

# 中式面点制作课程线上线下混合式教学的实践探究

张超

吉林省延吉市职业高级中学

**摘要：**中式面点制作作为中国传统饮食文化的重要组成部分，具有悠久的历史 and 深厚的文化底蕴，一直备受人们的喜爱和追捧。然而，随着社会的不断发展和互联网技术的普及，线上线下混合式教学已日益成为一种新的教学模式。本文探究中式面点制作课程线上线下混合式教学的实践，通过研究与实践，期望能够找到更适合当代学生的教学模式，提高教学效果和学习体验。

**关键词：**中式面点制作；线上线下；混合式教学

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6288.2024.06.009

## 引言

当前，中式面点制作课程教学正面临着新的挑战和机遇。传统的面对面教学模式已经很难满足学生的需求，而线上教学的快速发展也为教学带来了新的可能性。因此，结合线上线下混合式教学模式针对中式面点制作课程进行实践探究显得尤为重要。本文将从不同的角度对这一教学模式进行深入的研究，以中式面点制作课程的教学改革提供有益的借鉴和启示。

## 一、对中式面点制作课程线上线下混合式教学的需求

中式面点制作课程线上线下混合式教学的需求在于满足新时代学生多样化的学习需求和社会发展的要求，随着互联网技术的飞速发展，线上教学已经成为一种趋势，而中式面点制作课程线下实践的特性也决定了必须有一定的线下教学环节。因此，结合线上线下教学对中式面点制作课程来说是非常必要的。线上教学能够突破时间和空间的限制，学生可以根据自己的时间安排灵活学习，这符合现代学生的生活节奏和习惯。此外，通过线上教学，学生可以借助多媒体技术，观看视频、参与讨论、在线交流，从而更加生动形象地了解面点制作技艺。中式面点制作课程线下实践的特性决定了必须有一定的线下教学环节。在线下实践中，学生可以身临其境地感受面点制作的过程和技巧，进行手工操作，并及时获得教师的指导和反馈。这种亲身参与和体验对于面点制作技艺的学习至关重要，无法完全靠线上教学来替代。

## 二、中式面点制作课程线上线下混合式教学现状分析

中式面点作为中国传统烹饪文化的重要组成部分，其制作技艺源远流长，对学生来说具有极大的吸引力和学习需求。针对中式面点制作课程，线上线下混合式教

学能够更好地满足学生的需求，具体体现在以下几个方面：线上教学能够提供标准化的教学内容和视频教程，帮助学生系统、全面地了解中式面点制作的基本知识和技巧。通过在线学习，学生可以自主安排学习时间，不受地域和时间的限制，提高学习的灵活性和便利性。线下实践教学能够让学生亲身参与面点制作的过程，从观摩到实际操作，获得真正的实践经验。通过与教师面对面的交流和指导，学生可以及时解决问题，加深理解，提高技能。此外，中式面点制作涉及许多细致的工序和技术，实践中会遇到很多细节问题。线上线下混合式教学能够充分结合了线上教学的灵活性和线下教学的针对性指导，让学生既能够通过线上学习系统地了解知识，又能够通过线下实践掌握技能，并且能够获得及时的反馈和指导。在当今信息时代，线上线下混合式教学已经成为一种趋势和未来发展方向。传统的面对面教学模式已经无法满足社会的需求，而线上线下混合式教学可以让教学更具弹性，更贴近学生的需求。因此，中式面点制作课程线上线下混合式教学，可以更好地满足学生对于灵活学习、实际操作和技能提升的需求，是面点制作课程教学模式的一种创新与发展。

## 三、中式面点制作课程线上线下混合式教学设计

### （一）教学目标设定

教学目标是教学设计的核心，它指引着教学活动的方向。在中式面点制作课程的线上线下混合式教学设计中，首先要明确综合目标，即知识传授、技能培养、实践操作和问题解决能力培养等方面的全面提升。具体来说，知识传授方面，要求学生掌握面点制作的基本理论知识，包括面点的分类、原料特性、制作工艺等。技能培养方面，着重培养学生的动手能力和创新思维，使他们能够熟练掌握面点制作的基本技能和关键技巧。实践

操作方面,通过线上线下的实践活动,让学生亲自动手制作面点,体验面点制作的乐趣和成就感。问题解决能力培养方面,通过案例分析、小组讨论等方式,培养学生的问题意识和解决问题的能力。此外,结合面点制作的特点,还应注重培养学生的文化素养和创新精神。通过了解面点的历史渊源、文化内涵和地域特色,增强学生对传统文化的认同感和自豪感。同时,鼓励学生发挥想象力,创新面点制作方法和样式,培养他们的创新能力和实践能力。

