疫情期间循环式线上教学金课建设研究与实践
——以烹饪营养与卫生学为例

王　蓓
（江苏旅游职业学院，江苏扬州　225000）

【摘要】随着教学现代化的不断推进，线上教学也在不断发展。文章以烹饪营养与卫生学课程为例，从平台选取、教学设计与过程把控入手，探索疫情期间循环式线上教学金课建设之路。同时也针对线上金课建设存在的问题进行分析，找出改进的举措，以期打造出适合当代高职学生特点和院校培养需要的循环式“金课”，让更多的学生学有所用、学以致用。

【关键词】循环式；线上教学；金课建设
【doi:10.3969/j.issn.2095-7661.2020.02.027】
【中图分类号】G434　　【文献标识码】A　　【文章编号】2095-7661(2020)02-0091-04

Exploration and Practice on the Construction of High-quality Course on Circular Online Teaching during the Epidemic Period
——Taking *Cooking Nutrition and Hygiene as* an Example

WANG Bei
(Jiangsu College of Tourism, Yangzhou, Jiangsu, China 225000)

Abstract: With the continuous promotion of teaching modernization, online teaching is also developing. Taking the course *Cooking Nutrition and Hygiene as* an example, this paper explores the way of the construction of high-quality courses on the circular online teaching during the epidemic, beginning with the selection of the platform, teaching design and process control. At the same time, it also analyzes the problems existing in the construction and finds out the improving measures, so as to create a circular high-quality course suitable for the characteristics and training needs of students in contemporary higher vocational colleges so that more students can use and apply what they learn.

Keywords: circulation; online teaching; construction of high-quality courses

2020 年的新学期因新冠肺炎疫情影响，在“停课不停学”的大潮推动下，线上教学全面推进。烹饪营养与卫生学课程作为烹调工艺与营养专业大专学生的核心课程及专业必修课程，也由线下教学搬到了线上。虽然授课形式改变了，但教育部大力推进的金课建设要求不能变。笔者在前期线下授课改革的基础上，进一步探索了循环线上教学改革。

1 循环式线上教学金课建设的背景

1.1 教学效果有待进一步提升

各大院校虽然都在推进线上授课，但从目前的教学情况来看效果参差不齐。加之烹饪营养与卫生学课程理论性强、知识点零散，单纯的使用平台授课并不能满足教与学的需要。所以以学生为中心的线上、线下循环式课程的培育与建设势在必行。

1.2 信息技术与专业课程融合有待进一步加强

信息技术与专业课程高度融合，是高等职业教育现代化发展进程中的一个必然趋势。当前，信息技术与专业课程融合仍停留在“初级阶段”，存在过度使用或使用程度不高的情况。所以信息化教学环境有待进一步优化和完善，运用现代化手段，贯彻以学生为中

[收稿日期] 2020-03-26
[作者简介] 王蓓（1981-），女，江苏东台人，江苏旅游职业学院副教授，硕士，研究方向：高等职业教育教学改革。
[基金项目] 2019 年度江苏高校哲学社会科学研究课题“‘知行合一’教学模式下高职烹饪专业双语‘金课’建设探索实践”（课题编号：2019SJA1866）。

心的课程教学和现代信息技术深度融合的教学理念。一是实现课堂教学与在线课程的互通,通过“学习平台 + 相关 APP”多措并举的方式解决传统课堂课前、课中、课后无法循环的主要问题;二是通过相关学习数据统计及时把握学生学习情况,实现学习状态可视化,从而能够更好地实现针对性教学;三是通过多元评价模式全面评估学生学习情况,从而最终提升教学效果[1]。

1.3 烹饪营养与卫生理念有待进一步推广

俗话说民以食为天,食以安为先。所以“烹饪营养与卫生”是关系到民生的重要问题,尽管目前已经有烹饪营养与卫生的精品课程上线,也有国家级资源库的资源可以使用,但少有烹饪营养与卫生学的循环教学案例实施。加之此次新冠肺炎疫情的爆发,也引发了全球对食品卫生与安全问题及食品营养问题的关注。作为烹调工艺与营养专业的必修课及核心课程,如何通过线上线下的有机结合,通过信息技术与教学内容的有机融合促进教学质量的提升,具有较高的理论价值和实践意义。

