

# “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

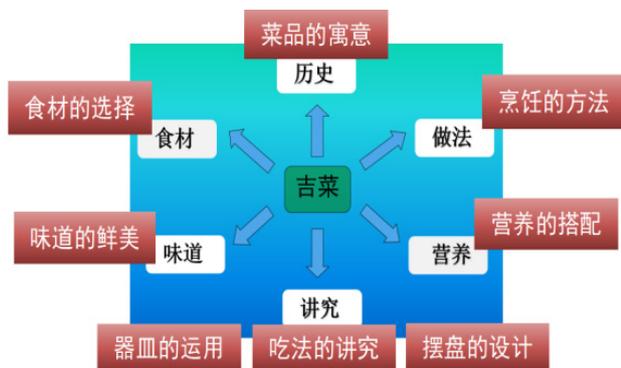
学生活动: 通过视频创设情境, 交流解读课题, 思考艺术家身上的特质。回忆《家乡美食探秘》的学习内容, 思考可以从哪几个方面学做餐桌上的艺术家, 并为其做好前期的准备。

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, 按住菜的手四个指头弯曲, 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：多选择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卡片。

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，是先将主料切一块焯炒，再兑入汤汁，用文火慢煮的方法。

**煮：**将原料或经过初步熟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。

**烹：**将经过加工处理的半成品放入烹锅里，利用原料起烟烹制成菜的烹调方法。烹法有生烹和熟烹两种。烹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，滋味醇和清爽，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浓郁的香味。

**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	纯低脂食物	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)。