

# 基于传统文化综合实践校本课程实施的困境与实践理路

——以《制作冰皮月饼》为例

秦 燕

合肥市万慈小学，安徽 合肥

收稿日期：2025年7月27日；录用日期：2025年8月26日；发布日期：2025年9月4日

## 摘 要

研究以《制作冰皮月饼》课程为范例，聚焦传统文化与小学综合实践课程校本化融合的核心议题，系统阐释课程对学生全面发展、学校课程体系优化及文化认同培育的多维价值。同时，深度剖析课程实施中存在的文化内涵挖掘不足、实践环节科学性欠缺、资源保障薄弱等问题，并提出“文化深耕 - 实践重构 - 资源协同”三位一体的支持框架。研究旨在为传统文化与劳动教育的有机融合提供理论支撑与实践范式，助力中华优秀传统文化在基础教育中的创造性转化。

## 关键词

小学综合实践课程，传统文化，校本实施，冰皮月饼课程

# Challenges and Practical Frameworks for Implementing School-Based Comprehensive Practical Curriculum Grounded in Traditional Culture

—A Case Study of “Making Snowskin Mooncakes”

Yan Qin

Wanci Primary School, Hefei Anhui

Received: Jul. 27<sup>th</sup>, 2025; accepted: Aug. 26<sup>th</sup>, 2025; published: Sep. 4<sup>th</sup>, 2025

## Abstract

This study takes the “Making Snowskin Mooncakes” course as a case study, focusing on the core issue of integrating traditional culture into school-based comprehensive practical curricula in primary education. It systematically elucidates the multidimensional value of the course in fostering students’ holistic development, optimizing school curriculum systems, and cultivating cultural identity. Furthermore, the research deeply analyzes existing challenges in curriculum implementation, such as insufficient exploration of cultural connotations, a lack of scientific rigor in practical activities, and weak resource support. A tripartite support framework encompassing “in-depth cultural exploration, practical activity reconstruction, and resource synergy” is proposed. The study aims to provide theoretical foundations and practical paradigms for the organic integration of traditional culture and labor education, thereby facilitating the creative transformation of Chinese excellent traditional culture within basic education.

## Keywords

Primary School Comprehensive Practical Curriculum, Traditional Culture, School-Based Implementation, Snowskin Mooncakes Course

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 引言

在教育领域不断追求素质教育与文化传承创新的时代背景下，小学综合实践课程成为培养学生综合素养、传承中华优秀传统文化的关键环节。以传统文化为依托构建校本综合实践课程，不仅契合教育发展的趋势，更能让学生在实践体验中感受文化魅力，增强文化自信[1]。《制作冰皮月饼》课程正是基于此理念开发的校本课程，通过引导学生制作冰皮月饼，深入探究月饼文化，实现知识学习与实践操作的有机融合，对小学综合实践课程的发展具有重要的研究价值。

## 2. 小学综合实践活动课程校本实施的重要价值

### 2.1. 以劳启智：促进学生知行合的能力发展

小学综合实践活动课程突破了传统学科课程的局限，为学生提供了多元化的学习体验[2]。在《制作冰皮月饼》课程中，学生需要运用数学知识计算食材用量，如称量糯米粉、馅料等原料的重量，锻炼学生的数学运算和实际应用能力。在设计月饼造型时，学生发挥美术创意，将自己的审美观念融入其中，提升了艺术素养。制作过程中，学生以小组形式合作，分工明确，有人负责准备材料，有人负责制作，有人负责装饰，在这个过程中，他们的沟通协作能力得到极大锻炼。同时，课程还注重培养学生解决问题的能力，当遇到如面团太干或太湿、包馅露馅等问题时，学生需要思考并尝试不同的方法去解决，这一系列实践活动促进了学生在知识、技能、情感等多方面的全面发展。学生通过“做中学”突破学科壁垒，实现知识迁移与综合素养提升。

### 2.2. 以文化人：构建特色化校本课程体系

校本课程是学校课程体系的重要组成部分，能够充分体现学校的办学特色。将传统饮食文化转化为

实践课程,不仅填补了学科课程的空白,更通过跨学科融合(如历史溯源、语文诗词、美术创作)形成立体化课程网络。《制作冰皮月饼》课程作为校本综合实践课程的典型代表,结合了传统文化与实践操作,为学校课程注入了新的活力。它与学校现有的学科课程相互补充,形成了一个有机的整体。例如,在学习月饼文化的过程中,涉及到历史、语文等学科知识,学生可以了解到月饼的历史演变、与月饼相关的诗词歌赋,实现了跨学科学习。这种融合不仅丰富了课程内容,还拓宽了学生的学习视野,使学校课程体系更加完善,满足了学生多样化的学习需求。

