,提高学生政治素养、坚定其政治信仰,使其能够熟练运用辩证唯物主义方法分析职业发展的形势与国家政策之间关系。</p> <p>3.结合所学专业,发展个人特长,确立马克思主义人生观、价值观、世界观,成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.通过课程教学,使学生全面正确认识党和国家面临的形势和任务。</p> <p>2.通过课程教学,使学生正确认识国情,理解党的路线、方针和政策。</p> <p>3.通过课程教学,提升大学生爱岗敬业的人生追求,增加学生的爱国主义责任感和使命感,不断提高学生的爱国主义和社会主义觉悟。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.通过课程教学,逐步提高学生走向社会发展所需要的思想、文化、职业等方面综合素质,更好地促进高职学生成才。</p> <p>2.通过本课程学习,切实增强学生能结合国家发展现状、领导人重要讲话、相关政策文件,正确分析当下专业(行业)状况能力和展望未来专业(行业)发展判断力。</p>	<p>专题一 以人口高质量发展支撑中国式现代化</p> <p>专题二 厚植绿色底色,建设美丽中国</p> <p>专题三 加快建设社会主义文化强国</p> <p>专题四 从教育大国迈向教育强国</p>	<p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学模式: 混合式教学线上线下混合式教学。</p> <p>教学方法: 专题式教学法、任务驱动教学法、案例教学法等。</p> <p>教学评价: 过程性评价+终结性评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
7	大学语文	2	36	<p>素质目标:</p> <p>1.具人类生命安全观、尊重和敬畏生命、社会责任感、职业道德、创新创业意识、终身学习和自主学习能力。</p> <p>2.通过文学赏析,深化对中华优秀传统文化的认识,对学生进行“润物细无声”的药德熏陶,能领会与弘扬古代医药学家“敬业、诚信、奉献、求真、严谨、坚韧”的优秀品质,具备一定的人文素养和审美水平,培养学生积极向上的生活态度及健康的价值取向。</p> <p>3.通过言语实践活动,提高人际沟通、团队合作、口语表达能力,具备一定的社交能力和服务能力,增强学生的专业自信。</p> <p>4.通过应用文写作,培养学生严谨、认真、细致、规范和敢于担当的工作品质,增强学生保密意识、规矩意识、法律意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握必备的中华优秀传统文化知识。</p> <p>2.掌握阅读文学作品、运用文字的基本方法。</p> <p>3.掌握正确的语言表达技巧和沟通技巧。</p> <p>4.掌握一定的职场写作知识。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.具有较强的语言表达能力和沟通能力,具备较强的团队协作能力和组织协调能力。</p> <p>2.具有良好的文字表达能力,具有统筹协调管理能力。</p> <p>3.具有相关活动策划能力。</p> <p>4.具备初步的批判性思维和解决问题的能力。</p>	<p>模块一 阅读欣赏</p> <p>项目1 国学经典</p> <p>项目2 诗歌</p> <p>项目3 散文</p> <p>项目4 小说</p> <p>项目5 戏曲</p> <p>模块二 言语实践</p> <p>项目6 普通话</p> <p>项目7 朗诵</p> <p>项目8 演讲</p> <p>项目9 交谈</p> <p>项目10 介绍家乡民族医药</p> <p>模块三 应用写作</p> <p>项目11 通知</p> <p>项目12 条据</p> <p>项目13 广告文案</p> <p>项目14 活动策划</p> <p>项目15 调查问卷</p> <p>项目16 求职文书</p>	<p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学模式: “12334”教学模式。</p> <p>教学方法: “嵌入式”教学法、项目驱动教学法、问题导向教学法、情境模拟教学法。</p> <p>教学评价: 过程性评价与终结性评价相结合,探索增值性评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
8	大学英语	8	136	<p>素质目标:</p> <p>1.融合药膳与食疗专业特点和英语教学内容,进行职业素养教育。</p> <p>2.规范药膳与食疗专业相关职业领域的行业行为准则,形成诚实守信、爱岗敬业的职业道德。</p> <p>3.拓宽国际视野,增强对传统中药学文化的自信心。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.懂得规范的英语语音知识和发音规则。</p> <p>2.说出药膳与食疗专业部分专业词汇以及句子和篇章的结构特点。</p> <p>3.扩大与强化基本语法知识,侧重药膳与食疗专业相关专业中的重点语法结构。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能运用英语完成与职业相关的阅读理解活动,如读懂英文食品说明书、处方单等。</p> <p>2.简单口语表达,如英文自我介绍、企业的基本业务和产品的介绍等。</p> <p>3.英语简要表达自己的观点。</p>	<p>模块一 英文自我介绍与名片写作</p> <p>项目1 基本词汇和句型</p> <p>项目2 英文名片的结构、格式与表达</p> <p>模块二 英文表达感谢与感恩</p> <p>项目1 感谢句型</p> <p>项目2 写英文感谢卡</p> <p>项目3 情景操练</p> <p>模块三 “一带一路”之药膳与食疗文化</p> <p>项目1 传统药膳食疗技术英文介绍</p> <p>项目2 传统烹调工艺技术英文介绍</p>	<p>教学场地: 采用多媒体教室开展教学。</p> <p>教学模式: 理论+实践相结合的教学模式。</p> <p>教学方法: 在理论教学中主要采用讲授法、翻译法、启发式讲授法、情境法等教学方法。在实践教学中,主要采用任务驱动、角色扮演等教学方法。</p> <p>教学评价: 形成性评价和终结性评价结合进行。过程性评价占60%,期末成绩占40%。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
9	大学生心理健康教育	2	34	<p>素质目标:</p> <p>1.树立健康发展的自主意识,了解自身的心理特点和性格的特征,积极适应社会,具有正确的自我发展和交往意识,树立正确的人生观、价值观。</p> <p>2.有良好的职业素质和职业素养,不仅可以理性平和调节自我,珍爱生命,树立大局观和正确的职业操守,以关爱患者与维护民众的健康利益作为自己的职业责任。</p> <p>3.适应周围的社会环境,正常地与人交往,接纳,包容,在努力实现完善自我过程中积极地影响和改造周围环境,既能调整自我独善其身,又具有工匠精神,能够从事药膳与食疗工作的高素质技术技能人才。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.了解心理健康基本概念和有关理论,明确心理健康的标准,了解大学阶段的基本心理特征、常见心理问题的类型与表现等。</p> <p>2.了解并掌握自我及他人的心理发展水平、人格特点、行为模式、人生目标等。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能掌握自我分析、自我评估、自我价值澄清的基本方法并进行较全面的自我探索,理性平和自我探索及成长,能够纾解工作生活中的负面压力与情绪。</p> <p>2.能掌握人际沟通的基本技巧,学会化解冲突,能与病人及特殊人群沟通交流药膳与食疗的方案制定及营养餐的制定等。</p> <p>3.能掌握情绪管理、压力和挫折应对、提升自我生命状态等基本技巧,结合药膳食疗产业+信息技术的思维,提高开拓市场的能力。</p>	<p>模块一 基础知识</p> <p>专题1 心理健康导论</p> <p>专题2 心理咨询与异常心理</p> <p>模块二 积极成长</p> <p>专题3 大学生自我意识</p> <p>专题4 大学生情绪管理</p> <p>专题5 大学生人际交往</p> <p>专题6 大学生学习心理</p> <p>专题7 大学生网络心理</p> <p>专题8 压力管理与挫折应对</p> <p>专题9 恋爱与性心理</p> <p>模块三 未来展望</p> <p>专题10 人格发展与完善</p> <p>专题11 生命教育与危机干预</p> <p>专题12 扬帆起航、生涯规划</p> <p>模块四 实践体验</p> <p>专题13 团辅心理辅导活动</p> <p>专题14 心理自画像活动</p> <p>专题15 心灵释压实践活动</p> <p>专题16 心理素质拓展活动</p>	<p>教学场地:</p> <p>多媒体教室、运动场、心理中心。</p> <p>教学模式:</p> <p>课前导学、课中研学、课后拓学, 网络+课堂+实践教学模式。</p> <p>教学方法:</p> <p>专题讲座法、案例分析法、情境表演法、朋辈互助法、任务驱动法。</p> <p>教学评价:</p> <p>多主体、多元化、开放性, 过程性与终结性评价相结合。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
10	信息技术（必修）	2	32	<p>素质目标：</p> <p>1. 具有安全意识、“互联网+养老服务”等新事物发展需要的信息素养及创新思维。</p> <p>2. 具独立思考、主动探究、团结协作的学习方法和工作态度。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 掌握 Word 、 Excel 、 PowerPoint 软件基础知识。</p> <p>2. 熟悉计算机基本概念，系统组成与基本工作原理。</p> <p>3. 了解 Windows 操作系统平台、计算机网络和健康大数据管理基础的基本常识，以及网络安全、信息安全法律法规等知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 能用互联网检索文献、查询资料、处理知识与信息。</p> <p>2. 能运用计算机基本操作、网络应用、办公软件应用等方面的技能解决工作、学习与生活中实际问题。</p> <p>3. 能够提高专业服务与管理职业岗位服务水平，具有一定的信息技术应用能力。</p>	<p>模块一 计算机基础 计算机基础知识</p> <p>模块二 文档处理 工具栏和菜单栏</p> <p>模块三 表格处理 表格制作</p> <p>模块四 演示文稿 创建演示文稿</p> <p>模块五 新一代信息技术</p> <p>模块六 信息素养与社会责任</p>	<p>教学场地： 计算机机房。</p> <p>教学模式： 理实一体化教学模式。</p> <p>教学方法： 任务驱动法、演示教学法、互动教学法。</p> <p>教学评价： 理论与实践评价、过程性与终结性评价。</p>
11	体育与健康	6	108	<p>素质目标：</p> <p>树立终身锻炼体育意识，强化团队协作能力、吃苦耐劳的意志品质、明规守则的规矩意识，良好的职业道德。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 掌握训练方法，描述技术动作和基本裁判规则。</p> <p>2. 懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响。</p> <p>能力目标：</p> <p>运用基本战术，制定简单的锻炼方法，能调控身心状态。</p>	<p>模块一 (36 学时)： 体育理论、体质健康测试、田径。</p> <p>模块二 (36 学时)： 体育理论、篮球、排球。</p> <p>模块三 (36 学时)： 体育理论、八段锦、太极拳。</p>	<p>教学场地： 体育馆、田径场。</p> <p>教学模式： 线上、线下，理实一体，实践为主。</p> <p>教学方法： 讲解法和示范法、完整法和分析法、情境教学法、游戏法和比赛法。</p> <p>教学评价： 采用多主体、开放性评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
12	生态文明教育（必修）	1	16	<p>素质目标：</p> <p>1. 坚定拥护党的领导，坚持中国特色社会主义制度，具有生态文明建设意识，保护生态环境的责任感和使命感。</p> <p>2. 具有爱岗敬业，具有敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆的职业精神及生态文明素养。</p> <p>3. 具有保护和修复生态环境的意识，节约资源意识、可持续发展意识，具有生态忧患意识，良好的生态实践素养，强化地球家园意识。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 掌握习近平生态文明思想、当代中国生态文明建设实践及贵州省生态文明建设等相关知识。</p> <p>2. 熟悉环境保护法等知识，掌握生态环境保护与治理对策，关注全球气候变化等生态问题，正确认识个人、社会与自然之间的相互关系。</p> <p>3. 了解“生态环境保护”的内涵意义，以及卫生防护、常见环境安全等相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 能够用系统的、全面的、辩证的观点认识当代中国生态文明建设情况及贵州的生态环境，服务于贵州各事业的发展，服务于大健康战略。</p> <p>2. 养成爱护生态、保护环境的行为习惯，具有传播生态文明美的能力，能够探索保护生态美的方法。</p> <p>3. 能够主动关注生态环境问题，具有自我发现问题、分析问题、解决问题的能力。</p>	<p>专题一 文明史、文明观和生态观</p> <p>专题二 中国共产党生态文明理论</p> <p>专题三 生态系统与生物多样性</p> <p>专题四 气候变化与能源问题</p> <p>专题五 生态环境的污染与治理修复实践</p> <p>专题六 当代中国生态文明建设实践</p> <p>专题七 贵州的可持续发展道路</p> <p>专题八 实践课—爱护环境 共筑绿色家园</p>	<p>教学场地： 学习通 APP、多媒体教室等。</p> <p>教学模式： 线上+线下混合式。</p> <p>教学方法： 视频教学+实践教学。</p> <p>教学评价： 过程性评价+终结性评价。</p>
13	大学生职业发展与就业指导	2	38	<p>素质目标：</p> <p>树立职业生涯发展的自主意识、正确的就业观和价值观、职业观。</p> <p>知识目标：</p> <p>了解职业发展的阶段特点，掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识以</p>	<p>1. 基础：走进大学、了解自我、认识职业、生涯规划、就业形势与政策、求职材料、求职方法和技巧、权益保护与心理调适</p> <p>2. 拓展：制定个人职业</p>	<p>教学场地： 智慧教室、学生活动室。</p> <p>教学模式： 授课式教学，线上线下一体化，以理论为基础。依托课本理论知识，结合就业形式，创新创业政策和相关案例进行</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>及职业能力素养。</p> <p>能力目标:</p> <p>培养学生自我探索能力，独立思考和勇于创新的能力，提高沟通技巧、问题解决能力、自我管理等技能。</p>	<p>生涯规划、创业设计、制作简历、写个人求职信、求职面试。</p>	<p>教学。撰写创业方案和个人简历，模拟就业面试。</p> <p>教学方法: 案例分析法、讲授法、实践锻炼法。</p> <p>考核模式: 平时表现+期末论文。</p>
14	劳动教育	1	16	<p>素质目标:</p> <p>1.培养学生善于劳动、乐于劳动的习惯。强化学生做绿化环保的践行者。</p> <p>2.培育学生人入学急救、急救为人的观念。珍惜劳动成果，体验持家之道和勤俭、创新、奉献的劳动精神。</p> <p>3.树立文化自信，继承与弘扬“孝老爱亲”中华传统美德。</p> <p>4.发挥学生的主体作用、强化学生动手能力培养，提升学生的劳动技能。</p> <p>5.懂劳动之义、明劳动之理，传承中华民族艰苦奋斗、热爱劳动的优良传统，发挥劳动技能优势，为家庭、社区作贡献，为就业做好准备。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.知道正确的劳动价值观。</p> <p>2.了解工匠精神的当代价值、衣服清洗常识和技巧，以及整理与收纳技巧。</p> <p>3.掌握绿化环保行动要点、垃圾分类的标准和投放要点，及志愿服务原则要求。</p> <p>4.熟悉急救相关知识，以及假期实习或兼职的相关常识和使用技能。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.树立正确劳动价值观，弘扬劳模精神与工匠精神，争当劳模，自觉传承工匠精神。</p> <p>2.掌握衣服清洗的方法、技巧及衣物整理与收纳技巧。</p> <p>3.将垃圾分类、对文明寝室进行布置与建设、进行劳动救护，积极参与符合实际的志愿服务及社会实践活动。</p>	<p>1.开展日常生活劳动，提高自我管理、劳动自立自强的意识和能力。</p> <p>2.定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀。</p> <p>3.依托实习实训，参与实际生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动精神。</p>	<p>教学场地: 使用药用植物园、多媒体教室、图书馆、教学楼、宿舍楼、实训楼、运动场、篮球场、学生食堂等。</p> <p>教学模式: 课堂理论学习和课外实践相结合</p> <p>教学方法: 案例教学法、任务驱动法、实践教学法</p> <p>教学评价: 课程从“课程参与度+课外实践+知识与能力表达度”三个维度进行考核，通过线上和线下相结合的方式对教学效果进行考核，具体要求运用线上平台、课堂考勤、课堂实践完成度、志愿时长证明、手工作品等二级指标。评价主体实现学生自评、教师评价、师生互评等多元主体，评价过程覆盖课前、课中、课后三个学习时间段，实现全方位、全过程考核，达到培养学生会劳动、爱劳动的优良品质。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
15	国家安全教育	1	16	<p>素质目标:</p> <p>1.培养高职院校学生对国家安全的高度责任感和使命感，自觉增强国家安全意识。2.树立正确的国家安全观念，高职院校能够用实际行动自觉维护国家安全利益。3.增强高职院校学生爱国主义精神，积极参与国家安全教育和各项社会实践活动。4.培养高职院校学生团结合作的精神，发扬斗争精神，与社会各界共维国家安全。5.提高警惕性，自觉抵制诱惑，防范意识形态领域存在的潜在风险，对可能危害国家安全的行为保持警觉。6.增强高职院校国际视野，理解和尊重不同国家的安全关切，胸怀大局观，促进国际和平与发展。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握总体国家安全观的基本内涵，了解国家安全的多维度、全方位特点，理解新时代我国国家安全面临的复杂形势。2.掌握在党的领导下走好中国特色国家安全道路应当遵循的基本原则和实践路径。3.理解统筹发展和安全的关系，认识到统筹发展和安全对于建设社会主义现代化强国的重要意义。4.了解新时代国家安全是以人民安全为宗旨的核心理念，理解人民安全在国家安全中的地位。5.掌握新时代政治安全的关键要素，理解政治安全对于国家稳定和发展所发挥的作用。6.了解新时代经济安全的基础地位，认识到维护经济安全对实现社会主义现代化强国，以及中华民族伟大复兴的重要性。</p>	<p>第一章 完整准确领会总体国家安全观</p> <p>第二章 在党的领导下走好中国特色国家安全道路</p> <p>第三章 更好统筹发展和安全</p> <p>第四章 坚持以人民安全为宗旨</p> <p>第五章 坚持以政治安全为宗旨</p> <p>第六章 坚持以经济安全为基础</p> <p>第七章 坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障</p> <p>第八章 坚持以促进国际安全为依托</p> <p>第九章 筑牢其他各领域国家安全屏障</p>	<p>教学场地: 多媒体教室、反诈警示教育中心。</p> <p>教学模式: 线上+线下混合式、理实一体化、专题讲授。</p> <p>教学方法: 案例教学法+任务驱动法。</p> <p>教学考核: 本课程采用过程性评价+终结性评价相结合的方式对教学效果实施考核。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>7.掌握军事、科技、文化、社会安全在国家安全中的保障作用。</p> <p>8.理解促进国际安全对于维护我国国家安全的重要意义，掌握国际合作与安全之间的内在逻辑关系。</p> <p>9.掌握筑牢其他各领域国家安全屏障的具体方法和途径。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能够分析新时代国家安全复杂形势，识别各种安全潜在风险和挑战。</p> <p>2.能够自觉运用总体国家安全观指导实际学习、工作与生活，处理国家安全问题。</p> <p>3.能够提出并实施统筹发展和安全的具体策略和处理措施。</p> <p>4.能够在工作和生活中贯彻以人民安全为宗旨的原则，保护人民群众的生命财产安全。</p> <p>5.能够自觉参与维护政治安全活动之中，勇于防范和打击各种危害政治安全的行为。</p> <p>6.能够在经济工作中加强经济安全，防范和应对经济领域存在的风险与挑战。</p> <p>7.能够结合自身实际在军事、科技、文化、社会等领域采取有效措施来保障国家安全。</p> <p>8.能够自觉参与国际交流与合作活动中，自觉践行人类命运共同体理念，促进国际安全。</p> <p>9.能够在不同领域内识别潜在风险，采取措施筑牢我国国家安全屏障。</p>		