2 循环式线上教学金课建设

2.1 选好平台

既然是网课,平台的选择至关重要。经过多方比较,目前课程建设依托的是泛雅平台,这个平台的功能相对完善,其使用占比也是名列前茅。该平台的功能包括文本的上传、视频的对接、学习任务的布置、学习情况的检测、课堂活动的推进等。教师可以从后台大数据了解学生学习的总体状况,基本满足课程建设之需。但该平台的直播功能暂时还未开通,存在师生“时空分离”的弊端,因此没有办法开展个性化教学。为了更好地突出教与学的互动性,需要搭载其他平台以达到优势互补的目的。在疫情期间,各类 APP 开放了权限,如钉钉、腾讯会议、直播云、QQ 等。经过前期实践,目前体验较好的是泛雅平台 +QQ 课堂、腾讯会议以及钉钉课堂,因其操作比较便捷,切换比较灵活。既可以通过泛雅平台达到翻转课堂的目的,又可以通过腾讯会议或其他直播方式达到师生面对面的交流,从而让线上教学也变得丰富多彩[2]。

2.2 做好设计

平台是基础,设计是灵魂。远程教学并非只是简单地将传统知识课堂搬运到线上教学,教与学的关系在时间、空间等方面都发生了本质性的变化,所以教学设计是关键。既要考虑教学目标的达成度,还要考虑如何通过教学设计来促进学生的学习行为。面对这种全新的教学方式,仅仅依靠一人的力量是无法达成的,所以组建了营养卫生课程集体备课小组,在多次讨论、酝酿的基础上,确立了如下思路。

2.2.1 结合学生学情,合理搭建教学框架

将原有的教材分为营养与卫生两大主题。其中营养分为三个项目,十一个子任务;卫生分为四个项目,九个子任务。如表 1 所示。

表 1 课程教学框架表

主题	项目	子任务
烹饪营养	基础知识	食物的消化与吸收
		宏量营养素
		能量
		微量营养素
		植物化学物和水
	烹饪原料的营养价值	植物性原料的营养价值
		动物性原料的营养价值
		加工性原料的营养价值
	平衡膳食与合理烹饪	平衡膳食结构及其方法
		烹饪营养素在烹饪加工过程中的改变
		烹饪营养与健康
烹饪卫生	基础知识	食品中的危害因素
		食品的生物性污染
		食品的化学性污染
		食品添加剂的卫生
		食品包装的有毒迁移物污染与防治
	烹饪原料的卫生	动物性原料的卫生
		植物性原料的卫生
		其他原料的卫生
	食物中毒及其他食源性疾病	食物中毒
		其他食源性疾病
	饮食卫生	餐饮经营的卫生及从业人员的卫生

2.2.2 围绕教学内容,有效选取教学资源

要确保课堂教学的有效性,则需要从动画、视频、案例分析、试题测验、拓展链接等方面寻找有效的积件,从而形成丰富的教学资源,以备教学所需。

2.2.3 立足教学实际,巧妙设计教学流程

在找好资源后,不能简单地将其进行堆砌,而是要用心思考、博采众长、因课制宜地设计教学。

第一次课根据疫情的实际情况,进行了三方面的设计:一是增加课前视频。考虑到学生宅家时间比较长,在课前拍了一段视频,上传平台,在表达对学生新年祝愿的同时,也对课程的学习作了简短介绍,从而拉进了师生的距离。二是设计学习任务书。为了让学生更清楚上课需要完成哪些任务点,有针对性地设计了任务书,将学习的要求细化到每个时间点,从而避免了学生的无效学习。三是组织教学录屏。如果单纯学习课件等文档资料,学生会产生厌倦感,而且重难

点内容也无法真正把握。所以可以参照慕课的形式进行录屏,以此实现课件的可视性。

课后，则针对线上教学存在的问题进行了改进、优化与提升。一是强化了内容的条理性:将教学资源进行了再整理、再归类,形成了生物性污染初认知、再认知、强认知的主线,让其更具有逻辑性和可操作性。二是实现了平台的多样性:在原有平台、QQ 互动的基础上增添了直播教学,增加了教学的直观性。三是增强了教学的多元性:课前发布多样化的资料,让学生登陆平台进行自主学习,通过任务点的完成,达到把主动权交给学生的目的。课中则通过多种教学方法及手段实现教学重难点的突破。

