**中医药膳学（03.103.0.2）**

《中医药膳学》是中医治疗学的重要组成部分。是在中医学理论指导下，研究中医药膳的起源、发展、理论、应用及开发的一门学科。为中医药院校中医养生康复专业、食品工程学专业主干课程之一。

本课程主要向学生讲授中医药膳学的基本理论、基本知识与基本技能，为其他专业基础课和后期临床课奠定中医药膳方面的理论以及临床应用知识技能的基础。

通过本课程的教学，要求掌握中医药膳的基本理论，药膳的性能、分类、配伍关系以及常用的药膳配方等基本知识和应用技能；了解中医药膳与健康的关系，培养学生使用药膳维护健康，防治疾病的能力，适应卫生保健工作需要。

本课程的教学以教材为主，加强理论与实践的有机结合，教学方法以讲授为主，并拫据章节内容，分别以实物、图像、实际操作、以及光盘、多媒体课件等教具和设备辅助进行，以加深学生对教学内容知识的理解，增强教学效果。本教材是专门针对本科生而设，目的在于为中医药营养、康复、养生保健一线培养职业能力强、综合素质高的应用型人才；本门课程既包括理论部分，也涉及到实践技能，因此，在学习理论知识的同时，必须十分注重实际操作，将理论与实践有机结合起来。药膳的制作内容，示范后要求学生反复练习掌握，并组织考核，成绩可占总成绩的一定比例。

This course systematically introduces the basic knowledge and the practical application of Chinese Medicinal Diet. Under the guidance of the theory of traditional Chinese medicine, the Chinese Medicinal Diet combining herb and food, with the cooking skills develops to a cross-cutting discipline. It includes two parts, one is the basic theory knowledge of food raw materials ，Chinese herbs and prescriptions, the other is practice of cooking Chinese medicinal diet.