

高职食品专业中医药特色融通模式的探索与实践

李叶青 敬美莲 周敏瑜 皮小弟^{通讯作者}

(广东江门中医药职业学院南药学院, 广东 江门 529000)

摘要: 随着人们对健康饮食关注度的不断提高, 食品专业在高职院校中也日渐受到重视。但是, 作为医药卫生类院校的食品专业, 如何在课程建设与教学中融入中医药特色, 满足社会的需求和人才市场的需要, 是摆在我们面前的一道难题, 需要研究与探索。本文以广东江门中医药职业学院的食品专业为研究对象, 探讨该校实现医药特色与食品专业的融通途径, 并分析其实践效果。

关键词: 高职院校; 食品专业; 中医药特色; 融通

食品产业与医药行业有着密不可分的联系, 医药卫生类高职院校中也多设有食品类专业, 广东江门中医药职业学院(以下简称“江医职”)作为中医药特色高职院校, 创校后也开设了食品类专业。近年来, 人们越来越认识到健康的重要性, 日常饮食也越来越注重食物营养搭配和健康饮食方式, “食疗”“药膳”“养生”的社会需求逐渐增加, 增强免疫力和缓解情绪压力的功能性食品受到高度关注。随着人们生活水平的提高和社会环境的变化, 高血糖、高血压、肥胖等各类亚健康人群逐年增加, 食品社会需求由数量向质量方向发展尤其是向营养健康发展, 此重大转变为食品类专业人才培养过程中融通医药特色提供了很好的契机。

就目前江医职食品类专业的发展来说, 还是存在一定的制约。一方面, 食品类专业基本上与学校的主干医药类专业相剥离, 成熟完善的医药类教学资源利用不上; 另一方面, 食品类专业在医药卫生类学校中属于小众专业, 学校的建设资源倾斜不够, 专业建设进展缓慢。因此, 江医职开展了食品专业的医药特色融通模式研究, 一方面可以解决食品类专业的教学资源和专业建设问题, 另一方面, 也能培养出具有医药背景的食品专业人才。同时, 探索中医药院校食品类专业人才培养模式的改革, 是践行健康中国战略的具体实践, 有助于推动中国特色养生理念及其膳食营养的科学化、现代化和国际化。本文分析了江医职食品专业的医药特色融通过程, 取得了一些成绩, 希望为今后加快食品专业发展提供一定经验支持。

一、医药卫生类高职院校中食品专业的中医药特色融通的基础

(一) 药食同源是中医药特色高职食品专业发展的纽带

“药食同源”是我们中国人在两千多年的实践中总结出的食疗思想, 是利用食物的属性功能, 以中医理论为基础, 依照“因人、因地、因时”的辨证施治、辨证施膳的原则开具单方或复方, 制成食物, 具有调节人体机能, 以达到预防、治疗疾病的目的。在中医院校开设食品专业是对该理论的进一步实践和深化——即运用西方现代食品工业的原理和技术, 对中国药食同源的认识进行挖掘创新, 使其走上现代化道路。

(二) 学科交叉是中医药类高职食品专业发展的动力

江医职开设有中医学、中药学、药学、中医养生保健、药品质量与安全、药品经营与管理、中药制药、中药材生产与加工等中医药相关专业; 食品类专业有食品质量与安全、食品检验检测技术、食品智能加工技术。为了融通发展, 食品专业开设了中药膳学、中医学基础、经络与腧穴、中医药与中华传统文化、运动治疗技术、健身气功八段锦、医患沟通等中医药类课程。食品专业的中医药融通形成了学科基础。

(三) 互融共建是中医药类高职食品专业发展的必然

江医职所在地是广陈皮之乡, 当地人都知道, 陈皮柑的种植面积不可能有大面积扩大, 使得产量难有较大提高, 要想陈皮产业向500亿、1000亿突破就必须向陈皮食品化开发。2021年11月, 国家卫生健康委员会印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》, 标志着我国药食同源资源正式进入依法管理阶段。2023年11月, 又有9种物质纳入按照传统既是食品又是中药材的物质目录。然而, 对于传统食品制造业而言, 由于缺乏中医药相关理论指导, 所研发的保健食品和功能食品往往存在功效不明显, 适用人群不明确, 西化现象突出等问题; 而对于传统中医药产业而言, 所研发的保健食品和功能食品存在形态单一, 风味和口感较差, 质量和卫生标准难以达到国家和国际食品安全法律法规的要求等问题。食品与中医药融合, 将促进具有调理作用的中国特色中医药食品的发展, 拓展我国中医药食品的范围, 实现中国特色中医药食品国际化, 满足人民群众对多元化健康的需求, 推动大健康产业发展。

