

项目类别	2023 年度备案课题
------	-------------

编号	CZ145JTB20230014
----	------------------

常州市金坛区教育科学“十四五”规划 备案课题中期评估表

课 题 名 称 综合实践活动中传统节日美食文化课程资源开发与实施研究

备 案 批 次 “十四五”第二批（2023 年度）

课 题 主 持 人 贺钦钰

主持人所在单位 常州市金坛区段玉裁实验小学

填 表 日 期 2025.6.10

常州市金坛区教育科学规划领导小组办公室

二〇二二年九月制

填 表 说 明

1. 本表用计算机认真准确地填写，用 A4 纸打印一份，左侧装订成册。
2. 项目类别分为：招标、重点、立项类。其中招标课题、专项课题的项目类别栏由课题组分别填写招标课题、立项课题；其他课题的项目类别课题组不填写，由区教育科学规划办根据评估结果填写。
3. 招标课题、专项课题的课题编号由课题组根据课题立项时所编号码填写。备案课题的编号填写备案号，其它课题通过中期评估后由市教育科学规划办填写。
4. “课题主持人”、课题核心组成员、课题承担单位原则上应与课题申报书上的相应内容保持一致，主持人不得超过两人、核心组成员不得超过 10 人。

常州市金坛区教育科学规划领导小组办公室办公地址：金坛大道 150 号 1503 室

邮政编码：213002

联系电话：82368956

网 址：<http://jky.jtyx.net>

一、课题主持人及核心组成员（主持人不超过 2 人，成员不超过 10 人）研究概述

	姓名	主要成果
主持人 1	殷钦钰	课题主持人，曾获常州市综合实践基本功二等奖，金坛区综合实践评优课一等奖，金坛区综合实践基本功一等奖，多篇论文获奖。
主持人 2		
成员 1	卢梦婷	评价方案的制定，课例研究，多篇论文发表，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。
成员 2	张书珩	精品课例开发，课例研究，多篇论文发表，曾获江苏省评优课二等奖。
成员 3	郜恒恒	精品课例开发，课例研究，多篇论文发表，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。
成员 4	许兆越	理论研究综述，课例研究，多篇论文发表和获奖。
成员 5	朱娣	评价方案的制定，课例研究，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。
成员 6	陈梦瑶	课例开发和实践研究，多篇论文发表和获奖多篇论文发表，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。
成员 7	张美琴	课例开发和研究实践，多篇论文获奖，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。
成员 8	田恬	课例开发和研究实践，多篇论文获奖，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。
成员 9	蒋琳	课例开发和研究实践，多篇论文获奖，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。
成员 10	郑小云	课例开发和研究实践，多篇论文获奖，指导多位学生参加学科类竞赛获奖。

本页不得跨页打印！

二、课题研究进展情况

1. 中期阶段所做的主要研究工作（限 2000 字以内）

一、资源挖掘与整理阶段

1、本地调研行动：组建由综合实践教师、语文、美术及民俗爱好者组成的调研团队，历时 2 个月，走访本地博物馆（金坛博物馆）、老字号美食店（河头鲜肉月饼）、非遗传承人，通过实地观察（记录美食制作流程、工具）、深度访谈（了解文化故事、传承困境）、参与体验（学习包扎粽子、烘焙月饼技艺），收集春节美食、端午美食、中秋美食（等一手资料，整理形成《本地传统节日美食文化调研手记》。

2、全国资源梳理：课题组教师分工协作，查阅传统节日文化、饮食民俗相关著作，检索学术论文，梳理全国各个地区、各个民族的传统节日美食文化差异。梳理出南方“元宵节吃汤圆象征家庭和睦”与北方“吃元宵寓意团圆美满”的文化共性，及少数民族“古尔邦节吃手抓肉体现游牧文化特色”“泼水节吃竹筒饭彰显雨林民族智慧”等独特内涵，建立“传统节日美食文化资源库”。

二、实践活动设计与实施阶段

1、主题活动序列开发与打磨：

①春节主题：开发“饺子里的团圆密码”实践活动。通过查阅古籍、采访祖辈，探究饺子“更岁交子”寓意、清代饺子形制变化；实践体验环节，邀请本地饺子制作非遗传承人进课堂，指导学生擀皮、调馅、捏褶，掌握传统饺子制作工艺；创意创新环节，设置“创意饺子秀”，鼓励学生融合地方食材（如加入山药泥制作养生饺子）、创新造型（如制作“生肖饺子”）；文化传播环节，组织学生走进社区养老院，开展“饺子暖冬”活动，教老人制作创意饺子，分享春节民俗故事，共庆团圆年。



