

地方高校非遗传承工作坊的育人模式创新研究

杨靖¹, 周莹¹, 潘琳², 俞俊超¹

1. 扬州大学旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225000

2. 国家税务总局税务干部学院, 江苏 扬州 225000

DOI:10.61369/EST.2026010016

摘 要 : 本研究就非遗美食工作坊在高校发展型资助育人中的实践与创新进行了探讨, 结合扬州大学旅游烹饪学院“食艺·塑心”扬州非遗茶点传承工作坊的事例发现, 非遗美食工作坊通过将传统饮食技艺与文化遗产融入实践育人体系, 为家庭经济困难学生提供了全方位的能力提升路径。工作坊不仅强化了学生的专业技能, 还通过文化教育增强了学生的思想道德品质与文化认同感。在资助育人模式下, 工作坊实现了“授人以渔”的目标, 帮助学生在实践中提升综合素质, 拓展职业发展机会。通过“查阅资料—项目实施—效果评估”的实施思路, 项目成功构建了具有示范意义的发展型资助育人新模式, 为高校资助育人工作提供了新的思路与方法。

关 键 词 : 工作坊; 发展型资助; 高校育人; 非遗传承

Research on the Innovation of Educational Model in Intangible Cultural Heritage Inheritance Workshops of Local Universities

Yang Jing¹, Zhou Ying¹, Pan Lin², Yu Junchao¹

1. College of Tourism and Culinary Science, Yangzhou University, Yangzhou, Jiangsu 225000

2. Tax Cadre College, State Taxation Administration, Yangzhou, Jiangsu 225000

Abstract : This study explores the practice and innovation of intangible cultural heritage (ICH) cuisine workshops in the developmental funding and educational model of universities. Through the case study of the "Culinary Arts · Shaping the Heart" Yangzhou ICH Tea Snack Inheritance Workshop at the College of Tourism and Culinary Science, Yangzhou University, it was found that ICH cuisine workshops provide a comprehensive pathway for enhancing the abilities of students from economically disadvantaged families by integrating traditional culinary skills and cultural heritage into the practical educational system. The workshops not only strengthen students' professional skills but also enhance their moral qualities and cultural identity through cultural education. Under the developmental funding and educational model, the workshops achieve the goal of "teaching them to fish," helping students improve their comprehensive qualities and expand their career development opportunities through practice. By following the implementation approach of "data review—project implementation—effect evaluation," the project successfully establishes a new, exemplary developmental funding and educational model, offering fresh ideas and methods for university funding and educational initiatives.

Keywords : workshops; developmental funding; university education; intangible cultural heritage inheritance

一、非遗美食工作坊育人体系的背景

(一) 政策背景

2020年, 教育部等八部门发布的《关于加快构建高校思想政治工作体系的意见》, 提出“建设发展型资助体系, 加大家庭经济困难学生能力素养培育力度”, 这就标志着高校资助育人工作由过去重经济资助逐步向注重能力培养转变, 通过多元化的方

式, 帮助家庭经济困难学生成长成才, 做到从“输血”到“造血”的转变^[1]。发展型资助体系有利于帮助学生在校园这个特殊的环境中提高自身的能力素质, 发挥自己的特长优点, 是培养学生成为全面发展的复合型人才, 发挥资助作用, 提高学生的综合竞争力的有效方式。

(二) 高校资助育人现状

近年来, 我国高校学生资助育人取得重大成就, 建立起了完

课题信息: 2024年扬州大学人文社会科学研究基金(学生工作)专项课题(高校“思政”与“双创”协同育人路径研究——以S大学生艺术实践工作坊为例), 扬州大学2025年大学生创新创业训练计划项目(XCX20250032)研究成果四。

作者简介:

杨靖(1991-), 女, 汉族, 江西景德镇人, 硕士, 讲师, 主要研究方向: 思想政治教育;

周莹(1981-), 女, 汉族, 江苏启东人, 硕士, 讲师, 主要研究方向: 思想政治教育;

潘琳(1992-), 女, 汉族, 江苏扬州人, 硕士, 主要研究方向: 廉政教育研究; 俞俊超(2004-), 男, 汉族, 江苏无锡人, 学士, 学生。

善的经济资助体系，帮助家庭经济困难学生解燃眉之急^[2]。然而，在实际工作中，仅靠经济资助难以满足学生全面发展的需求，还有一些家庭经济困难学生在思想上、心理上或能力上存在一定的问题：存在自卑心理、缺乏清晰的职业规划、没有扎实的实践能力等等。如果只是给予经济资助而忽视其身心等各方面的发展问题将会大大削弱资助育人效果。为使资助更加精准，更加有针对性、实效性，应该注重家庭经济困难学生的经济以外的需求和探索解决实际困难的方法，探索更具针对性和实效性的资助育人新模式。