二、江医职食品专业中医药特色融通模式的探索

(一) 构建中医药特色食品专业课程体系

在食品类专业原有的课程体系基础上进行调整, 构建具有中医药特色的教学内容, 形成逐步完善的课程教学体系。

《食品添加剂》《食品加工技术》和《食品质量与安全管理》等食品加工系列课程中设计以中药材提取物取代化学合成食品添加剂在食品加工与质量控制中的作用这部分的知识实验, 拓展学生知识面, 发散学生中医药思维, 培养学生科学健康加工及管理食品安全的意识; 增加《功能性食品开发与应用》课程的课时量, 课程内容结合中药学《药食兼用资源》课程内容, 让学生在对功能性原料有了全面的认识后, 更好地进行功能性食品的开发研究; 《食品理化检验技术》等检测类课程中融入医学检验的技术介绍和实验, 让学生体会到医学检验的快速高效, 启发学生对食品检验技术的创新实践; 《食品毒理学》课程中增加动物毒理试验和人体试验课时的比重, 利用医学检验的实训条件开展相关的毒理检验实验, 培养医药类院校中食品专业学生的特色技能优势; 增设医学基础课程《人体生理学》为专业限选课, 让学生在后续学习《食品营养学》等食品专业课程时能更清楚食品营养成分在人体内的消化吸收利用过程以及与人体健康间的关系; 高职教育侧重于技能培养, 结合学校的中医药特色教学资源优势, 增设《保健食品加工综合实训》和《食品营养与配餐实训》等实践课程, 促进学生进一步加深医药知识和食品知识的融合, 并转化成实用技能; 同时开设《中医药膳学》《中医亚健康学》《天然药物化学》

等选修课,满足学生个性化发展的需要。

(二) 开发中医药特色食品专业的课程标准与教材

项目实施期间,重点开发保健食品课程的医药融合特色教材并实施相应课程标准。食品营养学是医药背景下食品专业契合度很强的学科。内容涉及到营养学的基本知识、各类食物的营养素含量及营养价值以及不同生理人群的营养需要和公共营养。通过教学希望学生能够达到平衡膳食、合理营养、促进健康的目的。

据统计,保健食品相关课程的教学用书有几十个版本,大都适用于本科层次学生的学习,而且由于编著者专业背景知识不同,对学科的掌握和理解的程度也会有差别,在编写教材时也会体现出各自的侧重点,但是突显医药背景的教材少之又少。因此,本课题研究实施过程中,将融入人体生理学、中医基础理论、等中医药理论,开发具有中医药特色的高职食品专业保健食品与产品开发课程标准与活页式教材。并为后续建设具有中医药特色的食品专业精品开放课程奠定基础。

(三) 健全中医药特色食品专业教学评价体系

教学设计与实施,将中医药特色的融合贯穿食品专业的教学评价方案。教学过程中重点培养强化学生中医药元素融合的意识,所有课程均采用理论、实践、技能应用一体化教学,学生在完成能力训练任务过程中,不单纯是训练技能,而且能够自主构建知识体系,培养可持续发展的能力。所以教学效果评价将从知识、技能、素质、思政方面进行全面评价,同时将教学效果评价贯穿于教学全过程中,对每一个教学环节都设置可评可测的评价指标,并根据学习效果评价的反馈及时调整教学内容和教学方法。结合学生自评与互评、教师评价、线上系统评价和适时邀请企业行业专家参与评价等多维评价模式,实现教学的全程全方位评价,实现综合评价学生的知识和技能水平、职业素养和思想道德水平,得到精准、合理、全面的教學评价结果,更好地服务于教学效果的持续改进。

