

“营养与烹饪”任务群主题单元教学设计

刘新生 张群 赵妍

东北师范大学附属小学 吉林长春 130021

摘要: 本文围绕《义务教育劳动课程标准(2022年版)》要求,结合学生已有的家乡美食探究经验,设计任务驱动主题劳动单元,通过5个模块(技能掌握、饮食观念、审美提升、实践体验、总结交流),引导学生学习食材挑选、基础烹饪技法、摆盘技巧及餐桌布置,融合劳动技能、科学饮食观念与审美能力培养。教学中强调劳动工具使用、食品安全意识及创造性劳动能力的发展,鼓励亲子合作与成果分享,旨在培养学生劳动最光荣的观念、家庭责任感,以及勤俭节约、不畏困难的劳动品质,同时深化对中国饮食文化的理解与传承。

关键词: 劳动教育; 饮食文化; 烹饪技能; 摆盘技巧; 创造性劳动

引言

习近平总书记指出“人世间的一切幸福都需要靠辛勤的劳动来创造”。引导学生在成长过程中能辛勤劳动并以此为荣,树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的信念,这是教育的重点与方向。为深入贯彻落实《义务教育劳动课程标准(2022年版)》精神,并结合该校四年级学生已有的综合实践活动《探秘家乡美食》校本化课程的学习经验,此劳动单元将深化学生对饮食文化的理解,更好地将饮食文化与学生的日常生活紧密联系起来。

1 主题说明

本主题单元依据日常生活类劳动中的烹饪与营养任务群,从学生生活实际出发,内容涵盖食材挑选、使用简单厨具加工食材、烹饪、科学饮食观念、审美等方面能力的培养。以学生操作性学习为主,通过食材——菜肴——个性化主题的餐桌“show”这一过程性劳动实践,层层递进,激发学生热爱劳动的意识,体会父母劳动的艰辛,增强家庭责任感,提高个人的劳动素养。

2 主题名称

《餐桌上的艺术家》

3 适用年级

四年级

4. 主题目标

(1) 以任务驱动为导向,学生通过完成主题餐桌“show”,在这一过程中掌握采买食材掌握挑选食材的方法,逐渐养成科学饮食的健康观念;尝试使用刀、铲、锅等烹

饪工具,练习直切、斜切等基本刀法;初步掌握基础的家庭饮食烹饪技法,学习摆盘的基本技巧,完成餐桌氛围感的布置。

(2) 在劳动过程中,初步学会使用劳动工具与基本设备,具备劳动及食品安全意识,发展初步的筹划思维及创造性劳动的能力。体会与他人分享劳动成果的喜悦之情,初步形成劳动最光荣的劳动观念。并在劳动过程中逐步形成勤俭节约、不怕困难的劳动品质。

5. 主体结构

- (1) 技能掌握: 食材选择与加工技法(2课时);
- (2) 饮食观念: 美食烹饪与营养健康(1课时);
- (3) 审美提升: 摆盘技巧与环境营造(1课时);
- (4) 实践体验: 实践操作与亲子分享(弹性时间);
- (5) 总结交流: 成果展示与评价反思(2课时)

6. 实施条件

在课堂中,教师负责引导学生学习劳动方法,课后,以家庭厨房作为学生主要的劳动实践场地。考虑安全性,需要家人协助并应用电子设备记录学生劳动过程。

7. 教学设计

7.1 技能掌握: 食材选择与加工技法(2课时)

7.1.1 教学目标

- (1) 了解餐桌上的艺术,激发学生学做餐桌上艺术家的兴趣,培养学生热爱劳动的观念。
- (2) 通过学习,能够形成主题学习的基本网络图。
- (3) 了解食材选择的常识,学会1-2种食材选择的技

