

新时代大学生劳动教育实践课程探究

魏文丽

四川成都吉利学院

DOI:10.12238/er.v8i8.6359

[摘要] 该研究以吉利学院“川菜烹饪工艺”通识课程为案例，深入探究新时代大学生劳动教育实践课程。在分析劳动教育对大学生重要性的基础上，阐述该课程的设计、实施过程以及取得的成效，同时探讨课程存在的问题与改进策略，以期为新时代大学生劳动教育实践课程的开展提供参考。

[关键词] 新时代；大学生；劳动教育；实践课程；川菜烹饪工艺

中图分类号：G640 **文献标识码：**A

Research on practical course of labor education for college students in the new era

Wenli Wei

Geely University of China

Abstract: This article uses the general education course 'Sichuan Cuisine Cooking Techniques' at Jili College as a case study to explore the practical labor education for college students in the new era. It analyzes the significance of labor education for college students, describes the design and implementation of the course, and discusses its achievements. Additionally, it examines the issues present in the course and proposes improvement strategies, aiming to provide a reference for the development of practical labor education courses for college students in the new era.

Keywords: new era; college students; labor education; practical courses; Sichuan cooking technology

1 研究背景

1.1 研究背景与意义

在新时代背景下，劳动教育对于大学生的全面发展具有重要意义。劳动教育不仅能培养学生的劳动观念、劳动技能和劳动习惯，还能提高学生的综合素质，使其成为具有实践能力、创新精神和责任感的人才。《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》的出台，强调了劳动教育在我国教育体系中的重要地位。然而，当前大学生劳动教育存在课程设置不够科学、实施过程存在形式主义、缺乏有效评价体系等问题。因此，探索具有创新性和实效性的劳动教育实践课程具有重要的现实意义。

1.2 研究目的与方法

本文旨在通过对吉利学院“川菜烹饪工艺”通识课程的研究，总结该课程在大学生劳动教育实践中的经验和不足，为其他高校劳动教育实践课程的开展提供借鉴。采用案例研究法，深入分析该课程的设计理念、教学内容、教学方法、评价体系等方面。

2 劳动教育对大学生的重要性

2.1 培养全面发展的人才

劳动教育是培养全面发展人才不可或缺的重要一环。在全面发展教育体系里，它与德、智、体、美教育紧密相连、

相互促进。大学生参与劳动教育，能走进社会，在实践中认清自身优势与不足。在处理劳动事务过程中，他们的独立生活能力逐步提升，为成为适应社会、全面发展的综合型人才筑牢根基^[1]。

2.2 增强社会责任感和集体主义精神

在当下社会，人们追求个人价值无可厚非，但社会责任和集体利益也绝不能忽视。劳动教育通过组织大学生投身各类劳动实践，让他们亲身体会劳动带来的成果与价值。在团队协作的劳动中，大学生能深刻感受到集体的力量，增强对集体的认同感和归属感，进而逐渐培养出强烈的社会责任感和集体主义精神。

2.3 传承中华优秀传统文化

中华民族劳动文化源远流长、博大精深，劳动教育为大学生了解和传承这些优秀文化搭建了桥梁。“川菜烹饪工艺”作为中华美食文化宝库中的璀璨明珠，承载着丰富的传统文化内涵。大学生学习这门课程，不只是掌握烹饪技巧，更能深入了解川菜背后的文化底蕴，增强民族自豪感和文化自信，让传统文化在新时代得以传承与发扬。

3 吉利学院“川菜烹饪工艺”通识课程概述

3.1 课程目标

该课程的核心目的在于，通过条理清晰的理论教学与动

手实践操作的紧密结合,使大学生全面把握川菜烹饪的基础理论、精湛技能及实用方法。在此基础上,致力于培养学生的劳动观念,让他们深刻理解劳动作为人类生存与进步基石的重要性,并树立正确的劳动价值观念。同时,着重提升学生的川菜烹饪实操技艺,确保他们具备扎实的动手能力。此外,鼓励学生展现创新精神,在烹饪实践中勇于探索未知,不断创新;并强化团队协作精神和责任感,让学生在劳动实践中勇于担当,为社会贡献自己的力量,全面提升学生的综合素质。

3.2 课程内容

3.2.1 理论教学

涵盖川菜的历史文化脉络、独特菜系特点及烹饪原料的识别与选用知识,以及烹饪技法理论的深入剖析。理论教学旨在让学生全面理解川菜的发展轨迹与文化内涵,系统掌握川菜烹饪的科学原理与实用技巧。

3.2.2 实践教学

实践环节精心设计,从食材的精细处理到调料的巧妙搭配,再到烹饪制作的全程参与,学生将在实践中锤炼技艺。分组教学模式不仅促进了团队合作,还让学生在共同完成烹饪任务的过程中,锻炼了团队协作与实际操作能力。

