

“立足岗位，书写育人答卷” ——后勤人如何上好劳动教育这门课

王靖 朱超 郑玲玲 马文

(中国矿业大学总务部, 江苏徐州 221116)

摘要: 新时代背景下, 教育部门对于高校教育提出了更高要求, 并将劳动纳入了重点教育内容中, 以此促进学生更全面发展。厨艺课堂教学和劳动教育有很多共通之处, 通过将厨艺课堂和劳动教育进行有力融合, 能在发展学生综合素养的同时, 使其形成较强的劳动能力、劳动精神、劳动品质, 这对其后续发展有极大促进作用。鉴于此, 本文将针对高校厨艺课堂教学与劳动教育的有效融合展开分析, 并提出一些策略, 仅供各位同仁参考。

关键词: 后勤人; 劳动教育; 策略

劳动对高校生发展有非常大的影响, 在新时代背景下, 我们应该将劳动教育和高校厨艺课堂教学放在同等重要的位置, 这样方可培养出更为优质的复合型人才, 促进高校生全面发展。高校厨艺课堂教学和劳动教育的融合是大势所趋, 对于高校生的思想品质建设、价值观塑造、劳动能力发展、劳动意识形成有非常重要的引导作用。通过将高校厨艺课堂教学和劳动教育放在一起研究, 能极大丰富两者的内容, 对拓宽厨艺课堂教学路径、提升劳动教育有效性很有意义。

一、高校厨艺课堂教学现状分析

(一) 师资力量较为薄弱

现阶段, 厨艺课堂的教师基本是来源于从事后勤饮食工作的职工, 他们虽然具备较强的烹饪实践能力, 但是对于相应烹饪理论知识的掌握大多不够系统, 这样会极大影响他们展开厨艺课堂教学的实际效果。另外, 从事后勤饮食工作的职工由于缺乏相应培训, 导致教学能力、教学内容的革新不够及时, 这也会对厨艺课堂教学效果产生极大不利影响。

(二) 缺乏专门实操场地

现阶段, 展开厨艺课堂实践教学时, 通常是在餐厅的就餐区域搭建一个临时讲台, 所用的灶台也是按照食堂的大锅菜、中锅菜标准设计, 这对那些做饭不多的学生来说很难适应。在厨艺课堂教学中, 一些教师为了保证学生的安全, 很少能让他们亲自参与到实践动手中, 极大影响了厨艺课堂教学实践效果, 不利于大学生劳动意识的形成与发展。

(三) 缺乏系统教学计划

受到现有场地限制, 很多有特色、有难度的菜肴难以制作, 这样会极大影响厨艺课堂教学工作的效果。此外, 由于厨艺课堂教师多是从事后勤饮食工作的职工, 他们大部分没有接受过专业培训, 导致其很难设计一个系统化的教学计划, 这就很容易导致厨艺课堂教学工作缺乏系统性、连贯性, 不利于教学效果提升。

(四) 资金投入较为不足

若想提升厨艺课堂教学效果, 需要一定的人员、物资支持, 但是, 当前厨艺课堂的投入力度较为不足, 缺乏相应的设备与装修, 这也是影响厨艺课堂教学工作开展的一大阻碍因素。

二、高校厨艺课堂中劳动教育的特点

(一) 丰富性特点

针对现阶段厨艺课堂教材进行分析我们可以发现, 其中蕴含了非常丰富的劳动教育资源, 在很多教学内容都涉及到了尊重劳动人民、珍惜劳动成果、培养劳动技能等, 所涉及的种类、形式非常多样, 具有非常强的丰富性。在展开厨艺课堂教学时, 我们要对这些丰富的资源加以高效利用, 这样能在开展厨艺课堂教学

的过程中深化学生对劳动的认知, 从而在最大程度上实现厨艺课堂教学与劳动教育的双向互动, 提升育人效果。

(二) 生动性特点

若想在校厨艺课堂教学中渗透劳动教育, 实现两者的双向互动, 必须要从学生的身心特点出发, 关注他们对厨艺课堂教学内容的接受能力, 这样方可保证育人质量。和其他课程的教学不同, 厨艺课堂教材中包含多种劳动教育资源, 这些资源有非常强的生动性特点, 学生能够通过一次次实践对劳动的本质、劳动精神等产生深入理解, 从而在潜移默化间使其形成良好的劳动意识、劳动主动性, 提升其劳动素养。

(三) 隐性特点

在高校厨艺课堂教学过程中, 我们可以结合教学内容渗透劳动教育, 而这也主要针对一些劳动教育主题明显的知识内容来说。但是, 厨艺课堂教材中也存在一些“隐含”的劳动教育内容, 这就需要我们逐渐锻炼出一双“慧眼”, 善于发现教学内容中蕴含的劳动教育元素, 并以合适的手段将其呈现在学生面前, 实现劳动教育与厨艺课堂教学的有效融合, 增强学生对厨艺课堂教材内容的理解和应用水平, 提升育人质量。