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
16	党史教育	1	18	<p>素质目标:</p> <p>1.把“四史”学习教育融入社会主义发展、中国特色社会主义发展的实践之中，使学生切实提高分析问题、解决问题的能力。</p> <p>2.形成正确的社会主义史观、国史观，科学看待在中国共产党领导下取得的伟大成就，产生和激发建设祖国、建设社会主义的激情、热情与中国特色社会主义事业建设者和接班人的主人翁意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>引导学生正确认识课程的性质、任务及其研究对象，全面了解课程的体系、结构。通过教学，要求学生熟悉和掌握“四史”的基本概念、历史发展和历史成就，使学生对社会主义发展和中国特色社会主义发展有着更加明确、深入的了解和认识。</p> <p>能力目标:</p> <p>引导学生掌握“四史”的基本概念、基本知识、基本理论，学会运用辩证唯物主义观点去分析有关世情、国情的理论问题。使学生具有良好的沟通能力，具有理论联系实际的能力。</p>	<p>专题一: 中国共产党的创建和投身大革命的洪流</p> <p>专题二: 掀起土地革命的风暴</p> <p>专题三: 全民族抗日战争的中流砥柱</p> <p>专题四: 夺取新民主主义革命的全国性胜利</p> <p>实践活动: 参观红二六军团木黄会师纪念馆</p> <p>专题五: 中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立</p> <p>专题六: 社会主义建设的探索和曲折发展</p> <p>专题七: 伟大历史转折和中国特色社会主义的开创</p> <p>专题八: 把中国特色社会主义全面推向 21 世纪</p>	<p>教学场地: 学习通APP、红二六军团木黄会师纪念馆等。</p> <p>教学模式: 线上+线下混合式。</p> <p>教学方法: 视频教学+实践教学。</p> <p>教学评价: 过程性评价+终结性评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
17	大学美育	2	32	<p>素质目标:</p> <p>1. 具有良好的人文素养和综合素质。</p> <p>2. 具有较强的集体意识和团队合作精神。</p> <p>3. 具有勤奋刻苦的学习态度。</p> <p>4. 具有高度的审美和文化修养。</p> <p>知识目标:</p> <p>1. 掌握鉴赏作品的思考方式、学习方法和创作技巧。</p> <p>2. 掌握美育的基本理论和知识。</p> <p>3. 熟悉美育的艺术表现形式和内涵。</p> <p>4. 熟悉艺术文化历史脉络。</p> <p>能力目标:</p> <p>1. 能够对作品开展赏析和艺术实践。</p> <p>2. 能够发现美、鉴赏美、创造美。</p> <p>3. 能够陶冶情操、温润心灵、激发创新创造活力。</p> <p>4. 具有自我分析问题、解决问题的能力。</p>	<p>模块一 美学和艺术史论类: 大学美育。</p> <p>模块二 艺术体验和实践类: 参赛竞赛、社会服务、社团活动、一跑一练一操。</p> <p>模块三 艺术鉴赏和评论类: 舞蹈、书法、摄影、摄像等艺术鉴赏。</p> <p>模块四 艺术体验和实践类: 校园美育展、社会服务、社团活动、参赛竞赛、一跑一练一操。</p>	<p>教学考核: 考核方式采取线上考核, 线上学习平时成绩占 80%, 终结性成绩占 20%。</p>
18	中华民族共同体概论	2	32	<p>素质目标:</p> <p>1. 树立正确的中华民族历史观, 不断增强“五个认同”, 树立“四个与共”的理念, 铸牢中华民族共同体意识, 铸就中国心、铸造中华魂。</p> <p>2. 学生能积极参与各民族交往交流交融。</p> <p>3. 会思考在铸牢中华民族共同体意识的社会大势中规划人生蓝图, 树立为中华民族伟大复兴贡献力量的高远理</p>	<p>第一讲 中华民族共同体基础理论</p> <p>第二讲 树立正确的中华民族历史观</p> <p>第三讲 文明初现与中华民族起源(史前时期)</p> <p>第四讲 天下秩序与华夏共同体演进(夏商周时期)</p> <p>第五讲 大一统与中华民族共同体初步形成(秦汉时期)</p> <p>第六讲 五胡入华与</p>	<p>教学方法:</p> <p>在教学方法的改革中, 课程组所采用的教学方法必须有助于学生主动、积极地参与、有助于调动学生的学习潜能与培养学生的创新能力、有助于发挥学习团队的作用。针对不同内容、不同的难易程度, 采用灵活多样的教学方法, 如多媒体教学、案例教学、项目任务</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>想，努力为实现中华民族复兴伟业贡献力量。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.学生能复述中华民族共同体的基础理论，能分析中华民族形成和发展中的“四个共同”，能正确把握“四对重大关系”。</p> <p>2.能概述中华民族在不同历史阶段的样态与特点。</p> <p>3.能列举习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能辨别并反对有害于铸牢中华民族共同体意识的错误历史观。</p> <p>2.能联系中华民族形成和发展的过程，深刻领会铸牢中华民族共同体意识必要性及中国共产党是铸牢中华民族共同体意识的核心与掌舵者。</p> <p>3.能准确认识中华民族取得的文明成就以及对人类文明的重大贡献，增强对中华民族的认同感和自豪感。</p>	<p>中华民族大交融(魏晋南北朝)</p> <p>第七讲 华夷一体与中华民族空前繁盛(隋唐五代时期)</p> <p>第八讲 共奉中国与中华民族内聚发展(辽宋夏金时期)</p> <p>第九讲 混一南北与中华民族大统合(元朝时期)</p> <p>第十讲 中外会通与中华民族稳固壮大(明朝时期)</p> <p>第十一讲 中华一家与中华民族格局底定(清前中期)</p> <p>第十二讲 国家转型与中华民族意识觉醒(1840—1919)</p> <p>第十三讲 先锋队与中华民族新选择(1919—1949)</p> <p>第十四讲 新中国与中华民族新纪元(1949—2012)</p> <p>第十五讲 新时代与中华民族共同体建设(2012—)</p> <p>第十六讲 文明新路与人类命运共同体</p>	<p>驱动、角色扮演及仿真训练等。</p> <p>教学评价：</p> <p>本课程采用“智能量化”评价体系，整个过程评价采用成长积分打榜形式，实现过程、结果评价相统一；过程性评价占50%、结果性评价占50%、增值评价（加分项）。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
19	数字素养通识课	1	16	<p>素质目标:</p> <p>1. 培养学生对数字时代的敏锐洞察力和时代责任感,使其能够准确理解和把握时代机遇,主动适应数字化生活,积极利用数字技术和工具提升生活质量与个人价值。</p> <p>2. 增强学生在数字时代的竞争意识和创新发展理念,促使学生认识到个人和组织在数字化转型中的重要性,以积极的心态推动个人和组织的创新发展。</p> <p>知识目标:</p> <p>1. 帮助学生清晰、准确地理解数据素养、数字经济和数字化转型等核心概念,包括其内涵、特征、发展历程及重要意义。</p> <p>2. 使学生掌握数字时代相关知识的学习方法和技巧,能够更好地定位在数字时代遇到的问题,为决策制定提供坚实的理论依据。</p> <p>能力目标:</p> <p>1. 培养学生良好的数字认知能力,使其能够快速理解和掌握新技术、新工具的原理和应用方法,灵活运用到数字化工作流程中,保持个人和组织在数字时代的竞争优势。</p> <p>2. 增强学生在数字时代的适应能力和应变能力,使其能够迅速适应数字化环境的变化,有效应对数字化生活中的各种挑战,合理利用数字技术和工具优化生活和工作方式。</p>	<p>1. 数字素养</p> <p>2. 数字化转型</p> <p>3. 数字经济</p> <p>4. 大数据</p> <p>5. 人工智能</p> <p>6. 区域快联</p> <p>7. 教育数字化转型</p> <p>8. 城市数字化转型</p> <p>9. “东数西算”工程</p>	依托贵兰在线平台开展线上课程。

