基于线上线下混合式教学改革研究 ——以“烹饪原料学”为例

李飞, 周舟, 周枫, 熊儒恒

信阳农林学院食品科学与工程学院, 河南 信阳 464000

DOI: 10.61369/ETR.20250023033

摘要 : 互联网技术的飞速发展带动了传统育人模式的变革, 打造线上线下相融合的混合式的方式, 为学生与教师提供更灵活、便利、高效的学习与教育体现已经成为高校值得深入研究的时代课题。烹饪原料学是烹饪专业的核心课程之一, 是一门直观性与综合性较强的课程, 探索该课程线上线下混合式教学模式的创新应用有利于提高课程的教学质量, 提升学生的烹饪理论水平与技能水平。基于此, 文章将概述烹饪原料学课程混合式教学改革的必要性以及该课程混合式教学模式的构建原则, 并以雨课堂为例探究混合式教学在烹饪原料学教学中的应用与问题, 并在此基础上提出具体的教学优化策略, 期望能发挥混合式教学的优势, 推动烹饪原料学课程教学改革。

关键词 : 混合式教学; 烹饪原料学; 教学改革

Research on Online-Offline Hybrid Teaching Reform—Taking "Cooking Raw Materials Science" as an Example

Li Fei, Zhou Zhou, Zhou Feng, Xiong Ruheng

College of Food Science and Engineering, Xinyang College of Agriculture and Forestry, Xinyang, Henan 464000

Abstract : The rapid development of Internet technology has driven the transformation of traditional education models. Creating an online-offline hybrid teaching approach to provide students and teachers with more flexible, convenient, and efficient learning and education has become a timely topic for in-depth research in colleges and universities. "Cooking Raw Materials Science" is one of the core courses in culinary majors, featuring strong intuitiveness and comprehensiveness. Exploring the innovative application of an online-offline hybrid teaching model for this course is conducive to improving teaching quality and enhancing students' culinary theoretical and practical skills. Based on this, this paper outlines the necessity of hybrid teaching reform for "Cooking Raw Materials Science" and the construction principles of its hybrid teaching model. Taking Rain Classroom as an example, it explores the application and challenges of hybrid teaching in this course and proposes specific optimization strategies, aiming to leverage the advantages of hybrid teaching to promote the teaching reform of "Cooking Raw Materials Science".

Keywords : hybrid teaching; cooking raw materials science; teaching reform

引言

《“健康中国2030”规划纲要》强调要提高人们的健康水平, 保证人民群众的生命健康。我国餐饮行业对于烹饪行业的从业人员提出了更高的标准与要求。新的时代背景下, 传统的教学模式已经难以满足全面发展的人才的需求, 探索线上线下混合式教学模式, 提高教学的质量与效率已经成为主流。高校作为烹饪人才培养的关键地, 应当适应时代发展趋势与行业发展需求, 从提升餐饮行业服务人员素质的角度考虑, 探究烹饪原料学课程的改革实践, 提出具体的改革方法与路径。

一、烹饪原料学课程混合式教学改革的必要性

（一）推动教学理念的革新

传统的课堂教学理念重教不重学，忽视了学生作为学习主体的能动性。线上教学资源的构建打破了时间与空间的限制，为学生创造了随时随地学习的条件^[1]。同时，学生也能够通过课前测验、课后测验、讨论等形式参与学习，主动掌握知识，教师能够借助线上平台的数据监测功能掌握学生的学习动态，根据实际需要调整教学计划，有效激发学生的学习积极性与创造力，提升教学效果^[2]。

（二）重构现有的教学内容

传统的烹饪原料学课程教学内容主要根据人才培养方案、教学计划和教材来确定的，导致内容的呈现过于结构化且教学容量有限，无法充分满足学生对知识深度和广度的探索^[3]。另外烹饪原料学与其他相关课程在内容上存在交叉重复现象，不仅造成教学资源的浪费，还增加了学生的学习负担^[4]。通过混合式教学模式改革，在线上进行课程建设，可以对教学内容进行全面重构，整合丰富的网络资源，同时根据学员的个性化需求和行业发展趋势，针对性地进行知识点拓展。