众所周知,好的开头是成功的一半。所以直播课一开始,便借助屏幕共享,让学生观看了一段生动的生物性污染概况动画视频，以此激发学生学习的兴趣,随后通过泛雅平台发布抢答题,以此考量学生的自主学习性与知识汲取性。在新授课再认知环节中,则主要是通过师生线上互动的方式，如生讲生评、以赛代考、话题研讨、对抗辩论、事件点评、新闻主播上线等,将食品中存在的卫生安全问题与餐饮业发展相结合，以此激发学生对餐饮卫生安全问题的关注,使学生能学以致用,并形成科学理性的认知,从而实现重难点内容的突破。考虑到直播课会有外界干扰,以及部分学生反应不够及时,所以采用“直播 + 录屏”双保险的方式推进,这样既保证了课堂教学中学生的全面参与,也便于学生课后不受时间与空间的限制进行自主学习。在最后深认知的环节中,将拓展的知识通过文档、图片的形式上传平台,以此拓宽学生的知识面,达到举一反三、学以致用的目的。总而言之,希望通过有效的设计最大程度地帮助学生产生学习兴趣、提高学习能力[3]。

2.3 把好过程

与线下课相比,线上课程的过程更难把控,因为线上不定的因素比较多，任何一个环节都要考虑周到。一是平台签到。利用平台签到统计功能,实时把握学生的到课率。二是发布活动。虽然受时空限制,不可能面面俱到,但针对不同的章节,不同的内容,可以有效运用讨论、抢答、章节测验、投票、问卷调查等功能,让学生即使在线上学习也能感受到学习的乐趣。三是设置任务。每次布置任务点之前,备课小组的成员可以先学一遍,看看是否符合教学时长,是否能够完成教学目标,是否具有一定的挑战性,这样既保证学生可以完成任务点，也可以根据实际情况进行分层学习。四是把握学情。通过平台大数据及时了解学生学习的状态:完成了多少任务点,参与了多少活动,学生经过各个环节的学习之后,将接受过程性与结果性相结合的多元学习评价体系。过程性评价占 60%,终结性评价占 40%。烹饪营养与卫生学课程过程性评价分布如表 2 所示。

表 2　线上、线下考核成绩分布表

环节	课前		课中						课后		
组成部分	任务完成	学习签到	竞赛抢答	课堂参与	知识完成	话题讨论	章节测验	同学互评	课后作业	拓展延伸	社会实践
占比	5%	10%	10%	20%	10%	10%	10%	5%	10%	5%	5%

五是课后延伸。通过布置作业如整理笔记、撰写小论文、案例分析等进一步检测学生对知识的掌握与运用;通过平台发布相关行业企业与食品营养卫生相关联的辅助教学资源,如食品漫画、食品短视频、微课解析、新闻调查、最新科研发布等,从而引导学生跳出课内资源的局限,达到举一反三的目的,毕竟课堂的时间是有限的,需要将学生的精力更多地引入到课后的思考与拓展中去;通过平台追踪班级学生的学习达成度,了解学生学习的主动性与积极性,从而在点对点的交流中对学生进行有的放矢的引导。从而将学习形成一个由课前到课中再到课后的一个循环[4],如图 1 所示。

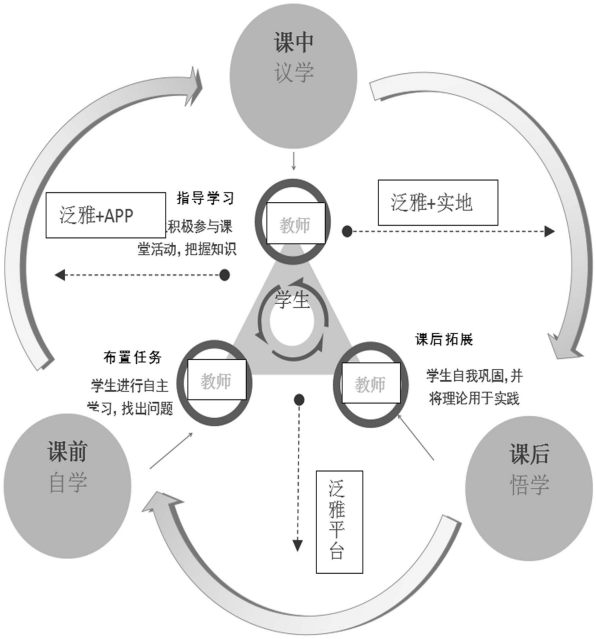

图 1　线上循环课堂教学示意图

3 教学反思

综合前期开展的线上教学实践,笔者进行了认真分析,发现还存在如下几个问题。

3.1 学情分析数据存在一定盲点

因为是线上教学,所以无法真正掌控学生学习的动态。有的同学为了完成任务点,存在刷时长的情况;