(四) 建设中医药特色食品专业的教师队伍

在现有食品专业教师具有的食品加工技术、食品质量管理、食品安全检测技术等食品专业知识和技能的优势下,跨学科跨专业引入本校中医专业的中医基础理论、人体生理学等领域的教师和中药学专业的中药学、药膳加工、天然产物分析等领域的专业教师,建设成一支具有中医药特色的食品专业教师队伍。

三、食品专业医药特色融通模式的实践效果

(一) 拓展了知识面,实习就业竞争力提高

江医职的食品专业以医药特色为主线,能够满足未来从事医药和食品相关行业的人才需求,受到用人单位的高度认可。据统计,食品专业的毕业生就业率达到95%以上,其中有不少学生顺利进入了医药和食品相关行业的大型企业和知名机构。

(二) 活跃了学生思维,综合素质得到提升

通过多元化的课程设置和实践教学的方式,学生能够更全面、更深入地了解 and 掌握医药相关的知识和技能,同时也不断提高了其综合素质和实践能力,为未来从事医药和食品相关行业打下了更坚实的基础。

(三) 社会影响力不断扩大

基于药食同源,借助区域中医药优势产业,重构保健食品学课程内容,将新会陈皮、恩平菜干等产品营养与开发融入课堂,

开发了新会柑康普茶等产品,获得广东“众创杯”创业创新大赛之乡村振兴专题赛金奖;基于课程重组,教师团队参加了省级教师能力大赛并获奖,形成了适合推广的课程标准。通过不断探索和实践,江医职的食品专业已经成为了该领域中的明星专业之一,并逐渐形成了一定的社会声誉和影响力,为学校的发展和社会的进步做出了一定的贡献。

四、结论与建议

江医职食品专业中医药特色融通模式的探索与实践,优化了课程设置、教学方法和师资力量等方面,实现了医药特色与食品专业的良好融通,并取得了一定的实践效果。在此基础上,要进一步实现食品专业的医药特色融合,需要做到:加强师资队伍建设和引进更多的医药和食品领域的专家和教授,以提高教育水平和教学质量;加强实践教学:要继续加大对食品专业实践教学设施的投入力度,建立更多的食品工艺实训中心和中药制备技术实训室等实践教学设施,为学生提供更实际和全面的教育;推广校企合作:要积极与医药和食品相关企业建立联系,加强校企合作,以提高学生就业竞争力和实践能力,同时也为企业提供更好的人才支持。

参考文献:

- [1] 王志兵,王红蕾,姜春竹等.“五位一体、融通共育”食品专业创新人才培养模式探索[J].大学教育,2022(08):194-197+204.
 - [2] 安艳霞,赵阳,林顺顺等.“新工科”背景下产教融合共培同育食品专业人才的实践与探索——以河南农业大学食品科学与工程专业为例[J].农产品加工,2023(18):104-108.
 - [3] 薛峰,程建明,乔宏志.思创融合视域下中医药高校食品类专业人才培养模式的探索[J].农产品加工,2023(17):117-120.
 - [4] 杨光,苏芳芳,陈敏.药食同源起源与展望[J].中国现代中药,2021,23(11):1851-1856.
 - [5] 江慎华,谢丽琴,李同建等.基于“一二三四模式”对新建地方院校食品、生物类专业大学生创新创业能力的培养与提高——以九江学院为例[J].农产品加工,2023(18):101-103+108.
- 基金项目:广东省教育规划领导小组办公室2023年度教育科学规划课题(高等教育专项)“医药类高职院校中食品专业融合医药特色培养复合型大健康人才的路径研究与实践”(2023GXJK980),广东省教育厅2021年省高等职业教育教学质量与教学改革工程项目“基于‘课岗证赛研创’的高职食品检测类人才培养模式的构建与实践”(GDJG2021107)、“高职食品类专业教育融合创新创业助力‘乡村振兴’的探索与实践”(GDJG2021108),广东省高职院校医药卫生类专业教学指导委员会2022年度教育教学改革课题“医药卫生类院校中食品专业的医药特色融通模式研究与实践”(2022LX014)。

作者简介:

李叶青(1985-),女,硕士,副教授,研究方向为食品营养教学与研究;

皮小弟(1983-),男,硕士(通讯作者),质量高级工程师,研究方向为食品检测教学与研究。