3.3 课程特色

3.3.1 创新性

本课程开创性地将劳动教育与博大精深的中华美食文化相结合,以“川菜烹饪工艺”为独特切入点,为新时代大学生劳动教育实践课程开辟了全新的路径与视角,引领教育创新潮流。

3.3.2 实践性

课程强调“做中学”,让学生在亲身参与的烹饪实践中直接体验劳动的乐趣与挑战,深入学习和熟练掌握劳动技能,极大提升了学生的动手能力与解决实际问题的能力。

3.3.3 趣味性

川菜以其麻辣鲜香、风味独特的魅力征服了无数食客的心。本课程通过一系列充满乐趣的烹饪实践活动,不仅激发了学生对川菜文化的浓厚兴趣,更极大地提升了他们的学习热情与课程参与度,让劳动教育变得生动有趣。

4 “川菜烹饪工艺”课程的实施过程

4.1 课程设计与规划

在课程设计的初期,学校精心组织专业教师队伍深入市场调研,细致分析大学生对于劳动教育及川菜烹饪的实际需求。结合调研结果,学校制定了既科学又贴合实际的课程教学大纲与教学计划。同时,学校特别邀请川菜烹饪行业的资深专家参与课程设计,确保课程内容既专业又实用,能够真正满足学生的学习需求,为他们未来的职业发展奠定坚实基础。

础。

4.2 教学方法与手段

4.2.1 理论教学

在理论教学方面,学校采用讲授法、案例分析法、多媒体教学法等多种教学方法,旨在让学生全面、系统地学习川菜烹饪的理论知识。通过生动的案例分析,学生能够深入了解川菜烹饪的实际应用场景和创新思路,从而激发学习兴趣,提升学习效果。

4.2.2 实践教学

在实践教学环节,学校采用示范教学法、小组合作学习法、项目教学法等教学方法。教师先进行规范的示范操作,然后让学生分组进行实践操作,教师在实践过程中进行细致的指导和点评。通过小组合作学习和项目教学,学生不仅能够锻炼团队协作能力,还能在烹饪实践中发挥创新思维,制作出独具特色的川菜菜品。

4.3 师资队伍建设

为了保证“川菜烹饪工艺”课程的教学质量,学校组建了一支由专业教师 and 行业专家共同构成的师资队伍。专业教师不仅具备丰富的教学经验和扎实的专业知识,还能够将理论与实践紧密结合,为学生提供高质量的教学服务。行业专家则凭借丰富的实践经验和行业资源,为学生提供行业前沿信息和实用技能指导。学校还定期组织培训和交流活动,不断提升教师的教学水平和实践能力^[2]。

4.4 课程评价与反馈

4.4.1 评价方式

在课程评价方面,学校采用多元化的评价方式,包括过程性评价和终结性评价。过程性评价主要考核学生在课程学习过程中的表现,如课堂参与度、实践操作规范性、团队协作精神等;终结性评价则主要考核学生的课程学习成果,如烹饪作品的质量、理论知识的掌握程度以及创新能力的展现等。这种多元化的评价方式能够全面、客观地反映学生的学习情况,为教学改进提供有力依据。

4.4.2 反馈机制

学校建立了完善的课程评价反馈机制,通过定期收集和分析学生的学习需求和意见建议,及时调整和改进课程内容、教学方法和评价方式。同时,学校还鼓励学生积极参与课程评价过程,提出宝贵的意见和建议,为课程的持续优化和发展贡献力量。

5 “川菜烹饪工艺”课程的成效

5.1 学生劳动观念和劳动技能的提升

通过参与“川菜烹饪工艺”课程的学习,学生的劳动观念得到了显著提升。他们深刻认识到劳动的价值和意义,树立了正确的劳动价值观,能够更加积极地投入到学习和生活中。同时,学生的劳动技能也得到了有效提高。他们能够熟

熟练掌握川菜烹饪的基本技能和方法,如刀工、火候掌握、调味技巧等,并能够制作出具有一定水平的川菜菜品。这不仅提升了他们的生活质量,也为他们未来的职业发展奠定了坚实基础。

5.2 学生综合素质的提高

“川菜烹饪工艺”课程的开展极大地提升了学生的综合素质。在小组合作烹饪过程中,学生学会了与他人有效沟通、协作分工,共同完成了烹饪任务。这不仅锻炼了他们的团队协作能力,还增强了他们的集体荣誉感和归属感。在烹饪实践中,学生不断探索创新,尝试将传统川菜与现代元素相结合,开发出具有个人特色的菜品。这不仅展现了他们的创新能力,也提升了他们的审美素养和艺术修养。此外,通过承担烹饪任务,学生的责任感得到了显著增强。他们学会了对自己的作品负责,对团队负责,对未来的职业发展负责。

