

## 附件 2:

# 上海中侨职业技术大学职业本科微专业培养方案

## 一、微专业基本信息

项目名称	中药食疗（微专业全称）
开设学院	食品药品学院
负责人	姓名： <u>刘爱国</u> 职称： <u>教授</u> 联系电话： <u>18920666788</u> 邮箱： <u>liuaiguo@tjcu.edu.cn</u>
招生对象	<u>面向学校全日制学生</u>
修读年限	<u>1-1.5</u> 学年
总学分	<u>12</u> 学分
实践课时占比	62.5%
校企合作单位	<u>上海第六人民医院南院营养科、临床营养与食疗实践基地</u>
制定日期	2026 年 5 月 14 日

## 二、培养目标

“中医食疗”微专业培养具备中医基础理论、药食同源食材应用、食疗方案设计与药膳制作核心能力，兼具现代营养学知识与健康管理思维，能够为不同体质人群、慢病人群提供个性化食疗调理服务，主动传承中医药文化，践行“治未病”理念的复合型食疗专业人才，使其能够胜任中医食疗相关领域的专业技术与管理工作，服务大健康产业高质量发展。建成具有鲜明职业特色、贴合行业需求、培养质量过硬的微专业，培养一批具备中医食疗岗位核心技能、能够快速适应行业发展的复合型技术技能人才，形成可复制、可推广的微专业建设模式。

### 三、培养要求

#### （一）知识要求

1. 掌握中医食疗领域的基础理论知识，如：阴阳五行、脏腑经络、气血津液、食养、食治、食疗、食忌四大理念、药食同源基础知识等中医核心理论；

2. 掌握药膳制作师（食疗调理师或中式烹调师-药膳制作方向）岗位所需的核心专业知识，如：中医食疗基础、药食同源专业知识、营养膳食知识、药膳配方知识、烹饪工艺专业知识、食品安全与操作规范、应用服务知识等；

3. 熟悉健康产业的发展现状、行业标准和前沿技术。熟知中医食疗行业处于政策红利期、市场爆发期、标准化建设期、技术创新期；行业标准正快速完善，覆盖原料、制作、产品、服务全链条；前沿技术以 AI+现代食品工程为核心，推动食疗从经验化走向精准化、工业化、智能化发展。如：体质判定国标、药食同源原料目录、食品安全强制标准、药膳配方等；

4. 了解大健康领域相关的法律法规、职业道德和行业规范。如：《中华人民共和国中医药法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国基本医疗卫生与健康促进法》《中医养生保健服务规范(试行)》《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》《药食同源及药膳配方食品生产加工技术规范》等

#### （二）能力要求

1. 专业能力：具备食疗调理师岗位所需的核心技能，如：体质辨识能力、辨证配膳能力、食疗安全管控能力，能够独立完成该岗位工作任务；

2. 实践能力：具备较强的实践操作能力、项目执行能力和问题解决能力，能够应对岗位实际工作中的复杂问题。如：体质辨识实操能力、膳食调研评估能力、个性化食疗方案制定能力、药食食材实操应用能力、人群专项调理实践能力、食疗禁忌实操把控能力、四季与时令食疗落地能力、饮食行为指导纠正能力、健康档案建立与跟踪实践能力、健康宣讲与咨询服务实践能力、常见不适食疗应急调理能力等。

3. 创新能力：具备一定的创新思维和创新能力，能够结合行业前沿技术，提出合理的改进建议。如：配方配伍创新能力、人群适配创新能力、食用形式创新能力、服务模式创新能力、理念与时令创新能力、方案优化创新能力等。

4. 协作能力：具备良好的沟通表达能力和团队协作能力，能够与团队成员协同完成工作任务；

5. 学习能力：具备终身学习能力，能够快速适应行业技术更新和岗位需求变化。

### （三）素养要求

1. 思想道德素养：树立正确的世界观、人生观、价值观，践行社会主义核心价值观，具有良好的道德品质；

2. 职业素养：具备严谨的工作态度、敬业精神和责任意识，遵守行业规范和职业道德；

3. 人文素养：具备一定的人文情怀和文化素养，能够尊重他人、关爱社会；

4. 身心素养：具备良好的身体素质和心理素质，能够适应岗位工作压力，保持积极乐观的心态。

## 四、课程体系

本微专业课程体系分为核心技能课程、实践实训课程和素养提升课程三大模块，总学分 12 学分，实践课时占比为 62.5%，课程设置贴合行业岗位需求，融入“岗课赛证”融合理念，确保培养质量。

