

PBL视域下传统烹饪课程的数字化教学创新实践

——以《中式名点制作与赏析》为例

汤 纯

江苏省惠山中等专业学校, 中国·江苏 无锡 214153

【摘要】专业课是五年制高职学生掌握技能的核心, 创新课程的数字化应用, 是实施和深化创新创业教育改革与提高五年制高职毕业生创新创业质量的迫切需求。传统烹饪教学存在教学模式陈旧、示范过程无法回顾、教学时间有限等问题, 本文以《中式名点制作与赏析》课程为例, 探索基于问题式教学(PBL)的数字化教学方案, 利用超星AI助教、AI一键成片等数字化手段辅助教学, 结合中式面点非物质文化遗产传承开展教学设计帮助学生找到问题、解决问题, 突出学生的主体地位, 调动学生主动创新设计的积极性, 提高课堂教学效果。为五年制高职传统烹饪类创新课程的现代化改革提供可行路径。

【关键词】PBL; 数字化教学; 中式名点制作与赏析; 职业教育; 非遗传承

引言

习总书记在2024年全国教育大会上强调:“构建职普融通、产教融合的职业教育体系, 大力培养大国工匠、能工巧匠、高技能人才。”^[1] ^[2]《教育部等九部门关于加快推进教育数字化的意见》中指出, 要全面推进智能化, 促进人工智能助力教育变革, 推动课程、教材、教学数字化变革^[3]。中式面点制作技艺是我国传统饮食类非物质文化遗产重要组成部分, 承载着地域民俗、饮食文化与手工技艺精髓, 全国多地知名面点制作技艺先后入选省、市级非物质文化遗产名录, 是中华优秀传统文化传承的重要载体。基于此, 传统烹饪专业课程面临转型关键时期。中式名点制作与赏析是江苏省惠山中等专业学校中西面点工艺专业方向课程, 课程内容涵盖各类中式名点的制作原理, 强调对原料选取、加工流程、成品质量的严格把控, 培养学生在中点制作领域的综合能力^[4-5]。该课程对学生的操作能力要求高。在实际教学中, 受到设备条件等因素的制约, 传统教学方法难以满足学生对中点制作技艺的全面学习和学生创新能力培养的需求。

PBL (Problem-Based Learning) 教学, 基于真实发生的案例提出讨论式问题引导学生自主探究、寻找解决问题的方案, 即先问后学。帮助学生科学重塑知识架构、提升职业技术水平^[6]。学生在解决问题的同时, 也激发了自身的主观能动性。在职业教育深化改革的背景下, 为了更好地探索数字化手段在创新课程中的运用, 本文以数字化手段为基础, 将PBL教学模式融入《中式名点制作与赏析》课程, 形成科学系统的创新教学模式, 为五年制高职烹饪类

教学改革、传统非遗面点制作技艺进校园提供参考。

1 中式名点制作与赏析课程的传统教学问题

中式名点制作与赏析是一门实践性强、创新度高的课程, 需要学生综合掌握中式名点的制作技法, 在实践教学

中普遍存在以下问题:

第一, 教学模式缺乏创新。长期以来, 专业实践课往往采用示范教学法, 即教师示范时学生观察, 学生模拟练习时教师指导。学生被动接受新知, 学习热情不高。教学过程中聚焦于工艺技法, 学生只知怎么做, 不知为何做, 非遗文化认同感相对薄弱。

第二, 无法回看示范过程。教师的示范操作的过程虽然专业细致, 但学生练习操作时仅凭观察记忆和笔记, 容易遗忘关键细节, 难以还原正宗非遗技艺。教师巡回查看示范指导时, 难以顾及所有学生。

第三, 教学时间有限。传统实操课程时间有限, 在学生练习时, 即便教师及时巡回查看、适时指导, 但不能顾及每一位学生, 导致学生没有充足的时间把握每一个工艺细节, 无法积极主动地实施创新设计, 学习压力陡增、学习兴趣遭到打击。此外, 非遗技艺讲究长年累月的打磨, 课堂短时练习无法满足技艺精进要求, 也不利于非遗技艺的长期传承。