5.3 校园文化的丰富

“川菜烹饪工艺”课程作为学校劳动教育实践课程的特色项目,极大地丰富了校园文化的内涵。课程的开展吸引了众多学生的积极参与,形成了浓厚的劳动教育氛围。学生们在烹饪实践中不仅学到了技能,还感受到了劳动的乐趣和价值。同时,学校还定期举办川菜烹饪大赛、美食文化节等活动,为学生提供展示才华和交流学习的平台。这些活动不仅促进了校园文化的建设和发展,还提升了学校的知名度和影响力。

6 课程存在的问题与改进策略

6.1 存在的问题

6.1.1 课程资源有限

由于学校在场地规划、烹饪设备采购以及资金投入等方面的局限性,当前“川菜烹饪工艺”课程的实践教学条件尚存不足。烹饪设备数量有限,难以满足所有学生同时进行实践操作的需求;场地空间狭小,限制了学生操作时的灵活性和舒适度,从而影响了学生的实践操作体验和整体教学效果,亟须进一步优化和扩充。

6.1.2 课程内容的深度和广度有待拓展

随着教育理念的更新和学生需求的多元化,现有“川菜烹饪工艺”课程内容的深度和广度已难以满足学生日益增长的求知欲和创新需求。目前课程内容主要聚焦于川菜的传统菜品和基础烹饪技法,对于川菜的创新菜品研发、高端烹饪技法探索以及川菜文化的深入挖掘等方面涉及较少,限制了学生在烹饪艺术道路上的全面发展。

6.1.3 与其他专业的融合不够深入

劳动教育实践课程作为培养学生综合素质的重要途径,应与其他专业课程形成紧密的联系和协同育人的机制。然而,目前“川菜烹饪工艺”课程在与其他专业的融合方面尚显不足,未能充分利用其他专业的资源和优势,实现跨学科交叉学习和知识整合。这种割裂的状态限制了劳动教育在全面促进学生成长成才方面的潜力,亟须加强与其他专业的联动

和融合,共同构建多元化、立体化的育人体系^[3]。

6.2 改进策略

6.2.1 加大课程资源投入

学校需充分认识到资源投入对劳动教育实践课程的重要性,切实加大投入以改善实践教学条件。应依据课程实际需求和学生数量,有针对性地增加烹饪设备数量,确保学生有充足的设备进行操作练习。同时,积极扩建烹饪场地,营造宽敞舒适的实践空间。此外,引进先进教学设备,如智能烹饪系统、多媒体教学软件等,为学生打造更优质的实践操作环境。

6.2.2 优化课程内容

为契合学生需求与市场变化,课程内容优化刻不容缓。在保留传统川菜菜品和基本烹饪技法精华的基础上,融入更多川菜创新菜品和高端烹饪技法教学。创新菜品能激发学生的创造力,使他们紧跟餐饮潮流;高端烹饪技法的传授可提升学生专业技能。通过这些内容的丰富,拓宽学生视野和知识面,让他们在传承与创新中掌握川菜烹饪的精髓。

6.2.3 加强与其他专业的融合

要积极探索“川菜烹饪工艺”课程与其他专业课程的融合模式,推动劳动教育与专业教育有机结合。与市场营销专业合作,可利用专业知识开展川菜菜品推广营销活动,提升川菜市场影响力。和旅游管理专业联手,开发独具特色的川菜文化旅游项目,将美食与旅游深度融合。通过跨专业合作,培养学生的综合能力和跨领域思维。

7 结论

吉利学院开设的“川菜烹饪工艺”通识课程,作为新时代背景下大学生劳动教育实践的一次积极探索,已经取得了令人瞩目的成果。它不仅有效培养了学生的劳动观念和劳动技能,还极大地提升了他们的综合素质。在课程的设计、实施和评价过程中,学院积累了丰富的宝贵经验。然而,面对新的教育形势和学生需求,该课程仍存在一些亟待解决的问题,需要进一步改进和完善。展望未来,吉利学院应持续加大大学生劳动教育实践课程的建设力度,不断创新课程内容和教学方法,着力提升课程的质量和实效性,为新时代大学生的全面发展提供更加坚实的支持和保障。

[参考文献]

- [1] 李鹏,邵献平,徐小丰.新时代大学生劳动观教育的内涵、挑战及路径[J].学校党建与思想教育,2023(21):54-56.
- [2] 郭云珠,薛伟.新时代大学生劳动教育存在的问题及对策[J].学校党建与思想教育,2023(16):48-50.
- [3] 庞小波.新时代高校劳动教育的实践路径探析[J].豫章师范学院学报,2020(8):89.

作者简介:

魏文丽(1977.09-),女,汉族,重庆人,本科,中级工程师,研究方向为思政类。