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
20	人工智能通识课	1	16	<p>素质目标:</p> <p>1. 培养学生在人工智能技术应用中的伦理责任意识,使其充分认识数据安全、隐私保护、算法公平等伦理规范的重要性,形成技术应用与人文关怀相结合的职业素养。</p> <p>2. 强化学生的安全风险防范意识,能够主动识别AI技术应用中的潜在风险(如数据泄露、算法偏见),并养成合规处理数据、及时报告技术风险的职业习惯。</p> <p>3. 激发学生对人工智能与智能制造、智慧服务、数字创意等行业融合发展的职业认同感,树立技术服务产业升级的责任意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>1. 掌握人工智能基础概念(如机器学习、深度学习、自然语言处理等),理解AI技术的核心原理及其在不同行业场景中的适用边界。</p> <p>2. 理解AI技术在智能制造、智慧服务、数字创意等高职重点对接行业的应用逻辑,明确技术落地的业务场景与价值驱动点(如效率提升、服务创新、创意生成)。</p> <p>能力目标:</p> <p>1. 能熟练使用AI开发基础工具链,完成从数据预处理到模型初步训练的基础操作。</p> <p>2. 掌握行业通用的数据合规处理流程,能识别简单的技术应用风险并撰写风险报告。</p> <p>3. 具备将AI技术与行业场景结合的初步分析能力,能针对特定岗位需求提出基础技术应用方案。</p>	<p>1. 人工智能概念</p> <p>2. 人工智能变成基础</p> <p>3. 计算机视觉</p> <p>4. 自然语言处理</p> <p>5. 语音识别</p> <p>6. 数据工程</p> <p>7. 人工智能发展探索</p> <p>8. 创新应用实践</p>	依托学习通平台开展线上课程。

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

共 8 门，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、食品化学。

表 8 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	中医学基础	3	48	<p>素质目标：</p> <p>1.树立爱岗敬业、诚信经营的观念，培养严谨细致、认真负责的工作态度，具有良好的职业素养。</p> <p>2.养成实事求是、一丝不苟的工作态度，树立正确的人生观和价值观。具备善于沟通和合作的品德。</p> <p>3.具有良好团队合作精神和人际交往的能力，树立环保、节能，质量、生命第一和安全生产的意识。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.掌握中医学基础的基本理论与基本知识，初步对精气、阴阳、五行的哲学基本内容有清晰的认识。</p> <p>2.掌握各脏腑的生理功能特点以及精气、血、津液基本概念及生理功能，会分析疾病的转归和预后（发展趋势）。</p> <p>3.熟悉经络、体质、预防及康复等基本知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能执行医疗行业生产过程、药品经营过程、处方书写过程、看病过程的管理规范。</p> <p>2.能查阅各种有关中医药管理的法律法规的资料。遵守中医药法律法规。</p> <p>3.能依法从事医疗生产和经营。学会分析运用常用中医药法律法规处理。</p>	<p>模块一：学习哲学基础</p> <p>项目 1：绪论</p> <p>项目 2：精气学说</p> <p>项目 3：阴阳学说</p> <p>项目 4：五行学说</p> <p>模块二：认识正常人体</p> <p>项目 1：藏象</p> <p>项目 2：精气血津液</p> <p>项目 3：经络</p> <p>项目 4：体质</p> <p>模块三：人为什么会生病</p> <p>项目 1：病因</p> <p>项目 2：病机</p> <p>项目 3：养生、防治与康复原则</p>	<p>教学场地： 智慧教室、民族医药展览馆。</p> <p>教学模式： 理实一体。</p> <p>教学方法：案例分析法、小组合作法。</p> <p>教学评价：采用过程性评价与终结性评价相结合，教师、学生和平台三个主体对课前诊断性评价、课中过程性评价和课后成果评价以达到全过程评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
2	中药与方剂	4	64	<p>素质目标:</p> <p>1.明确职业定位,热爱中药及中药与加工专业。</p> <p>2.树立科学的学习观,培养提高自学能力。</p> <p>3.具有实事求是的科学态度和创新意识、良好的心理素质和职业道德。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握中药方剂学的概念及基本理论、基本知识和一定数量的成方。</p> <p>2.掌握中药基本理论和常用中药的性能;中药的四气、五味、归经、升降浮沉、毒性的含义以及十八反与十九畏的内容,各类中药的作用、配伍方法及适应证。掌握120首一类中药方剂学的分类、组成、功效、主治、临床应用及中成药的剂型选择、用法用量,能对中药方剂学进行基本的处方分析。</p> <p>3.熟悉本学科的发展概况,熟悉60首二类中药方剂学的分类、组成、功效、主治及临床应用。部分中成药的用法用量、剂型。</p> <p>4.了解20首三类中药方剂学的方名、功效、主治、剂型。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能应用中药方剂学的基本理论知识及基本操作技能,从事中药流通、生产、检验、鉴定、分析、制药的能力。</p> <p>2.能对常见中药方剂学进行处方分析、审方调配及指导合理用药等能力。</p> <p>3.教学中增加指导自学内容,通过指导自学,给学生提供一个自主学习、自主思考的机会,以培养学生的自学能力及继续发展的能力,使之毕业后能通过自主学习,及时获取自我所需的知识,以适应今后岗位工作的需要。</p>	<p>模块一: 常用中药</p> <p>项目1: 中药基础知识</p> <p>项目2: 解表药</p> <p>项目3: 清热药</p> <p>项目4: 泻下药</p> <p>项目5: 祛风湿药</p> <p>项目6: 芳香化湿药</p> <p>项目7: 利水渗湿药</p> <p>项目8: 温里药</p> <p>项目9: 理气药</p> <p>项目10: 消食药</p> <p>项目11: 驱虫药</p> <p>项目12: 止血药</p> <p>项目13: 活血化瘀药</p> <p>项目14: 止咳平喘药</p> <p>项目15: 安神药</p> <p>项目16: 平肝熄风药</p> <p>项目17: 开窍药</p> <p>项目18: 补虚药</p> <p>项目19: 收涩药</p> <p>项目20: 涌吐药</p> <p>项目21: 杀虫止痒药</p> <p>项目22: 拔毒生肌药</p> <p>模块二: 常用方剂</p> <p>项目1: 方剂的基本知识</p> <p>项目2: 解表剂、泻下剂、和解剂、清热温里剂、补益剂、固涩剂、安神剂、开窍剂、理气剂、理血剂、治风剂等。</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药调剂实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用三主体三阶段全过程评价模式。教师、学生和平台三个主体对课前诊断性评价、课中过程性评价和课后成果评价以达到全过程评价。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
3	中医临床概要	3	48	<p>素质目标:</p> <p>1.树立爱岗敬业、诚信经营的观念，培养严谨细致、认真负责的工作态度，具有良好的职业素养。</p> <p>2.养成事实求是、一丝不苟的工作态度，树立正确的人生观和价值观。具备善于沟通和合作的品德。</p> <p>3.具有良好团队合作精神和人际交往的能力，树立环保、节能，质量、生命第一和安全生产的意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>熟悉掌握中医内、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。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能执行医疗行业生产过程、药品经营过程、处方书写过程、看病过程的管理规范。</p> <p>2.能查阅各种有中医药管理的法律法规的资料。遵守中医药法律法规。</p> <p>3.能依法从事医疗生产和经营。学会分析运用常用中医药法律法规处理。</p>	<p>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、临证等。</p>	<p>教学场地: 解剖虚拟仿真实验室、生理虚拟仿真实验室、生理实验室、解剖实验室。</p> <p>教学模式: 理实虚一体</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用三阶段四主体全过程评价模式。运用教师、学生、平台、社会四个主体从理论运用、实践操作、通用能力、职业素养四个维度细化过程性、结果性、增值性评价指标，形成“过程+结果+增值”多元多维评价体系。</p>
4	营养学基础	2	36	<p>素质目标:</p> <p>1.通过课程的学习，提高学生的医学素养。</p> <p>2.提高学生的饮食文化素养。</p> <p>3.培养学生形成良好的饮食习惯和生活习惯，进而提高学生的身体素质。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.知道六大营养素的具体种类和生理功能，以及不同人群的生理特点和营养需要</p> <p>2.理解食品营养价值的评价指标和评价方法：理解合理营养、中国居民膳食指南、膳食宝塔的原则和内容。理解营养配餐的原则、要求和步骤。</p> <p>3.掌握主要营养素的营养不良表现和食物来源掌握各类动植物性食品的营养特点。</p> <p>能力目标:</p> <p>能用营养学基础知识和理论分析生活实践中的营养问题。</p>	<p>模块一：导学 项目1：营养及营养学有关概念 项目2：营养知识在药膳与食疗中的重要性</p> <p>模块二：人体营养需要 项目1：六大营养素及其生理功能 项目2：平衡膳食 项目3：主要营养素主要食物来源及缺乏表现，人体营养状况调查与评价方法</p> <p>模块三：药膳原料营养价值评价 项目1：药膳原料的营养分类及营养价值涵义 项目2：常见动植物食物营养特点及营养价值评价</p>	<p>教学场地: 解剖虚拟仿真实验室、生理虚拟仿真实验室、生理实验室、解剖实验室。</p> <p>教学模式: 理实虚一体</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用三阶段四主体全过程评价模式。运用教师、学生、平台、社会四个主体从理论运用、实践操作、通用能力、职业素养四个维度细化过程性、结果性、增值性评价指标，形成“过程+结果+增值”多元多维评价体系。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
5	食品营养与卫生	4	64	<p>素质目标:</p> <p>1.树立爱岗敬业、诚信经营的观念,培养严谨细致、认真负责的工作态度,具有良好的职业素养。</p> <p>2.具有良好团队合作精神和人际交往的能力,树立环保、节能,质量、生命第一和安全生产的意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握由于营养摄取失衡而造成的相关疾病。</p> <p>2.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。</p> <p>3.了解食品营养标签、功能性食品等知识,具备营养与卫生知识综合运用能力,具备沟通、合作、统筹规划等职业素质,具备食品营养不良判别、指导与咨询及疾病营养的指导等基本职业能力。</p> <p>能力目标:</p> <p>具备营养与卫生知识综合运用能力,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。</p>	<p>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。</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>
6	中医养生概要	3	48	<p>素质目标:</p> <p>1.具有热爱中医药养生事业的意识。</p> <p>2.培养良好的思想品德、心理素质,以及良好的职业道德。</p> <p>3.培养对中华民族中医药养生文化自主学习与创新发展的能力。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.了解中医养生文化根源性。</p> <p>2.掌握中医养生学基本理论、常用养生方法,并根据不同情况选择、制定养生方案。</p> <p>能力目标:</p> <p>能根据不同情况选择、制定养生计划和方案。</p>	<p>中医养生学基本理论,主要有概论、发展简史、养生学的基本理论和基本原则;常用养生方法有精神养生、起居养生、药食养生、传统运动养生、针灸养生、按摩养生、房事养生及其他养生法;其具体运用有因人制宜、因时制宜、因地制宜和部位养生等。</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室、民族医药展览馆</p> <p>教学模式: 理实一体</p> <p>教学方法: 直观教学法、分组教学法、启发引导法、归纳总结法。</p> <p>教学评价: 采用过程性评价与终结性评价相结合,覆盖课前、课中、课后三个时间段考核评价方式。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
7	食品质量与安全	3	48	<p>素质目标:</p> <p>1.培养学生具备乐观、开朗的性格、宽容的胸怀。</p> <p>2.具有实事求是的科学态度和创新意识，良好的心理素质和职业道德。</p> <p>3.尊重、关心和爱护病人，具有团队合作精神。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握食品质量、安全与卫生的定义及内涵。</p> <p>2.熟悉国内外食品质量安全法律法规和标准。</p> <p>3.了解食品质量安全的影响因素、来源及危害。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.具备食品生产卫生与质量控制能力。</p> <p>2.具备常见食品安全问题分析能力。</p>	<p>主要内容包括：绪论、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。</p>	<p>教学场地: 智慧教室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、归纳总结、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用过程性评价与终结性评价相结合的全过程评价模式。自我评价、小组评价、教师评价多模式评价、课中过程性评价和课后成果评价以达到全过程评价。</p>
8	食品化学	4	64	<p>素质目标:</p> <p>1.培养良好的思想品德、心理素质，以及良好的职业道德。</p> <p>2.养成实事求是、一丝不苟的工作态度，树立正确的人生观和价值观。</p> <p>3.具有良好团队合作精神和人际交往的能力，树立环保、节能，质量、生命第一和安全生产的意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.理解食品原材料的特点。</p> <p>2.熟悉食品加工过程中所使用的化学物质及其作用。</p> <p>3.掌握食品的质量指标和检测方法。知道食品添加剂的存在及其应用。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.具食品质量指标检测能力。</p> <p>2.能够分析化学成分对食品质量的影响，具备分析食品化学问题的能力。</p>	<p>内容包括：绪论、水、碳水化合物、脂类、蛋白质、酶、维生素、矿物质与微量元素、着色剂、食品风味、食品添加剂、抗结剂、食品组分相互作用对食品品质的影响。</p>	<p>教学场地: 智慧教室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用过程性评价与终结性评价相结合的全过程评价模式。自我评价、小组评价、教师评价多模式评价、课中过程性评价和课后成果评价以达到全过程评价。</p>

