

跨学科背景下中华饮食文化与健康通识课应用 PBL 教学模式的研究

汪大巍 吴沁林 徐宇歌

武汉华夏理工学院 湖北武汉 430205

摘要: 民办应用型本科院校通识课教育起步晚,探索适合培养跨学科较高素质人才的教学方法非常重要,其中 PBL 教学模式在专业课和通识课教学中均得到了广泛运用。中华饮食文化与健康要求学生线上线下结合学习,在教学中采用 PBL 教学模式,通过问题的引导和课堂上师生身份互换、互动讨论,结合翻转课堂,可以突出学生的主体地位,充分激发学生的主观能动性,同时可以锻炼学生的归纳总结能力及表达能力,培养学生团队合作精神。

关键词: PBL; 人才培养; 教学模式

随着国民经济转型发展,国家对综合型技术人才的需求不断增加,本科通识教育是培养高层次综合人才的基础,得到了大部分院校的重视。民办高校由于办校时间较短,经费紧张,通识课教育开展的比较晚,通识课教育的教学研究就更少。通识课的学生往往具有跨学科背景,自然科学与技术类通识课选课的学生是人文艺术类的同学,缺乏理工科的基础知识,通识课教学在如何适应学生的背景,培养学生的认知探索能力方面就存在较大问题。我校也是一所本科民办高校,但是我校对于通识课教育非常重视。开设了数十门通识课,《中华饮食文化与健康》是其中的一门重点课程,其选修的主要是文科、体育、艺术专业同学。

通识教育中在人才培养方案、教学设计、教案、教学模式改革等进行 PBL 教学是学校的特色,其中在《中华饮食文化与健康》教学中进行了大胆的尝试。PBL 教学模式最早起源于 20 世纪 50 年代的医学教育,是以问题为导向,以学生为中心的教学方法。^[1]可以分为线上 PBL 教学和线下教学。在《中华饮食文化与健康》教学中应用了 PBL 教学模式后取得了非常好的教学效果,提高了学生的动手和解决问题的能力。

1. PBL 教学与教学课堂

第一课堂是教育的主阵地,现在的教学模式不在仅仅局限于课堂教学,通过应用学习通、智慧树、雨课堂等教学软件,将线上与线下结合起来,才是主流的教学模式。

线下的 PBL 教学通常是与翻转课堂或者对分课堂结合起来进行应用。^[2]先提出问题给学生,让学生有充分的时间进行思考和分组谈论,结合现实情况,例如:在讲解中华饮食的地域性特点的时候,结合八大菜系和湖北的地方菜特点,在课堂上老师先提出问题,菜系和菜系中间的区别,引导学生思考中国菜系的发展简史,菜系是如何产生的,以及导致菜系之间产生差异的原因,学生讨论后教师进行总结,整个流程下来,学生对中华饮食的地域性特点的了解就非常深刻了。线上的 PBL 教学是促使学生课下讨论与复习的延伸,学生通过自行组合成立讨论小组,在组内围绕问题展开讨论,然后通过 QQ、微信记录、PTT、拍摄视频、照相等各种方式上传讨论的结果,评价结果一般由两个部分构成,一部分由学生自行评价,按照组内互评,组长打分等,占比例不超过 30%,剩下的 70% 由教师根据小组讨论情况和 PBL 资料收集情况综合打分。通过这样的评价可以全面放映学生 PBL 小组讨论的情况,内容上 PBL 教学通常与课程思政联系起来,例如:在食品安全这一章节中以大学生的饮食环境安全为切入点,介绍了常见的饮食中毒事件,在介绍事迹时着重强调了大学生如何通过自身的努力来避免营养不良或者食物中毒等有害事件的发生。学生通过 PBL 讨论引导学生思考如何爱自己,如何爱家人,如何坚持科学的方法来减肥等。目的是希望大学生可以在生活中避免因为食物安全知识的缺乏伤害到自己和家人。讨论

后通过座谈、学生写读后感形式发现, 学生对于食品安全深有感悟, 有了更深的认识。

2. PBL 教学与第二课堂

第二课堂是相对于教学主课堂而言, 在课后线上或者线下开展教学活动的统称。^[3]《中华饮食文化与健康》是一门非常复杂的涉及到中华文化的学科, 因课程只有 16 学时的限制, 学生如果仅仅依靠教学课堂去掌握全部知识远远不够, 因此需要第二课堂进行强化, 在第二课堂中运用 PBL 教学法能够取得较好的效果。^[4]

第二课堂作为第一课堂的补充, 为通识课的教学提供了更为全面的舞台, 我们根据本校的实际情况运用 PBL 教学模式, 全部教学活动安排均由教师和学生协商确定, 教学核心理念是把学习权还给学生, 从学生的兴趣出发, 以特定的问题为中心, 例如: 学生当地有哪些特色的饮食, 学生对汉唐宋时期中华饮食的特点有哪些认识, 学生对中医食疗有哪些认识, 学生认为如何才能做到饮食既安全又有营养等等, 内容超出教材但又源于教材, 形式多样化, 学习自由, 受到学生欢迎, 保证了教学效果。

