

高校劳动教育与创新创业教育融合实证研究

——以食物设计实训平台为例

李 毅 余腾飞

黄山学院 旅游学院 安徽黄山 245041

摘 要: 劳动教育融入双创教育既是我国教育的一贯方针,也是提升大学生综合素质重要的手段。通过对食物设计实训平台的教学模式的分析与总结,探讨将劳动教育与创新创业教育融合的途径与方法。

关键词: 劳动教育;高校;创新创业教育;融合

An Empirical Study on the Integration of College Labor Education and Innovation and Entrepreneurship Education

— Take the Food Design Training Platform as an Example

Yi Li, Tengfei Yu

Tourism College of Huangshan University, Anhui Huangshan 245041

Abstract: Integrating labor education into mass creation education is not only the consistent policy of Chinese education, but also an important means to improve the comprehensive quality of college students. Through the analysis and summary of the teaching mode of food design training platform, this paper discusses the ways and methods of integrating labor education with innovation and entrepreneurship education.

Keywords: Labor education; University; Innovation and entrepreneurship education; Integration

1 前言

《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》指出:高等学校要注重围绕创新创业,结合学科和专业积极开展实习实训、专业服务、社会实践、勤工助学等,重视新知识、新技术、新工艺、新方法应用,创造性地解决实际问题,使学生增强诚实劳动意识,积累职业经验,提升就业创业能力,树立正确择业观,具有到艰苦地区和行业工作的奋斗精神,懂得空谈误国、实干兴邦的深刻道理;注重培育公共服务意识,使学生具有面对重大疫情、灾害等危机主动作为的奉献精神。该意见是新时代创新型人才培养的要求,是通过创新创业教育实

现劳动创新和树立正确价值观的重要指导思想。

食物设计实训平台(以下简称平台),是以农副产品为设计对象,主要从事包括配方设计,工艺设计、包装设计、饮食文化设计等内容的实训与实践。“平台”自建立以来始终将社会实践、劳动教育、专业融合、双创团队建设等内容,作为“平台”发展的重要教学内容,近三年获得各类奖项20余项,教研科研项目共10余项,连续三届被评为黄山学院十佳大学生创新创业实践平台。

2 劳动教育驱动双创教育

2.1 劳动教育思想的正确引领

大学生劳动教育的主要内容包括树立马克思主义劳动观、勤奋好学、刻苦钻研、热爱劳动人民、艰苦奋斗,勤俭节约和勇于实践。^[1]同时劳动教育也是学生成长过程中重要的途径,通过劳动教育培养立德、增智、强体、育美的综合育人方式。从而使学生能够理解和形成马克思主义劳动观,牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念^[2]。因此在创新创业教育中正确的劳动教育思想引导,是完善的人才培养体系,提高创新型人才综合素质的重要支撑。

基金项目: 安徽省教育厅重点教研项目(项目编号 2021jyxm1390)

作者简介:

李毅(1977-),男,汉族,黄山学院旅游学院副教授,硕士,研究方向:烹饪与营养高等教育研究。

余腾飞(1995-),男,汉族,黄山学院旅游学院助教,硕士,研究方向:烹饪与营养高等教育研究。

2.2 强调兴趣为持续学习的动力

依托大学生创新创业实践平台,在专业教育基础上,利用课余时间成立专业实践小组,结合大创项目,开展应用性实践。在不断重复的专业实践过程中,不仅能发现对专业热爱的学生,还能提升学生专业技能实践能力,同时也能锤炼学生的做事坚持到底的品质。再把这部分学生集中起来,形成以劳动和双创实践教学为内容的学习小组,设定学习目标,以完成目标为学习结果。

2.3 实施“仿真式”实践教学为核心手段

建立以“众创空间”为载体的双创实践基地,学校提供实践场地和项目监管,以校企合作为基础,支持学生在校内创业,学生必须获得经营许可、卫生许可等相关国家经营证照,组建学生经营团队。建立以学生团队为经营主导自负盈亏,专业教师和企业导师共同指导,学校完善支持和监管方式,为不同专业的在校生提供创新创业实践训练,将其打造成大学生校内创新创业平台。提高和加强学生专业能力与素质的学习和积累以及岗位适应能力、创造性思维与团队合作等方面的教育。凸显课内课外教学结合特色,在已获得专业知识的基础上,从“做一个项目,完成一个项目,展示一个项目”,进而在项目前期准备-中期实验-后期完善-成果评估-项目改进的过程中,发现问题并在实践中解决问题,提升学生的创新创业能力,充分给予学生自由发挥的空间。使学生不仅有较强的专业知识和技能,还能在敬业、合作、诚信、责任等方面的素质得到培养和提升,最终能让这些良好素质,成为学生在今后工作中发展和创新的原动力。

