



新加坡中医师公会主办

新加坡中医学院

中华药膳师文凭（中文）

DIPLOMA IN CHINESE MEDICATED FOOD DIETICIAN (CHINESE)

2026 年招生简章

- 愿景** - 成为本区域最优秀的中医教育机构
- 使命** - 提供全面及专业的中医教育,培养医德与医术兼备的中医药人才,提供更好的医疗保健服务
- 价值观** - 公平、勤劳、诚实、合作、和谐
- 文化** - 通过和谐的工作关系,追求卓越,崇尚诚实,勤劳与合作的精神

1. 目的:

中华药膳是中医学的重要组成部分,课程的目的是用药膳预防疾病,增强体质;保健康复,增进健康;延年益寿,驻颜美容。用于日常防病康复、保健强身,亦可将所学知识和技艺用于餐馆经营,增加经营特色,提高服务档次。

2. 课程:

中华药膳师文凭(中文) - 兼读制二年 (16/05/2026 - 15/05/2028)

3. 入学资格:

- 新加坡剑桥 GCE "O"水准 (GCE 'O' level) [3 科及格]或同等或更高学历; 或
- 已取得中医药基础课程毕业证书者; 或
- 持有其它学历和具有工作经验的申请者将个案考虑

语言要求: 中一华文科目及格

4. 开学日期、上课时间:

开学日期: 2026 年 5 月 16 日 (星期六下午 2:00pm ~5:15pm)

上课时间: 星期六下午 2:00pm ~5:15pm 和 星期日上午 9:00am ~12:15pm

5. 报名地点: 新加坡中医学院办公室

No 640, Lorong 4, Toa Payoh, Level 3 Singapore 319522.

电话: 6250 3088

电邮: admin@singaporetcm.edu.sg

学院网页: <http://www.singaporetcm.edu.sg>



新加坡中医师公会主办

新加坡中医学院

中华药膳师文凭（中文）

DIPLOMA IN CHINESE MEDICATED FOOD DIETICIAN (CHINESE)

2026 年招生简章

6. 报名时间:

每逢星期一至星期六上午 9 时至晚上 9 时

7. 报名资料:

- 填具报名表格
- 身份证副本
- 最高学历证书及成绩单副本和原件
- 护照型照片 2 张
- 报名费\$54.50 (已含 9%消费税, 报名费恕不退还)

可申请使用
NTUC 的 UTAP
培训援助

8. 课程费用: (含 9%消费税)

全科学费	\$9,535.36
行政管理费	\$523.20
在中国扬州教学 (实习费与材料费)	人民币 ¥5,700.00 (无消费税 GST)

注: 所有费用一经缴交, 按学生标准合约处理。消费税按政府规定的税率收取。

新加坡中医学院已委托利宝保险私人有限公司 (Liberty Insurance Pte Ltd) 作为学费保障计划的供应方。学院将承担 “学生学费保障计划” 保险 (FPS Insurance) 的投保费用, 对学生所缴纳的课程费用进行全面保障。

9. 赴扬州大学旅游烹饪学院实习费用

中华药膳师专业文凭课程的学员在学习期间须到中国扬州大学旅游烹饪学院实习 8 天, 实习须另行支付人民币 5,700 之实习费与材料费。学生去扬州学习的机票、交通、旅游保险、食宿费需自理。(注) 以上实习费、材料费的收费免交消费税。

10. 报名截止日期: 2026 年 4 月 17 日 (星期五)

11. 入学手续:

学院将发录取通知书给合格的申请者, 录取新生须在规定的时间内来学院参加合约讲解会、签署学生标准合约及注册学籍。

12. 授课地点: 新加坡中医学院、中国扬州大学

13. 授课语言: 华文授课

教学方式: 课堂教学



新加坡中医师公会主办

新加坡中医学

中华药膳师文凭（中文）

DIPLOMA IN CHINESE MEDICATED FOOD DIETICIAN (CHINESE)

2026 年招生简章

14. 科目、内容概要和学时：

序号	科目	内容概要	学时 (1 学时为 45 分钟)
1	中医基础理论	讲授中医基础理论知识	68
2	中医诊断学	讲授中医诊断学基础理论以及相关的诊断知识	48
3	中药学	讲授中药学的基础理论以及相关的药物知识	64
4	方剂学	讲授方剂学基础理论和方剂组方知识	60
5	中医养生学	介绍在中医理论指导下，各种有助于增强体质、预防疾病、延长寿命的养生观念和实用方法。	32
6	食用造型美学	主要讲授美与审美基本理论、常用食品雕刻技术与造型方法等。	24
7	食品卫生学	食品卫生学是研究食品质量，防止食品中出现有害因素威胁人类健康的科学。它主要阐述食品中可能存在的有害因素的种类、来源、性质、数量和污染食品的程度，对人体健康的影响与机理，以及这些影响的发生、发展和控制的规律。	24
8	中医营养食疗学	了解各种营养食品的主要成分及作用，掌握如何在中医理论指导下，应用食物来保健强身、预防疾病，促进机体康复以及延缓衰老的知识。	48
9	食品卫生法规	介绍与药膳烹饪相关的食品卫生法规和食品卫生标准。	12
10	中华药膳学	课程以药食同源为出发点，主要阐述中华药膳学的基本理论和知识。介绍常用于药膳的食物、药物，每种食物或药物出处、来源、性味归经、功效、用法用量、药膳应用和使用注意事项等；并按功效分类介绍生活和临床中常用的药膳方。注重药膳的实用性、制作的易行性、功效的多向性。通过合理膳食，强身健体，预防疾病，促进康复。	80
11	烹饪器具使用及维护	了解常用器具的构造。熟练掌握常用营养烹饪器具设备的操作方法、操作程序及养护方法等知识。	24
12	烹饪经营与管理学	掌握饮食营养行业可行性分析与投资状况；掌握餐饮业应具备的条件和应注意的问题；具体的设备与用品、用具，经营与销售、公共关系等。	16
13	烹饪技艺和药膳烹制方法 (教学在扬州) #	与中国扬州大学联合办学，教学地点在中国扬州。讲授药膳的烹饪方法，包括选料、加工、配制、烹饪等厨师技术，提高中华厨艺，掌握包括凉菜、炒菜、煲汤、面点等品种，在老师指导下进行不少于 10 种药膳的实际制作。	48
	总学时		548



新加坡中医师公会主办

新加坡中医学院

中华药膳师文凭（中文）

DIPLOMA IN CHINESE MEDICATED FOOD DIETICIAN (CHINESE)

2026 年招生简章

#烹饪技艺和药膳烹制方法：与中国扬州大学联合办学，教学地点在中国扬州。讲授药膳的烹饪方法，包括选料、加工、配制、烹饪等厨师技术，提高中华厨艺，掌握包括凉菜、炒菜、煲汤、面点等品种，在老师指导下进行不少于 10 种药膳的实际制作。

学生去扬州学习的机票、交通、旅游保险、食宿费需自理。

15. 毕业条件及文凭：

完成本课程培养计划规定的所有科目学习，出席率不少于 75%，全部科目考核及格者，经考试委员会审核通过后准予毕业，由新加坡中医学院颁发：

中华药膳师文凭（中文）

DIPLOMA IN CHINESE MEDICATED FOOD DIETICIAN (CHINESE)

16. 课程说明会日期和时间：

- 2026 年 2 月 28 日（星期六） 3:30pm-5:00pm
- 2026 年 4 月 12 日（星期日） 3:30pm-5:00pm