（三）非遗美食工作坊的提出

非遗美食作为中华优秀传统文化的重要组成部分，承载着丰富的地域文化、民俗智慧和精神内涵。它不仅是美食文化的传承，更是中华民族精神的体现。非遗美食工作坊是把非遗美食文化和传统美食技艺融入高校教育体系之中的一项活动，给学生们提供了独特别致的实践平台，利用实践教学、文化讲座、技艺竞赛等手段让学生们不仅掌握了传统工艺，在学习传承和发扬中华优秀传统文化时也增强了自身文化自信和民族认同感。非遗美食工作坊也能让贫困家庭的学生参与进来并给予他们力所能及的帮助，让他们通过自己的双手在实践中获取知识和提高技能，积累经验，拥有就业竞争的實力，最终实现“授人以渔”的资助育人目的。

二、非遗美食工作坊育人体系的意义

工作坊教学是一种注重理论和实践相结合的教学模式^[3]。在这一模式中，学生是“学徒工”，工作坊师傅是“导师”，在真实的工作场景中传授知识和技能，学生的实践实训均在工作坊完成。工作坊教学模式在国内外已有广泛应用，涉及艺术、医学、教育和工程等学科，并取得了一定成效。非遗美食工作坊项目的研发旨在将非物质文化遗产美食技艺与现代学校教育教学体系相结合，建立起具有文化传承、技能培育、实践创新和生涯发展的综合性育人平台；该项目针对的是提高学生技能水平、就业能力的同时增强学生的文化自信与民族自信心，传承与发展好非遗美食文化；该项目以系统化的课程教学、实践操作、文化讲座、项目竞赛以及职业指导的方式进行组织，使学生可以运用全要素参与到非遗美食项目工作中，获得更完整的实践锻炼机会，让其在传统技术中获得能力增长与方法创新的机会。

（一）文化传承与认同重塑：破解非遗断层危机

1. 增强民族文化认同

非遗美食包含丰富的历史人文信息和民族智慧，如扬州炒饭就属于省级的非遗美食，非遗美食工作坊采用“环境创设+实践操作”的教学模式，让学生还原传统的炊具器具，亲身感受发酵的操作方式，从而让学生把抽象文化具象化，使学生能够通过自己的体验直接认识中华文明的连续性。当今社会，很多大学生对非遗认知不够深入，甚至根本无从知晓，非遗美食工作坊作为与非遗有着密切联系的工作坊为大学生接触非遗文化提供了一个绝好的平台，对弥补大学生的文化断层起到积极作用，能够强化学生的文化自信。

2. 激活活态传承机制

非遗美食工作坊推动学生由“文化接受者”转变为“传承者”。非遗是“传统文化的重要表现形态”，但其传承陷入了“后继无人”的困境，但大学生可以通过记录配方、访谈传承人、做社区推广等活动成为这一枯井的掘井人，让非遗迎来新的春天。工作坊不仅让学生学习传统技艺，还鼓励他们通过新媒体推广非遗文化，如拍摄制作短视频、撰写科普文章，进一步扩大非遗文化的影响力。

（二）综合素质全面提升：融合技艺与人文教育

在技艺实操方面，工作坊采取“现代学徒制”，由非遗传承人及专业教师给学生授课，教学生淮扬菜制作技艺，食材加工等方面的食品加工技术要领，提高学生的食品加工实践操作能力。

在研究能力方面，参加非遗建档工作的学生们都需要考证历史典故、查阅饮食文献，在此基础上还要学会田野调查与学术转化；另外，“产学研合作”还能让学生将非遗技艺融合到科学中，对非遗技艺进行创造性的实践。

在协作能力方面，团队合作进行复原宴席项目的制作，在完成备料、烹制、摆盘的工作中锻炼提高学生的组织协调能力。

从非遗技艺中蕴藏的“真善美统一”哲学观入手实现美育和人文素养的融通渗透是美育课堂教学的价值取向之一。如面塑雕刻培养学生空间审美能力，花馍彩绘培养学生色彩搭配能力等；非遗教育提高大学生“文化品位、个人见解”，提升人文素养的高度。

（三）思想道德建设：融入课程思政新路径

1. 工匠精神内化价值观

开展将非遗传承人敬业伦理转化为思政教育载体的工作坊，通过非遗教育中“政治素养促进、人格素养完善、文化素养培养”的方式使思政教育增强实效性，最终学生经过亲身实践才能明白其内涵，将这种工匠精神融入自我价值观之中。

2. 社会责任意识培育

学生“非遗进社区”实践活动：以教人为主体的活动转变为以传艺、传道为核心的活动，“弘扬民族精神”，增强学生的文化守护责任感，在活动中感受祖国传统文化的魅力；另外通过社区志愿服务，有利于增强学生的社会责任感和使命感。