3 “平台”特色

3.1 培养种子学生

“平台”建立之初只有6名学生,是以专业兴趣学习小组的形式存在。将该6名学生作为“种子学生”培养,全面参与教师的科研和教研活动,进而培养学生的学习能力和专业实践能力。在培养工程中,指导学生强化专业技能、编写项目申报书、参加专业学科竞赛和社会实践等,经过一年到两年的培养后,“种子学生”都有独立承担大学生科研和教研项目的能力后,就同意学生组建自己的学习团队,形成若干个新团队,共同申报和完成大学生科研和教研项目,进而形成一个良性循环,使得“平台”能持续运转。

3.2 学生团队跨专业

食物设计本身就是一个交叉学科,再组建学生团队时,要充分考虑到学生个人的专业和能力,针对实践项目需要和特点,组建相关专业领域的学生形成跨专业组合团队。以学生为中心开展校内双创实践教学,其目的不仅培养学生个人的综合素质与能力,团队合作也是其中重要一环。学生在“平台”实践提升个人综合能力的

同时,又在不用有专业背景同学组成的团队里,有利用不同专业间知识和能力的交流与融合,取长补短相互学习相互促进。

3.3 阶段性能力培养

学生以兴趣自愿形式报名参加,“平台”分三个阶段对学生进行教学。第一个阶段:利用课余时间学习食物设计基础理论与技能,学习结束后经过考核淘汰50%的学员;第二阶段:以老成员为主的实践小组,带领参加大学生创新创业项目或学科竞赛小组,根据这个阶段的学习和进步情况,再淘汰无法坚持学习的学生,第三个阶段:成为各类学科竞赛小组或大学生创新创业项目的负责人,带领团队新成员开展各类项目的研究和实践活动;第四阶段:协助有强烈创业意愿的学生,组成创业团队自愿申请,进驻学院的“众创空间”实现创业,在创业过程中,学生团队在专业教师指导下,从创业团队组织架构、岗位分工、经营管理、制定工作计划等均由学生自主进行,每学期定期向学院报告经营管理情况。

3.4 教育资源的再利用

“平台”是以农副产品为设计对象,因此采购的大部分实验材料都是可以食用的食材。一般情况下,学生设计制作好的食物,会给个人食用。但当实验材料数量过多的时候,如果事先未考虑好食物的去处,难免会造成食物的浪费。因此解决了食物的去向,也就相当于再次利用了实验材料。“平台”通过三个方式再利用,避免食物的浪费。第一种方式学生自己食用;第二种方式:邀请其他学生品尝,并填写食物感官评价表,从而使“平台”设计制作的产品得到反馈,为产品的改良和提升获得数据支持;第三种方式:校内众创空间出售,回收部分材料费,将回收的材料费投入到下一次设计实验的原料采购中,形成实践教学经费的循环使用。

3.5 目标制实训体系

以学生团队参加大创项目和专业竞赛为目标,从品德、技能、知识、能力四个方面建立创新创业训练的内容体系。在创新创业知识方面,强调从课程和教师抓起,让学生具备扎实的专业基础知识,了解和掌握创新创业的规律、方法和过程;在创新创业能力方面,强调从课堂抓起,培养学生的独立思考能力、协作精神和社会担当能力;在创新创业品德方面,强调从素养抓起,培养学生守法、诚信、担当、奉献的优秀品质;在创新创业实践方面,强调从项目抓起,让学生在各类大创项目和学科竞赛中提高专业知识和技能的应用能力。^[3]

3.6 展学研用一体

学生在完成“平台”只有完成每个阶段的学习,获得一定的知识与技能的储备,才能进入到下一学习阶段,突出“学”的重要性,从而保证学生能持续留在“平台”,简单来说在“平台”不注重学习,就会被淘汰。在

学生有一定的知识与技能的储备的基础上, 指导学生参加大创项目研究或学科竞赛, 进一步提高学生对专业知识与技能的应用能力, 并培养学生的团队合作、责任担当等综合素质, 从而到达“研”的目的。“众创空间”作为一个固定的校园创新创业文化共享场所, 定期展示来自不同学生团队的研究成果, 不仅能增强学生的自信心, 还能激发学生更大的学习热情, 也有利于“平台”的对外宣传, 显示“展”的效果。“用”主要表现为学生自主创业与横向项目的形式, 目前“平台”已有两个学生团队实现创业。