(2) 专业核心课程

共 7 门, 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及现代药膳制作技术。

表 9 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	药膳与食疗基础	2	36	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 培养良好的思想品德、心理素质, 以及良好的职业道德。 培养良好的团队协作、组织人际关系, 沟通协调的能力。 培养对中华民族中医药膳自主学习与创新发展的能力。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>能力目标:</p> <p>能够为相关人群提供药膳与食疗咨询指导。</p>	<p>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。</p>	<p>教学场地: 智慧教室、药膳与食疗实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>
2	药膳与食疗技术	3	48	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 培养良好的思想品德、心理素质, 以及良好的职业道德。 培养良好的团队协作、组织人际关系, 沟通协调的能力。 培养对中华民族中医药膳自主学习与创新发展的能力。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握亚健康的药膳食疗。 熟悉常用药膳原料的性味归经、功效、主治、用法用量、药膳应用和使用注意事项。 了解中医药膳食疗学的基本理论和知识。 <p>能力目标:</p> <p>能根据不同的药膳原料及其特点, 制作出色、香、味、形、效的药膳品。</p>	<p>模块一: 基础模块, 内容为中医食疗药膳应用技术概述。</p> <p>模块二: 任务模块, 包括调理作用膳方、滋补药膳膳方以及养生保健膳方设计。</p>	<p>教学场地: 智慧教室、药膳与食疗实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
3	常用烹饪技术	4	64	<p>素质目标:</p> <p>1.培养满足岗位、教学需求和社会需求的高素质技能人才。</p> <p>2.培养安全第一,质量第一的责任意识,具有一定的法律意识和辨别能力。</p> <p>3.培养制膳用膳的综合技能。</p> <p>4.培养吃苦耐劳、爱岗敬业,团结协作、协作的品质。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握本课程的刀工、勺功等基本知识,干货原料的涨发原理以及技能,烹调所需火候、油温,所需调味知识与技能。</p> <p>2.掌握实践菜的制作工艺和质量标准。</p> <p>3.了解烹饪发展历程。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。</p> <p>2.能将烹调方法具体运用,并能制备各种药膳。</p>	<p>模块一:课堂学习</p> <p>项目1:烹饪基本功</p> <p>项目2:勺功训练及勺的养护处理</p> <p>项目3:干货原料的涨发训练</p> <p>项目4:火候油温的训练</p> <p>项目5:不同味型的调味训练</p> <p>模块二:实践转化</p> <p>创新创业模块</p> <p>项目1:烹饪各岗位实训</p> <p>项目2:方便调味酱料包的创新设计</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>
4	特殊人群营养	4	64	<p>素质目标:</p> <p>1.树立爱岗敬业、诚信经营的观念,培养严谨细致、认真负责的工作态度,具有良好的职业素养。</p> <p>2.养成实事求是、一丝不苟的工作态度,树立正确的人生观和价值观。具备善于沟通和合作的品德。</p> <p>3.具有良好团队合作精神和人际交往的能力,树立环保、节能,质量、生命第一和安全生产的意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握由于营养摄取失衡而造成的相关疾病。</p> <p>2.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。</p> <p>3.了解食品营养标签、功能性食品等知识。</p> <p>能力目标:</p> <p>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,具备食品营养不良、判别、指导与咨询及疾病营养的指导等基本职业能力。</p>	<p>模块一:特殊人群营养</p> <p>项目1:介绍孕妇、乳母、婴幼儿、学龄儿童、中老年营养,以及各种营养素的需要。</p> <p>项目2:特殊人群常见营养问题及对策。</p> <p>项目3:最新公布的各类人群膳食指南及食谱举例。</p> <p>模块二:不同工作环境的人群营养需求</p> <p>项目1:不同生活、工作环境下对营养的特殊需求。</p> <p>项目2: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。</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
5	中医体质评估与应用	4	72	<p>素质目标:</p> <p>1.树立“质量第一,依法检验”的责任意识,培养正确操作、仔细观察、认真记录的良好习惯。</p> <p>2.具有发现问题、提出问题、分析问题和解决问题的能力。</p> <p>3.养成科学严谨、实事求是的工作作风和较好的团队协作能力。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握诊断基础理论、基本知识和基本技能,学会利用正确的方法和技巧获取临床资料。</p> <p>2.能够用科学的思维方式对疾病综合分析并作出初步诊断。</p> <p>能力目标:</p> <p>能够根据要求完成规范的病历书写。</p>	<p>模块一: 绪论</p> <p>模块二: 健康基础知识</p> <p>模块三: 辨证分型</p> <p>模块四: 不同体质的评估与调理</p> <p>模块五: 体质分类综合应用</p> <p>模块六: 实训考试</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药制剂检测实训室、精密仪器室。</p> <p>教学模式: 理实一体</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用三主体三阶段全过程评价模式。</p>
6	中药炮制技术	3	48	<p>素质目标:</p> <p>1.具有良好的职业素养、法律意识和辨别能力。</p> <p>2.具有团结协作、沟通交流的能力。</p> <p>3.具有良好的职业道德,树立全心全意为人民的健康事业奋斗终生的信念。</p> <p>知识目标:</p> <p>掌握中药炮制的操作方法、成品质量、操作中的注意事项、炮制目的、新技术新设备的原理或标准操作规程;掌握常用药物的炮制方法、成品质性状、炮制作用。熟悉有关中药炮制</p>	<p>主要内容包括: 中药炮制基本知识与技能,饮片的贮藏保管、净选与加工、饮片切制、清炒法;加固体辅料炒法;加液体辅料炒法;煨法;蒸煮法、复炙法、发酵发芽法,制霜法、其他制法等。</p>	<p>教学场地: 智慧教室、炮制加工展览室、炮制实训室、虚拟仿真实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法、课堂翻转法。</p> <p>教学评价: 采用过程性考核模式。评价为覆盖课前、课中、课后三个学习时间段;线</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
				<p>的法规、中药炮制的分类及常用辅料、中药饮片的质量要求及贮藏保管、某些药物的炮制原理。了解中药炮制的发展概况、研究、对药物的影响。</p> <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具中药炮制传统操作技能。 2.具备对各种饮片进行炮制加工、质量检测的能力。 3.具备对饮片生产机械和设备使用与维护的能力。 4.具改进中药饮片生产工艺、完善饮片质量标准的能力。 5.具备一定的就业、创业和可持续发展的能力。 		上、线下学习两种学习方式;理论考核、实操考核、素质考核的三维度考核方式的全方位、多维度无缝考核。
7	快消品药膳及现代药膳制作技术及现代药膳制作技术	3	48	<p>素质目标: 培养具安全第一,质量第一的责任意识和制膳用膳综合技能。</p> <p>知识目标: 掌握常见药膳与食疗配方设计与制作。熟悉快消品药膳及现代药膳制作技术及现代药膳制作技术与方法。了解传统药膳的制作。</p> <p>能力目标: 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。</p>	<p>模块一:快消品药膳制作的基本知识及技能</p> <p>模块二: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</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>