（三）改革目前的评价方法

传统的评价方法主要以闭卷考试的形式开展，侧重于对学生知识记忆的考核，线上教学平台能够详细记录学生学习过程中的各项数据，使教师可以从多个维度对学生的学习进行全面评估，从而更加准确地衡量学生的学习效果^[5]。

二、混合式教学模式的构建原则

“雨课堂+传统课堂”的混合式教学模式旨在整合线上线下教学优势，形成互补协同的教学体系。在烹饪原料学课程教学实践中，开展混合式教学设计需紧密结合课程实际与教学现状，严格遵循以下核心原则，以保障教学活动科学、高效开展。

（一）学生主体地位

混合式教学模式始终将学生置于学习活动的核心位置，强调教师发挥引导与辅助作用，全面关注学生学习全过程与个体学习效率，推动雨课堂与传统课堂教育的深度融合。教师可依托雨课堂平台的互动功能与传统课堂的空间优势，创新教学流程设计^[6]。例如，在传统课堂中重新规划教学空间布局，营造便于小组讨论与互动的学习环境，引导学生借助智能手机、笔记本电脑等智能移动终端，在雨课堂平台上获取丰富学习资源，参与课堂投票、实时弹幕交流等互动环节，激发学生学习积极性，活跃课堂氛围，切实彰显学生在学习过程中的主体地位^[7]。同时，教师依据学生知识基础与学习进度，在雨课堂设置课程章节测验与试题，帮助学生及时开展自我学习效果检测，进一步强化学生自主学习意识与能力。

（二）针对性原则

构建烹饪原料学课程混合式教学模式教师应深入分析学生的专业背景、知识储备、学习习惯与兴趣爱好，以此为依据优化课程内容，筛选并拓展契合学生需求的教学资源^[8]。在教学过程中，借助雨课堂平台的数据分析功能，实时跟踪学生学习动态，针对学生在知识掌握、学习进度等方面存在的差异，及时开展个

性化沟通与指导，真正实现因材施教。

三、基于雨课堂的烹饪原料学课程混合教学实践应用

信阳农林学院食品科学与工程学院烹饪与营养教育专业的学生存在明显的分层现象，约30%的学生能主动利用网络资源拓展学习，而近半数学生仍依赖传统课堂的被动灌输。此外，受地域经济与教学资源限制，学生对烹饪原料的地域特性、营养配伍等跨学科知识的整合能力较弱。这一学情特点表明，单纯依赖线下教学难以满足学生差异化需求，而混合式教学模式能够有效弥合学生能力断层，提升课堂教学效果。下文就以雨课堂为例，展开烹饪原料学课程混合教学的应用探讨。

（一）课前阶段

课前阶段教师要发布预习任务，通过雨课堂发布微课、课件等资料，让学生提前对所学进行预习有初步的了解。学生在课前通观微课、做课前检测等能够将预习过程中的难点、疑点问题发布在讨论区，便于教师掌握学情，为后续的课程设计提供参考。教师则可以通过雨课堂后台的数据了解学生的课堂预习情况，并根据学生的学习情况优化线下课堂教学方案。

（二）课中阶段

课中阶段，教师可以展示课堂二维码，让学生扫码进入课堂。教师可将课件在学生手机上进行展示。根据学生雨课堂的课前预习情况，教师要有针对性地讲解课程内容，并通过为学生推送练习题进行实时互动。教师可到雨课堂后台对学生查看学生的答题数据，并对学生易错的知识点进行强化讲解。此外，对于一些主观题，教师可以让学生在课堂完成后通过手机拍照上传至平台，教师可以在课堂上实时讲解同样也可以在下一堂课境界。

学习过程中，对于感到不懂的地方学生可以在点击平台“不懂”的按钮，这样教师能够得到学生即时的反馈，提高教学的针对性。另外，教师还可以采用随机点名等功能，活跃课堂的气氛，提高学生的课堂注意力。

