



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：2026 级)

人才培养方案特色：☒成果导向

☐现代学徒制/订单培养

☐数字化转型

☐中高协同发展

☐其他-----

2026 年修订

制定说明

专业人才培养方案是落实党和国家关于技术技能人才培养的总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。

本方案以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大和二十届历次全会精神，按照全国教育大会和全省职业教育大会部署，结合《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》落实立德树人根本任务，坚持德技并修、育训结合，聚焦区域经济社会发展需求与中医药膳产业转型升级方向，优化课程体系与教学内容，强化药膳与食疗实践能力培养，推动产教融合、校企协同育人，全面提升高技能人才培养质量。人才培养方案着力构建德智体美劳全面培养的教育体系，注重学生综合素质提升与职业精神塑造，将爱岗敬业、救死扶伤、甘于奉献、大爱无疆的职业精神与精益求精的工匠精神、劳动精神融入教育教学全过程；同时健全多元评价机制，完善学业考核与职业能力认证相结合的评价标准，增强人才培养的适应性与竞争力。此外，推动课程思政与专业教育深度融合，强化学生家国情怀与社会责任感；加强心理健康教育 and 体育美育实践，促进学生身心协调发展；深化劳动教育实施路径，通过真实生产性实训项目锤炼学生吃苦耐劳、精益求精的品质。本方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》教职成〔2019〕13号、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》教职成司函〔2019〕61号等文件要求，结合教育部2025年修（制）专业教学标准，从专业名称及代码、入学要求、修业年限、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置与要求、教学进程总体安排、师资队伍、实施保障、毕业要求、附录等方面制定专业人才培养方案。

本方案适用于三年制全日制高职药膳与食疗专业，由药膳与食疗专业教学团队联合铜仁市中医医院、铜仁市烹饪协会实行“三组长”审核制度共同制（修）订。经规划与设计、调研与分析、起草与审定、发布与修订等程序，将在2026级药膳与食疗专业实施。

主要编制人员：

姓名	单位	职务	职称
石建辉	贵州健康职业学院	专业带头人	讲师
张 怡	贵州健康职业学院	教师	助教
冯大鸿	贵州健康职业学院	教师	助教
田 艳	贵州健康职业学院	教师	助教
黄兴全	铜仁市烹饪协会	副会长	高级中式烹调师
滕 艳	铜仁市中医院	临床营养科负责人	副主任医师

三组长：

类型	姓名	单位	职务	职称
行业组长	黄兴全	铜仁市烹饪协会	铜仁市烹饪协会副会长	高级中式烹调师
企业组长	滕 艳	铜仁市中医院	临床营养科负责人	副主任医师
学院组长	石建辉	贵州健康职业学院	专业带头人	讲师

目录

一、概述	5
二、专业名称（专业代码）	5
三、入学要求	5
四、基本修业年限	5
五、职业面向	5
六、培养目标及培养规格	6
（一）培养目标	6
（二）培养规格	7
（三）课程与培养规格的支撑关系	12
七、课程设置及要求	17
（一）课程体系结构表	17
（二）课程介绍	18
（三）人才培养模式和特色	51
（四）课程地图	53
八、教学进程总体安排	54
九、师资队伍	64
（一）队伍结构	64
十、教学条件	66
（一）教学设施	66
（二）教学资源	68
十一、质量保障与毕业要求	69
（一）质量保障	69
（二）毕业要求	70
十二、附录	71

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，制订本专业人才培养方案。专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业人才培养方案是开展专业教学的基本依据，修订后严格遵照执行。

二、专业名称（专业代码）

药膳与食疗（520418）

三、入学要求

高中毕业生或同等学历者

四、基本修业年限

三年

五、职业面向

依据《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2021年）》《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》《国民经济行业分类（2019年修订版）》《高等职业教育专科专业简介（2022年修订）》，经分析研究，药膳与食疗专业对应行业、主要职业、主要岗位及职业资格证书框架如下表所示。

表 1 药膳与食疗专业面向职业、岗位一览表

所属专业大类 (代码)	52 (医药卫生)
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)、养生保健服务 (8053)、健康咨询 (7244)、 保健食品制造 (1492)、营养食品制造 (1491)
主要职业类别 (代码)	营养师 (4-14-02-01)、营养配餐员 (4-03-02-06)、健康咨询服务人员 (4-14-02)、健康管理师 (4-14-02-02)、保健服务人员 (4-10-04)、其 他食品、饮料生产加工人员 (6-02-99)
主要岗位类别 或技术领域	营养食品加工类、营养师、餐饮营养配餐、健康咨询、养生保健、健康管 理、药膳 (食疗) 产品制作、药膳 (食疗) 方案制定、药膳 (食疗) 配方
职业资格证书 或技能等级 证书	公共营养师、健康管理师证

六、培养目标及培养规格

(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的能力，掌握扎实的科学文化基础和中医药膳食疗理论、中药药性、配伍原则及相关法律法规等知识，具备药膳与食疗方案制订、药膳制作等能力，面向营养师、营养配餐员、健康管理师等职业，能够从事药膳与食疗工作的高技能人才。

表 2 药膳与食疗专业培养目标

序号	类型	具体内容
1	培养目标 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。
2	培养目标 2	具有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。
3	培养目标 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。
4	培养目标 4	具有良好的沟通能力、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。
5	培养目标 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和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：

表 3 药膳与食疗专业培养规格

培养规格	指标点
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。
	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

培养规格	指标点
	担当精神。
	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。
	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。
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。
	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。
	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。
	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。
	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。
	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。
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。
	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。
	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。
	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。

表 4 药膳与食疗培养规格支撑培养目标达成

毕业要求		培养目标 1	培养目标 2	培养目标 3	培养目标 4	培养目标 5
素质要求	1.1	√			√	
	1.2	√	√			
	1.3			√	√	√
	1.4		√	√		
知识要求	2.1		√	√		
	2.2		√	√		
	2.3		√	√	√	√
	2.4		√	√		
	2.5		√	√		
	2.6		√	√		
能力要求	3.1	√				√
	3.2	√				√
	3.3				√	√
	3.4		√			

表 5 药膳与食疗专业初始岗位典型工作任务及能力分析表

面向岗位	典型工作任务	核心职业能力
营养食品加工类	营养配餐设计、食品加工操作、质量控制、卫生安全管理以及跨部门协作等。	营养膳食设计、食品加工操作、质量检测、卫生安全管理及数据分析等。
营养师	营养评估、膳食指导、营养咨询、食品营养评价及社区营养干预等。	营养评估、膳食设计、健康教育、数据分析及跨领域协作等。
餐饮营养配餐	营养需求分析、食谱设计、餐食制作监督、食品安全管理及营养宣教等。	营养计算、食谱设计、食品安全管理、烹饪工艺理解及客户沟通等。
健康咨询	健康评估、个性化方案制定、健康干预指导、持续跟踪服务及健康教育推广等。	健康评估、沟通指导、数据分析、持续跟踪与跨学科协作等。
养生保健	体质评估、健康咨询、个性化方案制定、养生技术操作与健康跟踪管理等。	体质辨识、技术操作、沟通指导、方案定制与持续跟踪等。
健康管理	健康信息管理、风险评估、干预指导与持续跟踪等。	健康评估、数据分析、沟通指导、干预实施与持续跟踪等。
药膳（食疗）产品制作	配方研发、原料处理、工艺执行、质量控制、功能验证与产品优化等。	中医理论应用、配方设计、烹饪实操、质量控制与健康服务整合等。

表 6 “课证”融通一览表

证书类别	证书名称/等级	颁证单位	融通课程
职业技能等级证书	公共营养师	人力资源和社会保障部备案的第三方评价机构以及中国营养学会	《营养学基础》 《食品营养与卫生》 《特殊人群营养》 《食品营养与配餐》

表 7 “课赛”融通一览表

赛项名称	主办单位	融通课程
中华药膳烹饪大赛	中国烹饪协会	《常用烹饪技术》 《药膳与食疗技术》 《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》 《特殊人群营养》 《食品营养与配餐》
黔菜制作	贵州省教育厅	《常用烹饪技术》 《药膳与食疗技术》 《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》 《特殊人群营养》 《食品营养与配餐》
黔药膳大赛	贵州省中医药管理局、贵州省卫生健康委员会、贵州省总工会	《常用烹饪技术》 《药膳与食疗技术》 《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》 《特殊人群营养》 《食品营养与配餐》
铜仁市药膳大赛	铜仁市卫生健康局	《常用烹饪技术》 《药膳与食疗技术》 《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》 《特殊人群营养》 《食品营养与配餐》

（三）课程与培养规格的支撑关系

课程类型	课程名称	培养规格													
		素质要求				知识要求						能力要求			
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	3.1	3.2	3.3	3.4
公共基础课程-1	贵州省情	√			√						√	√			√
公共基础课程-1	思想道德与法治	√	√		√						√				√
公共基础课程-1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	形势与政策I	√		√	√						√				√
公共基础课程-1	形势与政策II	√		√	√						√				√
公共基础课程-1	形势与政策III	√		√	√						√				√
公共基础课程-1	形势与政策IV	√		√	√						√				√
公共基础课程-1	形势与政策V	√		√	√						√				√

课程类型	课程名称	培养规格													
		素质要求				知识要求						能力要求			
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	3.1	3.2	3.3	3.4
公共基础课程-1	形势与政策Ⅵ	√		√							√				√
公共基础课程-1	生态文明教育	√	√								√				√
公共基础课程-1	党史教育	√	√								√	√			√
公共基础课程-1	中华民族共同体概论	√	√		√						√				√
公共基础课程-1	大学语文	√		√	√						√	√			√
公共基础课程-1	大学英语 I	√		√	√						√				√
公共基础课程-1	大学英语 II	√		√	√						√				√
公共基础课程-1	大学生心理健康教育	√	√		√						√		√		√
公共基础课程-1	体育与健康 I	√									√	√			√
公共基础课程-1	体育与健康 II	√									√	√			√
公共基础课程-1	体育与健康III	√									√	√			√
公共基础课程-1	大学生职业发展与就业指导 I	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	大学生职业发展与就业指导 II	√	√		√						√	√			√

课程类型	课程名称	培养规格													
		素质要求				知识要求						能力要求			
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	3.1	3.2	3.3	3.4
公共基础课程-1	国家安全教育	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	劳动教育 I	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	劳动教育 II	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	劳动教育III	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	劳动教育IV	√	√		√						√	√			√
公共基础课程-1	军事理论	√									√				√
公共基础课程-1	大学美育 I	√									√		√	√	
公共基础课程-1	大学美育 II	√									√		√	√	
公共基础课程-1	数字素养通识课程	√									√		√		√
公共基础课程-1	人工智能通识课	√									√		√		√
公共基础课程-1	中华优秀传统文化概论	√	√		√						√				√
公共基础课程-1	信息技术	√		√							√	√			√
专业基础课程	中医学基础	√	√			√	√								

课程类型	课程名称	培养规格													
		素质要求				知识要求						能力要求			
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	3.1	3.2	3.3	3.4
专业基础课程	中药与方剂	√	√			√						√			√
专业基础课程	中医临床概要	√				√						√			
专业基础课程	营养学基础	√								√		√			
专业基础课程	食品营养与卫生	√								√		√			√
专业基础课程	中医养生概要	√	√			√						√			
专业基础课程	食品质量与安全	√	√							√		√			√
专业基础课程	食品化学	√	√									√			
专业核心课程	药膳与食疗基础	√	√				√	√	√	√		√			√
专业核心课程	药膳与食疗技术	√	√				√	√	√	√		√			√
专业核心课程	常用烹饪技术	√	√				√	√	√	√		√			√
专业核心课程	特殊人群营养	√		√						√					√
专业核心课程	中医体质评估与应用	√	√			√	√					√			√
专业核心课程	中药炮制技术	√	√					√	√	√					√