②端午主题：设计“粽香里的家国情怀”实践活动。以“屈原故事新解”为任务驱动，学生通过查阅文献、观看纪录片，挖掘粽子与屈原的文化关联，对比不同地区粽子文化差异（如嘉兴肉粽、广东裹蒸粽）；实践体验邀请非遗传承人传授“四角粽”“长粽”包扎技艺，学生分组实践，比拼包扎速度与工艺规范性；创意创新开展“粽子+”设计，如“环保粽叶替代品研发”（用竹叶纤维制作可降解粽叶）、“粽子文创产品设计”（将粽子造型融入书签、钥匙扣）；文化传播组织“粽文化进社区”活动，学生摆摊展示创意粽子、文化海报，开展“端午知识问答”，传播家国情怀与民俗文化。



③中秋主题：打造“月圆饼圆人团圆”实践活动。通过“月饼文化时空之旅”项目，学生分组研究不同朝代月饼文化（如唐代“胡饼”演变、宋代月饼民俗），制作“月饼文化演变思维导图”；实践体验引入烘焙师指导月饼制作，从选料（如鉴别优质面粉、馅料）、工艺（如和面醒发、烘焙火候控制）到造型（如制作“嫦娥奔月”造型月饼），让学生掌握传统与创意月饼制作；创意创新设置“月饼文化创新大赛”，涵盖“无糖健康月饼研发”“月饼包装环保设计”“月饼文化微电影创作”等赛道；文化传播组织学生到社区广场举办“中秋月饼文化节”，开展美食品鉴、文化展演、爱心捐赠（将自制月饼送给孤寡老人），传递团圆温情。



2、跨学科融合实践深化：在“端午粽香探民俗”活动中，数学教师指导学生计算粽子食材配比（糯米与馅料的质量比、粽叶数量与粽子数量的关系），设计粽子包装几何造型（正方体、长方体礼盒容积计算）；科学教师引导学生探究粽叶保鲜原理（对比不同浸泡液对粽叶保鲜时长的影响）、糯米蒸煮的物理变化（淀粉糊化过程观察）；语文教师组织“我与粽子的故事”作文竞赛，指导学生撰写文化散文、民俗故事；美术教师带领学生设计端午主题海报（融合粽子造型、屈原画像、民俗符号），实现多学科知识的融合。

2. 课题中期取得的成果（包括已出版、发表的成果，请注明出版或发表的时间、刊物或出版社；已产生的实践效应；相关领域专家的评价等。）

一、学生核心素养全面提升

1. 文化认同感显著增强

通过参与春节包饺子、端午包粽子、中秋制月饼等实践活动，学生深入了解传统节日美食背后的历史典故、民俗寓意，从“知其然”到“知其所以然”。学生表示通过课程实践对传统节日文化的兴趣明显提升，大部分学生能准确讲述至少三种节日美食的文化内涵。

2. 实践与创新能力有效发展

课程以“做中学”为核心，学生在食材处理、工具使用、创意摆盘等实践环节中，动手能力得到锻炼。如在春节美食创意设计中，学生将传统饺子与现代艺术结合，创作出“生肖饺子”“卡通饺子”等作品；在中秋月饼包装设计大赛中，融入国风插画、环保材料等元素，展现出独特的创新思维。

3. 合作与探究能力明显提高

课程采用小组合作、项目式学习模式，学生通过分工协作完成美食制作、文化调研等任务。例如，在端午节课程中，小组需共同完成“粽子的地域文化差异”调研，从资料收集、采访到成果汇报，学生的沟通协调、团队协作能力显著增强。教师反馈显示，学生在课堂讨论、任务执行中的主动性和责任感明显提升。

二、教师课程开发与教学能力进阶

1. 跨学科整合能力提升

传统节日美食文化课程融合劳动教育、语文、历史、美术等多学科知识，推动教师打破学科壁垒。例如，语文教师参与节日诗词赏析环节，美术教师指导美食摆盘与包装设计，劳动教育教师主导实践操作。教师在课程开发过程中，逐步掌握跨学科课程设计方法，形成“文化+实践”的综合教学思维。

2. 课程资源开发经验积累

项目组开发的传统节日美食文化课程资源包，不仅为教师提供了可借鉴的教学模板，也帮助教师掌握资源收集、筛选、整合的方法，教师从课程“执行者”转变为“开发者”。

3. 教学方式创新突破

课程实施推动教师从“讲授式”教学转向“体验式”“探究式”教学。教师运用项目式学习、情境教学等手段，创设沉浸式学习场景。

3、学校特色课程体系逐步完善

将传统节日美食文化课程纳入综合实践活动课程体系，打造“一节一美食，一课一文化”的特色课程品牌。课程资源开发与实施为学校校本课程建设提供了范本，丰富了学校课程体系，提升了办学特色。课程实施过程中，学校联合社区、非遗传承基地、家长志愿者，构建多方参与的协同育人网络。