### （一）核心技能课程（4 学分）

课程名称	学分	总课时	理论课时	实践课时	授课方式	考核方式	课程目标
中医基础理论	2	32	32	0	线上	考试	掌握阴阳五行、脏腑气血、寒热虚实基础和四气五味、性味归经、食疗基本原理和简单面诊舌诊，辨别体质与身体偏颇、依据体质寒热虚实，判断饮食宜忌的技能能达到满足食疗调理师基础理论，能看懂体质、对症配餐，完成基础食疗指导的岗位要求。

营 养 与 健 康 管 理	2	32	16	16	混 合 式	考 试	能够掌握各类食材营养成分、膳食平衡原理、慢病饮食调理、体重管理知识和测算身体指标、分析饮食营养状况、设计老人、儿童、孕妈、减脂等专属食谱等。胜任健康管理师、营养顾问、膳食指导岗，能做营养咨询、配餐设计、健康宣教等要求。
---------------	---	----	----	----	-------	-----	---

## (二) 实践实训课程 (6 学分)

课程名称	学分	总课时	实践课时	实训地点	指导教师	考核方式	课程目标
中医食疗理论与安全	2	32	16	企业实训基地	企业导师	实践操作/项目答辩等	掌握药食同源原料鉴别与安全处理、药膳配方设计与配伍实操技能，能够独立完成辨证施膳配方设计、特殊人群食疗配餐实训项目。
药膳配方与制作	2	0	32	企业实训基地	企业导师	实践操作/项目答辩等	掌握食材预处理实操技能、药膳安全把控技能，能够独立完成中式养生药膳糕点、养生羹类配方设计、常见病证、亚健康状态专属药膳配方拟定与成品制作等实训项目
食物营养与配餐	2	0	32	企业实训基地	企业导师	实践操作/项目答辩等	掌握膳食热量与营养素计算、人群膳食配餐、营养健康指导等技能，能够独立完成个人一日三餐营养摄入量测算、个人一日三餐营养摄入量测算、高血压、糖尿病等常见慢病简易食疗配餐设计等实训项目

## (三) 素养提升课程 (2 学分)

课程名	学	总课	授课	考核	课程目标
-----	---	----	----	----	------

称	分	时	方式	方式	
现代食疗产品开发	2	32	线下	考核	提升传统食疗与现代食品融合、创新研发、市场洞察、食品安全与合规、科学研判、健康传播等综合素养，适应行业岗位职业发展要求

## 五、教学安排

### (一) 授课时间

本微专业授课时间主要安排在周末、课余时间和假期，避免与学生主修专业课程冲突，具体上课时间根据招生情况和教学计划另行通知。

### (二) 教学进度

学期	授课课程	课时安排	考核安排	备注
第4学期	中医基础理论	2课时/周	过程考核，期末考核	
第4学期	营养学与健康管理	2课时/周	过程考核，期末考核	
第5学期	中医食疗理论与安全	2课时/周	过程考核，期末考核	
第5学期	药膳配方与制作	2课时/周	过程考核，期末考核	
第6学期	食物营养与配餐	2课时/周	过程考核，期末考核	
第6学期	现代食疗产品开发	2课时/周	过程考核，期末考核	

## 六、考核评价

## **（一）考核原则**

坚持“以能力为导向、过程与终结相结合、多元评价”的原则，注重考核学生的岗位技能、实践能力和职业素养，融入行业标准和职业技能证书相关要求，确保考核结果客观、公正、准确。

## **（二）考核方式**

1. 课程考核：每门课程采用“过程考核（40%-60%）+终结考核（40%-60%）”的方式，过程考核包括考勤、作业、课堂表现、阶段性测试、实践报告等，终结考核包括考试、考查、项目答辩、实践操作等，具体考核方式根据课程特点确定；

2. 综合考核：学生修读完所有课程后，需参加微专业综合考核，综合考核采用“项目考核+实践操作+企业评价”的多元化方式，考查学生知识掌握情况、实践技能水平和岗位适配能力。

3. 考核不合格处理：课程考核不合格者，可参加补考或重修；综合考核不合格者，需重新参加综合考核，仍不合格者，无法获得微专业结业证书。

## **（三）结业标准**

1. 完成微专业培养方案规定的全部课程，考核合格，获得相应学分。
2. 完成实践环节要求，实践考核合格。
3. 无违纪处分记录，修读期间表现良好。
4. 完成微专业结业论文（或项目报告），经审核合格。

## **（四）结业证书发放**

符合结业标准的学生，经二级学院初审、教务处审核通过后，由学校统一颁发微专业结业证书。微专业是非学历教育，不在中国高等教育学生信息网（学信网）备注信息，不授予学位。未达到结业标准的学生，已修读课程学分可按学校规定替代通识教育选修课学分（不超过主修专业要求学分的 1/2）。