2 PBL视域下《中式名点制作与赏析》创新课程的数字化应用教学方案

2.1 课程定位与目标

《中式名点制作与赏析》是理实一体课程, 教学过程中, 结合中级中式面点师职业资格证书的考核要求, 融入

江南地区中式面点非遗传承目标,通过理实结合、数字化手段、PBL教学,使学生明确面点制作、面点研发、非遗技艺传播等实际工作任务,获得专业操作能力,满足学生职业生涯规划发展地需求。通过本课程的学习,学生既可以深入理解前修课程中式面点制作的内容,又可以为接下来的中西面点创新与制作课程、毕业设计等实践任务做好准备,掌握正宗非遗面点制作技法,成长为兼具技艺水平、文化素养的非遗传承后备人才。

2.2 课程内容架构

本课程内容匹配职业需求,以学生在课前虚拟门店服务过程中出现的问题、真实工作任务为依据,深挖无锡及江南地区非遗面点资源,将惠山油酥、太湖船点、江南花色包等本土非遗名点纳入教学模块,共分为10个项目,于第7学期按项目难度梯度完成。课程内容设置由易到难、由简到繁,贴合职业资格证书等级考试要求、符合五年制高职学生学习特点、契合行业企业实际岗位需求与非遗保护传承工作要求。

2.3 PBL教学课程数字化的构建

(1) 构建AI虚拟门店

根据中西面点食品门店的真实加工环境,结合非遗面点工坊场景构建包含设备、原料、操作流程等要素的虚拟门店,根据中式名点制作与赏析课程的教学内容,设计一系列AI评价标准,额外增设非遗技法还原度、文化元素融合度等评价维度,学生可以通过AI虚拟门店进入工作环境,进行初步学习与作品上传,利用豆包或百度的识图功能进行作品点评,获得AI点评结果。教师基于PBL教学,引导学生找出、总结自身作品的关键问题,准备解决方案,示范操作时进一步讲解非遗技艺要点与文化内涵。同时在虚拟门店内嵌入非遗面点历史故事、老匠人采访音频、传统民俗场景等数字化资源,让学生在实操之余沉浸式学习非遗文化。

(2) 实现示范教学可回顾

教师示范教学的同时,利用超星学习通平台直播录像,运用便携、拍摄高清、防抖的品牌运动相机系列产品录制中西面点制品制作细节,重点定格非遗面点独门手法、古法工序等核心技艺。随后展示利用AI一键成片功能,制作中西面点制品制作要点vlog,激发学生的学习兴趣,打破时间局限,实现示范教学细节可回顾的同时,方便学生课后查看操作细节,反复思索非遗核心技法,不断打磨技

艺、提高技能水平,将中式名点的制作与赏析延续到课堂之外。

3 《中式名点制作与赏析》项目三任务六创意花色包制作的课程实施策略

3.1 PBL教学组织安排与教学活动过程

以课前预习、超星AI助教点评、示范讲解、实际操作、总结提高为基本教学环节,充分利用超星AI助教、AI一键成片等数字化手段辅助教学,深度融入江南花色包非遗技艺与民俗文化,帮助学生找到问题、解决问题,突出学生的主体地位,调动学生主动创新设计的积极性,提高课堂教学效果。具体教学活动如下:

(1) 课前:教师通过学习通平台上的虚拟门店发布主题点心伴手礼设计与制作任务(婚礼、生日、年节),结合江南民俗,讲解花色包作为节庆非遗面点的文化寓意,要求学生在设计中保留传统非遗造型元素。学生根据各自小组在虚拟门店认领的任务完成主题素材的收集与整理,同步搜索传统花色包非遗纹样、民俗典故,并发送至班级谈论群中,根据AI虚拟门店需求、结合AI设计生成产品图片。

(2) 课中:教师通过超星平台展示学生设计作品图片,并组织每组学生代表上台分享设计思路,讲解作品中融入的非遗文化元素。此教学环节教学时长约为10min。

教师指导学生将设计图上传超星AI实践生成作品评价,找到各组作品的不足(Problem),重点指出非遗造型有待加强、传统纹样运用组合不宜等问题。教师结合AI实践评价对学生的作品进行点评,给出解决问题的初步方案。此教学环节教学时长约为8min。

教师演示制作江南花色包非遗体系中经典品类——象形玫瑰花包,并通过超星学习通进行直播,并将制作重难点细节:非遗传承百年的捏褶、塑形手法,用大疆Action5pro进行拍摄。通过AI识图功能(豆包/千问),对教师制作的象形玫瑰花包进行造型相似度识别,核验学生对非遗标准造型的掌握程度。此教学环节教学时长约为15min。