### 2.3. 以情铸魂：厚植文化自信与传承使命感

中华优秀传统文化是中华民族的精神支柱,小学阶段是学生文化意识形成的关键时期,通过参与《制作冰皮月饼》课程,学生深入了解月饼文化背后的历史渊源、传统习俗,感悟“匠人精神”的内涵。知晓月饼从殷商时期的太师饼历经数千年演变至今,在不同历史时期都承载着人们对美好生活的向往。在制作冰皮月饼的过程中,学生亲身感受传统美食制作工艺的魅力,体会到其中蕴含的工匠精神。通过解读模具纹样中的吉祥如意,唤醒对传统文化深层价值的认知,从而激发主动传承的内生动力。这种沉浸式的学习体验,让学生深刻认识到中华传统文化的博大精深,从而增强对本民族文化的自豪感和认同感,激发他们传承和弘扬传统文化的热情。

## 3. 小学综合实践活动课程校本实施的现存困境

### 3.1. 文化内涵挖掘流于表面

现有课程对月饼文化的解读多停留在历史常识与制作技艺层面,缺乏对民俗信仰、地域差异等深层文化逻辑的剖析。虽然介绍了月饼的起源、种类等基础知识,但对于月饼文化深层次的内涵挖掘不够。例如,在讲解月饼模具上的图案时,仅简单提及图案的样子,未深入探讨图案所反映的古代文化观念、民俗信仰以及与当时社会生活的紧密联系。对于月饼在不同历史时期所扮演的角色,如在古代祭祀活动中的意义、在民间社交往来中的作用等,也缺乏系统阐述。这使得学生对传统文化的理解较为肤浅,无法真正领悟其精髓,课程的文化育人功能未能充分发挥。

### 3.2. 实践环节设计缺乏系统性

部分活动存在目标模糊、流程松散、评价单一等问题。在冰皮月饼制作环节,操作流程不够清晰,导致学生在制作过程中出现混乱。例如,对于制作冰皮月饼的各个步骤,如和面、包馅、压模等,没有详细说明每个步骤的关键要点和注意事项,学生只能凭感觉操作,影响了制作效果。其次,课程在实践环节中,与其他学科知识的融合不够紧密。虽然涉及到数学、美术等学科知识,但只是简单的应用,没有形成有机的融合。比如在计算食材用量时,没有引导学生深入思考其中的数学原理,在设计月饼造型时,也未充分结合美术中的色彩搭配、构图等知识进行系统教学,限制了学生综合能力的提升。课程评价主要以学生制作的冰皮月饼成品质量为标准,过于注重结果,忽视了学生在实践过程中的表现。对于学生的参与度、团队协作能力、创新思维等方面的评价较少。这种单一的评价方式无法全面反映学生的学习情况,不利于学生的全面发展,也难以对教学过程进行有效的反馈和改进。

### 3.3. 师资与资源保障机制不健全

小学综合实践课程的教师大多由其他学科教师兼任,缺乏专业的综合实践教学能力和丰富的传统文化知识储备[3],传统文化素养与实践指导能力不足。在《制作冰皮月饼》课程教学中,教师对月饼文化的讲解可能不够准确深入,在实践操作指导方面也可能存在不足。例如,对于一些复杂的制作工艺,如

传统月饼制作中的烘焙技巧，教师无法给予学生专业的指导，影响了课程的教学质量。此外，课程实施所需的资源相对匮乏。一方面，实践场地有限，部分学校没有专门的综合实践活动教室，导致学生在制作冰皮月饼时，操作空间拥挤，影响制作过程。另一方面，制作冰皮月饼的食材、模具等材料供应不足，且质量参差不齐。一些模具的图案不够清晰，影响学生制作出美观的月饼，同时也限制了学生的创意发挥。此外，课程相关的教学资料，如关于月饼文化的书籍、影像资料等也较为缺乏，无法满足学生深入学习的需求。

## 4. 小学综合实践活动课程校本实施的实践理路

### 4.1. 深挖文化基因，构建“文化-实践”体系

在推进课程体系创新的过程中，组建跨学科教研团队成为关键举措。通过整合历史、美术、民俗等领域专家资源，一方面系统开发《月饼文化读本》等校本教材，将纹样符号学解读、地域风俗比较等内容转化为可视化教学模块；另一方面通过查阅地方志、饮食文化典籍等历史文献，梳理月饼形制演变谱系，同时邀请非遗传承人开展专题讲座，深度解析祭月习俗与糕点制作技艺的关联性。例如在探究广式月饼糖浆皮与苏式月饼酥皮差异时，既分析气候环境影响原料配比的科学原理，又结合商贸历史阐释工艺传播背后的文化交融现象。