（四）长效意义：构建文化传承与个人发展互哺生态

工作坊实现了“文化认同→技能提升→职业发展→社会贡献”的闭环。非遗美食工作坊首先通过向学生传授非遗美食所蕴藏的传统文化，提高其文化素养，帮助其筑牢文化自信；接着通过非遗技艺的传承，激发学生的创新思维，让历史悠久的非遗文化在当下社会得到创新性发展；然后通过双创教育，对接产业需求；最后学生通过新媒体推广非遗文化，提升了全社会的文化品位。同时，非遗美食工作坊成为高校履行“文化传承创新”职能的关键载体，为非遗文化的可持续发展提供了有力支持^[4]。

三、非遗美食工作坊育人体系的具体流程（以扬州大学旅游烹饪学院“食艺·塑心”工作坊为例）

非遗美食工作坊育人体系通过系统的课程教学、实践操作、

文化讲座、项目竞赛和职业指导，帮助学生在文化传承、技能提升、职业发展和综合素质方面取得全面进步。扬州大学旅游烹饪学院“食艺·塑心”扬州茶点非遗传承工作坊作为典型案例，依托学院烹饪与营养教育专业优势，邀请非遗传承人和专业教师组成“双师型”教学团队，为学生提供理论与实践相结合的学习平台，取得了显著成效。

（一）前期筹备阶段（2024年2月—2024年4月）

项目在筹备阶段聚焦于调研规划、资源整合与宣传招募。通过问卷调查、访谈和专家咨询，精准把握学生兴趣、非遗现状及市场需求，设定涵盖文化传承、技能培养、职业发展和综合素质提升的育人目标。扬州大学旅游烹饪学院“食艺·塑心”工作坊在前期调研中发现，学生对扬州茶点制作技艺兴趣浓厚，但对背后的文化内涵了解较少，因此特别邀请了中国烹饪大师和扬州茶点非遗传承人参与课程设计。同时，依托学院“中餐非遗技艺传承文化和旅游部重点实验室”等平台，整合校内外资源，与多家知名餐饮企业和扬州市非遗保护中心建立合作关系，并通过校园媒体、文化展览和讲座分享会等形式，广泛宣传招募，最终选拔出对非遗美食有浓厚兴趣的学生组成工作坊成员。

（二）项目实施阶段（2024年5月—2024年10月）

项目围绕课程教学、实践活动、文化传承与资助育人展开。课程教学融合理论与实践，理论课程邀请文化学者、非遗传承人讲授非遗美食文化历史、制作原理与营养学知识，实践课程采用“现代学徒制”，由非遗传承人现场指导传统技艺。工作坊学生在非遗传承人指导下学习制作翡翠烧卖、千层油糕等经典扬州茶点，并参与茶点礼盒、美食明信片等文创产品开发。实践活动包含校内日常实践、项目实践，以及校外企业实习、社区服务和文化推广，全方位锻炼学生能力。文化传承通过讲座、研讨、建档与学术研究，强化学生文化认知与传承使命感。资助育人则通过经济补贴、奖学金、职业规划指导、就业推荐及创业孵化，助力家庭经济困难学生提升能力、拓展职业路径。

（三）评估与总结阶段（2024年11月—2024年12月）

本阶段致力于全面梳理工作坊育人成效与不足。学生评估涵盖实践成果展示、技能考核、项目报告撰写，以及自我评估与互评，精准衡量学生学习收获与成长。扬州大学“食艺·塑心”工作坊举办了“扬州茶点制作成果展”，展示了学生的作品，并组织学生填写“学习收获与反思”表格，进行小组互评。导师评估通过学生反馈、教学成果展示与经验交流，审视教学效果与质量。项目评估聚焦整体运行效果，收集各方意见与建议，总结经验、发现问题并制定改进措施，持续优化育人体系，确保非遗美食工作坊育人目标的长效达成。

四、非遗美食工作坊育人体系的应用策略

非遗美食工作坊实践教学的实施应用是一项系统工程，应结合高校实际情况，以促进学生实践创新能力的发展为宗旨，需要从更新教学理念、重构教学内容、创新教学方法及优化评价体系等方面探索有效举措。

（一）更新教学理念

在非遗美食工作坊实践教学更新教学理念是第一位的。首先要树立学生中心的教学理念，使学生成为非遗美食的知识探索者和非遗美食的传播者，而老师则是学生的学习指导者、引领者、促进者，关注学生个体学习的需求及学习的差异性，提供个性化的支持；其次要树立文化传承和创新融合的理念，在实践工作中应突破传统技艺的局限，融合现代科技、设计、营销等多学科知识，培养学生的创新思维和实践能力。最后就是要有实践导向，重在落实。非遗美食工作坊应该注重实践成果，一方面要落实到学生预期目标是否完成，学生成果是否达到既定的目标；另一方面也要注重在通过参加项目实践、技艺竞赛等活动来提升学生的实践能力。