巧, 培养学生挑选食材的能力。

(4) 知道刀法是烹饪美食的必备技能, 能安全、规范使用简单的加工工具对食材进行切配, 形成基本的动手操作能力。

7.1.2 教学重点

能安全、规范使用简单的加工工具对食材进行切配, 形成基本的动手操作能力。

7.1.3 教学难点

能安全、规范使用简单的加工工具对食材进行切配。

7.1.4 教学准备: 相关视频、PPT、学习卡片

7.1.5 教学过程

(1) 创设情境, 走近餐桌上的艺术

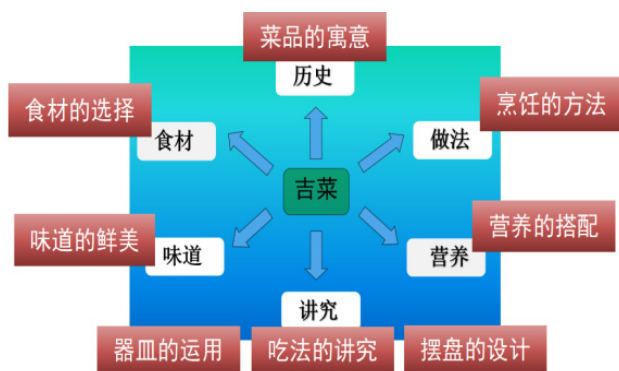
学生活动: 通过视频创设情境, 交流解读课题, 思考艺术家身上的特质。回忆《家乡美食探秘》的学习内容, 思考可以从哪几个方面学做餐桌上的艺术家, 并为其做好前期的准备。

指导要点: 通过学习了解到有“专注、细致、认真”的劳动品质和“敬业、执着、精益求精”的劳动精神, 就可以成为艺术家, 能用已有的知识, 归纳出学做餐桌上艺术家的途径。

(2) 介绍主题, 熟知学习主题的内容

学生活动: 明确本学期学习主题为《学做餐桌上的艺术家》, 明确本学习主题框架。根据教师提供的资料及介绍, 交流本单元学习主题的相关内容。

指导要点: 能够在主题框架内容下为后续的学习做好准备。



(3) 互动交流, 了解食材选择的方法

学生活动: 交流食材的分类及选择的原则。观看视频, 交流、总结食材选择的技巧。



指导要点: 教师在视频的选择上要注意专业化和普遍性, 并能适时地帮助学生结合生活实际总结食材选择的技巧和方法。

(4) 交流思考, 学习食材加工的技法

学生活动: 阅读资料, 学习切菜的刀法; 根据提供的资料及已有的经验, 交流其他切菜工具的使用方法; 思考食材加工的技法, 与大家进行交流。

指导要点: 教师准备刀具学习的资料, 指导学生归纳刀具的使用方法。通过图片及视频资料, 介绍其他建议模具及切菜工具的使用方法, 指导学生总结食材加工的技法。

【学习卡片 1: 刀法使用说明卡】

规范握刀

- 第一步 右手持刀, 用大拇指、食指靠近刀面, 其余三指握住刀柄。
- 第二步 左手固定菜, 按住菜的四个指头弯曲, 弯曲的四个指头的指节顶住菜刀面, 随着切菜的菜刀一起移动。
- 第三步 菜刀抬起时, 不要超过顶住菜刀的四个指头关节。
- 第四步 右手落下时发力, 刀抵着左手中指关节缓慢下移, 完成切随动作。



直刀切法

直刀切的运刀方式是直上直下地进行。刀垂直向下, 既不向外推, 也不向内拉, 一刀一刀笔直地切下去。这种方法适用于切脆性原料。如土豆、青笋、莲藕等。

★用直刀切法切土豆块

- 第一步 右手持刀, 把刀拿稳。左手扶稳土豆, 手指弯曲, 抵住刀背。
- 第二步 将土豆对半切出一个平面, 将平面放置于案板上, 防止打滑。
- 第三步 将刀垂直抬起, 垂直落下, 笔直切下。左手指关节抵住刀背, 大拇指回收。
- 第四步 土豆切块完成。

斜刀切法

斜刀切的运刀方式是将菜刀倾斜一定的角度切入食材，分为正斜切和反斜切两种。这种方式适用于切较厚的片和块的原料，如豆干、胡萝卜、鱼片等。

★用斜刀切法切豆干

- 第一步 将豆干洗净放置于案板上备用。
第二步 左手拇指弯曲，大拇指藏于四指内，扶好豆干，以免打滑。
第三步 右手持刀，将菜刀向左倾斜一定的角度切入豆干。动作稍微慢一点儿。
第四步 斜刀切豆干完成。

