



南京医科大学

NANJING MEDICAL UNIVERSITY

药膳康养 微专业简介

药学院 许贯虹

一、社会需求

社会需求 产业升级倒逼专业人才需求



□ 人口老龄化加速

2023年，中国60岁以上人口达**2.8亿**

□ 健康消费升级

年轻群体追捧“国潮养生”

2022年中国大健康市场规模达**12.7万亿**

□ 中医药国际化机遇

药膳作为中医药文化载体，在海外需求显著

全球中医药相关市场每年增速**10%**

中国药膳市场规模已达**千亿级**，
并以每年**10%-15%**的速度增长
现状：**专业人才紧缺，鱼龙混杂**

人才缺口
80万-120万人

“双千”计划急需紧缺“微专业”建设方向

重点领域	建设方向
生命 健康	康养护理
	健康医疗大数据
	★ 药膳康养
	药物临床试验研究
	养老服务管理

——2025教育部就业司



二、就业前景

核心就业领域

医疗机构
(营养科)



食品企业
(功能性
食品研发)



康养机构
(康养中心)



文旅产业
(医药健康
项目策划)



三、人才需求与培养优势

(一) 核心研发与专业技术人才（行业发展的引擎）

1. 药膳研发工程师/科学家
2. 药膳厨师/食疗养生师
3. 质量管理与品控专家

(二) 市场与销售人才（连接产品和消费者的桥梁）

1. 药膳健康顾问/营养讲师
2. 新媒体内容运营/科普编辑
3. 复合型销售人员

(三) 运营与管理人才（保障企业稳健运行）

1. 药膳餐饮经理/店长
2. 供应链管理人才

- ✓ 全国最好的公共卫生学院
- ✓ 国内名列前茅的药学和临床药学学科
- ✓ 丰富医疗资源
- ✓ 企业实践支撑



四、主要课程

培养对象

药学、公卫、临床、护理、医政等专业本科生

理论奠基
(科学化)



技术贯通
(标准化)



产业落地
(市场化)

课程名称	学时	学分	开课学期	开课形式	模块
中药基础知识	32	2	第一学期	线上线下	基础理论
食品加工与健康	32	2	第一学期	线上线下	
药膳原理与制作	32	2	第一学期	线上线下	核心技术
膳食营养与评价	32	2	第二学期	线上线下	
药膳文创与营销	16	1	第二学期	线上线下	产品应用



五、学习样式

“边吃边学，边学边做，边做边用”

培养方法

1. “双链融合” 教学模式

产业链衔接：与合作企业共建，实施“课程-认证-就业”一体化培养；

创新链驱动：设立药膳创客实验室，支持学生参与“药膳IP设计”等创新创业项目。

2. “双师协同” 育人机制

校企双师：教授药膳理论与科研方法；

企业导师：指导产品工业化与市场运营。

评价体系

采用**多元化**考核方式。

课程考查一般通过**作业**、**综述**或**案例报告**的形式予以评价。

《药膳原理与制作》课程考查包括**综述**、**课堂讨论**和**药膳设计**等部分。

《药膳文创与营销》课程考查包括**案例汇报**和**药膳文创设计**等部分。



六、合作企业与导师



南京中山制药有限公司

国家高新技术企业、国家级知识产权示范企业、江苏省知识产权重点保护单位



黄鑫

江苏金蚁康健康科技有限公司董事长
阳昇泰合生物科技有限公司董事长

《药膳原理与制作》

《药膳文创与营销》



刘遨

豆果文化发展有限公司董事长

中国国家博物馆、苏州博物馆等合作设计师，南京艺术学院、南京师范大学客座教授。

《药膳文创与营销》



江苏金蚁康科技有限公司

2024年“江苏行业名牌”

上述企业为本专业提供专业支撑，委派专家参与授课，提供实践实习基地



七、达成目标

专业定位

本专业立足“健康中国”战略与传统医药传承创新需求，以“**药食同源**”理论为核心，融合现代营养学、健康管理学与食品科学技术，培养能够系统运用传统药膳知识开展**慢性病调理、亚健康干预及健康服务的高素质应用型人才**。

聚焦“传统药膳科学化、健康服务精准化、康养产业国际化”，致力于构建覆盖药膳研发、生产、服务、文化传播的全产业链人才培养体系，成为大健康产业升级的核心支撑专业。

培养目标

培养德智体美劳全面发展，具备初步的传统医药理论、营养学基础与药膳配伍能力，了解现代药膳产品开发技能，能在**医疗机构、康养机构、食品企业、文旅产业**等领域从事**药膳设计、健康咨询、产品研发及文化推广**工作的复合型人才。



欢迎选报 《药膳康养》

专业咨询微信

