

# 山东省医养健康产业协会文件

鲁医养产协〔2025〕24号

## 关于开展第一期山东省药膳制作 职业技能培训的通知

各相关单位、个人：

为促进中医药传承创新发展，进一步提升全省营养膳食理论与技能水平，加强药膳队伍建设，推动中医药食疗产业发展，山东省医养健康产业协会将举办“山东省药膳制作职业技能培训班”。现将有关事项通知如下：

### 一、组织机构

主办单位：山东省医养健康产业协会

### 二、参训对象

从事或计划从事中医药膳、健康餐饮、健康养生食品相关工作的从业人员；

餐饮企业、康养机构、食品企业、家政从业者及管理者；

中医药院校、技校相关专业教师及学生，有志于投身中医药膳事业的社会各界人士。

### 三、时间和地点

时间：2026年1月中旬

地点：山东省济南市

招生人数：拟招生50人（以报名先后）

### 四、内容及主讲专家

内容如下：

#### 日程安排

| 日期  | 时间          | 课程安排                 | 培训形式 |
|-----|-------------|----------------------|------|
| 第一天 | 8:00—8:30   | 报道                   |      |
|     | 8:30—8:50   | 开幕式                  |      |
|     | 8:50—9:50   | 中医药膳基础知识及发展历史        | 理论   |
|     | 10:00—12:00 | 食药物质的相关安全法规、饮食营养基础知识 | 理论   |
|     | 13:30—14:30 | 常用食药物质辨识及炮制加工        | 理论   |
|     | 14:40—17:00 | 山东省第六届药膳大赛获奖菜品教学     | 实操   |
| 第二天 | 8:30—10:00  | 中医基础理论               | 理论   |
|     | 10:10—12:00 | 常用药食同源物质功效解析及常见配伍    | 理论   |
|     | 13:30—14:30 | 四季及节气药膳的施膳搭配原则       | 理论   |
|     | 14:40—17:00 | 应季家常药膳的现场实操教学        | 实操   |
| 第三天 | 8:30—10:30  | 不同体质特征解析及药膳组方        | 理论   |

|     |             |              |    |
|-----|-------------|--------------|----|
| 第三天 | 10:40—11:40 | 药膳研发思路与创新药膳  | 理论 |
|     | 13:00—16:00 | 体质调养药膳现场实操教学 | 实操 |
|     | 16:10—17:30 | 考核与结业式       |    |

### 主讲专家

本次培训班邀请了省内中医药院校及科研院所的相关专家、药膳烹饪大师担任主讲专家，通过讲解药膳基础理论知识、解析常用食药物质质量辨识及配伍炮制、解读相关政策法规、现场制作教学示范，为大家提供从理论到实践的全方位专业指导。

### 五、培训证书及其他

1. 培训结束后，考核合格人员由山东省医养健康产业协会颁发培训合格证书；
2. 参训人员持续获得中医药膳资料、制作视频课程等；
3. 参训人员可优先观摩、参与由协会主办的药膳大赛等活动。

### 六、费用及报名

报名时间：即日起至1月中旬；

费用：2580/人，欢迎团体定制（费用根据人数相应调整）；

注：费用包括资料、食材、证书工本费等，食宿及交通自理。



扫码填写报名信息，费用转至以下账户：

单位名称：山东省医养健康产业协会

开户行：中国建设银行股份有限公司济南分行

账号：37050161090800000841

### 七：联系方式

联系人：张老师 13370571760、13256405232

电子邮箱：sdhcia@163.com

地址：济南市汉峪金谷 A1-2 栋山东健康集团

山东省医养健康产业协会

2025年12月23日