（二）重构教学内容

要加强非遗美食工作坊实践活动教学工作，教学内容也要充分调整，改善和完善教学方式。在打牢技艺的基础上突破知识边界，坚持非遗美食的传承理念，并结合各非遗美食的实际对其进行课程体系的完善，构建非遗美食系列微课，让实践性课程更加生动有趣。要充分发挥实践性教学的优势，实现实践性教学和理论性教学相结合，在此基础上又与非遗保护机构或餐饮企业合作搭建实践性教学平台，将平台提供给学生进行非遗美食的制作及推广；同时，可以针对具体情况进行工作坊专题性教学，例如可以进行区域化的专题性教学，为当地的特色美食开设专题课程等。

（三）创新教学方法

基于数字技术和教育教学相融合的趋势，利用高校的资源优势，将工作坊这一教学方式运用于教育教学之中，构建情境化和多样化的教学方式。一是注重围绕目标开展教学。以实践项目为基础开展项目式教学，根据课程目标和项目的相关性确定学习任务 and 评价任务，通过设置情境、线上教学等引导学生开展深度学习，布置工作坊主题任务，开展线下小组合作学习，引导学生进行自主探究、自我监控与自我反思，以小组为单位完善方案，布置实践拓展训练，运用所学知识完成项目任务。二是注重收集考核评价的数据，作为教师既是教学观测员又是教学评价者，通过非遗美食工作坊实践教学平台，记录学生的活动数据，对学生进行考查评价，并对自己的教学进行反馈。三是在发现问题后应当及时修改完善。教学是一个不断发现问题、完善教学的过程，教师在观察学生之后，可以根据学生的相关数据发现问题，再指导学生发现问题并做出相应的措施。

（四）优化评价体系

基于非遗美食工作坊实践教学过程中评价的方法较为单一，内容不够全面，指向性不强等特点，应优化评价体系，保证教学目标的达成：首先，制定合理评价标准。为保障评价的客观、全面，应结合课程教学目标，依托高校与非遗保护机构、企业的合作，搭建起高校—非遗保护机构—企业实践平台，拟定工作坊实践教学评价标准，另外还要对人才培养评价和教学评价进行改革，提高评价结果的正确性、真实性、科学性。其次，运用多元评价方式。除了终结性评价以外，要加大形成性评价力度，依据

知识理解、技能操作、过程参与、能力提升四个维度对学生全过程学习行为进行全面评价。其中,对知识理解的评价主要看非遗美食文化知识的掌握情况以及测评情况;在技能操作层面要从实操实训、技艺竞赛等方面进行评价;过程参与评价是指观察学生课堂参与度和师生之间的互动情况;对于能力提升来说,主要考察小组合作学习情况、成果汇报情况及专题学习情况等。要通过不断改进完善评价的内容构建“定性+定量”“线上+线下”的评价体系。最后,要强化评价的反馈与指导。一是对学生线上学习、线下实训等做出及时的反馈,让学生充分了解自身的情况以及存在的问题;二是对学生做出的反馈意见进行指导,并引导学生改正自身缺点。教师根据学生的学情、需要对学生进行因材施教的指导,并通过不断地评价、及时地给予反馈,促使学生不断地反思,不断地改善自己的学习方式、学习方法等,让学生在非遗美食工作坊实践教学真正地学有所获。

五、结语

非遗美食工作坊是在实践教学传承与创新非遗美食文化的一种途径,在教学理念更新、教学内容重构、教学方法创新、评价体系优化下,全面提升学生的实践能力、文化素质和职业竞争力;坚持以学生为中心的教学理念、跨学科学习拓展思维和能力、情境化教学促进学生实践能力的提高、多元评价促进学生持续发展等共同作用让学生得到更多主动发展机会;尽管在师资、设备和资源整合等方面仍面临挑战,但通过深化校企合作、利用信息技术和加强创业指导,工作坊有望为非遗文化的可持续发展和高素质人才培养提供更有力的支持,为传承中华优秀传统文化做出积极贡献。

参考文献

-
- [1] 唐丹,司伟,陶丽丽,等.高校资助育人背景下提升家庭经济困难学生就业能力的路径[J].开封文化艺术职业学院学报,2021,41(03):106-107+116.
 - [2] 成宏涛,于甜.构建高校经济困难学生“双线资助”模式的思考[J].中国石油大学学报(社会科学版),2015,31(03):105-108.DOI:10.13216/j.cnki.upcjess.2015.03.0019.
 - [3] 严玲,霍双双,邓娇娇.基于能力导向的工作坊实践教学研究——以天津理工大学工程造价专业为例[J].现代教育技术,2014,24(06):113-121.
 - [4] 邢星.大学生思想道德建设中非物质文化遗产教育的作用[J].教育教学论坛,2021(47):177-180.