3. PBL 教学模式的优势

3.1 有利于培养通识选修课学生的创新和实践能力

传统的教学范式以教师为中心, 学生在课堂被动接受知识, 缺乏学习主动性和创新能力, 一定程度上影响了学生的思维发展和创新能力。PBL 教学的开放启发性教学方式使学生拓展了实践思维, 让学生能够灵活运用课本的知识、独立思考, 激发学生的想像力, 联系社会实践, 培养学生自主创新能力, 有利于艺术、人文学科事业的发展。艺术学科是一门实践科学, 随着社会的发展及教育模式的改变, 艺术专业人才的培养目标、教学过程及评价都在发生改变, 学生在大学阶段就应该养成独立实践的习惯和方法, 增强以后自己发现问题及解决问题的能力, 对创作出好的艺术作品而言是前提, PBL 这种开放性教学方法有利于实现这一目标。

3.2 PBL 模式是课程思政的良好载体

无论是教学主课堂还是第二课堂, 在选择 PBL 的内容上都可以与课程思政结合,^[5]激发通识选修课学生学习中华饮食文化的兴趣, 提高学生对中华文化的认识和认同, 通过对饮食学的基本理论、饮食现代发展和趋势、地方饮食特点、食品营养学理论、饮食安全与健康以及中医食疗养

生等基础知识的学习。培养学生理性的分析思考能力和批判思维, 同时在生活中具备正确的审美情趣。课程通过对蕴含在中华饮食文化与结构中的生命科学知识探究, 使学生树立健康的生活观和环境保护意识。提高学生对美好生活的认知, 树立正确的价值观, 激发学生为国家学习, 为民族学习的热情和动力, 帮助学生明确自身价值和社会定位。

3.3 PBL 模式提高了教学效果

中华饮食文化采用“线上+线下”混合式教学方法, 课程期间通过调查问卷了解学生学习情况, 通过课前测试、课中讲课与答疑、课后作业与 PBL 小组讨论, 能够很好的将知识传授给学生, 并在教学过程中融入思政内容。以“学生为主体”采用课堂小组讨论, 翻转课堂的形式, 能充分调动学生学习的主动性; 应用现代信息技术, 课堂教学效率高; 讲课方式先进, 和学生互动非常流畅。在开课期中期末对学生进行问卷调查, 根据问卷调查结果对教学情况进行分析和改进。参与调查问卷共有 276 人, 根据问卷结果进行分析。有 75.08% 的学生对该门课程学习感到比较轻松而有趣味, 有 15.5% 的学生在学习中华饮食文化课程之前对中华饮食完全了解, 感到比较陌生的比例 60.2%, 两者相加达到了 75.7%, 占绝大多数, 62.7% 的学生认为该门课程学习非常重要, 有 85.7% 的学生认为该门课程对于提高美学素养有一定的帮助。对于老师采取 PBL 教学模式, 大多数学生是认可的, 其中非常接受的比例达到了 25.9%, 接受比例为 59.8%。

学习和成效的评估往往互为因果, 相互促进的。不断进行学习结果的检验, 可以起到事半功倍的效果。这种效果评估不仅仅以考试分数而定, 还通过对学生资料收集能力、团队组织能力、沟通能力、人文素质等进行全面综合评估, 反映全体选修学生的综合素质。

综上所述, 在中华饮食文化与健康课程的课堂中推行 PBL 教学模式, 有助于推进通识教育的发展, 提高学生的综合水平、实现全体选修学生的自身价值和社会定位。

参考文献:

[1]Mc Parl, Noble LM, Livint G. The effectiveness of problem-based learning compared to traditional teaching in undergraduate psychiatry[J]. Medicine Education 2004, 38(8):859-869.

[2]陈玉竹, 陈培清, 赵宇侠. 药理学教学方法的研究

进展 [J]. 卫生职业教育, 2020, 38 (18) : 158-159.

[3] 王 杰, 杨丽萍, 王玲玲, 等. 高职医学生参加第二课堂现状及影响因素研究 [J]. 卫生职业教育, 2020, 38 (3) : 143-145.

[4] 戴惠, 郭家娟. PBL 教学法在中医成人教育实践教学中的思考 [J] .

教育现代化, 2019, 6 (75) : 36-37.

[5] 赵学梅, 林宇, 宋娟, 等. 翻转课堂联合 PBL 教学模式在临床药理学教学中的实践与思考 [J]. 中国高等医学教育, 2019 (5) : 113-114.

作者简介:

作者信息: 汪大巍 (1977—) 男, 汉族, 湖北咸宁, 硕士, 讲师, 研究方向为医学检验与分析

吴沁林 (1989—) 女, 汉族, 籍贯 湖北天门, 硕士, 讲师, 研究方向为生物制药

徐宇歌 (1998.10—) 女, 汉族, 湖北黄石, 硕士, 讲师, 研究方向为医学检验与分析

基金项目: 2024 年武汉华夏理工学院校级教学研究重点项目: “新医科”背景下医学检验专业课程体系改革与实践 (基金号: 2402)

2021 年武汉华夏理工学院校级通识立项课程建设项目: 中华饮食文化与健康 (基金号: 202112)