课题组教师获奖情况：

教师论文集、获奖

序号	时间	姓名	文章名称	发表刊物 获奖情况
1	2025. 1	贺钦钰	传统节日美食文化融入综合实践课堂	区级二等奖
2	2025. 1	贺钦钰	劳动课程资源的开发与利用	区级一等奖
3	2023. 8	贺钦钰	《传统节日美食文化主题综合实践活动开发与实施的研究》	发表于《中小学教育》

4	2024. 1	贺钦钰	《明亮世界 从我做起》主题班会设计	区级一等奖
5	2023. 6	贺钦钰	《小学综合实践与生活相结合的途径探析》	发表于《中小学教育》
6	2023. 12	张书珩	《例谈项目式学习在小学综合实践课程中的实施——以“探艾之旅”主题活动为例》	常州市学会论文比一等奖
7	2023. 12	张书珩	《基于区域特色场馆的小学综合实践活动项目化实施策略研究》	发表于《中小学教育》
8	2024. 9	张书珩	《小学综合实践项目化活动实施策略研究——以非遗文化项目化活动为例》	发表于《中小学教育》
9	2023	许兆越	《螺旋式设计：课程开发优化的一条递进之路》	常州市综合实践活动年会论文一等奖
10	2024	许兆越	《劳动四年级下册第1单元传统工艺制作单元作业》	江苏省“名师空中课堂”共享平台入选
11	2024	许兆越	《“文化自信”，要在古诗文教学中落地有声》	江苏省基础教育教学研究论文 二等奖
	2024.12	卢梦婷	“趣-引-品-创”实现劳动传统教育软着陆	市级一等奖
	2024. 03	朱娣	《融合教育背景下小学综合实践课程实施探析》	发表于《中小学教育》
	2023. 06	朱娣	《立足实践 开放课堂——农村小学综合实践课程的教学与启示》	发表于《中小学教育》
	2023. 11	陈梦瑶	《基于生活视野下的综合实践教学探析》	发表于《新视线教育与科学》
	2024. 5	陈梦瑶	《爱是一座桥梁》	区二等奖
	2023. 12	陈梦瑶	《浅谈小学低年级课文插图的妙用》	区二等奖
	2024. 12	陈梦瑶	《农村小学如何在劳动课程中提升低年级学生的劳动素养》	区二等奖

公开课、讲座

序号	时间	姓名	内容	级别
1	2024 年	贺钦钰	《综合实践活动课例如何选题》讲座	区级
2	2023 年	张书珩	《一草一世界》	区级
3	2023 年	张书珩	讲座《从主题活动设计看研究性学习》	区级
4	2023	许兆越	《劳动的智慧 体验的快乐》	区级
5	2023	许兆越	《搓草绳》	区级

6	2023	许兆越	《亲近自然，认识自我》	区级
7	2024	许兆越	《指纹寻宝》	区级
8	2024	许兆越	《与“忘记”说拜拜》	区级
9	2023. 09	卢梦婷	《手提袋》	区级公开课
10	2024. 10	卢梦婷	《秋日食趣》	区级公开课
11	2024. 06	卢梦婷	《多样化综合实践课程形态》	区级讲座
	2023. 12	陈梦瑶	《我是路口设计师》	区级公开课
	2024. 4	陈梦瑶	《网络信息我辨别》	区级公开课

基本功、评优课

序号	时间	姓名	内容	级别
1	2023. 12	张书珩	小学综合实践活动优质课评比二等奖	江苏省
2	2023	许兆越	常州市综合实践活动基本功 二等奖	市级
3	2024	许兆越	金坛区班主任基本功 四项二等奖	区级
4	2023	许兆越	金坛区劳动评优课 二等奖	区级
5	2024	许兆越	金坛区劳动评优课 一等奖	区级
6	2024	许兆越	金坛区综合实践活动评优课 二等奖	区级
7	2023. 10	卢梦婷	常州市 2023 年小学劳动基本功大赛二等奖	市级
8	2023. 03	卢梦婷	2023 年金坛区小学劳动教育教师评优课比赛教学设计一等奖	区级
9	2024. 04	卢梦婷	2024 年金坛区小学劳动教师评优课比赛一等奖	区级
	2024. 11	陈梦瑶	常州市小学综合实践评优课	市二等奖
	2024. 5	陈梦瑶	金坛区小学综合实践教师单项技能	区一等奖
	2024. 6	陈梦瑶	金坛区小学综合实践评优课	区一等奖
	2023. 11	陈梦瑶	金坛区 STEM 评优课	区一等奖

