

高校食品营养与预防医学结合教学对提升学生职业素养的作用

李蕊，李鑫鑫

郑州澍青医学高等专科学校，河南 郑州 450064

摘要：随着人们对健康饮食和疾病预防意识的不断增强，食品营养与预防医学结合的教学模式在高等教育中显得尤为重要。本文探讨了这种跨学科的教学模式如何提升学生的职业素养。通过融合食品营养学的基础知识和预防医学的实践技能，旨在培养具备全面职业素养的高校学生。研究表明，这种结合教学不仅增强了学生的专业技能，还提高了他们的团队协作能力、问题解决能力和创新思维，为学生未来的职业发展奠定了坚实的基础。

关键词：高校教育；食品营养；预防医学；职业素养

The Role of Combined Teaching of Food Nutrition and Preventive Medicine in Enhancing Students' Professional Quality in Higher Education

Li Rui, Li Xinxin

Zhengzhou Shuqing Medical College, Zhengzhou, Henan 450064

Abstract : With the continuous enhancement of people's awareness of healthy diet and disease prevention, the combined teaching model of food nutrition and preventive medicine has become increasingly important in higher education. This paper explores how this interdisciplinary teaching model can enhance students' professional quality. By integrating the basic knowledge of food nutrition and the practical skills of preventive medicine, it aims to cultivate college students with comprehensive professional quality. Research shows that this combined teaching not only enhances students' professional skills but also improves their teamwork ability, problem-solving ability, and innovative thinking, laying a solid foundation for their future career development.

Keywords : higher education; food nutrition; preventive medicine; professional quality

引言

随着生活水平的提高和健康意识的增强，食品营养与预防医学在社会中的重要性不断提升。在高校教育中，食品营养与预防医学相结合的教学模式，成为了提升学生职业素养的关键途径。这种跨学科的教学不仅帮助学生掌握专业知识，还培养了实践技能和综合素质。通过优化课程、创新教学方法和加强实践，学生的专业能力、团队合作、问题解决和创新能力得到了有效提升，为其职业发展奠定了坚实基础。

一、食品营养与预防医学结合教学的必要性

(一) 现代健康观念的需求

随着人们健康意识的提升，疾病的预防逐渐成为关注的重点。食品营养作为日常生活的重要组成部分，直接影响着个体的健康状态。通过合理的饮食，能够有效预防一系列慢性病，如高血压、糖尿病等。将食品营养学和预防医学相结合的教学模式，能够帮助学生了解如何通过膳食管理促进健康，并在实际工作中运用所学知识预防疾病，为从事社区健康管理、公共卫生以及营养干预等工作提供坚实的理论和实践支持。^[1]

(二) 提升学生综合能力的需要

食品营养学关注食物成分与人体健康的关系，而预防医学则侧重于疾病的早期干预和控制。通过将两者结合，学生不仅能深入理解食品对健康的影响，还能在实践中提升解决实际问题的能力。比如，学生可以通过分析特定人群的饮食习惯，制定科学的膳食方案，帮助预防常见疾病。这种教学方式不仅锻炼学生的专业技能，还能提高他们面对真实工作情境时的应变能力和团队合作能力，帮助他们在未来的职业中能够更加灵活应对各种挑战。^[2]

二、食品营养与预防医学结合教学对学生职业素养的提升作用

(一) 强化专业技能

1. 食品营养学知识的应用

在高校营养相关专业中，食品营养学作为基础专业课程，不仅帮助学生掌握食物的营养成分和营养价值，更培养了他们平衡膳食的设计理念。通过课程的学习，学生能够理解各种食材的营养功能和不同人群在不同健康状态下的饮食需求。更重要的是，这些知识在预防医学中得到了实际运用。在慢性病防控中，学生学会如何通过调整饮食结构来预防常见疾病的发生，如高血压、糖尿病等。合理膳食不仅仅是提高生活质量的手段，更是现代预防医学中的重要一环。学生能够根据科学的膳食理论为个体定制适宜的饮食方案，从而有效预防慢性病的发生。这种跨学科的学习模式使学生在理论和实践之间架起了桥梁，提升了他们的职业技能，并为他们今后的职业生涯提供了坚实的基础。^[3]

2. 预防医学实践技能的培养

预防医学的实践性非常强，能够帮助学生在掌握食品营养技能的过程中，切合实际地将所学知识落到实处、见到实效，使学生深刻认识学科融合对全面发展的重要意义。通过结合食品营养学的知识，学生在健康管理、营养咨询等实践活动中能更好地服务于人群。^[4]例如，学生在进行营养咨询时，可以通过评估客户的日常饮食，结合其身体状况，推荐合理的饮食方案，达到疾病预防的目的。同时，在公共卫生项目中，学生通过参与预防性健康管理、饮食干预等活动，获得了预防医学的实践经验，学会了如何在社区、医院等场所执行健康管理措施。预防医学强调疾病的预防，而食品营养学则从源头上为健康提供保障，二者的结合，促使学生在实际工作中能够灵活应用所学，培养了他们的实践能力和解决问题的能力。^[5]

(二) 提高问题解决能力

1. 实际问题分析与策略制定

食品营养与预防医学结合的教学方式特别注重学生面对实际问题时的分析能力。在食品安全、营养缺乏、肥胖等问题日益突出的今天，学生必须具备系统分析和解决复杂问题的能力。^[6]例如，面对一项营养干预计划，学生首先需要对目标人群的生活习惯、饮食结构以及健康问题进行详细的调研，基于这些数据，学生能够清晰识别出潜在的营养问题，如微量元素缺乏、膳食不平衡等。^[7]在此基础上，学生运用食品营养学的理论和方法，结合预防医学中的科学理念，提出切实可行的解决方案，如通过饮食调整、营养补充以及其他干预手段，以实现目标人群的健康改善。在这一过程中，学生学会了如何从多个角度评估问题，确保他们所提出的解决方案能够全面涵盖各种因素并尽可能降低风险。例如，在进行食品安全评估时，学生不仅要考虑食品中的营养成分，还要评估其可能的污染源和制作过程中的卫生问题，系统化的分析还能够使学生在实际问题中发现症结并提出有效的预防与干预措施。^[8]

2. 创新解决方案的制定与评估

在食品营养与预防医学结合的教学过程中，创新不仅仅体现在新技术的应用，更在于能够打破传统思维，提出与时俱进的解决方案。食品安全、营养管理等问题在现代社会面临着越来越多的挑战，传统的处理方法可能难以应对新兴的复杂问题。因此，教学过程中注重激发学生的创新思维，鼓励他们探索新方法、运用新技术，提出更为个性化和高效的解决方案。例如，在设计健康膳食方案时，学生不仅要结合营养学的基本理论，还要考虑人群的年龄、性别、健康状况等多维度因素，从而设计出针对性的饮食结构。^[9]同时，学生们也需要通过不断调整和优化方案，确保实施效果能够最大化。在这一过程中，学生们不仅要学会如何评估方案的实际效果，还要能够根据效果的反馈及时调整方案，确保其长期可持续性。例如，在某些特殊人群的膳食干预中，学生可能会发现某些食材不适合长期使用，这时便需要灵活调整方案，并探索新的替代品。这种创新与实践的结合，能帮助学生提升应对未来职场挑战的能力，强化创新思维和实际操作能力。^[10]

三、食品营养与预防医学结合教学的实施策略

(一) 优化课程设置

为适应时代对食品营养与预防医学结合的需求，高等院校不仅要优化现有课程设置，更应重新构建课程的框架，使其更具针对性和前瞻性。在强化基础课程的同时，增加交叉学科课程的深度和广度。^[11]例如，可结合大数据、人工智能等技术，开设“数据驱动的膳食管理与疾病预防”课程，培养学生在数字化时代解决食品安全与健康问题的能力。此外，可以引入动态课程体系，打破传统“固定知识点”的束缚，随着行业发展不断优化教学内容。学生将通过基于实际情况的案例分析，提升解决问题的能力，并学会如何根据实时变化进行有效调整。^[12]为提升课程实用性，还可设计“食品营养风险评估与预防医学实践”的融合课程，探索跨学科知识如何在实际工作中发挥作用，并让学生有机会与行业、科研团队互动。

(二) 创新教学方法

为了培养具备创新能力的复合型人才，教学方法亟需打破传统模式。单一的理论授课和案例分析可能无法激发学生的创造性思维。因此，课堂设计应注重“问题导向”和“跨领域协作”。例如，可以运用“逆向设计”方法，将现实中的公共卫生问题作为起点，要求学生在有限的资源条件下，从食品营养、预防医学、心理学等多个角度提出综合解决方案。^[13]通过校企合作，学生可以直接参与到食品企业的产品研发或健康干预项目中，锻炼实际操作能力。创新的教学不仅应体现在课堂设计上，还需注重课堂之外的学习方式。例如，可以通过VR技术重现食品安全事故的现场，让学生置身其中进行危机应对演练；或通过“线上研讨+线下实践”的模式，激发学生的深度思考与实践操作，从而更好地掌握食品营养与预防医学的结合技能。^[14]

(三) 加强师资队伍建设

加强跨学科师资队伍的建设不仅仅是增加教师人数，而是要提高教师的整体素质和跨学科整合能力。在这一过程中，可以采

取多维度的培训策略。一方面，鼓励现有教师与企业及科研机构联合开展课题研究，培养其行业实践能力；另一方面，要推动教师与国内外学术前沿的对接，引入全球视野下的食品营养与公共卫生问题的最新研究成果。例如，可以定期邀请国内外知名专家举办讲座或研讨，帮助教师拓宽思维，并引领他们关注世界范围内公共健康的挑战与机遇。除了专业知识的培训，还可以通过“跨领域教学合作”的方式，促进不同学科教师之间的互动。例如，食品营养学教师可以与公共卫生、心理学甚至信息技术领域的专家共同开展教学，共同设计课程和教学活动，进一步激发教师们的创新意识和跨学科的协同能力，为实现高效教学奠定基础。^[15]

四、结束语

高校食品营养与预防医学结合教学在提升学生职业素养方面发挥着重要作用。通过强化专业技能、培养团队合作和问题解决能力，以及创新教学方法，我们能够培养出全面素养的学生。这样的学生在未来的职业发展中将更具竞争力，能够更好地服务社会的健康需求。同时，这种跨学科的教学模式为高等教育的改革与发展提供了新的思路。随着社会的进步和健康需求的增加，食品营养与预防医学结合教学将在未来对提升高校教育教学质量发挥更加重要的作用。

参考文献

- [1] 李磊,包焜,郭宏霞,等.OBE视域下高职《食品营养学》课程教学改革与思考[J].继续医学教育,2024,38(3):42-46.
- [2] 纪艳,蒋骏,王万荣,等.高职预防医学专业《营养与食品卫生学》课程思政教学实践探索[J].菏泽医学专科学校学报,2024,36(2):90-93.
- [3] 樊永华.基于以学生为中心的高职“食品营养学”课程教学策略[J].粮油科学与工程,2024,38(6):37-40.
- [4] 揭金花,李丹.高职预防医学营养与食品卫生学课程思政教学改革与实践[J].海峡科学,2020(7):88-90.
- [5] 郑小双,孙长花,马武生,等.高职食品营养与检测专业课程结合职业道德教育的实践——以食品安全与质量控制课程为例[J].卫生职业教育,2022,40(7):49-51.
- [6] 何苗,俞黎黎,霍江华,等.高职预防医学专业《营养与食品卫生学》实践教学改革探析[J].现代职业教育,2020(4):126-127.
- [7] 宋京城,高岳,吴晨奇,等.高职食品营养与检测专业群建设路径研究与实践——以苏州农业职业技术学院为例[J].科教文汇,2022(6):11-16.
- [8] 邵辉,车云波,郭凤.高职食品营养学课程思政的构建思路与教学设计[J].中国食品,2024(2):41-43.
- [9] 陈姗姗,冯涛.高职院校《食品营养与配餐》融合课程思政教学实践[J].餐饮世界,2024(6):85-87.
- [10] 杨红,杨俊英,郭璐,等.提升高职院校学生饮食营养素养的实践探索[J].餐饮世界,2024(24):73-75.
- [11] 朱东辉.烹饪专业食品营养与卫生课程教学改革[J].现代食品,2021,27(4):93-94,102.
- [12] 杨萌.产教融合背景下高职食品营养与检测专业课程体系的优化与建设[J].教育教学论坛,2020(17):374-375.
- [13] 赵永敢,刁静雯.基于职业素质的食物营养学课程教学改革与实践[J].中文信息,2020(11):176.
- [14] 焦燕,张应龙,杜国辉,等.产教融合视角下高职食品营养与检测专业应用型人才培养模式构建[J].中文信息,2021(1):91,93.
- [15] 李邦玉,张丽.高职学生科研素养培育实践——以食品营养与检测专业为例[J].农产品加工(下半月),2020(1):108-110,114.