[illegible]

七、课程设置及要求

（一）课程体系结构表

本专业课程由公共基础课程、专业（技能）课程等组成，共 2876 学时。

- 1.公共基础课程由公共必修课程、公共选修课程组成，共占总学时的 28.37%；
- 2.专业（技能）课程由专业基础课、专业核心课、专业拓展课组成，共占总学时的 33.38%；
- 3.实践教学环节占总学时的 34.49%。

表 8 药膳与食疗专业课程体系结构表

课程类别		学分	学时	理论学时	实践学时	占总学时百分比 (%)
公共基础课	公共必修课	41.00	726.00	474.00	252.00	25.24%
	公共选修课	5.00	90.00	54.00	36.00	3.13%
专业技能课程	专业基础课	24.00	396.00	272.00	124.00	13.77%
	专业核心课	23.00	372.00	228.00	144.00	12.93%
	专业拓展课程	12.00	192.00	132.00	60.00	6.68%
实践教学环节		39.00	992.00	0.00	992.00	34.49%
第二课堂		8.00	108.00	8.00	100.00	3.76%
合计		152.00	2876.00	1168.00	1708.00	100%
理论教学学时/总学时					40.68%	
选修课教学学时/总学时					11.2%	
实践教学学时/总学时					59.32%	

（二）课程介绍

1. 公共基础课

公共基础课程是本专业学生均需学习的有关基础理论、基本知识和基本素养的课程。公共基础课程开设公共必修课程 31 门，共 726 学时、41 学分。公共选修课学生需修习 90 学时、5 学分。

表 9 公共基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	贵州省情	素质目标： 1.全面了解贵州基本省情，增强对家乡的认同感、归属感和自豪感，激发热爱贵州、建设贵州、宣传贵州的热情。 2.深刻认识在党中央支持下贵州“黄金十年”取得的巨大成就及未来发展前景，增强发展贵州的信心。 3.认清当代青年的时代责任和历史使命，自觉将个人发展融入贵州经济社会发展大局，在服务贵州中绽放青春活力。 4.传承贵州红色文化基因和民族团结传统，增强对多民族文化的尊重与认同。 知识目标： 1.了解贵州特殊的地理环境特征（喀斯特地貌、“两江上游”生态地位等）及资源优势。 2.掌握贵州从古夜郎到现代建置的历史发展脉络，了解“三线建设”、改革开放等重大历史事件对贵州的影响。 3.熟悉贵州多民族构成、分布特点及民族区域自治制度。 4.了解贵州经济发展成就（“工业强省”“城镇化带动”战略）及社会事业发展现状。	1.主要教学内容 本课程以王爱华主编《贵州省情教程》（第 6 版）为核心教材，系统讲授贵州的自然地理、历史发展、民族社会、经济政治等基本省情。重点内容包括：贵州特殊的地理环境与资源优势（喀斯特地貌特征、宜人气候、能源矿产资源、生物资源及旅游资源）；贵州悠久的发展历史（从古夜郎到贵州建省、改土归流、红军长征在贵州、“三线建设”等重大历史事件及其影响）；多民族团结互助的社会环境（贵州民族构成与分布特点、民族文化遗产、民族区域自治及少数民族地区经济社会发展）。课程还重点讲授脱贫攻坚的贵州实践——作为“中国脱贫攻坚样板”的成就与经验，以及全面推进乡村振兴的战略部署；贵州经济发展成就与社会事业进步（“工业强省”“城镇化带动”战略实施成效、教育科技文化卫生事业发展现状），以及社会主义政治文明建设与构建和谐贵州的实践。结合健康职院特色，可融入贵州大健康产业发展、旅居康养等内容，引导学生思考如何将专业技能与服务贵州发展相结合。 2.教学要求 素质目标上，结合贵州脱贫攻坚成就、红色文化资源（如遵义会议、红军长征在贵州）、民族团结进步案例等，

		5.掌握贵州脱贫攻坚的实践经验与全面推进乡村振兴的战略部署。 能力目标: 1.能够运用辩证思维分析贵州省情的基本特征及其形成原因。 2.能够结合贵州实际,初步具备服务贵州产业发展(特别是大健康、文化旅游等特色产业)的意识和能力。 3.能够运用所学知识,围绕贵州发展热点问题开展社会调查、分析研讨,形成调研报告。 4.能够向外界准确介绍贵州、宣传贵州。	激发学生热爱家乡、建设贵州的责任感与使命感,引导学生将个人职业发展与贵州经济社会发展(特别是大健康产业、文化旅游产业)相结合。知识目标上,精讲贵州地理环境、历史沿革、民族社会、经济成就、脱贫攻坚等核心内容,使学生系统掌握贵州基本省情和发展规律,深刻理解“封闭是贵州落后的真正原因”等省情论断。能力目标上,采用理论讲授与实践教学相结合的方式:组织学生围绕“新时代贵州少数民族文化的传承与发展”“家乡发展变化”等主题开展小组研讨和社会调查,形成调研报告;鼓励学生通过多种形式(如朗诵、微视频、剪纸等)展现贵州之美。教学采用线上线下混合式教学,过程性评价(考勤、表现、实践活动)与终结性评价相结合,突出学生认识贵州、热爱贵州、建设贵州的综合素养养成。
2	思想道德与法治	素质目标: 1.树立在大健康产业发展中实现人生价值的正确人生观,关注健康中国建设,积极奉献卫生健康事业。 2.增强对中国特色社会主义的信念,热爱卫生健康事业,服务人民健康。 3.弘扬爱国主义精神,坚持爱党爱国爱社会主义相统一,弘扬改革创新精神,增强改革创新的能力本领。 4.坚定社会主义核心价值观自信,培育和践行社会主义核心价值观。 5.涵养职业道德,弘扬职业精神,传承中华民族传统美德。 6.具备法治思维,崇尚宪法,尊法学法守法用法,充分保障公民法律权益。 7.具有健康的体魄和良好的精神状态,能胜任工作中面临的一切困难和挑战。 知识目标:	1.主要教学内容 本课程以马工程教材《思想道德与法治》(2023版)为依据,围绕人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德规范、法治素养六大核心内容展开。重点讲授人的本质与人生观内涵,引导学生在健康中国建设中树立正确的人生价值取向;讲授理想信念的内涵与重要性,增强学生对中国特色社会主义的信念;讲授中国精神的丰富内涵,弘扬爱党爱国爱社会主义相统一及改革创新精神。同时,系统讲解社会主义核心价值观的基本内容,阐释社会主义道德的核心(为人民服务)与原则(集体主义),强化职业道德修养,突出爱岗敬业、服务群众、奉献社会的职业精神。课程还重点讲授社会主义法律的本质与运行,崇尚宪法权威,培养学生尊法学法守法用法的法治思维。结合大健康行业实际,融入《中华人民共和国基本医疗卫生与健康促进法》《中华人民共和国执业医师法》等相关法律法规知识,使学生能够运用法律维护公民健康权益。此外,通过实践教学环节关注学生

		1.道德观的核心和原则，社会主义法律的本质和运行。 2.熟悉社会主义核心价值观的基本内容。 3.了解中国特色社会主义新时代的内涵及意义，理想信念的内涵及重要性。 能力目标： 1.能够正确处理各种人生矛盾，明辨是非善恶。 2.能够勤学苦练，用实际行动展现时代新人的风采。 3.能够忠诚不渝地爱国和敢于善于创新。 4.能够成为培育和践行社会主义核心价值观的青年代表。 5.能够恪守职业道德准则，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众和奉献社会。 6.能够运用大健康行业的相关法律法规知识，维护公民权益。	身心素质培养，引导学生具备胜任卫生健康工作所需的健康体魄和良好精神状态。 2.教学要求 素质目标方面，结合抗疫先进事迹、一线医护榜样案例，引导学生将个人发展融入大健康产业，树立服务人民健康的职业价值观，坚定中国特色社会主义信念，涵养职业道德与法治思维。知识目标上，精讲人生观、中国精神、道德核心、法律本质等核心理论，让学生熟练掌握社会主义核心价值观等内容，了解新时代内涵及理想信念的重要性。能力目标上，运用医疗伦理案例、职业选择情景进行课堂研讨，训练学生正确处理人生矛盾、明辨是非善恶的能力；组织各项实践活动，锻炼学生爱国创新、践行社会主义核心价值观、恪守职业道德准则以及运用大健康行业法律法规维护公民权益的实际本领。教学采用案例教学（正反医疗案例）与实践教学相结合的方式，过程性评价（实践表现、作业）与理论考核各占 50%，突出职业素养与法律应用能力的养成。
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标： 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； 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”； 3.培养热爱国家和人民的情感，关心社会，积极参与社会活动；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； 4.培养具有实事求是、调查研究、	1.主要教学内容 课程内容以马克思主义理论研究和建设工程重点教材为依据，以马克思主义中国化时代化为主线，集中阐述马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，帮助学生系统掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，提升运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力。 2.教学要求 教学模式上，本课程实行“专题授课+实践教学”的教学模式。将本课程 8 章内容分为 3 大模块，9 个专题，理论教学与实践教学紧密结合。教学方法和手段上，运用学习通、多媒体等方式进行多媒体教学。即运用现代化教学手段，可在单位时间内有效扩大教学信息量，将活泼、形象、丰富的声像、图文、数据展现于

		理论联系实际的工作作风，形成良好的理论思考习惯。 知识目标： 1.了解马克思主义中国化时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；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；3.理解党的基本理论、基本路线、基本方略。 能力目标： 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；2.具有一定的理论思维能力；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；4.具有初步调查研究能力。	学生眼前，增强教学的直观性和生动性，激发学生学习兴趣；案例式教学。结合各章内容，选择经典案例，剖析重点、热点、难点问题。开展案例教学，可以培养学生分析和解决实际问题的能力；小组讨论。教师根据教学内容，精心设计问题，把学生分成小组进行讨论，鼓励学生独立思考，给学生留出思维空间；实践教学。充分利用学校实践基地的资源，采用理论教学与现场实践教学相结合，注重学做结合，边讲边学，“教”与“学”互动。在教学考核评价上，本课程采取过程评价、结果评价和增值评价相结合的考核方式，过程评价占 45%，结果评价占 50%，增值评价占 5%满分为 100 分。
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	素质目标： 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。 2.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”，坚定马克思主义信仰和中国特色社会主义信念，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 3.热爱大健康事业，树立以服务对象为中心的职业情怀。 知识目标： 1.掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义；	1.主要教学内容 本课程以马工程教材《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》为依据，以“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”和“六个必须坚持”为框架全面呈现党的原创性思想、变革性实践、标志性成果。主要讲述：这一思想创立的时代背景、“两个结合”、科学体系、历史地位等内容。学生通过学习本课程，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本内容，做到以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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”，坚定马克思主义信仰和中国特色社会主义信念，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，切实增强对“两个确立”的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，成为担当民族复兴大任的时代新人。 2.教学要求 教学模式：内容启发式、案例分析式、