三、高校厨艺课堂融合劳动教育的原则

(一) 潜移默化原则

对于高校学生来说, 他们正处在一个身心飞速发展的阶段, 在这个时期对其进行劳动教育, 能在潜移默化间对其形成巨大影响。但是, 高校学生作为一个个独立个体, 他们有自己的认知事物的方式与看法, 若是生硬地为其讲授劳动教育理论, 很难实现育人目标, 甚至会出现适得其反的效果。为此, 我们要善于将劳动教育和高校厨艺课堂教学结合起来, 通过互相融合的方式展开教学, 以此方可实现润物无声的育人效果, 提升育人质量。

(二) 适时适度原则

在将厨艺课堂教学和劳动教育融合的过程中, 我们要充分把握厨艺课堂教学和劳动教育的特点, 在适当的时间以合适的方式带领学生发掘厨艺课堂教学中的劳动元素, 这样方可真正让劳动教育走到学生心中。在这个过程中, 我们要恰到好处地把握厨艺课堂教学的关键节点, 让学生能够在学习厨艺课堂知识时有所感悟, 避免本末倒置的情况出现, 这样方可保证厨艺课堂教学与劳动教育融合的质量。

(三) 注重实践原则

简单来说, 劳动教育主要分为体力劳动教育和脑力劳动教育。因此, 我们在厨艺课堂教学过程中培养学生劳动意识的时候, 可以结合厨艺课堂教学的实践性特点展开育人活动。比如, 在厨艺课堂实践教学中, 我们可以为学生播放一些厨师实际工作的场景,

现场参观食堂后场食品原材料加工场景,甚至可以让学参与进来一起摘摘菜、打扫卫生等,这样能更为直观地让学生了解食堂工作人员的辛苦,从而帮助其形成良好的劳动素养、劳动意识。

四、高校厨艺课堂融入劳动教育的策略

(一) 优化厨艺教材,明确教育目标

若想提升厨艺课堂与劳动教育融合的效果,我们在展开育人工作时,应重视对现有厨艺课堂教材的挖掘,从中找到更多与劳动教育相关联的知识内容,而后以此为基准,对厨艺课堂教学内容、形式进行拓展,以此构建一个厨艺课堂与劳动教育融合的教学氛围。通过这样的形式,能大幅提升劳动教育与厨艺课堂教学的融合深度。此外,我们要帮助学生树立明确的劳动教育目标,而后结合学生的理解能力、兴趣爱好,对相应的教学目标进行分解、解读,并以此为指导开展后续的厨艺课堂教学实践。

通常来说,厨艺课堂教学的目标包括如下几个方面:其一,能力与知识。主要包括厨艺课堂的各类专业知识内容,以及学生学习这些知识所形成的相应能力。其二,态度与价值。主要是通过厨艺课堂教学,让学生形成一种积极、向上的价值观和处世态度。其三,方法与过程。这部分内容主要是学生在学习中所用的技巧,以此更好地掌握相应知识内容。基于此,在将劳动教育渗透到厨艺课堂教学中时,我们可以先从情感出发,激发学生参与到劳动的积极性,逐渐使其形成“劳动光荣”的精神内核。而后,在厨艺课堂教学中,我们可以将劳动知识与厨艺课堂实践进行融合,以此提升学生的动手能力、学习能力、实践能力。最后,我们要回到方法与过程的总结上,以此发现高校厨艺课堂与劳动教育高效互动的规律,得出一套更为系统的教育体系,促使学生综合水平全面提升。

例如,在展开《饮食文化概述》这部分知识的教学时,我们可以结合教材更为充分地发掘其中蕴含的劳动元素、餐桌文化而后以此为基准,结合当前时代人们饮食的特点,将一些新的饮食文化融入到教材中,以此实现对教材内容的进一步拓展与优化,让学生更好地理解其中蕴含的劳动教育元素,提升育人效果。

(二) 创设良好情境,激发劳动兴趣

若想让劳动教育更好地渗透到厨艺课堂教学中,我们应重视对学生学习兴趣的激发,让他们对于厨艺课堂教学内容产生更感兴趣,这样能大幅提升劳动教育融入厨艺课堂教学的效果。为此,我们可以结合本校实际情况,针对学生的厨艺课堂知识储备、认知特点、学习兴趣等因素展开深入分析,以此创设一个更为优质的教学情境,这样能在无形中将学生的注意力更好地吸引到厨艺课堂教学过程中,提升他们对所学知识的理解程度,使其更好地发现厨艺课堂教学中蕴含的劳动教育思想,提升育人效果。