综合荣誉

序号	时间	姓名	内容	级别
1	2023	贺钦钰	常州市第十一批“教坛新秀”	常州市
2	2023	卢梦婷	常州市第十一批“教坛新秀”	常州市
3	2023	张书珩	常州市第十一批“教坛新秀”	常州市
4	2023	许兆越	常州市教学能手	市级
5	2023	许兆越	常州市灾难教育优秀辅导员	市级

辅导学生获奖

序号	时间	姓名	内容	级别
1	2024 年	张书珩	常州市中小学研究性学习优秀成果比赛二等奖	市级
2	2024 年	张书珩	金坛区中小学研究性学习优秀成果比赛一等奖	区级
3	2024 年	张书珩	金坛区第六届综合实践活动校园节活动研究性学习成果展评一等奖	区级
4	2024 年	张书珩	金坛区第六届综合实践活动校园节活动实施方案评比一等奖	区级

3. 课题研究中存在的问题或不足

- 一、团队协作与专业引领不足
- 课题组由语文、综合实践等学科教师组成，虽跨学科但在民俗文化深度研究、课程系统整合上仍显薄弱。外聘民俗专家指导频次低（每学期 1 次），难以实时解决实践中的文化解读、课程设计难题，导致部分活动文化挖掘不够深入，跨学科融合存在“表面化”问题。
- 二、课程推广与资源均衡性欠缺
- 目前实践活动主要集中在部分班级、部分节日，全校推广力度不足。且受地域、学校资源限制（如传统美食制作工具、非遗传承人对接难度），不同班级、年级学生参与实践的深度、广度存在差异，课程实施均衡性待提升。
- 三、评价体系与长效机制待完善
- 现有评价多聚焦活动成果（如美食作品、手抄报），对学生实践过程中的文化理解深化、团队协作成长等关注不足；缺乏长期跟踪评价机制，难以衡量传统节日美食文化教育对学生文化素养提

升的持续影响。

4. 下阶段研究计划

一、强化团队建设与专业支持

- 1、邀请民俗专家、课程研发专家加入课题组，建立“每月专题研讨 + 实时在线咨询”机制，深度指导文化资源挖掘、课程设计优化。
- 2、开展教师“民俗文化研修 + 跨学科教学融合”专项培训，提升团队专业素养与课程整合能力。

二、推进课程全域推广与资源优化

- 1、制定“传统节日美食文化综合实践课程”全校实施计划，按年级、节日推进实践活动，实现学生全员参与；建立“校园美食文化社团”，持续深化文化探究与实践创新。
- 2、整合学校、社区、非遗机构资源，共建“传统节日美食文化实践基地”（如校内民俗工坊、校外非遗传承点），解决资源不均衡问题，丰富实践场景。

三、完善评价体系与长效机制

- 1、构建“过程+成果+长效跟踪”三维评价体系：过程评价关注学生实践中的文化探究深度、团队协作表现；成果评价涵盖美食作品、文化传播成效；长效跟踪通过“文化认知成长档案”，记录学生一学年内文化素养变化。
- 2、建立“节日循环实践”机制，如中秋活动后，引导学生次年开展“月饼文化新传承”实践，持续深化文化理解与创新实践，形成传统文化教育长效闭环。

三、学校评估意见

课题名称：综合实践活动中传统节日美食文化课程资源开发与实施研究

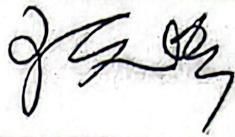
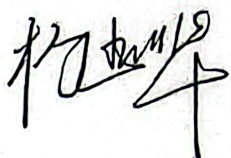
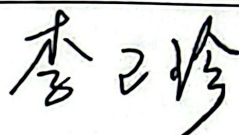
课题编号：CZ145JTB20230014

课题主持人：贺钦钰

同意该课题校级立项并参加区级中期评估。



四、评估小组成员

评估组职务	姓名	所 在 单 位	签 名
组长	王志忠	常州市金坛区教师发展中心	
组员	杨国华	常州市金坛区华罗庚实验学校 滨湖分校	
组员	李卫珍	常州市金坛区华罗庚实验学校	

五、金坛区教育科学规划领导小组办公室评估意见

项目编号：CZ145JTB20230014

课题名称：综合实践活动中传统节日美食文化课程资源开发与实施研究

主 持 人：贺钦钰

同意为金坛区教科研立项课题