		2.掌握其蕴含和体现的马克思主义立场观点方法，增进对其科学性和系统性的把握； 3.掌握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，包括医疗卫生领域的成就。 能力目标： 1.能够自觉运用马克思主义基本立场、观点和方法分析当今中国国情和世界形势； 2.能够具有战略思维、创新思维、辩证思维、法治思维、底线思维、历史思维等能力； 3.具有团队合作、协商沟通、合理表达、自我管理的能力。	小组讨论式、课下反馈式、实践结合式。 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。 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。
5	形势与政策	素质目标： 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； 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； 3.结合所学专业，发展个人特长，确立马克思主义世界观、人生观、价值观，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。 知识目标： 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； 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； 3.通过课程教学，提升大学生爱岗敬业的人生追求，增强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。	1.主要教学内容 本课程以国家规划教材《时事报告》为依据，旨在帮助大学生正确认识新时代中国国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性挑战和机遇。本课程立足高职院校学生成长成才与专业发展实际开展教学。系统讲解当前国际国内发展大势与党和国家面临的新形势、新任务，全面阐释我国基本国情、社会发展阶段性特征，深入解读党的基本路线、方针政策及重大战略部署。融入辩证唯物主义基本立场、观点和方法，引导学生掌握科学分析社会形势、政策导向与职业发展关联的思维方式。结合不同专业行业发展现状，梳理国家政策、重要讲话精神与行业转型升级、岗位需求变化的内在联系，把爱国主义教育、理想信念教育贯穿教学全过程。立足青年学生成长规律，讲授树立正确三观的基本要求，引导学生结合自身专业优势、个人特长找准发展定位，明晰新时代青年肩负民族复兴大任的时代内涵与责任担当，同时融入职业素养、爱岗敬业精神培育，夯实学生思想素养、文化素养和职业素养基础。 2.教学要求

		能力目标: 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、职业等方面的综合素质,更好地促进高职学生成长成才; 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。	教学过程须坚持立德树人根本导向,贴合高职学生认知特点与专业实际,做到理论阐释与现实形势、行业案例有机结合。要求学生全面把握当下国内外发展格局、党和国家中心任务,准确认知基本国情,深刻理解党的路线方针政策的时代背景与实践价值;厚植爱国情怀,强化责任担当,自觉提升爱国主义与社会主义思想觉悟,树立爱岗敬业的职业价值追求。引导学生自觉运用辩证唯物主义思维研判形势、辨析问题,坚定政治信仰、提升政治素养,始终坚定对党和国家战胜风险挑战、实现长远发展的信心。着力培养学生综合素养与专业研判能力,能够依托国家发展现状、重要讲话及政策文件,客观分析本专业行业现实状况、精准预判未来发展趋势,自觉树立马克思主义三观,将个人成长、专业发展融入国家发展和民族复兴大局,成长为有理想、有担当、高素质的新时代高职人才。
6	生态文明教育	素质目标: 1.坚定拥护中国共产党的领导,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。 2.具有爱岗敬业的精神,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。 3.具有保护和修复生态环境的意识,具有节约资源意识、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。 知识目标: 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。 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。 3.了解“生态环境保护”的内涵和	1.主要教学内容 本课程主要讲授生态文明建设相关理论、法律法规与实践应用知识。教学过程中坚持思想政治引领,引导学生坚定拥护中国共产党的领导,立足中国特色社会主义制度,树立生态忧患意识、资源节约意识与可持续发展理念,培养保护环境的责任感、使命感以及敬佑生命、甘于奉献的职业精神。课程重点讲解习近平生态文明思想核心内涵,介绍我国生态文明建设发展现状,结合贵州省生态区位优势、建设成果与发展要求,讲解地方生态治理实践。同时普及生态环境保护基本内涵、环境安全常识及卫生防护基础知识,系统讲授环境保护相关法律法规、生态保护与环境治理基本对策,结合全球气候变化等生态热点,帮助学生正确认识个人、社会与自然之间的辩证关系。课程兼顾理论与能力培养,引导学生运用全面、系统、辩证的思维分析我国及贵州省生态环境现状,贴合贵州大健康战略发展需求;注重培养学生良好的生态行为习惯,传授生态

		意义，以及卫生防护、常见环境安全问题等相关知识。 能力目标： 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。 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。 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。	保护方法，提升生态文明传播能力，着重锻炼学生主动发现、分析并解决生态环境问题的综合能力，全面提升学生生态文明综合素养。 2.教学要求 本课程教学过程中，教师应坚持正确政治方向，引领学生坚定拥护中国共产党的领导、恪守中国特色社会主义制度，着重培育学生生态文明建设意识、生态忧患意识、资源节约与可持续发展理念，涵养学生保护环境的责任使命感与地球家园意识，融入爱岗敬业、敬佑生命、甘于奉献、大爱无疆的职业精神，提升学生综合生态实践素养；教学需系统讲授习近平生态文明思想、全国及贵州省生态文明建设实践内容，普及环境保护法律法规，讲解生态环境保护治理对策、环境安全及卫生防护基础知识，结合全球气候变化等生态热点，引导学生厘清个人、社会与自然的辩证关系；教学中应采用系统化、辩证化的教学思维，结合省内生态环境现状开展教学，紧扣贵州地方发展与健康战略，注重规范学生绿色环保行为，传授生态保护方法、强化生态文明传播教学，着重培养学生主动发现、分析并处理生态环境相关问题的综合能力。
7	党史教育	素质目标： 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； 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。 知识目标： 3.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	1.主要教学内容 本课程以《中国共产党简史》为核心教材，系统讲述党史发展的核心脉络与理论成果。课程按历史时序设置八大理论专题与一项实践环节：从“中国共产党的创建和投身大革命的洪流”“掀起土地革命的风暴”，到“全民族抗日战争的中流砥柱”“夺取新民主主义革命的全国性胜利”，再延伸至“中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立”“社会主义建设的探索和曲折发展”“伟大历史转折和中国特色社会主义的开创”“把中国特色社会主义全面推向 21 世纪”，覆盖从建党至跨世纪发展的关键历史阶段，重点阐释马克思主义中国化历程——从毛泽东思想到邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，再到习近平新时代中国特

		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。 能力目标： 1.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。 2.使学生具有良好的沟通能力，具有理论联系实际的能力。	色社会主义思想的形成与发展。实践教学组织参观红二、红六军团木黄会师纪念馆，结合贵州本地革命史资源深度学习。课程融合素质、知识、能力三维目标，既梳理重大事件、重要会议与理论成果，也引导学生运用辩证唯物主义分析历史与现实问题，强化“没有共产党就没有新中国”的认知，激发爱国情怀与使命担当。 2.教学要求 本课程旨在落实“四史”宣传教育要求，教学需实现三维目标：素质上，引导学生树立正确社会主义史观，激发爱国情怀与全面建设社会主义现代化国家的主人翁意识；知识方面，系统讲授党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，涵盖从建党到中国特色社会主义进入 21 世纪的关键历程、理论成果（毛泽东思想、邓小平理论等）及历史成就；能力上，培养学生运用辩证唯物主义分析世情国情，提升理论联系实际、沟通协作及解决问题的能力。 教学内容按 9 个模块推进，含 8 个理论专题（如建党、抗战、改革开放等）与 1 项实践（参观红二、红六军团木黄会师纪念馆）。考核采用多元评价方式。
8	中华民族共同体概论	素质目标： 1.学生树立正确的中华民族历史观，不断增强“五个认同”，树立“五个共同”“四个与共”等基本理念，铸牢中华民族共同体意识，铸就中国心、铸造中华魂； 2.学生能积极参与各民族交往交流交融； 3.学生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想，努力为实现中华民族复兴伟业贡献力量。 知识目标： 1.掌握中华民族共同体的基础理论，理解“五个共同”和“四个与共”的核心内涵；	1.主要教学内容 本课程以国家统编教材《中华民族共同体概论》为依据，系统讲解中华民族共同体的内涵、形成与发展历程。阐释中华民族共同体的理论基础，包括马克思主义民族理论、中国特色社会主义民族理论等。帮助学生掌握分析民族问题、理解中华民族共同体建设的理论工具。培养学生的中华民族认同感和国家意识。通过本课程学习，使学生深刻认识到自己作为中华民族一员的身份和责任，增强对国家的热爱和忠诚。强化民族团结意识。引导学生树立正确的民族观，认识到各民族之间相互依存、相互尊重、相互团结的重要性，积极参与民族团结进步事业。 2.教学要求 （1）掌握核心概念与历史脉络。学生应

		2.系统认知中华民族从起源、自在、自觉到自强的发展脉络,把握中华民族多元一体格局形成与巩固的内在历史规律; 3.了解中华民族与现代国家建构、中华民族伟大复兴进程的深刻关联。 能力目标: 1.学生能辨别并反对有害于铸牢中华民族共同体意识的错误史观; 2.学生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; 3.学生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。	准确理解“中华民族共同体”的内涵,把握其从“自在”到“自觉”再到“自为”的形成与发展历程。以国家统编教材为纲,系统学习中华民族多元一体格局的历史逻辑,包括各民族交往交流交融的关键节点、统一多民族国家的巩固与发展等,奠定扎实的知识基础。 (2) 夯实理论素养与方法工具。深入理解马克思主义民族理论及中国特色社会主义民族理论的核心观点,如民族平等、民族团结、民族区域自治等。学会运用相关理论分析现实中的民族问题,辨析错误思潮,为理解中华民族共同体建设提供科学的方法论支撑。 (3) 强化身份认同与国家意识。通过课程学习,使学生深刻体认自己作为中华民族一员的归属感、尊严感与责任感,自觉将个人成长与国家发展、民族复兴紧密联系。 (4) 培育民族团结的自觉行动。引导学生树立正确的民族观,认识到各民族在政治、经济、文化上相互依存、相互尊重、相互团结的必然性。反对狭隘民族主义和地方民族主义,主动参与民族团结进步创建活动,促进各民族像石榴籽一样紧紧抱在一起。 (5) 践行铸牢中华民族共同体意识的使命。要求学生将所学内化于心、外化于行,在日常学习、生活及未来工作中,积极传播民族团结正能量,抵制分裂言论,做中华民族共同体建设的坚定拥护者、宣传者和实践者。以高度的责任感投身于实现中华民族伟大复兴的时代洪流,不负时代重托。
9	大学语文	素质目标: 1.弘扬中华优秀传统文化,理解中国传统健康审美观念,树立正确的美学观念; 2.具备一定的审美素养、道德素养和人文素养; 3.提高团队合作能力、口语表达和沟通交际能力,具备一定的社交能力和服务能力; 4.具备团队协作、法律意识、诚	教学内容: 1.采用模块式教学模式,将《大学语文》课程分为:阅读赏析、言语实践、应用写作、拓展阅读四大模块。言语实践和写作练习属于实用知识,与相关专业场景相结合进行具体的职业情景模拟训练; 2.阅读教学主要是对高职大学生进行人文素养的培育和提升,包括增长人生经验、认知水平、思维能力、问题解决、