课程设计需进一步融入课程思政，将挖掘出的丰富文化内涵融入到课程设计的各个环节。具体而言，在知识讲解环节，不仅通过时间轴呈现月饼从祭祀供品到节庆礼品的功能转变，更结合《东京梦华录》等古籍记载，还原唐宋时期“小饼如嚼月”的中秋食俗场景，让学生了解月饼不仅仅是一种美食，更是一种文化符号。尤其需要选择关键文化符号进行“击穿式”深度教学示范。例如，聚焦月饼模具上常见的“福禄寿”纹样：引导学生观察模具上“福(蝙蝠)”、“禄(鹿/官帽)”、“寿(寿桃/仙鹤)”的具体形象特征，分析其线条、构图的美感，理解其作为视觉符号的象征性。同时，深入阐释其承载的中国传统家庭伦理与生命观念：联系“五福临门”(寿、富、康宁、攸好德、考终命)，探讨传统社会对家庭整体幸福、子孙绵延、平安顺遂的追求。引导学生思考：为什么“福”是核心？这与中国人重视家庭、祈求和谐美满的生活观有何联系？在引导学生对“寿”的理解中：进一步阐释对生命长久、健康安宁的珍视，体现儒家“孝”文化中对长辈的敬重与奉养责任，以及道家对自然生命的尊重。引导学生讨论“长寿”在传统家庭中的意义，为何是重要的祝福？

在此基础上，在实践操作环节，引导学生将传统文化元素融入到冰皮月饼的制作中，如设计具有传统文化特色的月饼图案，制作与传统节日相关的主题月饼等，鼓励结合“嫦娥奔月”“玉兔捣药”等神话元素，开发叙事性主题月饼礼盒，使学生在实践中感受传统文化的魅力，增强文化传承意识[4]。也要注意创设文化情境，如模拟古代中秋宴饮场景，引导学生通过角色扮演理解月饼的社交功能，实现“文化体验”与“劳动实践”的双向渗透。最终实现文化认知从知识记忆向情感认同的转化，使劳动教育成为传统文化活态传承的创新载体。

### 4.2. 重构实践框架，强化“目标-评价”驱动

细化分层目标，明确基础层(掌握制作技能)、拓展层(创新口味与造型)、升华层(阐释文化意义)等不同层面的重点内容，形成阶梯式能力培养路径，使每个目标都具有明确的可操作性和可衡量性。例如，在冰皮月饼制作环节，明确规定学生要掌握的制作技巧，如面团的软硬度标准、包馅的手法、模具使用的规范等。同时，细化操作流程，将制作过程分解为若干个详细步骤，每个步骤都配有清晰的操作说明和示范视频，让学生能够清楚地知道自己要做什么以及如何做。

在明确阶梯式培养路径的基础上,课程设计还需进一步加强学科融合,注重各学科知识的有机渗透与协同应用。具体而言,以制作冰皮月饼为例,在计算食材用量时,不仅要引导学生理解数学中的比例关系、重量单位换算等知识,更要通过实际称量操作强化数学知识的应用转化。与此同时,在设计月饼造型环节,系统融入美术学科的色彩搭配原理与立体构成技巧,使学生在创作过程中既能提升审美素养,又能将艺术表达与食品工艺有机结合。这种跨学科的教学设计,有效培养了学生整合多领域知识解决实际问题的能力,为综合素养的全面提升奠定了坚实基础。

为确保教学目标的实现,课程体系需要同步构建多元化的评价机制[5]。特别是在团队协作能力评估方面,除了常规的任务完成度考核,更着重关注学生在小组中的分工合理性、沟通有效性等动态表现。而针对创新思维发展,则通过建立包含造型新颖度、口味创新性等维度的评价量表,将抽象的创新意识转化为可观测、可比较的具体指标。值得强调的是,评价主体不仅包含教师,还创新性纳入学生自评与互评机制,使评价过程本身成为促进反思性学习的有效途径。通过这种多维立体的评价体系,教师能够精准把握每个学生的成长轨迹,从而为教学策略的动态调整提供科学依据。