滚刀切法

滚刀切是将圆柱形食材滚动斜切，适用于切圆形和椭圆形形的脆性原料，如黄瓜、茄子、萝卜等。这种切法我们暂时不要练习。

锯刀切法

锯刀切是刀刃对准原料先推后拉切。这种切法适合于切大块松散易碎的原料，如火腿、香肠、熟肉、面包等。

同学们，你学会了吗？请把你学到的刀具使用方法简单记录下来吧！

切法	运刀方式	适用食材	注意事项
直刀切法			
斜刀切法			
滚刀切法			
锯刀切法			

(5) 布置作业，完成居家学习任务卡

学生活动：介绍“食材选择与加工技法”学习任务卡中的内容，明确居家学习的要求。

【学习卡片 2：“食材选择与加工技巧”学习任务卡】

“食材选择与加工技法”学习任务卡

食材名称 (2-3种)			学习提示
食材类别			谷薯类、蔬果类、大豆类、动物性食物、纯能量食物
食材选择原则			选当季、当地、有产地的食物；还要考虑口味、价格、新鲜度、营养均衡、健康安全等。
食材选择方法			谷薯类食物：融入全谷物和杂豆类，巧用薯类前零食，考虑食材重量，每天摄入 250-400 克。 蔬果类食物：看颜色、看形状、闻气味、看完好程度。 大豆类食物：看食品标签，选择的含量相对较低的豆制品。 动物性食物：多选含脂肪相对较低的食物。 纯能量食物：尽量选择纯天然的产品，避免选择深加工的产品。
练习使用刀具	切法		选用适当的切菜工具进行练习；切菜时，将手指握起来，菜刀不要抬得太高，尽量慢一点、稳一点。 (照片可附后)
	次数		
问题解决情况			在实践的过程中遇到哪些困难？如何解决的？

备注：请家长结合自己的经验及学习提示，帮助孩子一起完成学习任务卡。

指导要点：有尝试食材加工的愿望，学会独立选择 1-2 种食材，并根据需要，会选择恰当的加工工具，对食材进行粗略加工。

7.2 饮食观念：美食烹饪与营养健康（1 课时）

7.2.1 教学目标

(1) 介绍中华美食的烹饪特点，能够按照流程对食材进行烹饪。

(2) 通过掌握简单的烹饪方式，初步建立健康饮食的观念，培养学生健康的生活方式。

7.2.2 教学重点

能够利用所学知识按照一般流程对食材进行烹饪。

7.2.3 教学难点

能够正确认识烹饪与营养的内在关系。

7.2.4 教学准备：相关视频、PPT、调查问卷、美食小手册

7.2.5 教学过程

(1) 课前学生完成一份关于“烹饪与营养”的调查问卷。

【学习卡片 3：调查问卷】

附：探究营养与烹饪调查问卷

亲爱的同学们：

从本周开始，我们将进行《学做餐桌艺术家》主题单元学习，问卷想了解同学们对烹饪营养的认识程度，最终帮助同学们提高健康饮食的意识，现进行问卷调查。本问卷仅用于教学研究，不记名，请各位同学如实、客观地回答下列问题。感谢你的配合！

提示：标标明“可多选”的题目外，其余均为单选题。请在括号内填写序号。

2024.6.10

1. 您的性别：()
A 男 B 女
2. 您在家中通常的饮食方式 ()
A 家长做
B 订外卖或吃速食
C 每周会和父母共同做一顿饭
3. 在家中饮食时是否注重营养搭配 ()
A 是 B 否
4. 是否认为自己饮食单一可能导致抵抗力下降 ()
A 是 B 否
5. 家庭成员每日摄入的营养物质有哪些 () [多选题]
A 糖类即碳水化合物 (大米、馒头、面等)
B 油脂 (植物油、坚果种子类如芝麻、核桃、开心果等)
C 优质蛋白质 (肉、蛋类、牛奶、鱼等)
D 维生素 (新鲜果蔬、动物内脏等)
E 无机盐即矿物质 (水果、蔬菜)
F 纤维素即膳食纤维 (果蔬)
G 水
6. 在家期间通过向家长朋友或者通过互联网视频学习提高烹饪技艺 ()
A 很感兴趣，说的就是我
B 喜欢看，但是不怎么实践
C 不在乎，不感兴趣，也从不做饭
7. 在家尝试烹饪是否顺利 ()
A 厨艺还好，比较好吃
B 难以下咽
C 厨艺一般，味道一般
8. 你每天饮食合理健康？ ()
A 合理健康
B 偶尔无规律，不按时吃饭或者暴饮暴食
C 经常吃垃圾食品，喝饮料
9. 为了健康还会继续尝试家庭烹饪吗？ ()
A 是的
B 偶尔学习
C 不想学习

