

# 播劳育种子 享幸福知味

## ——在劳动教育中实现五育并举

马琳

(辽宁省沈阳市沈河区二经街第二小学 辽宁 沈阳 110013)

**【摘要】**劳动教育是小学教育不可缺少的重要组成部分，习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话和教育部印发的《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》等纲领性文件——引领学校将劳动教育作为实施素质教育、提高学生总体素质的基本途径。我校精耕18载的幸福教育，结合五年级学生的身心特点，创办全新的劳育课程——“幸福知味”暨“八大菜系”“五味”课程，通过设计的新课程，丰富学生劳动教育课程内容、增强学生对中国传统八大菜系美食文化的认识、培养学生的创新精神和实践能力、树立爱劳动的观念、养成爱劳动的良好习惯。使二经二校“幸福知味”课程成为实现“以劳树德、以劳增智、以劳强身、以劳育美”五育并举最强有力的支撑点，将劳动作为学生幸福的长远能力之重加以培植。

**【关键词】**五育；五味；幸福知味

**【DOI】**10.12252/j.issn.2096-6261.2021.05.817

劳动的方式有很多，但什么样的形式与孩子们的生活息息相关又能够让孩子们乐于接受呢？学校的领导和老师们不约而同地想到了厨艺。以厨艺作为劳育教育的新方式主要基于以下六种考虑：（一）厨艺是一种技术，一门艺术，更是一种文化。（二）学习厨艺等于学习一门生活技巧。（三）学习厨艺能丰富知识，提升能力。（四）学习厨艺能锻炼坚强的意志，培养专注做事的好习惯。（五）学习厨艺过程中的求变求好，培养了创新的思维和能力。（六）学习厨艺，能培养孩子的生活情趣，热爱生活。基于以上六种考虑内容学校形成课程的组织管理领导小组。食堂大厨做技术指导，确保安全规范的操作。劳动教室，五年级专项使用，其他年级按需使用，确保管理有序。家校共育，充分利用家长资源，聘请厨师家长和喜爱厨艺的家长为校外辅导员，管理课外实践活动，确保有效实施。结合学校“幸福教育”的办学理念、五年级学生的现状和年龄特点，协同开展“幸福知味”。

### 一、课程实施播劳育种子

“幸福知味”课程通过全新的课程设计丰富了五年级学生劳动教育课程内容，使二经二校“幸福知味”课程为劳育赋能，成为“五育并举”教育体系最强有力的支撑点，实现“以劳润德、以劳增智、以劳强身、以劳育美、以劳树人”的目标。学生学会了做菜也就学会了做人，这是“幸福知味”课程延伸出来的终极目标。学生了解和学习“八大菜系”的简单知识，探索和掌握“八大菜系”的制作。能够正确的掌握一至二种“八大菜系”菜品的方法，能够从身边的人学会更多地制作方法，学会举一反三，在日常生活中进行实践锻炼，学会劳动，用勤劳的双手托起“幸福知味”“五味”课程，衔起五味之花，学会做人。积极主动参加厨房家务劳动，养成家务分担的好习惯。尊重及感恩父母家务劳动为自己带来的幸福，形成正确的价值观和强烈的责任感。二经二校“幸福知味”课程按照五年级学生的年龄特点，结合中华优秀传统文化“八大菜系”，围绕“五味”展开。“幸福知味”课程暨“寻味、研味、酿味、品味、赏味”以“五味”育“五育”。

（一）“寻味”，查找资料，传承文化，以劳润德。

引导学生观看纪录片《舌尖上的中国》，培养学生学习兴趣。倡导学生去饭店参加研学实践活动，研学体验，品味“八大菜系”中国传统饮食文化。通过了解“八大菜系”，引导学生热爱中华优秀传统文化，增强学生民族自豪感，使学生体会劳动最光荣、劳动最美丽，培养学生爱国情怀和优良品质，以劳润德。

（二）“研味”，思维导图，交流体会，以劳增智。

在了解“八大菜系”的特色美食和饮食文化的基础上，教师和家长进一步指导学生、探究“八大菜系”的知识。掌握食材准备、制作方法等，为开启美食之旅，做好充分准备。结合学生的兴趣和爱好、身心特点，饮食习惯，让学生绘制“八大菜系”中自己喜爱菜品的思维导图，激发学生的创造能力，思维能力。

（三）“酿味”，合作学习，实践操作，以劳强身。

亲子合作，准备食材，初步尝试制作“八大菜系”的菜品，制作幸福美食，畅享厨艺劳动的快乐。在学校教师讲解，学生团结互助学习“八大菜系”菜品的食材选择、处理和制作过程。专业厨师进行指导，提高学生的成功率，培养学生的自信心，体验厨房的幸福。（四）“品味”，酸甜苦辣，色香味型，以劳育美。

品尝幸福美食，回味自己的劳动成果，反思总结，记录自己制作心得体会。体验人生百味，感受父母的辛劳，感恩美食、感恩社会、感恩祖国，立志做新时代好少年。通过制作、分享、品味、交流，加强学生美育教育，增强审美意识，帮助学生树立正确的审美观，养成健康的审美情趣。

（五）“赏味”，回忆感受，美文分享，以劳树人。

回忆“八大菜系”菜品制作过程，写出自己感受。一菜一诗一赋，一菜一歌一曲。通过美文分享，激发了厨艺的兴趣，养成了良好的劳动习惯，增强了劳动意识。家庭学校社会三位合一开展“幸福知味”课程，得到了家长们的一致认同。家长更新了观念，孩子们劳动热情高涨。通过“幸福知味”课程，同学们树立了劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念，体会到了劳动能创造美好生活，促进大家德智体美劳全面发展。

### 二、课程延展享幸福知味

课程开展也继续不断深入延展：“幸福知味+家庭教育”，让劳动如影随形；“幸福知味+主题活动”，让劳动多姿多彩；“幸福知味+节日教育”，让劳动开枝散叶；“幸福知味+实践基地”，让劳动开花结果。本课程的评价采用学生自评互评、家长评、教师评等多元评价，通过评价表、记录单、劳动技能大赛等方式，树立身边榜样，对学生掌握的八大菜系的技能技巧、学习态度、劳动品质和工匠精神等方面进行评价。通过评价提高学生的综合能力，加深学生们对于劳动的理解和认识，培养他们爱劳动、会劳动的好品质和好习惯，促进学生进步和成长。“以劳润德、以劳增智、以劳强身、以劳育美、以劳树人”，用勤劳的双手托起“幸福知味”五味课程，衔起五位之花，达到学生学会了做菜也就学会了做人的终极目标，促进学生德智体美劳全面发展。

本课程的实施与开展彰显当代国家教育方针政策，促进学生劳动精神和品质的培养，通过学校、家庭、社会三位一体的幸福知味劳动教育的开展与实施，培养了学生的劳动意识，帮助学生形成了良好的劳动习惯，通过课程的实施学生了解了八大菜系的同时掌握了“八大菜系”的制作程序和技巧，促进了学生健全人格的发展，实现了“以劳树德、以劳增智、以劳强身、以劳育美”五育并举教育新目标。

### 参考文献

- [1]教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》[J].儿童与健康,2020(08):27.
- [2]本刊编辑部,黄冰滢.教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》[J].清风,2020(14):7.