		信敬业精神；具备自主学习能力和创新意识。 知识目标： 1.掌握一定的中华优秀传统文化知识； 2.掌握阅读文学作品、运用文字的基本方法； 3.掌握正确的语言表达技巧和沟通技巧； 4.掌握一定的职场写作知识。 能力目标： 1.具备一定的语言文字分析和运用能力； 2.能够进行自主学习探究及自主分析和解决问题，培养终身学习意识； 3.具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力； 4.具备良好的职场文书写作能力。	价值观塑造等多方面； 3.拓展阅读是语文课程内容的延伸部分，也是学生自主研读的内容，基于职业核心素养能力的相关内容安排，充分考虑经济社会发展和社会变迁对高职生的影响，设置工匠精神作品研读、职业教育与社会发展、优秀劳动模范三个部分，以职业文化来拓展高职语文教学内容。 教学要求： 理论与实践相结合，采用“过程性评价+终结性评价”相结合的方式。
10	大学英语	素质目标： 1.培育和践行社会主义核心价值观，增强爱国情怀、文化自信和民族自豪感，落实立德树人根本任务； 2.培养职场涉外沟通中的尊重、包容、平等意识，具备良好的职业道德和团队协作精神； 3.形成自主学习意识和终身学习能力，提升跨文化交际素养，能用英语讲好中国故事、传播中华文化。 知识目标： 1.掌握必要的英语语音、词汇（累计 2300~2600 词）、语法、语篇和语用知识； 2.理解中英语言思维方式的异同，掌握职场沟通中的文化差异与礼仪规范； 3.熟悉日常生活和职场情境中的常用英语表达，掌握名片、日程表、通知、海报、药品说明书等常见应用文的格式与表达方式。	教学内容： 1.本课程使用《新编实用英语（第五版）综合教程 1》（修订版），围绕 8 个单元主题展开教学：问候与介绍、感谢与道歉、问路与指路、时间与日程安排、天气与活动、体育运动与海报、聚会邀请与通知、看病与健康建议。 2.教学内容涵盖日常生活和职场情境中的常用词汇、基本语法知识（时态、基本句型、形容词比较级等）以及实用语篇（名片、日程表、通知、海报、贺卡、药品说明书等）。 教学要求： 坚持立德树人，以学生为中心，创设真实职场情境任务，突出听、说、读、写、译综合语言技能训练，注重中华优秀传统文化的英文表达，充分利用教材配套数字化资源（iSmart 平台等），实施过程性与终结性评价相结合的教学模式。

		能力目标: 1.能听懂、读懂、看懂与职场相关的英语材料,获取关键信息并进行分析与推断,能初步进行中英互译,满足基本沟通需求; 2.能在日常生活和职场中进行有效的口头和书面沟通,完成自我介绍、指路、致谢、道歉、邀约、看医生、问询时间表等典型交际任务; 3.能运用英语讲述中国节日及传统文化,具备用英语服务职业发展的基本能力。	
11	信息技术	素质目标: 1.具备解决问题的方法能力和制订计划的能力; 2.具备查找资料和获取信息的能力; 3.具备使用文字、图像、格式工具在医药卫生类专业上解决实际问题的能力。 知识目标: 1.了解计算机基础知识及信息技术发展趋势; 2.掌握操作系统的功能及使用方法; 3.掌握文档处理、电子表格处理、演示文稿制作的方法。 能力目标: 1.具备熟练操作计算机的基本能力; 2.具备医药卫生类职业文档处理、电子表格处理和演示文稿设计能力; 3.具备医药卫生类职业相关计算机信息检索技术能力。	教学内容: 1.信息技术涵盖计算机基础、Windows 操作系统、办公软件应用、信息检索与信息安全四大模块,包括: 1.计算机基础理论、新一代信息技术、信息素养; Windows 系统使用管理; 2.文档排版、表格与图文混排; 电子表格操作、公式函数、图表与数据处理; 演示文稿制作、动画及放映设置; 3.网络基础、信息检索、信息安全防护等内容。 教学要求: 1.使学生构建完整信息技术知识体系,熟练掌握信息化办公核心技能; 2.具备信息获取与处理能力,树立信息安全与责任意识; 3.全面提升信息技术素养,满足专业学习与职业发展需要。
12	大学生心理健康教育	素质目标: 1.树立心理健康的自主调节意识与服务病患心理的双重意识; 2.培养积极乐观的职业与生命态度,热爱生命,富于同理心,具	教学内容: 1.本课程将教学内容重构为四个教学模块,分别是基础知识、积极成长、未来展望、实践体验四大模块,共有 16 个专题的教学内容,包含健康与适应、认知

		备健全人格； 3.强化职业道德，尊重生命，体现医护工作者的人文关怀精神； 4.增强心理韧性及职业适应力，主动提升抗压受挫心理韧性，适应未来医护岗位对心理素质的高要求，实现“匠心育人”与全面发展。 知识目标： 1.认识心理学基础理论与心理健康标准； 2.理解自身与服务对象的心理发展特征； 3.掌握心理调适与疏导的基本方法； 4.掌握衔接专业所需的职业心理知识。 能力目标： 1.具备自我探索、心理调适与心理发展技能，能有效应对自身情绪、压力及成长中的心理困扰； 2.具备应对挫折、缓解焦虑及处理常见心理危机的基本技能，能在模拟或真实医护情境中进行初步干预； 3.具备客观评价自身心理状况与行为能力，自觉维护心理健康，提高学习、生活及未来工作质量； 4.具备职业心理素质培养与服务对象心理调适能力。	与接纳、人际交往、人格成长等相关内容； 2.该课程旨在使学生明确心理健康的标准和意义，增强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，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生的全面发展，是整个课程体系不可替代的重要课程。 教学要求： 具备一定的心理审美和心理调适素养，能够形成1~2项心理调适技能。理论与实践相结合，采用“线上+线下”混合教学方式，评价坚持“过程性评价+终结性评价”相结合的方式。
13	体育与健康	素质目标： 1.树立正确的职业道德，增强精益求精的职业素养； 2.培养规矩意识，养成终身体育锻炼的意识； 3.增强团队协作意识、吃苦耐劳的意志品质。 知识目标： 1.认识基本的体育运动健康知识，了解体育运动与职业能力的关系； 2.掌握科学有效的身体锻炼方	教学内容： 1.体育理论：体育概述、运动安全、选项基本知识； 2.专业体能：根据不同的职业要求，制定相应的体能计划； 3.体育选项：篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、网球、武术、健美操、健身气功、拳击、啦啦操、瑜伽、户外、花样跳绳、田径、匹克球等常见体育运动项目。 教学要求：

		法； 3.掌握体育项目的基本理论知识，了解裁判规则。 能力目标： 1.至少掌握两项运动技能，能够让全身肌肉、关节的协调用力，持续发力的能力； 2.学会科学的身体锻炼方法，提升自身的身体素质； 3.具备调控身体姿态和心理状态的能力。	具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1~2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。
14	大学生职业发展与就业指导	素质目标： 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。 知识目标： 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及职业能力素养。 能力目标： 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、自我管理技能。	1.主要教学内容： 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 2.拓展：制定个人职业生涯规划、创业设计、制作简历、写个人求职信、求职面试。 2.教学要求： 教学场地：智慧教室、学生活动室。 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教学。撰写创业方案和个人简历，模拟就业面试。 教学方法：案例分析法、讲授法、实践锻炼法。 考核模式：平时表现+期末论文。
15	国家安全教育	素质目标： 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 and 各项社会实践活动；培养高职院校学生团结合作的精神，发扬斗争精神，与社会各界共同维护国家安全；	1.主要教学内容 本课程立足高职院校学生学情，紧扣三维教学目标，以总体国家安全观为主线开展系统化教学。课程首先讲授总体国家安全观基础理论，阐明其核心内涵与时代特征，分析当前国内外复杂安全形势，明确坚持党的绝对领导、走好中国特色国家安全道路的基本原则与实践路径，剖析发展与安全相辅相成的辩证关系，凸显统筹二者关系对强国建设、民族复兴的战略价值。同时，课程聚焦多领域国家安全专项知识，以人民安全为宗旨，讲解人民安全的主体地位与保

	4.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； 5.增强高职院校国际视野，理解和尊重不同国家的安全关切，树立大局观，促进国际和平与发展。 知识目标： 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；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； 6.掌握军事、科技、文化、社会安全在国家安全中的保障作用，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 7.掌握筑牢其他各领域国家安全屏障的具体方法和途径。 能力目标： 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；能够自觉运用总体国家安全观指导实际学习、工作与生	障意义；重点阐释政治安全中政权、制度、意识形态安全的关键作用，辨别意识形态潜在风险；说明经济安全的基础性地位，解析产业、金融等领域经济风险。 2.教学要求 本课程依据三维教学目标制定规范化教学要求，适配高职院校育人标准与学生职业发展需求。教学层面需坚守立德树人根本任务，贴合高职学生认知特点，以总体国家安全观为核心主线，做到理论与实践相结合，依托时政热点、真实安全案例简化晦涩理论，提升课堂教学实效性。在知识要求上，学生需熟练掌握总体国家安全观内涵、国家安全多维特征及新时代安全形势，明晰各领域安全的地位与作用，掌握安全防护方法与相关法律法规，重点掌握意识形态、网络、科技等高频安全领域知识。能力培养方面，着重锻炼学生安全研判、风险识别能力，使其能够将安全理论运用于学习、生活和未来工作，熟练掌握防渗透、防泄密、抵制不良诱惑等实操技能。素质育人上，需厚植学生爱国主义情怀，强化国家安全责任感与使命感，培育团结协作和斗争精神，规范自身言行、严守安全底线，树立大局意识与正确国际观念，理性看待国际安全关系，自觉以实际行动维护国家安全。
--	---	---

		活，处理国家安全问题； 2.能够提出并实施统筹发展和安全的具体策略和处理措施，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； 3.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，能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； 4.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；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； 5.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。	
16	劳动教育	素质目标： 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。 2.培育学生人人学急救、急救为人人的观念。珍惜劳动成果，体验持家之道和勤俭、创新、奉献的劳动精神。 3.树立文化自信，继承与弘扬“孝老爱亲”中华传统美德。 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。 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。 知识目标： 1.知道正确的劳动价值观。 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。	1.主要教学内容： 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。 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。 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。 2.教学要求： 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。 教学模式：课堂理论学习和课外实践相结合 教学方法：案例教学法、任务驱动法、实践教学法 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

		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。 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。 能力目标: 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。 2.掌握衣服清洗的方法、技巧及衣物整理与收纳技巧。 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。	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,达到培养学生爱劳动、爱劳动的优良品质。
17	军事理论	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。	1.主要教学内容: 包括中国国防、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等。 2.教学要求: 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。
18	大学美育	素质目标: 1.以中华优秀传统文化为核心,理解美育与大健康文化的内在逻辑,了解多元文化审美差异,	教学内容: 1.美育艺术鉴赏和艺术史论:美育概述和舞蹈、绘画、书法、摄影、影视等艺术欣赏;

	树立正向审美观念，增强文化认同感与民族自信心； 2.以审美和人文素养培育为核心，完善人格修养、塑造健全品格，形成崇尚美好、共情他人的人文底蕴，适配医护职业的人文关怀核心要求； 3.建立“美育+医护”的价值联结，自觉将审美素养融入职业场景，具备在医患沟通、健康服务中传递人文温度的职业自觉，强化传承中华优秀传统文化的责任感与使命感。 知识目标： 1.系统掌握美育基础理论与通用艺术常识，熟悉中华优秀传统文化的核心内涵，梳理民族文化艺术的发展脉络，建立完整的审美知识框架； 2.依托学校大健康学科优势与贵州在地民族文化资源，掌握美育与医护专业、民族传统健康文化的融合逻辑，明晰美育对医护职业成长的赋能作用； 3.掌握不同艺术形式的表达特征，能解析艺术作品、民族文化符号中蕴含的健康人文内涵，理解审美活动与社会健康观念演变的内在关联。 能力目标： 1.拓展多元审美学习路径，提升审美感知力与艺术鉴赏能力，能在日常场景、职业场景中精准识别美、感知美，具备基础的审美判断力； 2.能结合所学美育知识，将民族文化审美元素融入健康服务场景，在医患沟通、健康宣教、康养服务中融入人文关怀，实现美育能力与专业能力的协同发展； 3.强化文化创新意识，具备对中华优秀传统文化、贵州民族美育资源进行创造性转化的能力，能	2.专业美育：根据不同的专业要求，制定相应的美育教学和实践课程； 3.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、一跑一练一操等相关实践活动。 教学要求： 考核方式采取线上考核，线上学习，平时成绩占 50%，终结性成绩占 50%。
--	--	--