(2) 视频激趣，了解烹饪工艺

学生活动：根据教师介绍及已有经验分享熟悉的烹饪方式，学习并掌握基本的烹饪技法要领及烹饪常识。

指导要点：引导学生理解“烹饪”一词，并通过视频激趣，引导学生了解中华美食常见的烹饪方法。再对常见的烹饪方式进行讲解，引导学生总结烹饪技巧。

- ①了解烹饪的概念，引导全班绘制烹饪方法的网络图。
- ②介绍其中几种常见的烹调方式。
- ③提问：“在家中，遇到不会做的菜肴时，怎么办呢？”

引导学生如何开展烹饪活动。

(3) 讨论交流，渗透健康饮食理念

学生活动：通过两张图片（炸鸡配可乐和荤素搭配的美食）做对比观察，用已有的营养知识思考并讨论两份配餐更喜欢哪一份？并说明理由。

指导要点：有思辨的意识，能结合自身实际表达清楚观点，教师应引导学生选择时要考虑不能只凭借喜欢，更应该考虑到健康饮食的重要性。

(4) 思考整理，营养烹饪方式

学生活动：结合课前完整的问卷调查，以数据展示学生对健康饮食的关注度和积极参与度，主动思考在烹饪过程中如何体现营养健康，然后通过观看视频，细致总结归纳营养烹饪技巧。

指导要点：教师提前将学生的调查问卷进行数据的整理，从中引导学生总结规律，提升学生对“烹饪营养”的思考和关注后，再引导学生边观看视频，边关注细节。

(5) 互动交流，明晰营养烹饪手段

学生活动：根据提供的资料及已有的经验，交流营养烹饪的方法及手段，生生进行交流。

指导要点：引导学生结合自己的生活经验交流观点，观点表达要严谨、有依据。总结营养烹饪的好做法时，教师要有适当提升。

- ①选材准备：食材搭配对食物营养成分的影响。
- ②烹饪中：采取合理的烹饪方式能有效保留食物的营养成分；蒸煮的方式能较好地保留食物的营养；烹饪的温度和食物的营养有着直接的关系。

【学习卡片 4：烹饪方法相关学习卡片】



学习提示：依据加热方式，烹饪技法可这样分类！



问题一：认真阅读材料，学习烹饪方式，找出这些烹饪方式特点的关键词，用横线画出来。

炖：此法比较常见，方法简便，是先将主料切一块块炒，再兑入汤汁，用文火慢煮的方法。

煮：将原料或经过初步处理的半成品切配后放入大量的汤汁中，先用旺火烧沸，再用中火或小火烧熟，调味成菜的烹调方法。适合煮制的菜肴有鱼、猪肉、豆制品、蔬菜等原料。

蒸：将生料或半熟原料，加调料调味后上笼屉蒸熟的方法。蒸分清蒸、干蒸和粉蒸。原汁原味，形状完整，质地鲜嫩。如“清蒸鸡块”、“米粉肉”。

炸：将主料挂糊或不挂糊下热油锅，由生炸熟的方法，外焦里嫩。如“干炸里脊”“软炸虾仁”等。

煎：指以少量油加入锅内，将加工处理成泥、粒状的原料做成饼形，或将原料切成片形挂糊，然后放入锅中用小火煎熟并至两面酥脆呈金黄色的烹调方法。煎法具有色泽金黄、外酥内鲜嫩的特点。适合煎的原料有鸡、鱼、猪肉、牛肉、蛋等。

爆：是旺火热油，原料下锅后快速操作。要求刀工处理粗细一致，烹前备好调味品，动作要麻利迅速。“葱爆羊肉”、“酱爆鸡丁”。采用这种方法烹制的原料，大都是细小无骨的，要求刀工处理要厚薄粗细一致，在烹调之前，还必须将调味品准备好，预先制成调味汁，以加快操作，并使咸淡均匀，色泽美观。