（三）课后阶段

课后阶段教师可以查看雨课堂的后台，根据学生的答题情况、课堂反馈情况，了解学生的学习情况，基于此布置课后作业，让学生对于错误率较高的问题进行巩固。另外，根据雨课堂后台的数据反馈情况，教师可以对课堂情况进行复盘与反思，完善后续的教学计划。

四、基于混合式教学的烹饪原料学课程存在的问题

（一）线上教学模式不够精简

由于学生的个体差异，学生的学习能力水平不一。基于教学实践来看，多数学生对于混合式教学模式的态度是接纳的，但是他们对于这种学习模式的接受程度却不同^[9]。如部分学生的自学能力比较薄弱，那么对于教师布置的自学任务自然难以取得较好的学习效果；平台的内容、功能过于复杂，也会影响学生的学习效果，降低学生对于该课程学习的兴趣。

（二）在线学习时学生注意力不集中

线上学习过程中，教师很难顾及每一名学生，确保所有学生都能够集中注意力学习，甚至有部分学生对于线上学习采取不以

为然的态度。再加上学生缺乏生生与师生之间面对面的互动容易让学生感到课程无聊,最终适得其反降低教学效果^[10]。

(三) 学生的适应能力存在差异性

信息化时代,教育领域的信息化普及也逐渐加快,雨课堂是当前教育信息过程中出现的智慧网络教学终端,能够与微课、慕课等相结合,实现线上线下混合式及哦啊学。其功能包含课前预习、课堂互动、课后复习等,能够提高教学的效果^[11]。但是这种教学方式与传统的教学方式有较大的差别,对于学生自主学习能力有较高的要求。部分积极主动性差的学生在自学环节、讨论环节等会表现得比较消极。

五、基于混合式教学的烹饪原料学课程教学优化策略

(一) 增加交流互动频率,增强学习体验感

烹饪原料学混合式教学过程中,教师可以设置随机提问环节以及固定的答疑时间段,对学生提出的问题展开讨论。同时,教师也可以利用平台的弹幕、投屏等功能开展话题讨论,增加教学活动,优化学生的学习体验。线上线下式的互动模式,能够充分调动学生思维积极性,让学生沉浸在学习过程中,同时也能在互动过程中促使教师不断地调整教学内容与方法,促进教师教学水平的提高^[12]。

(二) 丰富教学内容,资源共享化

传统教学模式下,教师通常以教材为基础展开教学,这样虽然保证了教学的规范性与系统性,但是也在无形之中强化了教材的权威性,容易固化学生的思维模式。新时代背景下,餐饮行业对于人才的需求更加多元化,因此教师应当丰富烹饪原料学课程内容,充分借助现代信息技术手段,整合网络课程、行业前沿研究成果、美食纪录片等优质资源,将其有机融入教学内容^[13]。例如,教师可以为学生播放纪录片,让学生了解地方特色的采集、制作等,拓展学生的认知边界。此外,高校应当加快线上资源共享平台的建设,打造教学资源库,让更多学生受益。

(三) 合理安排课堂时间,灵活调整课堂形式

在烹饪原料学课程混合式教学改革进程中,引入线上教学环节并非意味着弱化线下课堂的作用。以“雨课堂+传统课堂”为基础的混合式教学旨在充分发挥线上线下教学的优势提升教学效果^[14]。具体在实践中,教师需要针对不同的课程内容,采取差异化的较化的教学策略。以跨文化饮食中的原料运用教学为例,这类内容涉及了知识的拓展与延伸,教师可以鼓励学生通过线上资源自主学习、开展小组合作等方式锻炼学生的独立思考与团队协作能力。另外,在课堂教学形式的设计上,教师要基于线上、线下教学的特点与长相互,以最大程度发挥育人效果。线上教学过程中,教师利用雨课堂的实时互动功能,组织知识抢答赛,让学生参与到课堂学习中。线下教学教师要注重实践教学与案例分析的结合,教师带领学生分析烹饪案例,并鼓励学生积极参与到实践活动中,提高学生对于烹饪原料学课程的学习兴趣与学习效果。