4 “平台”教学质量评价

通过近五年“平台”学生的跨专业融合程度、就业与专业方向一致、薪资水平、考研升学率等方面数据的分析和总结, 评价“平台”在劳动教育与创新创业教育融合的教学效果。

4.1 学生专业分布

“平台”近五年共吸收了12个专业, 119名学生进入“平台”学习, 形成了以烹饪与营养教育专业学生为主, 其他专业学生为辅的跨专业学生团队。烹饪专业学生占63%, 其他专业占37%, 学生团队的专业融合有利于集体智慧的发挥。例如结合旅游专业的学生设计美食旅游线路; 结合建筑专业的学生可以利用食物设计景观; 结合食品专业的学生可以对新产品进行感官分析, 结合教育专学生可以从事食育教育的研究等。专业融合能够丰富“平台”劳动和双创实践教育内容, 能以更开放性的思维促进学生学习。

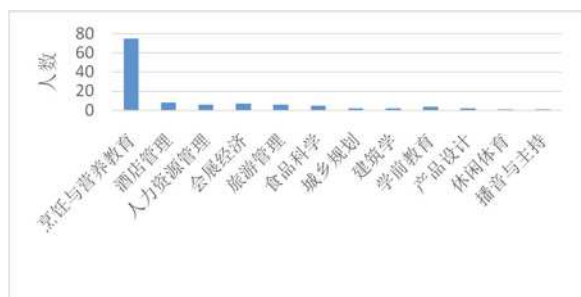


图1 专业分布

4.2 学生就业分析

烹饪专业毕业生就业主要针对餐饮企业和烹饪职业教育, 但是也不局限于此。学生在“平台”的实践学习, 不仅提升专业技能, 同时个人的综合素质也得到极大的提升, 因此部分管理类的岗位也能胜任。

通过就业分布的人数统计, 与专业相符的就业率达到了81%, 就业对口率较高, 5%的学生升学进入研究生阶段学习, 这说明“平台”在专业实践教学过程中, 不仅学生的专业技能能力得到企业发的认可, 科研研究能力得到了提升。5%的学生实现创业, 创业内容均为饮食品, 这说明“平台”提供的创业实践, 能够为学生创业

打下良好的创业基础。



图2 就业分布

4.3 学生薪资分析

“平台”依据近五年毕业生的薪酬调查, 从统计数据分析薪酬水平在4500-5500元占81.5%; 5500-6500元占11%; 7500-8500元占5%; 9500元及以上占2.5%, 平均薪酬水平高于全国水平。2017年到2019年我国应届大学本科毕业生平均工资为4317元、4624元5440元(麦克斯数据)

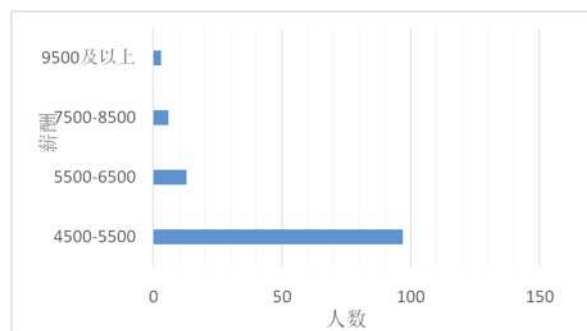


图3 薪酬水平

5 结语

在培育积极劳动态度中, 要格外强化辛勤劳动的意识与态度; 在培养优良劳动品德中, 要强化诚实劳动人本关怀家国情怀; 在掌握必备劳动知识技能中, 要加强劳动科学知识的教学; 为大学生综合素质的全面提升打好基础^[4]。食物设计实训平台作为大学生创新创业实践的载体, 学生在校内创业实践中获得的经营管理经验, 为学生在毕业后创业, 提供了很好的“创业原动力”。从“平台”近五年所取得的成果, 能够反映出其将劳动教育融入校内创新创业实践教学的新模式是一种有效的探索。

参考文献:

- [1]杨海达.大学生劳动教育存在的问题及对策[D].牡丹江师范学院.2016: 6.
- [2]于桂凤.新时代全面加强劳动教育的价值意蕴[J].当代教育理论与实践.2020(4): 82-86.
- [3]王春阳.大学生创新创业教育体系研究——基于对多所大学的析[D].华北电力大学.2018: 8-9.
- [4]王丽荣, 卢惠璋.论新时代大学生劳动教育的价值意蕴[J].高教探索, 2020(7): 114-118.