拌：其用料广泛，荤、素均可，生、熟食宜。拌的菜有—般具有鲜嫩、凉爽、入味、清淡的特点。

炒：是指锅内放油、油烧熟，下生料炒熟。—般用旺火快炒，以减少维生素损失。炒肉—般用中火。

拔丝：是将过油后的熟料放入带有糖浆的锅内翻炒，拔丝菜要有丝，有口味香甜酥的特点，属技术菜。重在掌握炒糖稀。老了发黑不行，嫩了色泽浅提不起丝也不行。要掌握火候，操作要快。有“拔丝白菜”、“拔丝山药”等。

熏：将经过加工处理的半成品放入熏锅里，利用原料起烟熏制成菜的烹调方法。熏法有生熏和熟熏两种。熏制菜肴具有色泽美观光亮，有原料的特殊芳香气味的特点。

余 (cuān)：把食物放到沸水中煮—下，随即取出，以防食物养分因高温烹调而流失，汤宽量多，滋味醇和清鲜，质地细嫩爽口。

烤：是指将加工处理好或腌渍入味的原料置于烤具内部，用明火、暗火等产生的热辐射进行加热的技法。原料经烘烤后，表层水分散发，使原料产生松脆的表面和特有的香味。

问题二：通过今天的学习，填写每类中你喜欢的食材，选择你认为健康营养的烹饪方式。

	谷薯类	蔬菜类	纯蛋白质食物	大豆类	动物性食物
食材					
烹饪技法					

7.3 审美提升：摆盘技巧与环境营造（1 课时）

7.3.1 教学目标

(1) 可初步掌握菜肴的摆盘技巧，以及如何结合菜肴打造符合主题的环境氛围。

(2) 通过学习，观察思维、想象能力和创造意识得到提升。

(3) 在实践过程中养成认真、细致的劳动习惯，教育学生热爱劳动、热爱生活、培养独立生活的能力。

7.3.2 教学重点：

菜肴摆盘的特点及制作步骤。

7.3.3 教学难点

使设计的菜肴达到色彩鲜艳、符合主题、造型美观、富有寓意这四个要求。

7.3.4 教学准备

相关视频、PPT、摆盘小手册、“餐桌主题 show”实践活动指导卡片

7.3.5 教学过程

(1) 问题驱动，引出主题

学生活动：能根据已有的生活经验简单表达烹饪艺术性体验在哪些方面，引发思考制作菜肴时从哪些方面体现

艺术性，如何体现。

指导要点：引导学生讨论餐桌布置如何体现艺术性，可在副板上提炼“环境布置、器皿、烹饪方式、摆盘、装饰品、灯光等”。

(2) 明确思路，学习摆盘技巧

学生活动：观察几组中西方菜肴摆盘图片，通过思考交流，归纳摆盘技巧。

指导要点：注意引导学生结合生活实际，交流摆盘的注意事项。板书可将“盘子、摆放、花边……”等提炼出来，图片展示后，结合大厨创意摆盘的视频强化学生记忆。

(3) 思考交流，如何进行环境营造

学生活动：学生通过环境营造的相关图片，思考并交流具体特点，方法要切实可行、符合主题。

指导要点：利用图片及学生的已有生活经验，思考环境营造的特点。板书可提炼为“摆放对称、色彩鲜明、色调统一、主题鲜明、可用装饰物……”

(4) 整体规划，做好实践准备。

学生活动：结合课后实践活动计划卡，思考“怎样才能完成好餐桌主题 show？”通过对问题的探讨，指导学生弄清楚相关任务、准备、实践要求，以及综合运用策略。

指导要点：以任务驱动为导向，布置“家庭餐桌主题 show”任务，利用周末双休日在家中开展。

【学习卡片 5：“餐桌主题 show”实践活动】

附：“餐桌主题 show”实践活动

活动环节	学习任务	学习提示
情境创设	1. 确定布置的“餐桌 SHOW”主题，例如：父亲节的礼物，伙伴派对，一家人的晚餐，我的最爱，美味的家乡菜等。	1. 小计划要加入 DIY 创意并拍照或扫描留存。
食材选择	1. 与家人去超市选择所需食材。	1. 用照片或视频记录下你采购的过程； 2. 一定要注意节约！
菜肴烹饪	1. 使用所学方法加工食材； 2. 与家人一同烹饪 2-3 道菜； 3. 将菜肴创意摆盘，并选用合适的餐具。	1. 用照片或视频记录下你的烹饪过程，注意要以菜品为主体，尽量拍摄人的侧面！ 2. 小厨神们一定要注意安全！
餐桌布置	1. 根据你确定的活动主题将餐桌进行简单布置。	
品尝美食	1. 与你的家人（客人）一起品尝美食； 2. 向家人（客人）介绍你的“餐桌主题 SHOW”构思并推荐你制作的美食； 3. 填写成果展示卡片。	1. 拍摄每道菜品及餐桌用餐前全景照片； 2. 拍摄品尝美食的场景； 3. 填写卡片时用黑色笔，注意字迹工整，无错字。