		探索“美育+健康服务”的新形式、新路径，参与美育科普、文化传播等实践活动。	
19	数字素养通识课程	素质目标： 1.树立正确的数字时代价值观，主动适应数字化生存与发展，具备积极拥抱新技术、新变革的时代素养； 2.培育创新意识与创造精神，能够将数字思维转化为创新行动，助力个人成长与职业发展； 3.形成面向数字社会的责任意识与发展视野，具备参与数字经济建设、推动行业创新发展的基本素养。 知识目标： 1.准确理解数据素养、数字经济、数字化转型等核心概念，厘清概念内涵与逻辑关系，构建系统完整的数字时代知识体系； 2.掌握大数据、人工智能、区块链等新一代信息技术理论知识，熟悉技术原理、典型应用、提升专业成长； 3.掌握数字经济、数字化转型的底层逻辑，明晰数字技术与产业发展的内在关联，为数字时代认知与决策提供理论支撑。 能力目标： 1.具备数字信息筛选、判别、整合与利用能力，有效应对信息过载，快速掌握数字化工具与工作流程； 2.能够运用数据思维分析问题、把握数字时代机遇，形成创新思路与解决方案，提升个人与职业场景中的创新实践能力； 3.熟练运用数字技术与工具完成学习、工作任务，增强数字化环境适应力与岗位竞争力。	教学内容： 课程按照基础篇 — 技术篇 — 实践篇递进式组织教学，体系完整、逻辑清晰： 1.基础篇：讲解数据素养、数字经济、数字化转型等核心概念，阐释概念内涵与底层逻辑，构建数字时代理论认知体系。 2.技术篇：介绍大数据、人工智能、区块链等新一代信息技术，讲解技术原理、典型应用与产业价值，理解信息科技对数字产业化的支撑作用。 3.实践篇：以教育数字化转型、城市数字化转型为典型案例开展分析，解读产业数字化与全社会数字化转型的发展方向、主要任务与重点工程。 教学要求： 1.帮助学生准确理解数字素养相关核心概念，厘清概念逻辑，避免认知混淆，建立系统的数字时代知识框架；认识信息科技作为新质生产力的重要意义，树立数字产业发展意识； 2.通过案例教学与实践分析，使学生深化对数字化转型的理解，能够把握产业数字化与社会数字化转型的趋势、任务与实施路径； 3.注重理论联系实际，提升学生数字认知、信息辨析与技术应用能力，增强适应数字时代发展的综合素养。

20	人工智能通识课	素质目标： 1.树立正确的人工智能伦理观和信息安全意识，明确人工智能应用的边界与责任； 2.培养跨学科合作意识和创新思维，具备团队协作完成项目设计的素养； 3.增强数字化时代的适应能力，形成主动运用人工智能技术提升学习与工作效率的意识。 知识目标： 1.了解人工智能的发展历程、核心概念、技术体系及前沿发展趋势； 2.理解计算机视觉、自然语言处理、语音识别、数据工程等人工智能核心领域的基本原理； 3.熟悉人工智能在卫生健康领域、专业研究等领域的应用场景与实践案例。 能力目标： 1.能够借助人工智能工具（如大模型）完成专业领域调研报告、PPT 制作等任务； 2.具备针对实际场景设计简单人工智能创新应用方案的初步能力； 3.能够通过线上平台自主学习人工智能相关知识，提升信息检索与知识整合能力。	教学内容： 1.人工智能包含人工智能基础理论、核心技术、行业应用、伦理安全、创新实践五大模块； 2.讲授 AI 发展历程、核心概念、技术体系与前沿趋势；讲解计算机视觉、自然语言处理、语音识别、数据工程等技术原理； 3.介绍 AI 在医疗卫生、专业研究等领域的应用案例；明确 AI 伦理规范、信息安全、应用边界与社会责任；开展 AI 工具实操、项目设计与跨学科案例研究。 教学要求： 1.落实立德树人与教育数字化政策，立足学校特色开展线上教学、案例与项目驱动教学，引导学生自主学习与跨界应用。 2.使学生掌握 AI 基础知识与技术原理，熟悉专业应用场景，构建完整知识体系；提升大模型等智能工具实操与简单应用方案设计能力； 3.树立 AI 伦理、信息安全意识与正确技术价值观，培养创新思维、团队协作能力与数字时代高素质技术技能。
21	中华优秀传统文化概论	素质目标： 1.厚植家国情怀，增强文化自信与民族认同感； 2.形成正确的价值观、道德观，自觉传承中华传统美德； 3.培养对贵州本土文化（民族文化、红色文化、屯堡文化、阳明文化等）的尊重与热爱； 4.提升人文素养和审美情趣，树立文化传承与创新的责任感。 知识目标： 1.掌握中华优秀传统文化的核心精神、基本范畴（如仁、义、礼、	教学内容： 1.本课程围绕传统文化根基、贵州特色文化、实践转化应用三大模块开展教学，设置中华优秀传统文化的核心精神与时代价值、先秦诸子百家的思想智慧、中华传统道德与人格修养贵州特色文化专题、民族文化与红色文化、贵州特色文化专题； 2.屯堡文化与阳明文化、中华传统文艺与审美素养、传统节日与民俗文化、传统文化的创造性转化与创新性发展 8 个理论专题+8 个配套实践项目。

	智、信等)； 2.了解先秦诸子百家的主要思想及其当代价值； 3.理解中华传统道德体系、人格修养方法及其与新时代公民道德建设的关联； 4.熟悉贵州特色文化(民族文化、红色文化、屯堡文化、阳明文化)的内涵、历史渊源与时代价值。 能力目标： 1.能够运用传统文化智慧分析现实问题，形成批判性思维与辩证思考能力； 2.能够独立或合作完成文化调研、非遗体验、实地探访等实践活动，并形成成果(如视频、报告、策划方案等)； 3.能够撰写围绕“贵州特色文化的传承与创新”主题的课程论文，具备一定的学术写作与文化表达能力； 4.提升文化资源整合与创意转化能力，初步具备打造地域文化 IP 的意识与技能。	教学要求： 1.课程总学时 32 学时，其中理论课 16 学时(8 次课，每次 2 学时)，实践课 16 学时(8 次课，每次 2 学时)，采用“分系开课、小班授课、线上线下融合”的教学模式，按学期分批次覆盖全校新生； 2.具体开课安排为第一学期面向中医药系、健康管理系开课；第二学期面向护理系、康养系开课； 3.以单班教学为例，实行“单周线下集中授课、双周线上自主研学”的节奏安排，确保教学密度合理、学习效果扎实； 4.采用“过程性评价+终结性评价”相结合的方式，突出实践导向与贵州特色，总分 100 分。
--	--	--

2. 专业技能课程

专业课程参照国家专科专业教学标准，融入公共营养师、健康管理师等职业技能等级证书等相关内容，持续深化“五育融合”“三全育人”综合改革，将安全意识、服务意识、吃苦耐劳、团队协作等思政元素融入专业课程之中。

专业课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程组成。共有 21 门课程，960 学时、59 学分。

专业基础课程共 8 门课程，共计 396 学时、24 学分。

专业核心课程共 7 门课程，共计 372 学时、23 学分。

专业拓展课程共 6 门课程，共计 192 学时、12 学分。

(1) 专业基础课课程介绍

表 10 药膳与食疗专业基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
1	中医学基础	素质目标: 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。 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。 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。 知识目标: 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。 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）。 3.熟悉经络、体质、预防及康复等基本知识。 能力目标: 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。 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。 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。	1.主要教学内容: 模块一：学习哲学基础 项目 1：绪论 项目 2：精气学说 项目 3：阴阳学说 项目 4：五行学说 模块二：认识正常人体 项目 1：藏象 项目 2：精气血津液 项目 3：经络 项目 4：体质 模块三：人为什么会生病 项目 1：病因 项目 2：病机 项目 3：养生、防治与康复原则 2.教学要求: 教学场地：智慧教室、民族医药展览馆。 教学模式：理实一体。 教学方法：案例分析法、小组合作法。 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。

2	中药与方剂	素质目标: 1.明确职业定位,热爱中药及中药加工专业。 2.树立科学的学习观,培养提高自学能力。 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。 知识目标: 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。 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。 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。 4.了解 20 首三类中药方剂学的方名、功效、主治、剂型。 能力目标: 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。 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。 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。	1.主要教学内容: 模块一:常用中药项目 1: 中药基础知识 项目 2: 解表药 项目 3: 清热药 项目 4: 泻下药 项目 5: 祛风湿药 项目 6: 芳香化湿药 项目 7: 利水渗湿药 项目 8: 温里药 项目 9: 理气药 项目 10: 消食药 项目 11: 驱虫药 项目 12: 止血药 项目 13: 活血化瘀药 项目 14: 止咳平喘药 项目 15: 安神药 项目 16: 平肝熄风药 项目 17: 开窍药 项目 18: 补虚药 项目 19: 收涩药 项目 20: 涌吐药 项目 21: 杀虫止痒药 项目 22: 拔毒生肌药 模块二: 常用方剂 项目 1: 方剂的基础知识 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。 2.教学要求: 教学场地: 智慧教室、中药调剂实训室。 教学模式: 理实一体。 教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 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。
---	-------	---	---

3	中医临床概要	素质目标: 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。 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。 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。 知识目标: 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。 能力目标: 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。 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。 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。	1.主要教学内容: 主要包括: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。 2.教学要求: 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。 教学模式:理实虚一体。 教学方法:任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 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。
4	营养学基础	素质目标: 1.通过课程的学习,提高学生的医学素养。 2.提高学生的饮食文化素养。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。 知识目标: 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。 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、	1.主要教学内容: 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 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 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含义 项目 2: 常见动植物食物营养特点及营养价值评价

		要求和步骤。 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。 能力目标: 能用营养学基础知识和理论分析生活实践中的营养问题。	2.教学要求: 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。 教学模式: 理实虚一体。 教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 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。
5	食品营养与卫生	素质目标: 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。 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。 知识目标: 1.掌握由于营养摄取失衡而造成的相关疾病。 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。 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。 能力目标: 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。	1.主要教学内容: 主要包括: 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。 2.教学要求: 教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室。 教学模式: 理实一体。 教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。 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。

6	中医 养生 概要	素质目标: 1.具有热爱中医药养生事业的意识。 2.培养良好的思想品德、心理素质, 以及良好的职业道德。 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。 知识目标: 1.了解中医养生文化根源性。 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。 能力目标: 能根据不同情况选择、制定养生计划和方案。	1.主要教学内容: 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。 2.教学要求: 教学场地: 智慧教室、中药炮制实训室、民族医药展览馆。 教学模式: 理实一体。 教学方法: 直观教学法、分组教学法、启发引导法、归纳总结法。 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。
7	食品 质量与 安全	素质目标: 1.培养学生具备乐观、开朗的性格、宽容的胸怀。 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。 3.尊重、关心和爱护病人, 具有团队合作精神。 知识目标: 1.掌握食品质量、安全与卫生的定义及内涵。 2.熟悉国内外食品质量安全法律法规和标准。 3.了解食品质量安全的影响因素、来源及危害。 能力目标: 1.具备食品生产卫生与质量控制能力。 2.具备常见食品安全问题分析能力。	1.主要教学内容: 主要包括: 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。 2.教学要求: 教学场地: 智慧教室。 教学模式: 理实一体。 教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、归纳总结、案例教学法。 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。
8	食品	素质目标:	1.主要教学内容:

	化学	1.培养良好的思想品德、心理素质，以及良好的职业道德。 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。 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。 知识目标： 1.理解食品原材料的特点。 2.熟悉食品加工过程中所使用的化学物质及其作用。 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。 能力目标： 1.具备食品质量指标检测能力。 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。	主要包括：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。 2.教学要求： 教学场地：智慧教室。 教学模式：理实一体。 教学方法：任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 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。
--	----	--	---