(3) 能力拓展课程

共 6 门, 包括: 食品法律法规与标准、食品营养与配餐、中医美容食疗技术、保健食品加工技术、中国茶文化与茶健康、餐饮数字化管理。

表 10 能力拓展课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品法律法规与标准	2	32	<p>素质目标: 1.具良好的职业素养。 2.具一定的法律意识和辨别能力。</p> <p>知识目标: 1.掌握国内外食品标准体系和管理制度等基础知识。 2.食品安全法律法规等。</p> <p>能力目标: 能够对食品安全问题分析和处理。</p>	<p>主要包括: 绪论、国内外食品法律法规、食品标准化、食品标准体系等。</p>	<p>教学场地: 智慧教室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用过程性考核模式, 理论考核、实操考核、素质考核的三维度考核方式。</p>
2	食品营养与配餐	2	32	<p>素质目标: 1.培养满足岗位需求、教学需求和社会需求的高素质技能人才。 2.培养安全第一, 质量第一的责任意识; 扎实仔细的实验习惯、精益求精的工作态度。</p> <p>知识目标: 1.了解各类食品的营养价值和不同人群的营养要求基础上。 2.掌握食品营养学的理论和实践技能。</p> <p>能力目标: 学会对食品营养价值的综合评定, 具备公共营养师资格认证考试条件和能力。</p>	<p>模块一: 营养配餐的理论基础</p> <p>模块二: 食谱编制的步骤和方法</p> <p>模块三: 不同人群的营养配餐设计</p> <p>模块四: 特殊人群的营养配餐设计</p> <p>模块五: 营养配餐效果评价</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
3	中医美容食疗技术	2	32	<p>素质目标:</p> <p>1.培养良好的思想品德、心理素质,以及良好的职业道德。 2.培养良好的团队协作、组织人际关系,沟通协调的能力。 3.培养对中华民族中医药膳自主学习与创新发展的能力。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握中医学基础知识。 2.熟悉常用药膳原料的性味归经、功效主治、用法用量及使用注意事项。 3.熟悉各种常见药膳原料药和食材。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能根据中医理论辨证施膳。 2.能根据不同的药膳原料及其特点以及人体体质差别,制作出色、香、味、形、效的药膳品。</p>	<p>模块一: 中医养生理念</p> <p>模块二: 中医五行学说</p> <p>模块三: 中药养颜功效</p> <p>模块四: 常见养颜食材</p>	<p>教学场地: 智慧教室、药膳与食疗实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用主体、目标、结构、内容多元评价体系评价的教学评价模式。</p>
4	保健食品加工技术	2	32	<p>素质目标:</p> <p>1.培养学生热爱专业工作,具备保健食品从业者必备的职业道德。 2.培养学生对保健食品加工自主学习与创新发展的能力。 3.培养学生获取信息、分析和解决问题的能力。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握保健食品的基础知识,以及典型的保健食品的加工工艺流程和操作技术要点。 2.了解保健食品的定义、分类及其包装与储存,质量控制。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能够陈述保健食品加工基本方法。 2.能够根据工艺流程完成简单的保健食品的制作。</p>	<p>模块一: 保健食品加工基础知识</p> <p>模块二: 保健食品原料的选择与处理</p> <p>模块三: 保健食品原料的加工工艺与制作</p> <p>模块三: 保健食品原料的包装与储存</p> <p>模块四: 保健食品原料的质量控制</p> <p>模块五: 保健食品的创新与发展</p>	<p>教学场地: 智慧教室、药膳与食疗实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。</p> <p>教学评价: 采用三主体三阶段全过程评价模式。</p>

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
5	中国茶文化与茶健康	2	32	<p>素质目标:</p> <p>1.具有科学的世界观、人生观和价值观。</p> <p>2.具有良好的人际沟通能力、人文素质和服务意识；具有严谨的工作作风，全心全意为患者服务的职业道德。</p> <p>3.培养学生健康饮茶的意识，从而养成良好的生活习惯。</p> <p>4.培养学生自主探究和收集资料的能力。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握茶的种类、功效等基础知识，以及茶与健康的关系，并能够说出各类茶对身体的益处。</p> <p>2.了解茶文化的起源、发展历程以及不同地区的茶俗。</p> <p>能力目标:</p> <p>通过学习提高学生的理解和归纳能力，提升其实操和团队协作能力。</p>	<p>模块一: 茶文化概述</p> <p>模块二: 茶艺基础知识</p> <p>模块三: 中国茶类详解</p> <p>模块四: 茶与健康</p> <p>模块五: 茶文化与文学艺术</p> <p>模块六: 国际茶文化</p> <p>模块七: 茶产业现状与未来</p>	<p>教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室、药膳与食疗实训室。</p> <p>教学模式: 理实一体。</p> <p>教学方法: 文化体验法、案例分析法、小组讨论法。</p> <p>教学评价: 结果评价、活动参与评价、过程评价、综合评价。</p>
6	餐饮数字化管理	2	32	<p>素质目标:</p> <p>1.具有科学的世界观、人生观和价值观。</p> <p>2.培养学生良好的思想品德、心理素质，以及良好的职业道德。</p> <p>3.培养学生胜任饭店餐饮服务与餐饮部基层管理工作，适应行业发展与职业变化的基本能力。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握餐饮服务基本知识与技能及管理的基本理论与方法。</p> <p>2.熟悉中、西餐服务，宴会服务及其他餐饮服务技能。</p> <p>3.了解餐饮机构设置与管理。</p> <p>能力目标:</p> <p>通过该门课程的学习，使学生掌握餐饮基层管理工作的内容、标准、工作流程和工作要领等，培养学生的业务组织能力，分析问题、处理问题的能力，协调管理的能力等。</p>	<p>模块一: 餐饮认知</p> <p>模块二: 餐饮服务技能</p> <p>模块三: 餐饮服务方式</p> <p>模块四: 餐饮环境设计与布局</p> <p>模块五: 菜单管理</p> <p>模块六: 餐饮物资管理</p> <p>模块七: 餐饮质量管理</p> <p>模块八: 餐饮数字化营销</p> <p>模块九: 餐饮安全与卫生</p>	<p>教学场地: 多媒体教室、实训室。</p> <p>教学模式: 任务驱动和示范教学模式。</p> <p>教学方法: 演示法、视频教学法、自主学习等。</p> <p>教学评价: 结果评价、活动参与评价、过程评价、综合评价。</p>

3. 实践性教学环节

共 3 门，包括：军事技能与入学教育、岗位实习、综合实训。

表 11 实践性教学环节设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
1	军事技能与入学教育	2	112	<p>素质目标： 通过学习，增强对人民军队的热爱，增进学生爱国热情，增强民族自信心和自豪感。</p> <p>知识目标： 通过《军事训练》课程教学，以《高等学校学生军事训练大纲》为教学依托，使学生了解我国军事前沿信息，掌握正确的队列训练和阅兵分列式训练方法，规范整理内务标准。</p> <p>能力目标： 提高学生的集体行动规范性和组织纪律性，调动参与活动的积极性，培养集体荣誉感和团队协作能力。</p>	<p>队列训练 舍务管理 素质拓展训练 国防教育</p>	必修
2	岗位实习	32	768	<p>素质目标： 培养吃苦耐劳精神，锻炼承受挫折的心理素质，养成良好职业道德。</p> <p>知识目标： 培养创业精神和创业意识，综合运用知识解决实际问题的能力，强化学生动手能力，提高学生专业基本技能，掌握相关专业技术知识。</p> <p>能力目标： 提高对社会的全面了解，丰富社会实践经验，提高综合素质。并通过和企业接触与社会的交流，改变学生就业观念。</p>	<p>教学场地：企业、医院、药店等。</p> <p>教学模式：实践操作</p> <p>教学方法：实践</p> <p>教学评价： 课程考核评价采用“过程性考核评价+总结”结合的综合考核模式。</p>	

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	教学要求
3	综合实训	1	16	<p>素质目标： 具良好职业素质、医德医风、沟通能力与人文关怀能力。</p> <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 能理解中医学基础、中医体质评估与应用、中药与方剂等基本理论知识；能运用中医整体观念、辨证论治原则和中医“治未病”理论进行辨证施膳。 能理解运用中医体质评估、中医养生等对常见体质中医辨识知识及膳食指导。 理解人体解剖学、生理学、食品化学等基本理论知识。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 能运用药膳学临床常见疾病患者健康膳食； 能对病人进行体质评估，并实施营养治疗； 能运用中医理论指导养生保健和“治未病”； 能实施对老年病、慢性病进行调养康复和健康管理； 能运用计算机信息技术辅助日常诊疗和基本公共卫生服务活动； 能不断探究学习、终身学习和创造性可持续发展。 	<p>以中医的基本理论、食品营养基本知识和烹饪基本技能为指导，运用整体观念、辨证思维的方法对常见疾病进行初步诊断和膳食指导；理解各系统疾病的发生发展规律和营养病因以及临床表现。并能指导营养师、中医体质评估与应用师资格考试。</p>	<p>教学场地： 利用多媒体教室和中医诊断实训室、药膳与食疗实训室</p> <p>教学模式： 理实一体。</p> <p>教学方法： 采用项目驱动+情景演练+案例教学等教学方法。</p> <p>教学评价： 过程性评价+终结性评价。</p>

(四) 课程体系对应毕业要求的支撑矩阵

表 12 课程体系与毕业要求支撑矩阵

课程性质	课程名称	药膳与食疗专业毕业生能力要求指标点																	
		1						2						3					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
公共基础课程	贵州省情	●																	
	军事理论	●	●	●		●													
	思想道德与法治	●	●			●													
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	●	●																
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	●	●																
	形势与政策	●	●	●															
	大学语文	●	●				●												
	大学英语						●									●			
	信息技术			●										●		●			●
	大学生心理健康教育		●			●													
	大学生职业发展与就业指导				●														
	体育与健康	●			●	●	●												
	生态文明教育	●	●	●															
	劳动教育	●	●	●															

课程性质	课程名称	药膳与食疗专业毕业生能力要求指标点																			
		1						2						3							
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	
	国家安全教育		●	●																	
	大学美育					●	●											●	●	●	●
	党史教育	●	●																		
	数字素养通识课	●		●											●	●			●		
	中华民族共同体概论	●	●																		
	人工智能通识课	●		●																	
专业基础课程	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		●											●							
	食品化学								●	●					●						
专业核心课程	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										●				●	●	●	●			

课程性质	课程名称	药膳与食疗专业毕业生能力要求指标点																			
		1						2						3							
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	
	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		●		●								●							●	
专业拓展课程	食品法律法规与标准餐			●													●		●		
	饮数字化管理			●									●	●			●				
	中医美容食疗技术			●					●	●		●		●		●	●				
	中国茶文化与茶健康		●	●							●				●	●					
	保健食品加工技术													●							
	食品营养与配餐			●							●			●		●					
实践教学环节	军事技能与入学教育	●	●		●	●															
	岗位实习		●	●	●			●	●	●	●	●	●			●		●	●	●	
	综合实训													●	●	●	●		●		
第二课堂	思想成长 社会实践 志愿公益 创新创业 文体活动 社团活动 工作履历 技能特长			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	

八、教学进程总体安排

(一) 教育教学活动安排表

表 13 2025 级药膳与食疗专业教育教学活动时间安排表

序号	学期	各学期时间分配(周数)						合计
		一	二	三	四	五	六	
1	教学准备周	1	1	1	1			4
2	课程教学	18	18	18	18			72
3	集中实践教学	军事技能与入学教育 (共3周)	包含于课程教学中					
		考试	1	1	1			4
		岗位实习				20	12	32
4	其他	社会实践 (前4学期不计入教学周数)	1	1	1			
		校园招聘、毕业离校					8	8
合计		20	20	20	20	20	20	120

(二) 学时、学分、理论课时和实践课时比例分配

表 14 学时、学分、理论课时和实践课时比例分配表

课程模块	学分	学时分配		
		总学时	理论	实践
公共基础课程模块	44	780	500	280
专业能力课程模块	专业基础课程模块	26	420	272
	专业核心课程模块	23	380	228
	能力拓展课程模块	12	192	132
实践性教学环节	39	992	0	992
第二课堂	≥8	108	8	100
学分、总学时、实践学时汇总	152	2872	1140	1732
理论教学学时/总学时			0.40	
实践教学学时(课内+综合实践)/总学时			0.60	
理论教学时数:实践教学时数			0.66: 1	

(三) 活动素质课程安排

表 15 药膳与食疗专业活动素质课程学分要求

序号	活动素质课程名称	主要内容	学时	学分	备注
1	“校园文化”和“五爱”教育活动	入学教育、专业认知见习 真实职场体验、毕业教育	20 学时	1	
2	身心发展活动课程	学校运动会 心理健康教育活动等	20 学时	1	
3	第二课堂活动课程	思想政治 实践实习 志愿公益 创新创业 文体活动 社团活动 工作履历 技能特长	-	≥8	

