

1.1 2019 年中医养生服务、中药药膳课程开设相关佐证资料

2018级中药生产与加工1班 (27)				
周一	周二	周三	周四	周五
中药调剂技术 姬洁莹 [1-15周] [1-2节] 调剂2室	中药材及饮片验收技术 段小燕 [1-15周] [1-2节] 中药鉴定实训2室	中药材产地加工及贮藏管理 蔡翠芳 [1-12周] [1-2节] 西教学楼0201	GMP实施技术 党莉 [1-16周] [1-2节] 3机房	毛泽东思想与中国特色概论 高飞 [1-16周] [1-2节] 西教学楼0304
中药药膳 蔡翠芳 [1-12周] [3-4节] 中药炮制实训室	中药材及饮片验收技术 段小燕 [1-15周] [3-4节] 中药鉴定实训2室	中药材产地加工及贮藏管理 蔡翠芳 [1-12周] [3-4节] 西教学楼0201	方剂中成药学 魏继红 [1-20周] [3-4节] 西教学楼0303	
	体育3 张国旗 [1-16周] [5-6节]		中药化学实用技术 孙笑宇 [1-16周] [5-8节] 西教学楼0306	
	中药材及饮片验收技术 段小燕 [1-15周] [7-8节] 中药鉴定实训2室		中药化学实用技术 孙笑宇 [1-16周] [5-8节] 西教学楼0306	大学生职业发展与创业指导3 张艺炜 [1-6周] [7-8节] 东教学楼一层二阶 形势与政策3 李英平 [7-10周] [7-8节] 东教学楼一层二阶

山西药科职业学院学生成绩

2019-2020学年第二学期																			
学号	姓名	课程/环节	成绩	学号	姓名	课程/环节	成绩	学号	姓名	课程/环节	成绩	学号	姓名	课程/环节	成绩	学号	姓名	课程/环节	成绩
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
18140101	陈玉荣	80.5	37	91	93	95	97.5	98	99.8	91.5	81	90	1004.3	91.30	#####	4.26			
2	18140102	崔利平	77	87	82.5	90	89	92.5	95	99.8	80	74.5	86	951.5	86.50	92.30	3.85		
3	18140103	樊博杰	75.5	92	81	90.5	90	92.5	96	99.3	80	82	82.5	961.3	87.39	94.40	3.93		
4	18140104	郭亮	77.5	91	86.5	89.5	91	87.5	96	100	80	74	88.5	961.5	87.41	93.90	3.91		
5	18140105	郭晓斌	78	84	64	89.5	91	90	96	91	81.5	68.5	86	919.5	93.59	84.00	3.50		
6	18140106	郭鑫洋	77.5	88	78	90	88.5	92	98	96	78.5	75.5	88.5	950.5	96.41	90.90	3.79		
7	18140107	郭新	75.5	90	65	88	87.5	94	95.5	82	89	69	91.5	927	84.27	82.90	3.45		
8	18140108	郭晓强	81.5	87	85.5	90	94	87.5	96.5	99.5	73	73.5	84	957	87.00	93.70	3.90		
9	18140109	韩晨星	77.5	92	81	91.5	98	90	98.5	100	89.5	73	90	981	98.19	96.50	4.02		
10	18140110	康雨	77.5	84	79	89	69.5	90	94.5	99.3	82	60	86.5	911.3	82.85	82.70	3.45		
11	18140111	李俊	75.5	86	88.5	89.5	92	87.5	99.5	100	88	79.5	89	975	88.64	98.30	4.10		
12	18140112	李敏	74	92	78.5	90	92	92.5	96.5	98	81.5	74.5	85	954	86.73	93.10	3.88		
13	18140113	梁伟	76.5	87	83.5	90.5	92.5	92	96.5	100	87.5	81.5	90.5	978	88.91	99.10	4.13		
14	18140114	梁青博	78	91	84.5	91.5	89	90	97	99.5	84.5	82	96	973	88.45	96.70	4.03		
15	18140115	刘继芳	76.5	91	74.5	91	93.5	87.5	98.5	98	81.5	83	87	962	87.45	94.10	3.92		
16	18140116	田雨晨	80.5	89	80	90.5	93	87.5	96.5	98	77.5	86.5	85	964	87.64	94.20	3.92		
17	18140117	王景瑞	76	94	65.5	90.5	80.5	90	96	91	76.5	76	80	916	83.27	91.60	3.40		
18	18140118	袁立江	78.5	91	77	90.5	92.5	92.5	97	97.5	78	72	80	946.5	86.05	91.50	3.81		
19	18140119	曹雄	73.5	90	78.5	91.5	94	91.5	98.5	97.5	83.5	60	86	944.5	85.86	91.80	3.93		
20	18140120	杨晨升	78.5	93	78	91	88	92.5	96	99	84	60	84.5	944.5	85.86	90.60	3.77		
21	18140121	杨博	75	90	84.5	90	88.5	92	97	100	88.5	73	90	971.5	88.32	96.80	4.03		
22	18140122	杨勃	73.5	90	71	90.5	92.5	90	99	91	86	76	84.5	944	85.82	89.40	3.72		
23	18140123	张蔚琳	79	89	79	92	91.5	90.5	98	97.5	89.5	78	90	974	88.55	96.90	4.04		
24	18140124	张如如	78	84	77.5	91	93	92.5	98.5	99	79	68.5	86	947	86.09	92.40	3.85		
25	18140125	张松京	74	90	81	90.5	89.5	87.5	99	97	80.5	60.5	89	938.5	85.32	88.80	3.70		
26	18140126	张钰	79.5	93	86	90	97	93.5	98	99.8	87	67	84.5	973.5	88.66	98.40	4.10		
27	18140127	赵晓璇	78.5	90	85	92	91.5	92	96.5	98.5	93.5	71	94	982.5	89.32	99.00	4.12		
课程/环节平均分成绩																			