### (二) 课程内容规划

在中式面点制作课程的线上线下混合式教学设计中,需要对课程内容进行科学合理的规划。要整理相关面点制作的基础知识、工艺流程、关键技术等内容,形成系统的知识体系。这些知识包括面点原料的选择与搭配、面团的制作与发酵、成型与装饰、熟制与保存等各个环节。同时,还要关注面点制作的新技术、新工艺和新方法,不断更新课程内容,使之与时俱进。要制作丰富多样的教学资源,包括教学视频、多媒体课件、电子书籍等。这些教学资源应涵盖面点制作的各个方面,以图文并茂、生动形象的方式呈现给学生。同时,还要建立在线学习平台,方便学生进行自主学习和互动交流。要确定实践环节的内容和形式。实践环节是中式面点制作课程的重要组成部分,它有助于学生将理论知识转化为实际操作能力。因此,要设计多样化的实践活动,如示范操作、学员实际操作、师生互动、问题解答等,让学生在实践中掌握面点制作技能,提升实践能力。

### (三) 教学资源整合

在中式面点制作课程中,需要整合各种教学资源,以满足学生多样化的学习需求。要整合线上教学资源,包括教学视频、在线课件、电子书籍等。这些资源应具有丰富性、系统性和互动性,能够为学生提供全方位的学习支持。同时,还要建立在线讨论区或直播课堂,让学生在在学习中可以及时提问、交流,增加学生之间的互动性。要整合线下教学资源,包括实践场地、工具设备、原材料等。实践场地应具备安全卫生、设施齐全、环境优雅等特点,能够为学生提供良好的实践环境。工具设备和原材料的选择应符合面点制作的要求,确保学生能够顺利进行实践操作。还要注重线上线下教学资源的有机结合。通过线上线下相互补充、相互促进的方式,实现教学资源的优化配置和高效利用。例如,学生可以在线观看教学视频学习理论知识,然后在实践场地

进行实际操作练习;同时,学生还可以在线讨论区分享学习心得和实践经验,促进知识共享和互动交流。

### (四) 线上教学环节设计

在中式面点制作课程中,需要精心设计线上教学环节,以激发学生的学习兴趣和积极性。要制作清晰生动的面点制作教学视频。教学视频应涵盖面点制作的各个环节和关键技巧,以直观形象的方式呈现给学生。同时,还要重视视频的互动性和趣味性,通过添加动画、音效等元素,提高学生的学习体验。要制作详细的面点制作课件。课件应包括工艺流程、配方比例、操作方法等内容,以图文并茂的方式呈现给学生。课件的设计应注重逻辑性和条理性,方便学生查阅和学习。此外,还可以利用多媒体技术制作交互式课件,让学生在学中能够主动参与和互动。要设置在线讨论区或直播课堂。在线讨论区可以为学生提供一个交流学习的平台,让他们可以分享学习心得、提出问题、讨论解决方案等。直播课堂则可以实现师生之间的实时互动和答疑解惑,提高学生的学习效果和学习满意度。

### (五) 线下实践环节设计

在中式面点制作课程的线上线下混合式教学设计中,线下实践环节扮演着至关重要的角色。它不仅是学生将理论知识转化为实际操作技能的关键步骤,更是培养学生实际操作能力和创新思维的重要途径。教师应进行现场示范操作,全面展示面点制作的操作流程和关键技巧。通过现场示范,学生可以直观地了解面点制作的每一个步骤,掌握制作过程中的重点和难点。同时,教师还可以结合实际操作,详细讲解面点制作的原理和方法,帮助学生深入理解面点制作的本质。在教师的指导下,学生应亲自动手制作面点,从和面、发酵、成型到熟制等各个环节都要进行实际操作。通过实际操作,学生可以更好地掌握面点制作的技能和经验,提高自己的动手能力。同时,教师还可以根据学生的实际情况,提供个性化的辅导和指导,帮助学生解决在操作中遇到的问题。此外,师生互动也是线下实践环节不可或缺的一部分。在实践过程中,教师应鼓励学生积极提问、交流心得,及时解答学生在实践中遇到的问题。通过师生互动,不仅可以加深师生之间的情感联系,还可以促进学生的思考和探索,提高他们的学习能力和解决问题的能力。学生可以将自己制作的面点进行展示,与其他同学分享自己的成果和经验。同时,教师还应对学生的实践成果进行评价和反馈,指出学生在制作过程中的优点和