(四) 教学计划

每学期教学活动周为 20 周, 第 1 周为预备教学周(含补考、讲座、校园劳动等), 课堂教学周 18 周, 考试总结教学 1 周, 新生第 1 学期 1-3 周为入学教育、军事课程、国家安全教育等课程, 从第 4 周开始安排其它课程。

表 16 2025 级药膳与食疗专业教学计划表

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时(学时/周) + 实践学时(周)									
											一	二	三	四	五	六				
公共基础课程	1	99001109	必修	贵州省情	B	考查	1	18	14	4		1						马教部	10-18周 线下开课	
	2	99001127	必修	军事理论	A	考试	2	36	36	0	2							中医药系 综合教研室		
	3	99001103	必修	思想道德与法治	B	考试	3	48	42	6	4							马教部		
	4	99001152	必修	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	考试	3	48	44	4			3					马教部		
	5	99001106	必修	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	考试	2	36	28	8		2						马教部		

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）									
											一	二	三	四	五	六				
											20周	20周	20周	20周	20周	20周				
6		99001124	必修	形势与政策 I	A	考查	0.2	8	8	0	2						马教部	每学期8学时，每周2学时，可分四周或八周（单双周）开设，第5-6学期为线上教学。		
		99001145	必修	形势与政策 II	A	考查	0.2	8	8	0		2								
		99001146	必修	形势与政策 III	A	考查	0.2	8	8	0		2								
		99001147	必修	形势与政策 IV	A	考查	0.2	8	8	0		2								
		99001148	必修	形势与政策 V	A	考查	0.1	8	8	0					2					
		99001149	必修	形势与政策 VI	A	考查	0.1	8	8	0						2				
7	99001105	必修	大学语文	B	考查	2	36	26	10		2						人文基础部			
	8	99001118	必修	大学英语 I	B	考查	4	64	32	32	4						人文基础部	线上48学时，线下16学时（单双周）		
		99001150	必修	大学英语 II	B	考查	4	72	40	32		4					人文基础部	线上54学时，线下18学时（单双周）		

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）									
											一	二	三	四	五	六				
											20周	20周	20周	20周	20周	20周				
	9	99001126	必修	信息技术	B	考查	2	32	8	24	2						人文基础部			
	10	99001164	必修	大学生心理健康教育	B	考查	2	34	26	8		2					人文基础部	线上线下结合		
	11	99001107	必修	大学生职业发展与就业指导 I	B	考查	1	20	16	4	2						中医药系综合教研室	开课形式由中医药系综合教研室研究决定后报教务处审核备案。		
		99001143	必修	大学生职业发展与就业指导 II	B	考查	1	18	14	4					2					
	12	99001121	必修	体育与健康 I	B	考查	2	36	4	32	2						人文基础部	线上 4 学时		
		99001149	必修	体育与健康 II	B	考查	2	36	0	36		2						线上 10 学时		
		99001151	必修	体育与健康 III	B	考查	2	36	0	36			2					线上 36 学时		
	13	99001134	必修	生态文明教育	B	考查	1	16	14	2				2			马教部	理论学时线上授课，实践学时线下授课		
	14	99001142	必修	劳动教育 I	C	考查	0.25	4	0	4	2						中医药系综合教研室	开课形式由中医药系综合教研室研究决定后报教务处审核备案。		
		99001152	必修	劳动教育 II	C	考查	0.25	4	0	4		2								
		99001153	必修	劳动教育 III	C	考查	0.25	4	0	4				2						

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）									
											一	二	三	四	五	六				
											20周	20周	20周	20周	20周	20周				
		99001154	必修	劳动教育 IV	C	考查	0.25	4	0	4				2						
	15	99001112	必修	国家安全教育	A	考查	1	16	16	0	2						中医药系综合教研室	线上开课		
	16	99001159	必修	大学美育 1	B	考查	1	16	6	10	2						人文基础部(体育部)	线上线下结合		
		99001160	必修	大学美育 2	B	考查	1	16	6	10		2					人文基础部(体育部)	线上线下结合		
	17	99001144	必修	党史教育	B	考查	1	18	16	2		1					马教部	理论学时线上授课, 实践学时线下授课		
	18	99001161	必修	数字素养通识课	A	考查	1	16	16	0	2						人文基础部(体育部)			
	19	99001165	必修	中华民族共同体概论	B	考查	2	32	32	0		2					马教部	2-17周线下开课		
	20	99001166	必修	人工智能通识课	A	考查	1	16	16	0	2						人文基础部(体育部)			
		小计	(占总课时比例 28.1%)				44	780	500	280	28	22	11	6						

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）									
											一	二	三	四	五	六				
专业基础课程	1	03351201	必修	中医学基础	B	考试	3	48	40	8	3							中医药系	○	
	2	03351202	必修	中药与方剂	B	考试	4	64	40	24		4						中医药系	○	
	3	03351203	选修	中医临床概要	B	考查	3	48	32	16			3					中医药系	○	
	4	03351204	必修	营养学基础	B	考试	2	36	24	12	2							中医药系	○	
	5	03351205	必修	食品营养与卫生	B	考试	4	64	32	32		4						中医药系	○	
	6	03351206	选修	中医养生概要	B	考查	3	48	32	16	3							中医药系	○	
	7	03351207	必修	食品质量与安全	B	考试	3	48	32	16		3						中医药系	○	
	8	03351208	必修	食品化学	B	考试	4	64	40	24			4					中医药系	○	
			小计	(占总课时比例 15.1%)				26	420	272	148	8	11	7	0					
专业能力课程	专业核心课	1	03351301	必修	药膳与食疗基础	B	考试	2	36	24	12			2				中医药系	○	
	2	03351302	必修	药膳与食疗技术	B	考试	3	48	24	24				3				中医药系	○	
	3	03351303	必修	常用烹饪技术	B	考试	4	64	40	24			4					中医药系	○	

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）									
											一	二	三	四	五	六				
程	4	03351304	必修	特殊人群营养	B	考试	4	64	40	24				4			中医药系	○		
	5	03351305	必修	中医体质评估与应用	B	考试	4	72	40	32		4					中医药系	○		
	6	03351306	必修	中药炮制技术	B	考试	3	48	30	18			3				中医药系	○		
	7	03351307	必修	快消品药膳及现代药膳制作技术	B	考试	3	48	30	18			3				中医药系	○		
		小计		(占总课时比例 13.7%)				23	380	228	152	0	4	9	10					
		1	03351401	必修	食品法律法规与标准	B	考查	2	32	28	4	2					中医药系		○	
能 力 拓 展 课	2	03351402	选修	餐饮数字化管理	B	考试	2	32	24	8		2					中医药系	○		
	3	03351403	选修	中医美容食疗技术	B	考查	2	32	24	8			2				中医药系	○		
	4	03351404	选修	中国茶文化与茶健康	B	考试	2	32	24	8		2					中医药系	○		
	5	03351405	选修	保健食品加工技术	B	考试	2	32	16	16			2				中医药系	○		
	6	03351406	选修	食品营养与配餐	B	考查	2	32	16	16			2				中医药系	○		
		小计		(占总课时比例 6.9%)				12	192	132	60	2	4	2	4					

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）									
											一	二	三	四	五	六				
											20周	20周	20周	20周	20周	20周				
实践教学环节	1	99001102	必修	军事技能与入学教育	C	考试	2	112	0	112	3周						党委学工部、中医药系	○		
	2			考试周							1	1	1	1						
	3			社会实践								1	1	1						
	4	88001101	必修	岗位实习	C		36	864	0	864						2027年6月-2028年2月	中医药系	2028年3月-6月为择业就业期		
	5	88001102	必修	综合实训	B	考试	1	16	0	16				1			中医药系	○		
		小计	(占总课时比例 32.3%)				39	992	0	992										
第二课堂	1		选修	思想政治	C	逐级审核认证	≥8	108	8	100	◆	◆	◆	◆	◆	◆	各系各部门	1.每个学生须于第六学期结束前修读完第二课堂8学分方能毕业。		
	2		选修	科学研究与社会实践	C				0		◆	◆	◆	◆	◆	◆	各系各部门			
	3		选修	资格与技能认证	C				0		◆	◆	◆	◆	◆	◆	各系各部门	2.超出8学分将计入个人“第二课堂积分卡”。		
	4		选修	科技文化活动	C				0		◆	◆	◆	◆	◆	◆	各系各部门			

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注				
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）											
											一	二	三	四	五	六						
											20周	20周	20周	20周	20周	20周						
	5		选修	文体活动	C				0		◆	◆	◆	◆	◆	◆	各系各部门	3.各版块具体学分参照《贵州健康职业学院“第二课堂成绩单”学分计算标准(2024年版)》				
	6		选修	工作履历	C				0		◆	◆	◆	◆	◆	◆	各系各部门					
	7		选修	技能特长	C				0		◆	◆	◆	◆	◆	◆	各系各部门					
		小计					≥8															
	1	课程模块	公共基础课程模块				44	780	500	280	28	22	11	6								
	2		专业能力课程模块	专业基础课程模块			26	420	272	148	8	11	7	0								
	3			专业核心课程模块			23	380	228	152	0	4	9	10								
	4			能力拓展课程模块			12	192	132	60	2	4	2	4								
	5		实践性教学环节				39	992	0	992												
	6		第二课堂				≥8	108	8	100												
	7		学分、总学时、实践学时汇总				152	2872	1140	1732	38	41	29	20								

课程模块	序号	课程编码	课程性质	课程名称	课程类型	考核方式	学分	学时分配			开课学期及周学时						任课单位	备注		
								总学时	理论	实践	课内学时（学时/周）+实践学时（周）									
											一	二	三	四	五	六				
											20周	20周	20周	20周	20周	20周				
	8			理论教学学时/总学时							0.40									
	9			实践教学学时（课内+综合实践）/总学时							0.60									
	10			理论教学时数：实践教学时数							0.66: 1									
备注： 1.全部教学活动（周）=教学准备（周）+考核总结（周）+集中实践（周）。 2.线上课程为学生自主学习，不占用日常上课时间。 3. 相关代码说明：																				
▲代表“自主学习” ▼代表“集中辅教” ◇代表“专业群课程” ※代表“网络课程”																				
◆代表“此课程不计周学时数” ○代表“学校课程” ◎代表“校企课程” ●代表“企业课程”																				

九、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专业带头人

表 17 药膳与食疗专业带头人信息一览表

姓名	单位	职务/职称	擅长领域	主要业绩
周斌	贵州健康职业学院	教授	药学	1.2016 年为省首批“甲秀之光”访问学者； 2.2018 年获院“优秀教师”； 3.2018 年获院优秀教科研论文“三等奖”； 4.2018 年任铜仁市委重大课题非公医疗参与分级诊疗医联体建设实现路径研究课题组评审专家； 5.2019 年任铜仁市第八届职业（技工）院校技能大赛裁判； 6.2019 年获铜仁市第二届药物警戒知识竞赛优秀组织奖； 7.2021 年获铜仁市“优秀党务工作者”； 8.2021 年获省 2020 年度高校毕业生就业“优秀工作者”； 9.2021 年获铜仁市“市管专家”称号； 10.2022 年获“周斌名师工作室”； 11.2022 年度贵州省科技特派员； 12.贵州省药学会中药民族药资源专业委员会委员； 13.铜仁市药学会第二届理事会常务理事候选人； 14.贵州健康职业学院第一、二届学术委员会委员。
唐海华	松桃县中医院	主任医师	中医	1.2005 年获铜仁地区科学技术进步“二等奖”； 2.2012 年获贵州省科学技术成果转化“二等奖”； 3.2016 年获 2014-2015 年度省科普工作“先进个人”； 4.2017 年获全国少数民族医药（苗医药）工作突出贡献“先进个人”。

2. 专任教师

本专业师资队伍涵盖有中医、中药、食品、烹饪等专业，具有高校教师资格，有理想信念、道德情操、扎实学识、仁爱之心，具有药膳与食疗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，以及较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究，并有每 5 年累