在厨艺课堂教学实践中,我们可以借助新媒体技术、电子白板、微课等展开辅助教学,通过在网络上下载一些和教学内容相关的视频、图片等资源,帮助高学生将抽象的文字转化为具象的内容,这样能大幅提升学生参与到厨艺课堂教学课堂学习的主动性。此外,通过创设良好情境,能够增强学生在课堂中的代入感,使其更好地理解教材内文章的深层含义,激发其学习兴趣。

例如,在展开“中西面点”这部分知识的教学时,我们可以利用微课为学生介绍一些面点的制作方法,以此创设一个更为优质的教学情境,帮助学生更好地理解所学知识内容,这对他们之后学习更深层次的知识、形成良好劳动素养有极大促进作用。为保证厨艺课堂微课的育人效果,我们应对微课的质量做到精准控制,为此,教师可以从如下几个层面入手:

其一,在展开微课设计时,要做好详细的规划分析,对微课内容、形式做到精准控制,这样方可确保实际的育人效果。另外,

我们应确保微课的内容足够精简。一般来说,在厨艺课堂教学中渗透劳动教育元素的微课不应过长,教师最好能把它们控制在3-5分钟。通过对时长进行限制,能促使学生在较短时间内学到更多知识,还能在无形中提升教师的微课制作水平,可谓一举两得。其二,微课要具有较强的吸引力。通常情况下,学生观看微课的时间会被安排在课前或者课后,这时候周围没有教师监督,如果微课不能在第一时间吸引学生的注意力,学生则很可能在观看微课的时候出现走神、发呆等情况,从而影响微课堂的教育实效。因此,教师要充分利用信息技术手段,从各个角度增强微课对学生的吸引力,并重点关注微课的图像、声音是否足够吸引人。只有让微课在较短时间内抓住学生注意力,教师才能得到想要的教学效果。其三,微课中要设置问题。一般来说,微课的时长被控制得较短,这就导致学生在观看时很少有时间进行深入思考。因此,教师在制作微课时,可以尝试在微课最后融入一些探究性的问题,以此发散学生思维,使其在观看完微课后,仍能针对微课内容进行思考,从而提升微课的教学效果。

通过保证微课质量,能保证高校厨艺课堂教学课堂兼具生动性、趣味性和教育性,对激发学生参与学习兴趣,增强学生参与到劳动中的主动性有不同忽视的重要作用。

(三) 开展实践活动,培养劳动习惯

若想帮助学生养成良好的劳动习惯,我们在开展厨艺课堂教学时,要从学生的兴趣入手,带领他们参与一些厨艺课堂教学实践活动,以此更好地发挥厨艺课堂教学直观性强的特点,帮助学生逐渐形成良好的劳动习惯。在开展实践活动前,我们可以结合学情,将其分成不同的小组。比如,有的学生动手能力强、劳动意识强,这就可以将其定义为优生;一些学生劳动主动性差、动手能力弱,我们可以将其定义为后进生;介于这两者之间的学生我们可以将其定为普通生。而后,教师可秉承同组异质、异组同质原则,将他们分组,并给其分配相应的实践活动任务。

例如,在展开“冷菜制作”部分知识的教学时,我们可以结合不同主题,带领学生利用白萝卜、藕、冬瓜、西兰花、猪耳朵等家常原材料展开制作活动,以此提升他们的综合实践能力,做到学以致用,为今后居家生活打下坚实的操作基础。在厨艺课堂实践活动中,我们可以让那些基本功好的学生负责制作,让部分学生协助制作。在学生展开厨艺课堂实践活动时,教师应走到学生之间,对他们的行为展开有效指导和帮助,及时帮助其处理实践活动中遇到的各类问题。此外,教师应保证所有学生都参与到了实践活动中,以此保证教学效果提升。

五、总结

综上所述,若想提升高校厨艺课堂教学中融入劳动教育的效果,我们首先应对现阶段两者融合的问题展开分析,而后方可结合高校厨艺课堂中劳动教育的特点、原则展开研究,最后从优化厨艺教材,明确教育目标;创设良好情境,激发劳动兴趣;开展实践活动,培养劳动习惯等层面入手讨论,以此在无形中促使高校厨艺课堂教学质量得到进一步提升,让劳动教育更好地融入到厨艺课堂教学中,为高校生的更长远、全面发展打下坚实基础。

参考文献:

- [1] 游飞,吴卿.从服务育人到劳动育人——高校后勤开展劳动实践教育的思考[J].教书育人(高教论坛),2022(33):19-22.
- [2] 信心,郝志如.新时代高校后勤开展劳动教育的实践与探索[J].高校后勤研究,2022(11):30-32.
- [3] 蒋伟.新时代高校后勤劳动育人实现途径研究[J].高校后勤研究,2022(09):46-47+50.