（2）专业核心课程介绍

表 11 专业核心课程介绍

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要内容与教学要求
1	药膳与食疗基础	包括药膳配方设计、辨证施膳方案制定、药膳原料选配与处理、药膳烹饪制作、特殊人群营养餐搭配、药膳功效评估与调整等	1.教学内容： 模块 1：药膳基础理论 模块 2：药膳原料知识 模块 3：药膳配方与应用 模块 4：药膳制作技能实训 2.课程思政： 弘扬中华优秀传统文化、强化职业道德与社会责任、融入社会主义核心价值观、推动课程与实践协同育人。 3.教学要求： （1）教学条件：智慧教室、药膳与食疗实训室。 （2）教学方法：启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。 （3）师资要求：食品类、烹饪类专业教师 （4）考核要求：实验报告 + 期末考试

2	药膳与食疗技术	包括药膳方案实施、现代药膳制作、功能性食品开发、药膳产品标准化生产、药膳烹饪工艺优化、药膳质量控制与安全评估等。	1.教学内容： 模块一：基础模块，内容为中医食疗药膳应用技术概述。 模块二：任务模块，包括调理作用膳方、滋养药膳膳方以及养生保健膳方设计。 2.课程思政： 传承中医药文化自信、培育工匠精神与职业操守、践行健康中国使命担当、推动创新与可持续发展观。 3.教学要求： （1）教学条件：智慧教室、药膳与食疗实训室。 （2）教学方法：启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。 （3）师资要求：食品类、烹饪类专业教师 （4）考核要求：实验报告 + 期末考试
3	常用烹饪技术	包括刀工处理、火候掌控、调味调制、基础汤制作、菜肴烹制、菜品装盘与美化、厨房设备使用与维护等。	1.教学内容： 模块一：课堂学习项目 1：烹饪基本功 项目 2：勺功训练及勺的养护处理 项目 3：干货原料的涨发训练 项目 4：火候油温的训练 项目 5：不同味型的调味训练 模块二：实践转化创新创业模块 项目 1：烹饪各岗位实训 项目 2：方便调味酱料包的创新设计 2.课程思政： 弘扬工匠精神、强化劳动观念与职业认同、传承中华优秀饮食文化、筑牢食品安全与诚信底线。 3.教学要求： （1）教学条件：智慧教室、药膳与食疗实训室。 （2）教学方法：启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。 （3）师资要求：食品类、烹饪类专业教师 （4）考核要求：实验报告 + 期末考试

4	特殊人群营养	包括特殊人群营养状况评估、个性化膳食方案设计、营养干预实施与效果跟踪、食谱编制与营养配餐、营养教育与健康指导等。	1.教学内容： 模块一：特殊人群营养 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。 项目 2：特殊人群常见营养问题及对策。 项目 3：最新公布的各类人群膳食指南及食谱举例。 模块二：不同工作环境的人群营养需求 项目 1：不同生活、工作环境下对营养的特殊需求。 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。 2.课程思政： 厚植人民情怀，强化健康使命；弘扬科学精神，坚守专业底线；传承食养文化，增强文化自信；践行社会责任，推动健康公平。 3.教学要求： （1）教学条件：智慧教室、药膳与食疗实训室。 （2）教学方法：启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。 （3）师资要求：食品类、烹饪类专业教师 （4）考核要求：实验报告 + 期末考试
5	中医体质评估与应用	包括体质信息采集与辨识、体质分类评估、健康风险分析、个性化调理方案制定、养生保健技术实施、健康宣教与指导等。	1.教学内容： 模块一：绪论 模块二：健康基础知识 模块三：辩证分型 模块四：不同体质的评估与调理 模块五：体质分类综合应用 模块六：实训考试 2.课程思政： 弘扬“治未病”思想，践行健康中国使命；传承中医智慧，坚定文化自信；强化医德修养，树立仁心仁术形象；倡导科学精神，坚守专业底线。 3.教学要求： （1）教学条件：智慧教室、中药制剂检测实训室、精密仪器室。 （2）教学方法：任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 （3）师资要求：中医专业教师 （4）考核要求：实验报告 + 期末考试

6	中药炮制技术	包括净选加工、饮片切制、炒制、炙制、煅制、蒸煮燂制、辅料制备、质量检测与贮藏保管等，贯穿中药饮片生产的全链条。	1.教学内容： 主要包括：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；蒸煮燂法、复制法、发酵发芽法，制霜法、其他制法等。 2.课程思政： 弘扬“修合无人见，存心有天知”的工匠精神；强化药品质量安全意识，筑牢职业底线；传承非遗技艺，坚定文化自信；融合现代科技，推动守正创新。 3.教学要求： （1）教学条件：智慧教室、炮制加工展览室、炮制实训室、虚拟仿真实训室。 （2）教学方法：任务驱动法、小组讨论法、案例教学法、课堂翻转法。 （3）师资要求：中药专业教师 （4）考核要求：实验报告 + 期末考试
7	快消品药膳及现代药膳制作技术及现代药膳制作技术	包括药膳产品需求分析、配方设计与优化、现代工艺开发、质量控制与标准化、市场适配与包装设计等，贯穿快消药膳从研发到落地的全链条。	1.教学内容： 模块一：快消品药膳制作的基本知识及技能 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 2.课程思政： 传承“药食同源”文化，增强民族自信；聚焦大众健康需求，践行社会责任；严守食品安全底线，筑牢职业诚信；推动产教融合创新，服务产业发展。 3.教学要求： （1）教学条件：智慧教室、药膳与食疗实训室。 （2）教学方法：启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。 （3）师资要求：食品类、烹饪类专业教师 （4）考核要求：实验报告 + 期末考试

(3) 专业拓展课程介绍

主要包括：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、食品营养与配餐等领域的内容。

表 12 药膳与食疗专业拓展课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
1	食品法律法规与标准	素质目标： 1.具有良好的职业素养。 2.具有一定的法律意识和辨别能力。 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。 能力目标： 能够应用相关法律法规分析和处理实际生产、生活问题。	1.教学内容： 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。 2.课程思政： 强化法治意识，筑牢安全底线；弘扬责任文化，践行人民至上；厚植家国情怀，服务国家战略；推动诚信建设，倡导行业清风。 3.教学要求： （1）教学条件：多媒体教室、药膳与食疗实训室。 （2）教学方法：任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 （3）师资要求：食品类、烹饪类专业教师 （4）考核要求：作业+实训报告+小组 PPT 汇报
2	餐饮数字化管理	素质目标： 1.具有科学的世界观、人生观、价值观。 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。 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。 知识目标： 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。 2.熟悉中、西餐服务，宴会服务及其他餐饮服务技能。 3.了解餐饮机构设置与管理。 能力目标： 过该门课程的学习，使学生掌握餐饮基层管理工作的内容、	1.教学内容： 模块一：餐饮认知 模块二：餐饮服务技能 模块三：餐饮服务方式 模块四：餐饮环境设计与布局 模块五：菜单管理 模块六：餐饮物资管理 模块七：餐饮质量管理 模块八：餐饮数字化营销 模块九：餐饮安全与卫生 2.课程思政： 坚守数据伦理，守护用户隐私；弘扬工匠精神，提升服务品质；传承饮食文化，讲好中国故事；关注数字鸿沟，践行包容服务。 3.教学要求： （1）教学条件：多媒体教室、药膳与食疗实训室。 （2）教学方法：演示法、视频教学法、自主学习等。 （3）师资要求：食品类、烹饪类专业教师

		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。	(4) 考核要求：实训报告 + 小组 PPT 汇报
3	中医美容食疗技术	素质目标： 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。 知识目标： 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。 能力目标： 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。	1.教学内容： 模块一：中医养生理念 模块二：中医五行学说 模块三：中药养颜功效 模块四：常见养颜食材 2.课程思政： 传承东方美学，增强文化自信；倡导自然之美，反对容貌焦虑；恪守职业伦理，杜绝虚假宣传；践行仁爱之心，传递健康关怀。 3.教学要求： (1) 教学条件：多媒体教室、药膳与食疗实训室。 (2) 教学方法：任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 (3) 师资要求：食品类、烹饪类专业教师 (4) 考核要求：实训报告 + 小组 PPT 汇报
4	中国茶文化与茶健康	素质目标： 1.具有科学的世界观、人生观、价值观。 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。 3.培养学生健康饮茶的意识，从而养成良好的生活习惯。 4.培养学生自主探究和收集资料的能力。 知识目标： 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。 2.了解茶文化的起源、发展历程以及不同地区的茶俗。 能力目标： 通过学习提高学生的理解和	1.教学内容： 模块一：茶文化概述 模块二：茶艺基础知识 模块三：中国茶类详解 模块四：茶与健康 模块五：茶文化与文学艺术 模块六：国际茶文化 模块七：茶产业现状与未来 2.课程思政： 讲好茶文化故事，坚定文化自信；倡导清廉节俭，涵养高尚品格；践行绿色发展，守护绿水青山；促进文明交流，推动文化互鉴。 3.教学要求： (1) 教学条件：智慧教室、药膳与食疗实训室。 (2) 教学方法：文化体验法、案例分析法、小组讨论法。 (3) 师资要求：食品类、烹饪类专业教师 (4) 考核要求：实训报告 + 小组 PPT 汇报

		归纳能力,提升其实操和团队协作能力。	
5	保健食品加工技术	素质目标: 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。 知识目标: 1.掌握保健食品的基础知识,以及典型的保健食品的加工程序和工艺技术要点。 2.了解保健食品的定义、分类及其包装与储存,质量控制。 能力目标: 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。	1.教学内容: 模块一: 保健食品加工基础知识 模块二: 保健食品原料的选择与处理 模块三: 保健食品原料的加工工艺与制作 模块四: 保健食品原料的包装与储存 模块五: 保健食品的质量控制 模块六: 保健食品的创新与发展 2.课程思政: 坚持科学态度,反对伪科学宣传;严守质量红线,筑牢安全防线;弘扬创新精神,服务国民健康;强化诚信经营,抵制夸大营销。 3.教学要求: (1) 教学条件: 多媒体教室、药膳与食疗实训室。 (2) 教学方法: 任务驱动法、小组讨论法、案例教学法。 (3) 师资要求: 食品类、烹饪类专业教师 (4) 考核要求: 实训报告 + 小组 PPT 汇报
6	食品营养与配餐	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。 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。 2.掌握食品营养学的理论和实践技能。 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。	1.教学内容: 模块一: 营养配餐的理论基础 模块二: 食谱编制的步骤和方法 模块三: 不同人群的营养配餐设计 模块四: 特殊人群的营养配餐设计 模块五: 营养配餐效果评价 2.课程思政: 践行人民至上,服务重点人群;倡导合理膳食,引领健康风尚;弘扬节俭美德,反对餐饮浪费;传播科学知识,破除营养谣言。 3.教学要求: (1) 教学条件: 多媒体教室、药膳与食疗实训室。 (2) 教学方法: 启发式提问法、多媒体授课法、案例教学法。 (3) 师资要求: 食品类、烹饪类专业教师 (4) 考核要求: 实训报告 + 小组 PPT 汇报

3. 实践性教学环节介绍

实践教学环节包括公共教学实践环节和专业教学实践环节，公共实践环节包括军事技能与入学教育，共计 2 学分；专业教学实践环节包括综合实训、岗位实习等环节，综合实训 1 学分，岗位实习 36 学分。