计不少于 6 个月的企业实践经历。是一支职业素养高、业务能力强，爱岗敬业，教学经验丰富的专兼结合的双师型教学团队，能够满足开办药膳与食疗专业的教学要求。

表 18 药膳与食疗专业校内专任教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	毕业学校、专业、学位	是否双师	现从事专业	担任课程
1	周斌	男	44	教授	遵义医学院 药物制剂学士	是	药学	食品法律法规与标准
2	简燕进	女	43	副教授	贵阳中医学院中西 医临床医学学士	是	中医	中医学基础 中国茶文化与茶健康
3	姜卓	女	34	讲师	黑龙江中医药大学 中医学基础硕士	是	中医	中医体质评估与应用
4	龙小琴	女	32	讲师	广西中医药大学 中药学硕士	是	中药	中药炮制技术
5	朱艳	女	32	讲师	贵州中医药大学 中药学硕士	是	中药	铜仁百味
6	龚安慧	女	32	讲师	贵州中医药大学 中药学硕士	是	中药	中药炮制技术
7	田芳	女	30	讲师	贵州中医药大学药 学学士	是	药学	食品法律法规与标准
8	石建辉	男	34	助教	天津科技大学 食品工程硕士	是	中药	食品质量与安全 食品法律法规与标准 保健食品加工技术
9	陈艺文	男	28	助教	山西中医药大学 中医学学士	是	中医	药膳与食疗基础 中医体质评估与应用
10	王焱	男	31	助教	贵州中医药大学 中药学学士	是	中药	中药与方剂
11	黎菱	女	30	助教	贵阳中医学院 针灸推拿学学士	是	中医	中医养生概要
12	孙慧	女	28	助教	重庆医科大学中西 医临床医学学士	是	中医	中医养生概要
13	冯大鸿	男	28	助教	郑州轻工业大学 食品工程硕士	否	中药	食品化学 食品营养与配餐
14	杨锦	女	30	助教	贵州中医药大学 中药学硕士	否	中药	中医美容食疗技术
15	杨蔚	女	30	助教	泰国国立发展管理 学院管理学硕士	是	中药	快消品药膳及现代药 膳制作技术
16	李娟	女	30	助教	山西中医药大学中 医内科学硕士	否	中医	中医学基础 中医美容食疗技术
17	张怡	女	27	助教	重庆医科大学营养 与食品卫生学硕士	否	药膳与 食疗	食品营养与卫生 特殊人群营养
18	胡韵韵	女	25	助教	甘肃中医药大学 方剂学硕士	是	中医	中医体质评估与应用

3. 兼职教师

主要来自铜仁市人民医院、铜仁市中医医院、贵阳新东方烹饪高级技工学校、铜仁市烹饪协会等单位组织，以及行业从业经验较为丰富的大师，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。

表 19 药膳与食疗专业兼职（课）教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	毕业学校、专业、学位	是否双师	现从事专业	担任课程
1	唐海华	男	63	主任医师	贵阳中医学院中医学士	否	中医	中医体质评估与应用
2	苏卫	男	49	主任医师	贵阳中医学院中医内科硕士	否	中医	中医体质评估与应用
3	龙江飞	男	35	主治医师	华中科技大学临床医学内科学硕士	否	内科	中医临床概要
4	胡华军	男	53	中式烹调师	四川简阳镇子职业中学烹饪中专	否	厨师	常用烹饪技术
5	龙旭周	男	30	厨政管理师	贵阳新东方烹饪学院中式烹调技术大专	否	厨师	常用烹饪技术
6	毛友松	男	45	中式烹调师	贵阳新东方烹饪学院烹饪大专	否	厨师	常用烹饪技术
7	谢敏	男	53	主任医师	遵义医学院临床医学学士	否	中医	中医临床概要
8	滕艳	女	43	副主任医师	遵义医学院医学学士	否	中医	中医临床概要
9	吴林雨	男	29	厨师	育才中学烹饪初中	否	厨师	常用烹饪技术
10	余春	女	32	主治医师	天津中医药大学中医学士	否	中医	中医学基础
11	罗琴琴	女	36	主管护师	国家开放大学护理学学士	否	护士	中医临床概要
12	周芷寒	女	29	初级营养技师	上海商学院食品质量与安全学士	否	营养膳食指导	营养学基础
13	黄兴全	男	67	高级中式烹调师	中国食品函授大学烹饪大专	是	厨师	常用烹饪技术 餐饮数字化管理

（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、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室基本条件

专业教室共 171 间，配有黑（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，有网络安全防护措施；安装了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. 校内实训室基本要求

我院建有中药炮制及分析实训室、诊断实训室、中医脉诊实训室、中医舌诊实训室、人体解剖实训室、中药标本实训室、“三理”机能实训室、急救实训室共 10 余间，近 1000 工位数，可供学生实验、实训，满足药膳与食疗专业办学需要，实现了学生在真实环境中操作，保证了实训教学质量。

表 20 校内实训室设施设备

序号	实训室名称	工位数	主要功能	主要设施设备配置建议
1	中药炮制及分析实训室	30	用于中药炮制技术、中药与方剂、中医药膳学、药膳与食疗技术、快消品药膳及现代药膳制作技术等课程的教学与实训	实验台、药匾、簸箕、药筛、切药刀、润药设备、烘干机、粉碎机、煤气炉或电磁炉、炒药锅、铁铲、托盘天平、搪瓷盘、切药机、台秤、蒸锅、恒温鼓风干燥箱、煎药机、电磁炉、煎药壶等仪器设备。
2	诊断实训室	80	用于中医学基础、中医养生概要、中医体质评估与应用、中医解剖学等课程的教学与实训	心肺听诊、腹部触诊仿真标准化模拟人、智慧黑板、普通治疗床、移动培训桌椅组合、血压仪、骨架等。
3	中医脉诊实训室	50	用于中医学基础、中医养生概要、中医解剖学等课程的教学与实训	脉诊训练仪、中医头部针灸、按摩仪器与综合考评系统、智慧黑板、人体腧穴模型、骨架、发声针刺模拟人等。
4	中医舌诊实训室	50	用于中医学基础、中医养生概要、中医解剖学等课程的教学与实训	中医舌诊仪与综合考评系统、中医头部针灸、按摩仪器与综合考评系统、智慧黑板、骨架、发声针刺模拟人等。
5	人体解剖实训室	140	用于中医学基础、中医养生概要、中医解剖学等课程的教学与实训	人体标本，各器官、组织标本和各器官模具、不锈钢标本解剖实验台、耐酸碱标本储存槽、不锈钢标本储存箱、不锈钢标本箱、冰箱等。
6	中药标本实训室	150	用于中药炮制技术、中药与方剂等课程的教学与实训	普通生物显微镜；传统名医名师及铜仁土家、苗、侗、仡佬族药材资源和民族医药文化简介；有蜡叶标本 100 种，浸渍标本 70 种，生药标本 96 种及铜仁道地药材 11 种；含 25 本民族民间编撰或参考的典籍、成方制剂、民医名师所献药方展示；铜仁民族医药特色医疗手法及技术简介、民族药材采收加工工具实物展示等。
7	“三理”机能实训室	60	用于中医体质评估与应用、健康统计技术、常见疾病防治学等课程的教学与实训	全自动电子血压计、血压计、血糖仪、身高体重测量仪、视力检测仪、电子视力检测仪、心理测试仪等。
8	急救实训室	200	用于中医学基础、常见疾病防治学等课程的教学与实训	院前急救智能综合训练模拟人、闭合性骨折固定及脊髓损伤搬运模型、高级心肺复苏及创伤训练模拟人、经典成人气管插管模型、呼吸机、麻醉机、床边监护仪、检查椅、治疗椅、整条残腿、除颤仪等。

3. 校外实习基地基本要求

表 21 校外实习基地

序号	实习机构	主要业务	实习部门	接收人数	实习岗位	校内指导教师	实习单位指导老师
1	铜仁市中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	张进芳	王涛
2	铜仁市妇幼保健院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	冯文平	吴静妮
3	铜仁市人民医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	刘盼盼	杨科长
4	黔东南州中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	冯祝婷	龙峰
5	松桃苗族自治县民族中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	范琳琳	赵主任
6	玉屏侗族自治县中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	孟文潮	杨虹
7	江口县中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	段正蓉	周主任
8	石阡县中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	舒童	罗科长
9	铜仁宏昕康新中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	石海凤	冯科长
10	印江县中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	张海江	胡主任
11	思南县民族中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	文晓萍	王主任
12	德江县民族中医医院	医疗	膳食科/体检中心	1~5	工作人员	石建辉	汤主任
13	凯里市第一人民医院	医疗	膳食科/体检中心	1~5	工作人员	郑开敏	孙廷娟
14	怀化市中医医院	医疗	膳食科/体检中心	5~10	工作人员	杨锦	汤主任
15	湘西土家族苗族自治州民族中医医院	医疗	膳食科/体检中心	1~5	工作人员	黄超	王经理
16	贵州医科大学第二附属医院	医疗	膳食科/体检中心	1~5	工作人员	吕凌丽	尹主任
17	铜仁市碧江区疾病预防控制中心	疾控	健康宣教科	1~5	工作人员	冉燕琴	辛立春
18	贵阳市观山湖养老服务	康养	膳食室	1~5	服务与管理	朱艳	唐主任
19	贵州皇钻老年产业开发有限公司	健康咨询与服务	膳食服务与管理部	1~5	生产等岗位	文晓萍	吴正希
20	无锡光大金夕延年养老服务有限公司	健康咨询与服务	膳食服务与管理部健康宣教科	1~5	生产等岗位	孟文潮	熊莉

21	贵州天德农产品开发有限责任公司	康养	生产、销售等部	1~5	管理与服务	刘利波	曾宪强
22	贵州和自然农业开发有限公司	药品生产经营、销售等	生产、销售等部	5~10	生产等岗位	冯文平	王树林
23	贵州苗五行康养服务有限公司	康养	服务、管理等部	1~5	管理与服务	龚安慧	林女士
24	农夫山泉(贵州)武陵山饮料有限公司	饮用水、饮料生产经营、销售	生产、销售等部	5~10	生产等岗位	袁才林	钟晓晓
25	贵州同德药业有限公司	药品生产经营、销售等	生产、销售等部	1~5	生产等岗位	文晓萍	任安庆
26	重庆药友制药有限责任公司	药品生产经营、销售等	生产、销售等部	1~5	生产等岗位	孟文潮	熊莉
27	泰康之家燕园(北京)养老服务有限公司	康养	膳食服务与管理部	1~5	服务与管理	冯大鸿	陈女士
28	无锡有恩健康管理咨询有限公司	健康咨询与服务	服务、咨询等部	1~5	服务与管理	王焱	程女士
29	广东莱恩医药研究院有限公司	药品生产经营、销售等	生产、销售等部	1~5	生产等岗位	刘利波	陈柳然
合计	70-160 人						

(三) 教学资源

教学资源是为教学有效开展提供素材等各种可被利用的条件,主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书资料以及数字资源。

1. 教材

表 22 药膳与食疗专业图书配备一览表

序号	教材名称	主编	出版社	书号 (ISBN)
1	中医学基础(第5版)	郑洪新	中国中医药出版社	978-7-5132-6905-6
2	中医诊断学(第5版)	李灿东	中国中医药出版社	978-7-5132-6849-3
3	中药与方剂学(第2版)	王仲焕	中国中医药出版社	978-7-5132-4937-9
4	中医养生学(第2版)	刘占文	中国中医药出版社	978-7-5132-8622-0
5	特殊人群营养与膳食	郭红莲	中国轻工业出版社	978-7-5184-4489-2
6	中医药膳学	谢梦洲	中国中医药出版社	978-7-5132-6815-8
7	中医养生概要	范俊德	人民卫生出版社	978-7-1173-2687-3
8	中药炮制技术	刘波	人民卫生出版社	978-7-1173-4931-4
9	食品营养与卫生	余桂恩	高等教育出版社	978-7-1172-7823-2
10	药膳与食疗	郭梅	中国中医药出版社	978-7-5132-9149-1
11	药膳与饮食营养	范文昌	化学工业出版社	978-7-1224-0291-2
12	食品化学	江波、杨瑞金	中国轻工业出版社	978-7-5184-1775-9
13	食品质量与安全	姚卫蓉	中国轻工业出版社	978-7-5184-5057-2