有的同学为了完成章节测验，存在用网络搜索的现象；还有的同学把账号交由他人完成任务，所以到底学生是否亲自参与、认真思考还无法从数据上来分析。

3.2 教学设计流程存在一定局限

因为是线上教学，所以实时互动不如线下流畅。在课堂教学中有时会顾此失彼，会存在因为注重了教学活动而无法完成预期教学任务的情况。同时对于课前、课中、课后所需完成的任务分配不均，从而影响了线上授课的有效性。

3.3 师生角色契合存在一定缝隙

远程教育给每一位教育工作者带来了无限的机遇和挑战。虽然教学时空、工具、平台、资源、环境都在变，但以生为本的宗旨不能变。较之传统的线下授课，循环式线上教学对教师提出了更高的要求，需要寻找到教师主导、学生主体的最佳契合度。但有时因为教师引导不足，学生准备不佳，从而影响了教学目标的达成度。

3.4 教学实效反馈存在一定偏差

线上教学成效好不好，不是由教师自己说了算，而是由学生来科学地进行评判。虽然采用了满意度问卷调查方式和填写班级日志的方式来了解学生的认可度和接受度。但有些学生并未本着客观、负责的态度来填写，而是应付了事，所以学生专业知识的掌握是否牢固，学习主观能动性的提升是否明显，教学进度的安排是否科学，各项任务点及活动的安排是否合理，教师的授课方式是否接受？还无法获得最真实有效的答案。

4 后期改进举措

4.1 强化团队建设

如何提高教师团队建设效果，建立深层次的团队合作，已经成为高职院校教师人才队伍建设的重要议题。我们将在之前备课小组的基础上，通过激励机制的推行，团队文化的建立，专业知识的提升，引导教师找准定位，互助共赢，打造出一支师德过硬、师能过硬、师智过硬的烹饪营养卫生金课教学团队。

4.2 优化教学环节

在确保方向性、原则性、科学性、适应性的基础上，结合学科前沿与市场需求，使教学目标、教学资源、教学活动、教学评价能有效互通。教学内容在满足岗位需求的前提下，融入社会热点、焦点，做到精准教学、与时俱进、开放共源；教学方式在确保特色有效的情况下，突出分层、趣味，让师生互动、生生互动变得更加畅通，让主动学习、探索学习变得更加突显；课后作业在彰显学生学习成效的背景下，进一步突出实践性与可操作性。如组织开展营养卫生知识竞赛、要求自制营养卫生宣传画册、走进餐饮企业开展实地走访调研等，真正提升教学的有效性和可操作性[5]。

5 结束语

烹饪营养与卫生循环教学模式实现了信息技术与教育教学的深度融合，一定程度上推动了疫情下专业课程建设与课堂教学改革，今后将进一步探索线上教学，以期打造适合当代高职院校学生特点和培养需要的循环式金课，让更多学生学有所用，学以致用。

【参考文献】

[1]谌雷元，左婷.突发疫情下高职院校思政课线上教学问题及对策研究[J].武汉交通职业学院学报，2020(1)：61-65.

[2]王小平，马婷.浙江省疫情期间中学线上教学情况调查研究[J].中小学数字化教学，2020(3)：66-69.

[3]张庆，吴兴梅.停课不停学，青羊在行动——成都市青羊区疫情防控期间线上教学工作研究[J].中国现代教育装备，2020(4)：4-6.

[4]李浩.高等院校提高线上教学质量方法探究[J].河北农机，2020(2)：90.

[5]唐英，王诚彦.基于 SPOC 的翻转课堂项目教学实践研究——以 SQL SERVER 数据库课程为例[J].湖南邮电职业技术学院学报，2020(1)：83-86.