表 13 药膳与食疗专业 实践教学环节要求

实践教学环节		教学目标	主要内容与教学要求
公共实践	军事技能与入学教育	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。 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。 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。	1.主要内容： 包括队列训练、舍务管理、素质拓展训练、国防教育。 2.教学要求： 必修。
专业实践	综合实训	素质目标： 具有良好职业素质、医德医风、沟通能力与人文关怀能力。 知识目标： 1.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。 2.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。 3.理解人体解剖学、生理学、食品化学等基本理论知识。	1.主要内容： 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、辩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。 2.教学要求： 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 教学模式： 理实一体。

		能力目标： 1.能运用药膳学临床常见疾病患者健康膳食； 2.能对病人进行体质评估，并实施营养治疗； 3.能运用中医理论指导养生保健和“治未病”； 4.能实施对老年病、慢性病进行调养康复和健康管理； 5.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； 6.能不断探究学习、终身学习和创造性可持续发展。	教学方法： 采用项目驱动+情景演练+案例教学等教学方法。 教学评价： 过程性评价+终结性评价。
	岗位实习	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。 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，掌握相关专业知识。 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。	1.主要内容： 开展实习活动，了解医院和企业的组织机构、规章制度、企业文化等，并掌握岗位相关核心技能，养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神。 2.教学要求： 教学场地： 企业、医院、药店等。 教学模式： 实践操作。 教学方法： 实践。 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。

（三）人才培养模式和特色

1. 人才培养模式

校企协同·岗课赛证创融通·五阶能力递进·工学交替培养模式。

（1）校企协同、产教融合为根本路径。深度对接药膳康养机构以及大中小学学生食堂与中医药健康服务产业，围绕“以健康为中心”转型，校院共建人才培养方案、共建课程、共建师资、共建实训基地，实现院校教育与健康饮食、营

养配餐等岗位同标同步。

（2）岗证赛课创五对接，1+X 证书融通。精准对接健康咨询岗位群、公共营养师、药膳大赛与餐饮行业创新创业等，将考核标准与证书内容全面融入课程教学，以考促学、以证促能、以赛提质。

（3）识岗—践岗—敬岗—爱岗—守岗五阶能力递进。遵循高职药膳人才成长规律，从专业认知到岗位实习，分层递进培养胜任力，实现从学生到公共营养师、健康顾问等的平稳过渡。

（4）“基础理论+核心技术+岗位实训”三级课程体系。课程体系模块化设计，构建“基础理论+核心技术+岗位实训”三级课程体系：①专业基础课：中医学基础、营养学基础、中药与方剂、食品营养与卫生等；②核心技能课：药膳与食疗技术、中医体质评估与应用、快消品药膳及现代药膳制作等；③实践实训环节：在校内外开展药膳制作、体质辨识、中药炮制等综合实训，并在医养机构、药膳餐饮企业进行岗位实习。

（5）工学交替”教学模式。实行“学中做、做中学”的循环教学模式，学生定期进入合作企业轮岗实践，参与真实项目如药膳配方研发、养生餐设计、功能性食品开发等，提升岗位适应能力。

2. 人才培养特色

（1）德育为先，文化铸魂，大健康底色鲜明以立德树人为根本，将中医药文化自信、食品安全责任、诚信服务理念等思政元素嵌入课程内容，培养学生“做药膳就是做良心”的职业操守和“健康中国”使命担当。

（2）岗课赛证深度融合，执业能力直达岗位课程内容与岗位任务、公共营养师考试、技能大赛、1+X 证书高度耦合，毕业即具备公共营养执业核心能力，助力快速考取公共营养技师，就业竞争力突出。

（3）工学交替”教学模式。实行“学中做、做中学”的循环教学模式，学生定期进入合作企业轮岗实践，参与真实项目如药膳配方研发、养生餐设计、功能性食品开发等，提升岗位适应能力。

(四) 课程地图

图例：公共基础课程 专业能力课程 实践教学环节 第二课堂 衔接

未设置学期	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
第二课堂七项	大学英语I	中华民族共同体概论	劳动教育III	劳动教育IV	形势与政策V	形势与政策VI
	体育与健康I	大学英语II	生态文明教育	形势与政策IV	岗位实习	
	国家安全教育	体育与健康II	中医临床概要	药膳与食疗技术		
	劳动教育I	大学英语III	食品化学	特殊人群营养		
	军事理论	贵州方言	药膳与食疗基础	快消品药膳及现代药膳制作技术		
	大学英语II	党史教育	常用烹饪技术	保健食品加工技术		
	数字素养通识课程	劳动教育II	中药炮制技术	食品营养与配餐		
	人工智能通识课	中药与方剂	中医美容食疗技术	大学生职业发展与就业指导II		
	中医基础	食品营养与卫生	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	综合实训		
	营养学基础	食品质量与安全	形势与政策III			
	中医养生概要	中医体质评估与应用	体育与健康III			
	食品法律法规与标准	餐饮数字化管理				
	军事技能与入学教育	中国传统文化与亚健康				
	思想道德与法治	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I	形势与政策II				
	中华优秀传统文化概论	大学语文				
	大学生职业发展与就业指导I	大学生心理健康教育				
	信息技术					

八、教学进程总体安排

表 14 药膳与食疗专业教学环节总周数分配表

内容 学期	课内教学周 数	集中实训周数	复习考试	军事训练 入学教育	社会实践	岗位实习	毕业设计	机动	合计
一	18		1	2	1				20
二	18		1		1				20
三	18		1		1				20
四	18		1		1				20
五						24			20
六						12			20
合计	72		4		4	36			120

表 15 2026 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		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
公共基础课程	1	99001109	公共必修课	贵州省情	A	考查	1	18	18	0		2					马克思主义教学部	
	2	99001103	公共必修课	思想道德与法治	B	考试	3	48	42	6	4						马克思主义教学部	
	3	99001152	公共必修课	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				马克思主义教学部	
	4	99001106	公共必修课	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					马克思主义教学部	
	5	99001124	公共必修课	形势与政策Ⅰ	A	考查	0.2	8	8	0	1						马克思主义教学部	
	6	99001145	公共必修课	形势与政策Ⅱ	A	考查	0.2	8	8	0		1					马克思主义教学部	

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		
	7	99001146	公共必修课	形势与政策Ⅲ	A	考查	0.2	8	8	0			1				马克思主义教学部	
	8	99001147	公共必修课	形势与政策Ⅳ	A	考查	0.2	8	8	0				1			马克思主义教学部	
	9	99001157	公共必修课	形势与政策Ⅴ	A	考查	0.1	8	8	0					1		马克思主义教学部	
	10	99001158	公共必修课	形势与政策Ⅵ	A	考查	0.1	8	8	0						1	马克思主义教学部	
	11	99001134	公共必修课	生态文明教育	B	考查	1	16	14	2			2				马克思主义教学部	
	12	99001144	公共选修课	党史教育	B	考查	1	18	16	2		2					马克思主义教学部	
	13	99001165	公共必修课	中华民族共同体概论	B	考查	2	32	30	2	2						马克思主义教学部	

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		
	14	99001155	公共选修课	大学语文	B	考查	2	36	26	10		2					人文基础部	
	15	99001118	公共必修课	大学英语 I	B	考查	4	64	32	32	4						人文基础部	线上线下结合
	16	99001150	公共必修课	大学英语 II	B	考查	4	72	40	32		4					人文基础部	线上线下结合
	17	99001564	公共必修课	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
	18	99001121	公共必修课	体育与健康 I	B	考查	2	36	2	34	2						人文基础部	线上线下结合
	19	99001149	公共必修课	体育与健康 II	B	考查	2	36	2	34		2					人文基础部	线上线下结合
	20	99001555	公共必修课	体育与健康 III	B	考查	2	36	2	34			2				人文基础部	线上线下结合

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		
	21	99001107	公共必修课	大学生职业发展与就业指导 I	B	考查	1	20	16	4	2						健康管理系	
	22	99001143	公共必修课	大学生职业发展与就业指导 II	B	考查	1	18	14	4				2			健康管理系	
	23	99001112	公共必修课	国家安全教育	A	考查	1	16	16	0	2						健康管理系	
	24	99001142	公共必修课	劳动教育 I	C	考查	0.25	4	0	4	2						健康管理系	
	25	99001552	公共必修课	劳动教育 II	C	考查	0.25	4	0	4		2					健康管理系	
	26	99001153	公共必修课	劳动教育 III	C	考查	0.25	4	0	4			2				健康管理系	
	27	99001154	公共必修课	劳动教育 IV	C	考查	0.25	4	0	4				2			健康管理系	

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		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
	28	99001127	公共必修课	军事理论	A	考试	2	36	36	0	2						健康管理系	
	29	99001159	公共必修课	大学美育 I	B	考查	1	16	8	8	1						人文基础部	线上线下结合
	30	99001160	公共必修课	大学美育 II	B	考查	1	16	8	8		1					人文基础部	线上线下结合
	31	99001161	公共必修课	数字素养通识课程	B	考查	1	16	16	0	1						人文基础部	线上开课
	32	99001566	公共必修课	人工智能通识课	B	考查	1	16	16	0	1						人文基础部	线上开课
	33	99001167	公共必修	中华优秀传统文化概论	B	考查	2	32	16	16	2						人文基础部	线上线下开课
	34	99001162	公共选修	信息技术	B	考查	2	36	12	24	2						人文基础部	
	小计		占总学时比例：28.37%					46	816	528	288	28	20	10	5	1	1	

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		
专业能力课程	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	
		2	03351202	必修	中药与方剂	B	考试	4	64	40	24		4					中医药	
		3	03351203	选修	中医临床概要	B	考查	2	36	32	4			2				中医药	
		4	03351204	必修	营养学基础	B	考试	2	36	24	12	2						中医药	
		5	03351205	必修	食品营养与卫生	B	考试	4	64	32	32		4					中医药	
		6	03351206	选修	中医养生概要	B	考查	2	36	32	4	2						中医药	
		7	03351207	必修	食品质量与安全	B	考试	3	48	32	16		3					中医药	
		8	03351208	必修	食品化学	B	考试	4	64	40	24			4				中医药	
		小计		占总学时比例：13.77%						24	396	272	124	7	11	6	0	0	0

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		
专业核心课程	1	03351301	必修	药膳与食疗基础	B	考试	2	36	24	12			2				中医药		
	2	03351302	必修	药膳与食疗技术	B	考试	3	48	24	24				3			中医药		
	3	03351303	必修	常用烹饪技术	B	考试	4	64	40	24			4				中医药		
	4	03351304	必修	特殊人群营养	B	考试	4	64	40	24				4			中医药		
	5	03351305	必修	中医体质评估与应用	B	考试	4	64	40	32		4					中医药		
	6	03351306	必修	中药炮制技术	B	考试	3	48	30	18			3				中医药		
	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		
	小计		占总学时比例：12.93%					23	372	228	144	0	4	9	10	0	0		

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		
能力拓展课	1	03351401	必修	食品法律法规与标准	B	考查	2	32	28	4	2							中医药	
	2	03351402	选修	餐饮数字化管理	B	考试	2	32	24	8		2						中医药	3选2
	3	03351403	选修	中医美容食疗技术	B	考查	2	32	24	8			2				中医药		
	4	03351404	选修	中国茶文化与茶健康	B	考试	2	32	24	8		2					中医药		
	5	03351405	选修	保健食品加工技术	B	考试	2	32	16	16				2			中医药	2选1	
	6	03351406	选修	食品营养与配餐	B	考查	2	32	16	16				2			中医药		
	小计		占总学时比例：6.68%					12	192	132	60	2	4	2	4	0	0		
实践教学	1	99001102	必修	军事技能与入学教育	C	考查	2	112	0	112	2							学生处	