【学习卡片 6：“餐桌主题 show”成果展示卡】

附：成果展示卡片

创设主题	实践过程及思考		照片
食材选择			可附后
加工技法			照片
菜肴烹饪			可附后
餐桌布置			照片 可附后
营养健康	个人思考		
品尝美食	照片（可附后）		

7.4 总结交流：成果展示与评价反思（2 课时）

7.4.1 教学目标

(1) 学生在小组内分享交流自己在选材、加工、烹饪、营养搭配、摆盘、环境营造等方面的做法与想法，总结学习所得。

(2) 小组以推选代表或集体展示的形式向全班同学展示学习成果。

7.4.2 教学准备：成果展示卡片、打印照片、视频。

7.4.3 教学过程

(1) 组内分享，生生评价

学生活动：学生依据成果展示卡片以及家人对自己活动的评价，面向组内同学分享学习收获、实践过程及心得体会；在其它同学分享时，认真观看、聆听、学习他们的分享，并根据自己的观点进行评价；遇到解决不了的问题，要与协同指导的老师沟通。

指导要点：组织小组成员在组长的带领下，依次进行汇报。在分享过程中观察指导，关注学生交流内容。引导学生思考如何从别人的分享中获得有价值的信息，并能及时调整自己的汇报内容，还可引导学生交流自己遇到问题是如何寻求解决方式。

(2) 全班交流，集中评价

学生活动：以小组为单位推选一名同学面向全班交流收获、感受。其他同学认真倾听小组汇报，并思考本小组的成果发表还可以在哪些方面有所改进。

指导要点：教师要及时引导学生思考汇报小组哪些地方值得肯定，哪些地方可以接受他人建议，如何不接受能阐述合理理由。最终评选出班级的“餐桌美食家”。

【学习卡片 8：小组评价卡】

附：

小组评价卡

班级：

姓名：

学号				
评价内容				
设计有创意	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
劳动有方法	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
实践有体验	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
观念有改变	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆

亲子评价卡

班级：

姓名：

劳动素养表现	自评	家长评价		
能按照要求完成指定任务		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
基本掌握观察苔藓及搭建技法		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
苔藓作品按颜色、香、味、重、形		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
在劳动过程中有安全意识，能安全使用工具		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
能熟练观察苔藓与主题相符，有创意		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
具有健康饮食、合理膳食的意识和习惯		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
在劳动过程中能发现问题，寻求解决办法		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
能初步理解“劳动创造美好生活”的道理		<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 良好	<input type="checkbox"/> 优秀
我对自已实践活动的评价：	家人对我的评价：			

温馨提示：
1. 学生针对不同自评项目，根据自己的表现在星星中涂色，家长根据学生的整体表现打“□”里打“√”。
2. 学生在评价时，三颗星代表优秀，两颗星代表良好，一颗星代表合格。以文字形式对自己的实践活动表现做总结，可表扬、反思，可对接下来的努力明确方向等。

参考文献：

[1] 陈金海. 落实新时代劳动教育的三点思考 [J]. 福建教育杂志社, 2020 (28): 62.

[2] 柳友荣. 泛在: 劳动教育的应然遵循——劳动教育原则与方法谈之三 [J]. 教育文汇, 2023 (12).

作者简介：

刘新生 (1974 —)，男，汉族，吉林省长春市，正高级，博士研究生，研究方向：核心素养视域下的劳动教育研究。

张群 (1984 —)，女，汉族，吉林省吉林市，一级教师，硕士研究生，研究方向：劳动教育的现状及问题研究。

赵妍 (1990 —)，女，汉族，吉林省德惠市，一级教师，硕士研究生，研究方向：劳动教育的实施策略研究。

基金项目：

(1) 吉林省教育科学“十四五”规划 2022 年度一般课题 (GH22056)。

(2) 长春市教育科学“十三五”规划 2020 年度一般课题 (JKBLX-2020137)。