

江苏省灌南中等专业学校

冬至主题项目化学习之“品冬”美食制作活动简报

(2025年12月24日)

“冬至大如年，人间小团圆”。为深入推进《基于项目化学习的“二十四节气文化”传承发展研究》课题实践，推动节气文化与专业技能深度融合，12月24日上午，财经商贸系孟锦老师带领24烹饪2班学生开展“品冬”冬至美食制作主题活动。全班学生分工协作，用精湛技艺与创意巧思打造出兼具营养、美感与文化内涵的冬至美食作品，让节气文化在校园里落地为鲜活的实践体验。

本次活动以“如何设计并制作一组冬至营养美食，并讲解背后的文化寓意？”为驱动性问题，全程贯穿项目化学习逻辑：活动前，学生自主查阅冬至民俗与饮食资料，结合营养学知识设计食谱、拟定创意菜名；活动中，各组各司其职、默契配合——烹饪组精准把控烹饪细节，后勤组准备标注菜名与寓意的展示牌，摄影、直播组记录活动实况，卫生组维护现场秩序，整个过程紧凑有序、热闹温馨。

活动尾声的4组展台集中呈现了学生的实践成果：各组作品或搭配吉祥装饰呼应冬至祈福传统，或融入季节元素优化造型设计，或兼顾南北冬至食俗并融入养生理念，或通过传统菜创新做法丰富风味层次，每一道菜品都既体现了烹饪专业的技艺功底，又暗含着节气文化的生活意涵。学生代表现场分享时，将菜品的烹饪技巧与冬至“补冬”“团圆”的民俗理念结合讲解，让在场师生在品味美食的同时，直观感受到节气文化的温度与智慧。

此次活动既是 24 烹饪 2 班专业技能的一次生动展示，也是课题研究的具象化实践。学生在动手实践中锤炼了专业能力、提升了团队协作与创新思维，更让二十四节气文化从书本走进了生活。本课题组将以此为契机，积极探索节气文化与各专业各学科的融合路径，设计更多特色实践活动；也鼓励同学们立足专业主动探索，让节气文化在传承中创新、在实践中焕活。

《基于项目化学习的“二十四节气文化”传承发展研究》课题组附部分现场照片：