教师组织学生完成象形玫瑰花包制作要点关键词的提炼,并展示,要求学生区分现代改良手法与传统非遗古法。随后教师结合学生提炼的关键点进行总结,补充该面点的非遗发展历史、民俗应用场景。展示利用大疆AI一键成片功能,制作玫瑰花包制作要点vlog。此教学环节教学

时长约为7min。

(3) 课后: 学生观看本节课超星直播回放以及象形玫瑰花包制作vlog, 反复练习非遗控制手法; 根据设计的创新产品准备下节课制作所需原材料并完成采购价格单的填写; 总结非遗学习心得, 完成象形玫瑰花包实训手册的填写。

在整体教学活动中, 融入小组竞赛、多元评价等形式, 通过 AI 助教、师生、企业导师、非遗传承人共同打分的方式, 评选实操性、创新性与非遗还原度俱佳的小组予以奖励, 最大程度调动学生的学习积极性, 企业导师与非遗传承人的加入使学生作品的市场转化率从8%上升至24%, 既贴合市场需求, 又坚守传统技艺内核; 同时将各小组的操作图片、成品图片上传至课程平台, 通过多方评价, 发现产品设计缺陷占总问题的65%, 其中34%是教师评价环节中未发现的问题, 有效帮助学生重塑知识架构, 强化创新思维、实践能力与非遗传承意识。

3.2 评价考核方式

本课程的考试方式, 主要突出过程性教学评价, 注重学生的课堂表现, 动手操作、创新实践能力以及非遗文化理解与技艺传承能力, 对课堂参与度、互动性进行综合评价。

主要体现: 实施评价主体的多元化, 采用超星AI助教评价、教师评价、学生自我评价、小组互评、企业导师评价、非遗传承人评价相结合的评价方法。例如, 超星AI助教对学生作品从原料选择、制作工艺、造型创新程度、非遗技法还原度进行综合评价; 教师对学生职业素养、课堂表现、组内合作程度、创新实施途径、文化背景解读能力进行评价; 学生在作品完成后, 反思不足之处, 完成自我评价; 各小组之间客观评价, 见贤思齐焉, 见不贤而内自省, 共同提升; 企业导师则根据行业需求对学生作品的整体呈现效果进行评价, 实现产教融合; 非遗传承人从古法技艺、传统形制、文化表达角度进行专业点评, 把关非遗传承质量。

4 结语

PBL视域下《中式名点制作与赏析》课程的数字化应用, 是将数字化教育技术有机、PBL教学二模式与中式面点非遗传承有机融合的创新实践。该模式既补齐了传统烹饪教学的短板, 强化学生的创新思维与职业技能, 又依托数字化手段让古老的面点非遗技艺突破传承壁垒, 推动中西面点教学向智能化、个性化、现代化方向发展。职业院校作为非遗传承的重要阵地, 将数字化教学、问题导向学习与传统饮食非遗相结合, 不仅能提升烹饪专业人才培养质量, 更让千年面点技艺在青年群体中落地生根, 为中华优秀传统文化的传承、活化与创新注入源源不断的新活力。

参考文献:

- [1] 习近平. 着力提升职教服务经济社会发展能力[N]. 中国教育报, 2024-09-17. <http://www.moe.gov.cn/jyb-xwfb/s5147/202409/t20240917-1151418.html>.
- [2] 贾建锋, 罗汇, 朱珠. PBL视域下创新创业课程体系的设计与数字化应用[J]. 创新与创业教育, 2023, 14(3): 76-82.
- [3] 罗丽娜, 张建卫. SPOC结合PBL教学法在课程教学设计中的实践路径探析——以旅游专业课程为例[J]. 数码设计(电子版), 2024(3): 0325-0327.
- [4] 朱在勤, 吴雷. 中国名点[M]. 北京: 中国纺织出版社, 2020.
- [5] 曹淼, 化志秀, 宣文芳, 等. 虚拟仿真技术在焙烤食品加工技术课程教学中的应用[J]. 现代食品, 2024, (1): 97.
- [6] 贾建锋, 罗汇, 朱珠. PBL视域下创新创业课程体系的设计与数字化应用[J]. 创新与创业教育, 2023, (5): 328.

作者简介:

汤纯(1995.06-), 女, 汉, 江苏镇江, 助理讲师, 硕士研究生, 研究方向: 中西面点。