### 4.3. 夯实资源保障,打造“师资-硬件”网络

要确保课程实施效果,师资队伍建设与资源保障需同步推进[6]。首先,学校应建立分层培养机制,通过定期组织传统文化知识研修班、跨学科教学法工作坊等专项培训,着力解决教师文化底蕴不足与课程整合能力薄弱的问题。在此过程中,可邀请饮食文化学者、非遗传承人开展主题讲座,不仅传授月饼制作技艺的深层文化逻辑,更示范如何将《齐民要术》等古籍记载转化为适切的教学案例。例如,在“传统节日饮食中的礼制思想”专题培训中,教师既能掌握文献考据方法,又能学习将宴饮礼仪转化为情境教学活动的策略。此外,教师自身也应不断加强学习,提高自己的专业素养和教学能力。

为拓宽教学视野,学校需构建“引进来+走出去”的双向通道。一方面,支持教师参与“非遗进校园”等主题学术会议,通过与高校民俗学专家的互动,持续更新劳动课程开发理念;另一方面,建立校本教研共同体,鼓励教师站靠劳动教育课题研究,促使理论学习向教学转化能力进阶。在强化师资软实力的同时,课程资源硬件的保障方案需根据学校实际情况分层设计,提出切实可行的路径。首先,针对学校场地,充分利用现有教室进行灵活改造。例如,在普通教室或闲置空间(如图书馆一角)设置“移动操作台”(可拼接课桌),课后恢复原状。利用校园公共空间(如食堂非用餐时段、风雨操场)进行大型活动。在材料方面,倡导低成本、生活化材料替代。如使用食品级塑料模具代替金属模具;收集月饼包装盒、传统纹样图片作为文化素材;鼓励学生家庭提供部分基础食材(如糯米粉、糖粉);利用橡皮章雕刻代替复杂模具进行纹样实践。在师资提升方面,需重点依托网络资源进行自我提升。组织教师观看优质传统文化慕课(如国家中小学智慧教育平台、高校公开课)、参与在线教研社群交流;鼓励教师利用地方图书馆资源、线上博物馆资源(如故宫博物院数字文物库)搜集文化资料;与本地社区、文化馆建立松散联系。

最后,在强化师资软实力的同时,课程资源硬件的升级改造同样需要重点突破。学校应建设专门的综合实践活动教室,配备完善的实践设备,如烘焙器具、展示架等,为学生提供良好的实践操作环境。保证制作冰皮月饼所需的食材、模具等材料的充足供应,并注重材料的质量和多样性。例如,采购多种图案精美、质量上乘的月饼模具,提供丰富的馅料种类,满足学生不同的创意需求。此外,学校还应丰富课程相关的教学资料,如购买大量关于月饼文化、传统美食制作的书籍、影像资料等,建立课程资源库,方便学生查阅和学习。

## 5. 结语

《制作冰皮月饼》课程作为小学综合实践课程基于传统文化的校本实施案例,在促进学生全面发展、

丰富学校课程体系、增强学生文化自豪感等方面具有重要意义。然而，在课程实施过程中，也暴露出传统文化挖掘深度不足、实践环节设计不够科学、师资力量与资源支持有限等问题。通过深入挖掘传统文化内涵、优化实践环节设计、加强师资培训与资源建设等针对性对策，可以有效提升课程实施的质量，更好地实现小学综合实践课程的教育目标。未来应进一步构建“文化图谱”，开发可迁移的课程设计模型，让传统文化在劳动实践中真正成为“活的遗产”，为培养兼具文化底蕴与实践智慧的新时代少年提供可持续路径。

## 参考文献

- [1] 张庆伟. 中华优秀传统文化融入综合实践活动课程的路径探讨[J]. 当代教育科学, 2018(7): 36-40.
- [2] 张文超. 小学综合实践活动课程的实践样态与优化路径——基于实践共同体的视角[J]. 教师教育学报, 2023, 10(1): 50-58.
- [3] 武启云, 肖笑. 小学综合实践活动课程的现实困境与变革构想[J]. 青海师范大学学报(社会科学版), 2023, 45(5): 149-153.
- [4] 秦玮苒, 马云天. 耕读文化传承: 意义、困境与策略——基于学校文化发展的研究[J]. 教育观察, 2020, 9(44): 138-140.
- [5] 徐莉. 劳动素养导向下小学田园劳动课程的评价体系构建[J]. 教育科学论坛, 2024(4): 19-22.
- [6] 王飞. 中小学劳动教育教师来源、素养结构与提升路径[J]. 教师教育论坛, 2021, 34(2): 19-22.