1.2 开发的药膳

桑葚黑芝麻粥

【原料】桑葚、黑芝麻各 60 克，大米 30 克，冰糖 10 克

【做法】

第一步：将桑葚、黑芝麻、大米分别洗净后同放入瓷罐中捣烂。

第二步：在沙锅中先放清水 1000 毫升，煮沸后放入冰糖，水再沸后，徐徐将捣烂的碎末加入沸汤中，不断搅拌，煮至成粥糊样即可。

【功效】常食滋阴、清热、降血脂，适用于高脂血症。

黄芪党参乌鸡汤

【原料】母乌鸡一只，当归 20 克、黄芪 50 克、党参 30 克、莲子 20 克、红枣 30 克、枸杞 10 克。

【做法】

第一步：将乌鸡拔去残余毛，洗净，过沸水，捞起放进炖锅里。

第二步：在炖锅里加水至近满锅。

第三步：将当归 20 克、黄芪 50 克、党参 30 克、莲子 20 克全部洗净，置炖锅里，大火加热至沸腾后，沸后打去浮沫，加盖改微火煲上半小时。

第四步：放适量盐，再加入红枣和枸杞，加盖再煲半小

时至软烂后起锅倒进汤钵里即成。

【功效】 补气养血

当归生姜羊肉汤

【原料】 羊肉 200g，当归 15 克，生姜 30 克，白酒、黄酒、葱、盐各适量

【做法】

第一步：将羊肉洗去血水。

第二步：锅里放水，放白酒、大葱、姜片烧开，放洗净的羊肉进去焯水，洗干净。

第三步：锅里水倒掉，烧热，放油，放葱，姜炒香，放羊肉加黄酒翻炒，加入开水，大火烧开。

第四步：片刻后将锅内羊肉及汤移至砂锅内。

第五步：将当归，党参，黄芪用茶包袋装好，一起放到锅里炖 3 个小时左右。

第六步：去除大葱，撇掉表面的油脂，放盐调味。

【功效】 补虚壮阳。

银耳雪梨汤

【原料】 银耳 50G、雪梨 1 个、冰糖 40G、鲜百合、枸杞子少许。

【做法】

第一步：银耳用水泡一个小时，泡发待用。

第二步：雪梨去皮，切成直径约 1.5 厘米大小块待用。

第三步：银耳煲四十分钟后，再放雪梨煲半个小时。

第四步：出锅前 5 分钟放入冰糖，关火即可食用。



【功效】滋阴润燥

排骨海带汤

【原料】猪排骨 400 克，海带 150 克，葱段、姜片、精盐、黄酒各适量。

【做法】

第一步：将海带浸泡后，放笼屉内蒸约半小时，取出再用清水浸泡 4 小时，彻底泡发后，洗净控水，切成长方块。

第二步：排骨洗净，用刀顺骨切开，横剁成约 4 厘米的段，入沸水锅中煮一下，捞出用温水泡洗干净。

第三步：净锅内加入 1000 克清水，放入排骨、葱段、

姜片、黄酒，用旺火烧沸，撇去浮沫，再用中火焖烧约 20 分钟，倒入海带块，再用旺火烧沸 10 分钟，拣去姜片、葱段，加精盐调味，

- **陈香花生米**

- **【原料】**花生米 300 克、红糖 50 克、小茴香 20 克、陈皮 30 克，盐、黄酒适量。

- 【做法】**

第一步：将生姜洗净，切片将花生米、小茴香、陈皮、用水冲洗。

第二步：将炒锅内加水 1200 毫升，放入洗净的花生米、陈皮、红糖、盐、黄酒，用大火加热，水沸腾后改用微火加热，保持微沸状态。

第三步：煮至汁液近干，取出花生。

【做法】温里祛寒。