(四) 建设教学团队,健全教学激励机制

基于雨课堂+传统课堂的混合教学模式对教师的素质提出了更高的要求,学校应当加强对教师队伍的建设,为教学质量提供保障。首先,学校应当构建以专业教师为主的教学团队,系统规划教学内容,设计符合混合式教学特点的教学方案,确定线上

线下教学的衔接方式与教学重点,搭建起整个课程教学的基本框架。其次,是建立由教务人员、助教以及部分学生构成的教学技术团队,负责协调教学过程中的各项事务及教学技术的保障工作。最后,建设专业的平台信息技术团队负责课程资源平台的维护与管理,以及雨课堂等线上平台的日常运行监测、数据安全保障以及系统功能优化^[15]。

另外,在烹饪原料学混合课堂的实施过程中,存在部分同学注意力不够集中,缺乏自主学习的能力,导致课堂完成率不高等问题。因此,学校可同步健全教学激励机制通过设立专项奖励基金,对在课程设计、教学实施、技术创新等方面表现优异的团队与个人进行表彰;将教学团队建设成果纳入教师职称评定、绩效考核体系,为教师职业发展提供有力支持;开展教学经验分享会、技术培训等活动,促进团队成员之间的交流与成长,形成良性竞争与协同合作的良好氛围,从而推动整个教学团队持续发展,为烹饪原料学混合式教学质量提升提供坚实保障。

六、结束语

综上所述,线上线下混合式教学改革为“烹饪原料学”课程的教学创新提供了新的实践路径。通过整合数字化资源与课堂互动,该模式不仅突破了传统教学的时空限制,更能优化知识传递、技能训练与学习反馈等教学环节,进而有效提升学生的自主学习能力与实践应用水平,同时促进教师教学方式的精准化与个性化发展。

参考文献

- [1]孟学华.中职烹饪专业技能人才“德技并修”培育路径探究[J].食品界,2025,(04):53-55.
- [2]陈欣悦.中职烹饪专业四化教学模式的构建[J].中国食品工业,2025,(06):126-128.
- [3]张信军.中职烹饪专业校企合作的路径、挑战与对策[J].中国食品工业,2025,(04):154-156.
- [4]聂相珍,崔莹莹,王婷,等.烹饪与营养教育专业“双主体”协同育人模式的挑战与对策[J].食品工业,2025,46(02):156-159.
- [5]周济扬.中职烹饪专业“双师型”教师培养体系的优化与实践模式分析[J].中外食品工业,2025,(02):96-98.
- [6]黄炜.基于产教融合的烹饪专业教学实践策略[J].职业,2025,(01):70-73.
- [7]陈清爱.“基础化学”课程混合式教学实践——以烹饪与营养教育专业为例[J].宁德师范学院学报(自然科学版),2024,36(03):330-336.
- [8]唐云.中职烹饪专业数学线上线下混合式教学有效性探究[J].新教育,2024,(01):79-81.
- [9]刘思琦.基于“雨课堂”的线上线下混合式教学模式研究[J].中国新通信,2023,25(06):206-208.
- [10]宋晓程.以学生为中心的混合式教学创新与探索[J].创新创业理论与实践,2023,6(01):164-166.
- [11]袁乐学.混合式教学法在烹饪实践课程中的应用与探索[J].产业与科技论坛,2022,21(22):201-203.
- [12]杨柳,刘天祥.基于雨课堂的线上线下混合式教学模式改革探索[J].农机使用与维修,2022,(08):175-177.
- [13]陈结霞,吴运军,李祥子,等.基于多平台的线上线下混合式有机化学实验安全教育[J].齐齐哈尔医学院学报,2022,43(07):697-701.
- [14]朱静,侍晓明,陈雷.基于雨课堂等智慧教学系统的线上线下混合式体育教学实践研究探索[C]//中国体育科学学会.第十二届全国体育科学大会论文摘要汇编——增报交流(学校体育分会).中国石油大学(北京),2022:707-709.
- [15]刘梅.“互联网+”背景下基于“雨课堂”的混合式教学模式构建[J].轻工工业与技术,2019,48(11):169-170.