14	烹饪基础知识	郭志鹏	中国物资出版社	978-7-5047-2228-7
15	中医食疗药膳技术	汪碧涛、王丽、李岩	化学工业出版社	978-7-1124-1424-3
16	食物营养与配餐	范志红	中国农业大学出版社	978-7-5655-2690-9
17	医药数理统计	高祖新	中国医药科技出版社	978-7-1173-2416-8
18	食品法律法规与标准	马爱进、马良	中国轻工业出版社	978-7-5184-4312-3

2. 图书文献配备

表 23 图书文献配备一览表 (选样)

序号	分类	图书文献名称
1	标准	国家职业技能标准——中医营养医师
		国家职业技能标准——健康管理师
		国家职业技能标准——公共营养师
		职业教育专业简介 (2022 年修订) ——药膳与食疗
2	政策法规	《“健康中国 2030”规划纲要》
		《中华人民共和国药典》
		《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》
		《关于新时代推进西部大开发形成新格局的指导意见》
		《贵州省大健康产业“十四五”发展规划》
		《关于进一步完善医疗卫生服务体系的意见》
		《贵州省推动中医药产业高质量发展攻坚行动计划 (2023—2030 年)》
		《铜仁市推动中医药产业高质量发展攻坚行动计划 (2023-2030 年)》
3	参考图书	《健康管理师》国家职业资格三级
		公共营养师 (基础知识) --国家职业技能等级认定培训教材
		《中国食物成分表 标准版》 (第 6 版)
		《中国居民膳食指南 (2022 版)》
		《中国营养科学全书》 (第 2 版)
		《营养素的故事》
		《神农本草经》
		《本草纲目》
		《食疗本草》
		《饮膳正要》
4	文献期刊	《中国高等医学教育》
		《中国职业技术教育》
		《中国中医药出版社》
		《中国实验方剂学》
		《大健康》
		《医药卫生》

3. 数字教学资源配置

表 24 数字化资源平台一览表

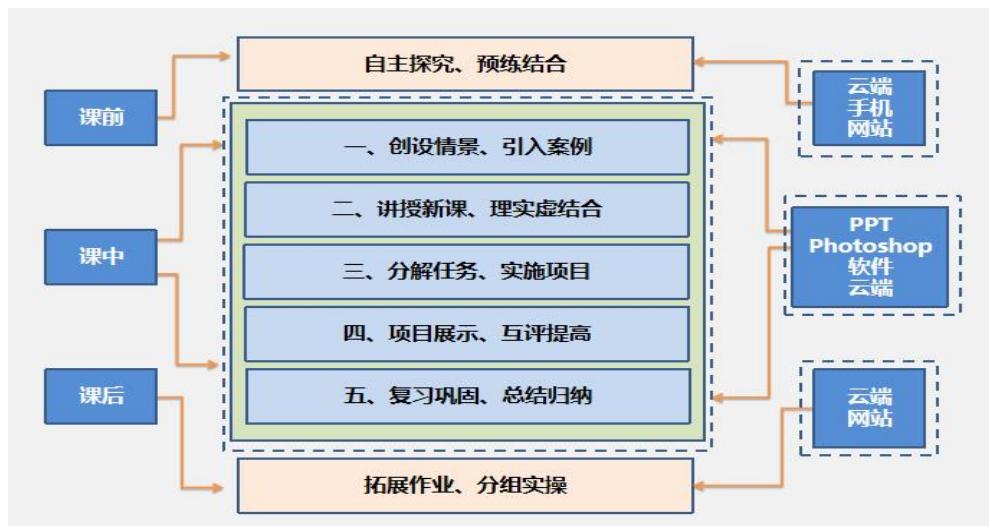
序号	平台	网址
1	超星学习通	http://www.chaoxing.com/
2	中国大学生慕课	https://www.icourse163.org/
3	国家职业教育智慧教育平台	https://vocational.smartedu.cn/
4	智慧职教	https://www.icve.com.cn/
5	国家精品课程资源网	http://www.jingpinke.com/
6	网易公开课	https://vip.open.163.com/
7	学堂在线	https://www.xuetangx.com/

（四）教学建议

1. 教学方法、手段及教学组织形式建议

（1）构建药膳与食疗专业“行动导向”教学模式

立足现有教学环境，结合中医药养生产产业发展和药膳与食疗专业特点，对教学模式进行改革。整个教学过程主要分为课堂教学、课外技能竞赛与实习实训 3 个部分，并在全过程教学中融入对学生工匠精神的培养，构建“行动导向”教学模式。综合运用案例教学法、演示教学法、任务驱动法等教学方法，积极探索以学生、教师为双主体的课堂教学模式，激发学生学习兴趣，丰富教学形式。教学过程中，积极运用理论与实践、直观与抽象、情景式与系统性的课堂实践，并紧紧围绕社会、药膳企业的真实环境，任务的真实需求等，引导学生不断提高知识及技术技能水平。



教学模式

(2) 构建“1+3”的协同改革体系

以产教融合为“1”个有机整体，促进“3”个方面即教师、教材、教法的协同改革。一是教师方面，在产教深度融合的基础上，构建校企双师型教师培养体系，建立校企双师双向流动的机制。二是教材方面，学校、企业共同开发以“学校教学场所+企业工作场所”为模式的新型活页式教材及内容更替机制。三是教法方面，创设适应职业教育的教学方法和学生学习评价方式，推广混合式教学、理实虚一体教学等模式，鼓励各课程根据专业特点，以技能操作、产品研发等方式开展学业考核改革。

(3) 厚植“中医药养生文化”，构建“多方联动，五位一体”育人体系

以《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）等政策法规为契机，开展多元融合育人与教学诊改实践。在课程设计中紧紧围绕“立德树人”教育的根本任务，落实“三全育人”理念，在教学实施中融入课程思政、职业素养等元

素。以成果为导向，以快消品药膳及现代药膳制作技术、药膳与食疗技术等工作过程为主线，开发公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、能力拓展课程和实践教学环节。牵手广东食品药品职业学院、顺德职业技术学院等“双高”院校，以及铜仁市中医院、妇幼保健院、贵阳幸福里康养中心、贵阳天恩母婴月子会所等企、事业单位，围绕药膳产业链中医药养生宣传教育和特色药膳制作两个方向，结合药膳与食疗专业人才培养目标，构建“多方联动，五位一体”的思政育人体系。

（4）基于“岗课赛证创”融通课程建设需要，构建校企综合育人共同体

基于“岗课赛证创”融通课程建设需要，构建校企综合育人共同体。把职业院校人才培养过程与行业企业生产过程深度对接，基于职业教育明显的跨界、跨行、跨域等类型特征，整合“产一教”“校一企”“工一学”“理一实”及“双元”等现实要求，育训并举，融教育教学、生产劳动、素质陶冶、技能提升、科技研发、经营管理和社会服务于一体。以培养职业能力和服务发展为理念，依据人才培养方案职业面向及就业岗位表，明确典型工作任务，并分析所需具备的职业能力。依据职业能力分析以及技能竞赛，构建课程体系，并进行课程设置。

（5）“以医药为源，以膳食为本”，凸显学科教学特色

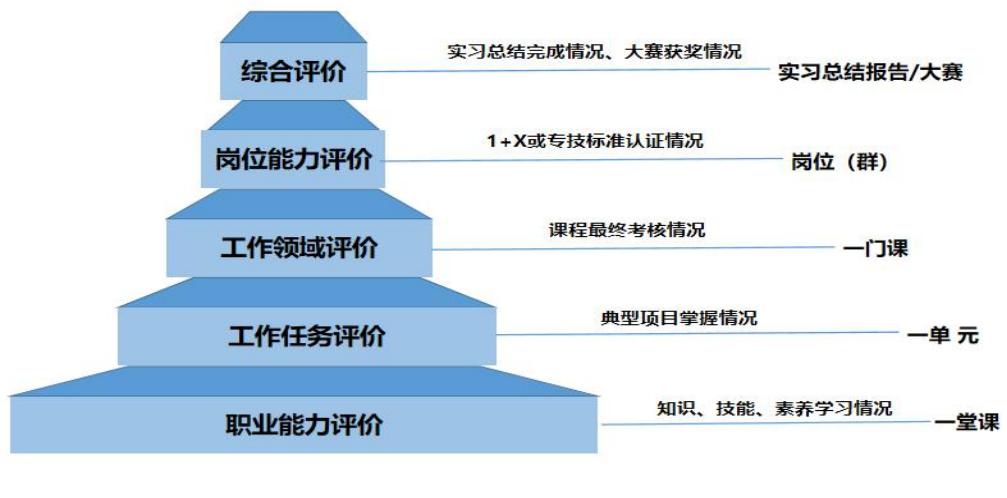
“以医药为源，以膳食为本”，凸显学科教学特色。药

膳与食疗专业教学组织体系，秉承“继承不泥古，创新不离宗”的原则，在继承的基础上改革创新，凸显药膳与食疗专业特色与贵州地域优势。

2. 教学评价和教学考核建议

(1) 教学评价建议

以成果产出为导向、以学生为中心，以“职业能力评价、工作任务评价、工作领域评价、岗位能力评价、综合评价”六个维度，建立“多角度、过程性、发展型”动态教学质量评价方法，坚持培养过程中育德与修技有机结合。



构建五位一体评价体系

(2) 教学考核建议

在课程标准要求的范围内进行考核，采用教学评价、理论考试、实践技能操作进行考核，尽量覆盖所有授课章节，按掌握、熟悉、了解和超纲等选择知识点出卷。同时综合考虑作业、提问、技能操作、实训报告撰写、实践实习情况、理论考试，多角度全面考核学生的知识体系和技能。

十、毕业要求

(一) 毕业标准

1. 本专业学生必须修满 152 学分，体能测试达标合格。
2. 德育合格，且第二课堂积分修满 8 学分，其中美育至少修满 2 学分。
3. 岗位实习成绩鉴定为合格及以上。
4. 符合学院学生学籍管理规定中的相关要求。
5. 根据《贵州健康职业学院学分制管理实施办法（试行）》，学生可以申请学分转换，经审批同意后可以转换成学分如实记载。

表 25 药膳与食疗专业学分认定与转换一览表

类型	学习成果	发证部门	认定学分	转换课程名称	认定与转换要求	备注
技能证书	公共营养师	贵州健康职业学院	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	经省人力资源和社会保障厅备案的评价机构
	健康管理师	贵州健康职业学院	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	经省人力资源和社会保障厅备案的评价机构
	1+X 失智老年人照护证书	贵州健康职业学院	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	经贵州省人力资源和社会保障厅备案的评价机构
	老年照护证书	贵州健康职业学院	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	
相关荣誉证书	全国职业院校技能大赛获奖	全国职业院校技能大赛组织	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	
	全省职业院校技能大赛获奖	贵州省教育厅	1	专业选课	用该证书可以免修专业任何课程中的一门	

6. 岗位实习成绩鉴定为合格。
7. 符合学院学生学籍管理规定中的相关要求。
8. 达到素质、知识、能力等方面的要求。

表 26 药膳与食疗专业毕业生能力要求指标点表

序号	毕业生能力要求	发证部门
1	素质要求	(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。
2	知识要求	(1) 掌握阴阳五行、藏象学说、辨证论治等中医学基础知识,具有辨证施膳的能力。
		(2) 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。
		(3) 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。
		(4) 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。
		(5) 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。
		(6) 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。
3	能力要求	(1) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力,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。
		(2) 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。
		(3) 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。
		(4) 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。

（二）证书要求

在校三年期间，鼓励学生考取专业相关职业资格证书和职业技能等级证书。

表 27 职业资格证书

序号	证书名称	考证等级	颁发单位
1	公共营养师	三级	贵州健康职业学院
2	健康管理师	三级	贵州健康职业学院

十一、附录

附件 1：药膳与食疗专业人才培养方案审定意见

贵州健康职业学院中医药系

2025 年 5 月 6 日

附件 1

药膳与食疗专业人才培养方案审定意见

系专业(群)建设委员会意见	签章:
二级系部意见	二级系部负责人签章:
教务处意见	教务处负责人签章:
党委宣传统战部意见	党委宣传统战部签章:
分管副院长专题会意见	分管副院长签章:
院长办公会意见	院长签章:
党委会意见	党委书记签章: