

医药院校课程思政案例

学 校	南方医科大学		学 院	中医药学院		
授课教师	魏辉		课程名称	中药学		
思政内容 类型	情怀责任、人文 精神	融入 方式	画龙点睛式、专题 嵌入	讲授 时长	10min	
对应章节 和内容	化痰药-竹茹					
课程思政 案例	<p>开篇引入：竹茹.一身是宝造福人类的竹子</p> <p>【专业知识】</p> <p>[性味与归经] 甘，微寒。入肺、胃经。</p> <p>[功能与主治] 清热化痰，开郁除烦，除烦止呕。</p> <p>【思政元素】</p> <p>来自.人间美味是竹笋.汤红芳中国中医药报官方号（2020年5月26日） -竹笋是竹子初从土里长出的嫩芽，作为膳食资源，它清脆鲜美，营养丰富，在中国有非常悠久的食用历史。扬州市中医院主任中医师方晓华介绍，竹笋自古被当作“菜中珍品”，在药用上具有清热化痰、益气和胃、治消渴、利水道等功效。</p> <p>笋出一年四季，春笋和冬笋味道最佳，无论是凉拌、煎炒还是熬汤，都是人们喜欢的佳肴之一。</p> <p>-有人喜欢将竹笋凉拌，可用鲜嫩的竹笋煮熟、切丝，加点鸡肉丝和调料凉拌，吃出纯天然的气息。有人则喜爱竹笋烧肉。竹笋与肉共炒，油脂浸润竹笋内部，一片竹笋入口软嫩入味，香气扑鼻，竹笋烧排骨、春笋回锅肉、春笋闷腊肉等，都是深受欢迎的竹笋美食。春笋炖江鱼更是一道“真心不错”的菜肴，笋脆鱼鲜美，炖的烹饪方式更利于竹笋的消化，竹笋植物蛋白与鱼的动物蛋白互补，使营养更全面。</p> <p>-竹笋是美食，是药膳，更是文人墨客的灵感泉源。笋出现于诗文早在《诗经》中就有，“加豆之实，笋菹鱼醢”“其簌伊何，惟笋及蒲”等诗句。世间留有不少关于笋的佳作。杜甫在他的《三绝句》中这样写道：“无数春笋满林生，柴门密掩断人行。”周邦彦写《浣溪纱》：“新笋已成堂下竹，落花都上燕巢泥。”宋代欧阳修的《戏答元珍》有“残雪压枝犹有橘，冻雷惊笋欲抽芽。”清代戏剧家李笠翁则认为冬笋是“蔬食第一品”。曹雪芹在《红</p>					

	<p>楼梦》中也把鲜笋汤列为上品。</p> <p>竹笋味甘、性寒，能治消渴、利水道。方晓华表示，竹笋味甘、部分微苦，性寒，能清热化痰、益气和胃、治消渴、利水道、利膈爽胃。竹笋在很多中医典籍中都有记载，比如《本草纲目》《本草经》《食疗本草》等。《本草纲目》说它“味甘、无毒、主消渴、利水益气、可久食。”《名医别录》里说笋“主消渴，利水道，益气，可久食”；《本草纲目拾遗》说它“利九窍，通血脉，化痰涎，消食胀”，尤其善于清化热痰。</p> <p>-竹笋具有低脂肪、低糖、多纤维的特点，食用竹笋不仅能促进肠道蠕动，帮助消化，去积食，防便秘，有预防大肠癌的功效。现代医学认为，竹笋含有丰富的蛋白质、氨基酸、脂肪、糖类、钙、磷、铁、胡萝卜素等，有助于增强机体的免疫功能，提高防病抗病能力。</p> <p>-方晓华提醒，竹笋虽营养美味，但消化能力差的人、脾虚的人要少吃，有消化道疾病的人最好别吃，消化能力正常的人吃竹笋也要适量。</p> <p>【思政类型】 情怀责任：绿色环保（竹业）， 人文传统：传统食品中的中医特色（蜂蜜、芝麻、茯苓、茶叶等） -融入方式： 画龙点睛：从食（竹笋）导入药（竹茹） 专题嵌入：同一植物不同部位的中药（枸杞子与地骨皮，竹茹与竹叶竹沥）</p>
院校意见	<p style="text-align: right;">（单位公章）</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>

备注：1.思政内容类型包括：政治方向和方针政策、家国情怀和社会责任、专业伦理和道德法治、科学精神和职业发展、哲学原理和思维方式、社会时间和志愿服务、人文精神与传统文化等； 2.融入方式包括：画龙点睛式、案例穿插式、专题嵌入式、隐性渗透式、讨论辨析式等；