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		
环节	2	88003501	必修	综合实训	B	考试	1	16	0	16				1			中医药	
	3	88003502	必修	岗位实习	C	实践	36	864	0	864					24	12	中医药	
	小计		占总学时比例：34.49%				39	992	0	992	2	0	0	1	24	12		
第二课堂	1	EK99001100		第二课堂七项		其他	8	108	8	100							团委	
	小计		占总学时比例：3.76%				8	108	8	100	0	0	0	0	0	0		
学分、总学时、实践学时汇总							152	2876	1168	1708	39	39	27	20	25	13		
理论教学学时/总学时							40.61%											
实践教学学时（课内+综合实践）/总学时							59.39%											
理论教学时数：实践教学时数							1168:1708											
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。																		

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。本专业师资队伍涵盖中医、中药、食品、烹饪等专业，具有高校教师资格，具有理想信念、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。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。

（一）队伍结构

1. 专业带头人

表 16 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
石建辉	贵州健康职业学院	讲师	食品工程 中药学	1.2025 年获贵州省职业教育教学成果奖特等奖； 2.2025 年获第二届铜仁市药膳大赛团体三等奖； 3.2024 年获贵州健康职业学院教学成果奖特等奖； 4.2024 年获贵州健康职业学院“优秀教师” “优秀共产党员”。
唐海华	松桃县中医医院	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

表 17 药膳与食疗专业校内专任教师一览表

序号	姓名	年龄	职称	学历 (学位)	所学专业	担任课程	双师 素质 教师	职业资格 证书
1	周 斌	45	教授	学士	药物制剂	食品法律法规与标准	是	教师资格证
2	简燕进	44	副教授	学士	中西医临床 床医学	中医学基础 中国茶文化与茶健康	是	教师资格证
3	姜 卓	35	讲师	硕士	中医学 基础	中医体质评估与应用	是	教师资格证
4	龙小琴	33	讲师	硕士	中药学	中药炮制技术	是	教师资格证
5	朱 艳	33	讲师	硕士	中药学	铜仁百味	是	教师资格证
6	龚安慧	33	讲师	硕士	中药学	中药炮制技术	是	教师资格证
7	田 芳	31	讲师	学士	药学	食品法律法规与标准	是	教师资格证
8	石建辉	35	讲师	硕士	食品工程	食品质量与安全 食品法律法规与标准 保健食品加工技术	是	教师资格证
9	陈艺文	29	助教	学士	中医学	药膳与食疗基础 中医体质评估与应用	是	教师资格证
10	王 焱	32	助教	学士	中药学	中药与方剂	是	教师资格证
11	黎 菱	31	讲师	学士	针灸推拿 学	中医养生概要	是	教师资格证
12	孙 慧	29	讲师	学士	中西医临 床医学	中医养生概要	是	教师资格证
13	冯大鸿	29	助教	硕士	食品工程	食品化学 食品营养与配餐	否	教师资格证
14	杨 锦	31	讲师	硕士	中药学	中医美容食疗技术	否	教师资格证
15	杨 蔚	31	讲师	硕士	管理学	快消品药膳及现代药 膳制作技术	是	教师资格证
16	李 娟	31	助教	硕士	中医内科 学	中医学基础 中医美容食疗技术	否	教师资格证

17	张 怡	28	助教	硕士	营养与食品卫生学	食品营养与卫生 特殊人群营养	否	教师资格证
18	胡韵韵	26	助教	硕士	方剂学	中医体质评估与应用	是	教师资格证
19	田 艳	35	助教	学士	食品科学与工程	营养学基础	否	教师资格证

3. 兼职教师

表 18 药膳与食疗专业兼职（课）教师一览表

序号	姓名	职称 (职务)	年龄	单位	所学专业	担任课程
1	唐海华	主任医师	64	松桃县中医医院	中医学	中医体质评估与应用
2	龙江飞	主治医师	36	铜仁市人民医院	临床医学 内科学	中医临床概要
3	胡华军	中式烹调师	54	贵阳新东方烹饪 高级技工学校	烹饪	常用烹饪技术
4	毛友松	中式烹调师	46	贵阳新东方烹饪 高级技工学校	烹饪	常用烹饪技术
5	谢 敏	主任医师	54	铜仁市中医医院	临床医学	中医临床概要
6	滕 艳	副主任医师	44	铜仁市中医医院	医学	中医临床概要
7	吴林雨	厨师	30	铜仁市中医医院	烹饪	常用烹饪技术
8	余 春	主治医师	33	铜仁市中医医院	中医学	中医学基础
9	罗琴琴	主管护师	37	铜仁市中医医院	护理学	中医临床概要
10	周芷寒	初级营养 技师	30	铜仁市中医医院	食品质量与安全	营养学基础 食品质量与安全
11	黄兴全	高级中式 烹调师	68	铜仁市烹饪协会	烹饪	常用烹饪技术 餐饮数字化管理

十、教学条件

（一）教学设施

1.专业教室基本要求

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

我院建有药膳与食疗专业实训中心、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。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

表 19 药膳与食疗专业校内实验、实训条件基本要求一览表

序号	实训基地（中心）、实训室名称	实训课程	开设实训项目	面积(m ²)	设备值(万元)	工位数(个)
1	药膳与食疗专业实训中心	药膳与食疗技术、常用烹饪技术、食品营养与卫生学、食品质量与安全等	药膳品制作，如雪花酥、天麻菊花鸡等的制作	300	40	200
2	中药炮制及分析实训室	中药炮制技术等	中药炮制、成分提取，如药食同源中药炮制	80	20	60
3	诊断实训室	中医学基础、中医体质评估与应用等	正常人体结构辨识、体质评估等	80	50	60
4	中医脉诊实训室	中医临床概要、中医体质评估与应用等	正常人体结构辨识、体质评估等	80	60	60
5	中医舌诊实训室	中医学基础、中医临床概要、中医体质评估与应用等	正常人体结构辨识、体质评估等	80	60	60
6	人体解剖实训室	中医学基础、中医体质评估与应用等	正常人体结构辨识等	200	300	60
7	中药标本实训室	中药炮制技术、中药与方剂等	中药炮制、调剂等	200	60	60
8	中药调剂室	中药与方剂等	中药调剂等	80	50	60
9	“三理”机能实训室	中医学基础等	正常人体结构辨识等	200	50	60
合计				1300	690	670

3. 实习场所基本要求

专业与铜仁市中医医院、贵州同德药业有限公司、贵州苗五行康养服务有限公司等签订校企协同育人协议，学生可在医院营养科、药企生产等进行岗位实习，实习单位均能满足药膳与食疗专业相关岗位能力实践需求。

表 20 药膳与食疗专业校外实习场所要求一览表

企业类型	数量	功能	接纳学生人数/企业
医疗机构	16	营养科	1-5 人
康养机构	7	健康咨询与管理	1-5 人
药品生产	16	保健药品生产	5-10 人
药品经营	10	药品销售	5-10 人
食品生产	10	功能食品生产	5-10 人
食品经营	8	食品销售	5-10 人

（二）教学资源

1. 教材选用要求

教材是教育体系的核心载体，是落实立德树人根本任务的关键要素和国家事权的重要体现。根据中华人民共和国教育部相关文件精神，教材建设关乎培养什么人、怎样培养人、为谁培养人这一教育根本问题。

（1）政治方向正确：教材必须体现党和国家意志，坚持以马克思主义为指导，融入习近平新时代中国特色社会主义思想。思想政治理论课必须使用国家统编教材或“马工程”重点教材。

（2）优先选用高质量教材：优先选用“十四五”职业教育国家规划教材、省部级规划教材、精品教材或教育部推荐教材。鼓励选用近三年出版或修订的教材，确保内容反映新技术、新成果。

（3）教学适配性强：教材须符合专业人才培养方案和课程教学大纲要求，便于课堂教学，有利于激发学生学习兴趣与实践能力的培养。

（4）选用程序规范：实行“凡选必审”原则，教材需经课程负责人推荐、教研室初审、院系复审、学校终审四级流程，并在校园网公示结果。

（5）保持相对稳定：同一课程原则上选用同一种教材，基础课和通识课教材应保持稳定，不得因任课教师变动随意更换。

（6）禁止使用低质教材：严禁选用盗版、包销教材、境外原版教材及内容陈旧、拼凑重复的教材。自编教材使用比例一般控制在 10%以内，并需履行审批手续。

（7）支持新形态教材：鼓励选用数字教材、活页式、工作手册式等新型教材，尤其适用于产教融合、校企合作开发的课程。

2. 图书文献配备要求

图书文献配备要求除纸质图书外，还需建设音视频素材、教学课件、数字化案例库、虚拟仿真软件等数字资源库。

3. 数字教学资源配置要求

表 21 药膳与食疗专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	数字化资源网址
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/

十一、质量保障与毕业要求

（一）质量保障

1. 专业建设内部质量保证体系

专业建设内部质量保证体系对标药膳与食疗专业教育部教学质量标准，建立

校、系、教研室三级联动质量保障机制。围绕专业定位、人才培养目标、师资队伍、实训条件、校企合作等核心维度，制定年度专业建设诊断与改进方案，常态化开展专业评估、调研分析与动态调整。结合药膳与食疗行业发展需求与岗位能力要求，持续优化人才培养方案，构建闭环式专业建设质量监控与改进体系，保障药膳与食疗专业办学质量稳步提升。

2. 课程内部质量保证体系

课程内部质量保证体系立足药膳与食疗课程特点，完善课程标准、教学设计、课堂实施、考核评价全流程质量管控。落实集体备课、听课评课、课程督导制度，强化中药炮制技术、常用烹饪技术、药膳与食疗技术等核心课程建设。推行过程性考核与终结性考核相结合的评价模式，结合课程思政融入、实践教学开展情况进行综合评价，定期开展课程质量评价与整改，夯实课程育人核心作用。

3. 教学组织与运行管理

教学组织与运行管理严格落实教学管理制度，规范排课、教学实施、实训安排、考勤管理等日常教学环节。依托药膳与食疗实训中心、中药炮制室、中医实训室等教学场地，保障理论教学与实践教学有序开展。强化教学巡查、课堂督导、期中期末教学检查，及时排查教学问题。健全教师教学考核机制，以规范化教学运行，保障药膳与食疗专业理实一体化教学高效落地。

4. 毕业生跟踪管理

毕业生跟踪管理建立药膳与食疗专业毕业生长效跟踪反馈机制，通过问卷调研、企业回访、座谈交流等方式，持续跟踪毕业生就业质量、岗位适配度、职业发展情况。收集用人单位对人才知识、技能、素养的评价建议，反向推动专业教学改革、课程内容更新与实践体系优化，形成人才培养质量持续改进闭环。

（二）毕业要求

表 22 药膳与食疗专业毕业要求表

序号	应修学分		应取得 专业技能证书名称	发证机构
1	公共基础课程学分	46		
2	专业技能课程学分	59	公共营养师 健康管理师	人力资源和社会保障部备案的第三方评价机构以及中国营养学会
3	实践性教学环节	39		
4	第二课堂	≥ 8		
合计				
最低应修学分		146		
最低应修学时		2776		
应具备的其它条件			1.如体测成绩等	
备注：接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经职业学校认定，可以转化为相应的学历教育学分； 如有证书换算学分，可备注说明。				

十二、附录

附件 1：药膳与食疗专业人才培养方案审定意见

附件 2：药膳与食疗专业人才需求调研报告

贵州健康职业学院中医药系

2026 年 5 月 29 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	建设委员会主任委员签章：
党委宣传统战部意见	党委宣传统战部签章：
院专业（群）指导委员会意见	学院指导委员会委员签章：
教务处意见	教务处负责人签章：
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：