不足，帮助他们进一步提高自己的面点制作水平。通过科学合理的线下实践环节设计，可以为学生提供更多的实践机会和学习体验，帮助他们更好地掌握面点制作的技能和经验，提高自己的综合素质和实践能力。

#### （六）教学评估与反馈

教学评估与反馈是中式面点制作课程线上线下混合式教学设计中的重要环节，它有助于教师了解学生的学习状况，及时调整教学策略，提高教学效果。可以通过在线考试、作业提交等方式，对学生的学习成效进行客观评估。在线考试可以检验学生对理论知识的掌握程度，作业提交则可以反映学生在实践操作中的能力和水平。通过评估结果的分析，教师可以发现学生在学习中的问题和不足，从而有针对性地进行指导和帮助。还应积极收集学生的反馈意见，了解他们对课程内容的理解程度、对教学方法的接受程度以及对教学资源利用情况。学生的反馈意见是改进教学方案的重要依据，它可以帮助教师发现教学中的问题和不足，从而不断完善和优化教学设计。教师应根据评估结果和反馈意见，及时调整教学策略，改进教学方法，提高教学质量。同时，教师还应关注学生的个性化需求和学习特点，为他们提供个性化的学习支持和指导。

#### （七）互动与协作促进

互动与协作是中式面点制作课程线上线下混合式教学设计中的关键要素，它们不仅能够提升学生的学习效果，还能促进师生之间的情感交流。线上平台，如同一个虚拟的教室，为师生提供了跨越时空的交流机会。学生们可以在这里畅所欲言，分享自己在学习面点制作过程中的心得和困惑。教师可以通过平台及时回应学生的问题，引导讨论方向，使线上学习不再孤单。此外，线上平台还可以用于发布作业、展示优秀作品，激发学生的学习热情。在线下实践环节，互动与协作的重要性更加凸显。面点制作是一门实践性很强的课程，需要学生通过亲手操作来掌握技巧。教师现场示范和实际操作指导，能够帮助学生直观理解制作步骤，提高操作准确性。同时，小组合作的形式可以让学生们在共同完成任务的过程中，学会沟通、协作和分享。这种互助学习的氛围，不仅能够提高学生的面点制作技艺，还能培养他们的团队合作精神和解决问题的能力。互动与协作的促进，还需要教师在教学设计中巧妙安排。教师可以根据课程内容和学生特点，设计多样化的互动环节和协作任务。

#### 结语

综上所述，线上线下混合式教学充分结合了线上教学的灵活性和便利性以及线下实践的体验感和互动性，在传授面点制作知识的同时，也能够培养学生的实际操作能力和解决问题的能力。在实践中，也碰到了许多挑战和问题，但通过不断地改进和调整，逐步提升了教学效果和学生的满意度。未来，随着科技的不断发展和教育理念的更新，中式面点制作课程线上线下混合式教学模式将会继续得到推广和应用。也期待着更多的教育工作者和学生加入到这一探索与实践，共同推动这一教学模式的创新与发展，为传播并传承中式面点制作技艺作出更大的贡献。愿的努力能够让更多的学生受益，让中式面点制作的精髓得以传承和发扬光大。

#### 参考文献

- [1]胡玉娟.以高效课堂教学塑造学生职业灵魂——中等职业教育学校烹饪专业“中式面点制作”课堂教学探究[J].现代教学,2021,(18):32-36.
- [2]胡玉娟.高效课堂应以塑造学生职业灵魂为终极目标中职烹饪专业“中式面点制作”课堂教学探究[J].上海教育,2021,(27):70-71.
- [3]李剑,马丽萍,黄国平.“翻转课堂+网络直播”教学模式在餐饮管理专业的教学应用与研究——以“面点制作工艺”课程为例[J].农产品加工,2021,(06):94-97.
- [4]杨媚,廖嫦雯,黄傲,等.应用型本科理实一体化混合式教学的实践研究——以《面点工艺学》课程为例[J].广西农学报,2021,36(01):87-92.
- [5]杨小萍.线上线下混合式教学模式下课程思政实施——以面点工艺课程为例[J].现代职业教育,2021,(04):120-122.
- [6]李剑,马丽萍,黄国平.基于慕课下的翻转课堂在“面点制作工艺”中的教学改革研究[J].农产品加工,2020,(16):110-114+117.
- [7]胡婷.信息化教学效果评价体系的构建——以《西式面点制作》课程为例[J].计算机产品与流通,2020,(05):261.
- [8]鲍渭明.探析高职烹饪专业教材编撰的新思路——以《西式面点制作》教材为例[J].才智,2020,(03):174-175.