

专业课程中的劳动教育教学项目设计

——以餐饮管理类课程为例

邢博, 范家硕, 谢丁丁

天津商业大学管理学院, 天津

收稿日期: 2024年5月27日; 录用日期: 2024年7月11日; 发布日期: 2024年7月22日

摘要

促进高等院校专业教育与劳动教育的有机融合, 全面提升学生的劳动素养, 已经成为高等院校教育教学研究和实践领域新的热点问题。本研究以高等院校餐饮管理类专业课程为基础, 整合人才培养方案中劳动教育元素最突出的若干课程和实验实训项目, 通过课程融合、资源整合、导师引导、实践实训的劳动项目设计, 探索理论培养与实地实训互为补充的劳育教学模式。

关键词

专业课程, 劳动教育, 餐饮管理, 教学项目设计

Design of Labor Education Teaching Projects in Professional Courses

—Taking Food and Beverage Management Courses as an Example

Bo Xing, Jiashuo Fan, Dingding Xie

School of Management, Tianjin University of Commerce, Tianjin

Received: May 27th, 2024; accepted: Jul. 11th, 2024; published: Jul. 22nd, 2024

Abstract

Promoting the organic integration of professional education and labor education in colleges and universities, and comprehensively enhancing students' labor literacy, has become a new hot topic in the research and practice of higher education teaching. This study takes the courses of food and beverage management in colleges and universities as the foundation, integrates several courses

and experimental training projects with the most prominent labor education elements in talent training programs, and explores a labor education teaching model that complements theoretical training and on-site training through the teaching project design of course integration, resource integration, mentor guidance, and practical training.

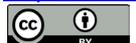
Keywords

Professional Courses, Labor Education, Food and Beverage Management, Teaching Project Design

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

长期以来,劳动教育在一定程度上正被淡化、弱化,其独特育人价值被逐渐忽视。党的十八大以来,习近平总书记高度重视劳动教育在立德树人中的重要作用,强调“要在学生中弘扬劳动精神”,提出“把劳动教育纳入人才培养全过程”。2018年,习近平总书记在教育大会上强调坚持中国特色社会主义教育发展道路,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人[1]。2020年,《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》(以下简称《意见》)出台,对加强新时代劳动教育进行了整体设计,强调劳动教育是中国特色社会主义教育制度的重要内容,进一步督促了全党全社会必须采取有效措施切实加强劳动教育[2]。随着一系列相关政策的陆续出台,如何深挖高等教育专业知识体系中蕴含的劳动教育元素,充分发挥专业课程在培养学生劳动品质上的联动作用,促进劳动教育与专业教育有机融合,全面提升学生的劳动素养,成为高等院校教育教学研究和实践领域新的热点问题。

“餐饮”具有鲜明的劳动性、日常性、可操作性和普适性,以餐饮管理类课程为例探索建立高校劳育的教育教学新模式,不仅有利于通过劳动实践培养学生爱岗敬业的职业观和积极健康的生活方式,树立热爱生活的美学情操,还是创新创业教育的良好切入点。另一方面,餐饮行业的转型升级也使其对基于知识与技能水平的高层次管理人才的需求逐渐旺盛,从而倒逼本科相关专业的人才培养向更加细分的方向发展。在充分发挥理论教育传统优势的基础上,本科院校也需要探索提升学生劳动素养的方式和途径,以为餐饮行业培养懂管理、会操作的应用型复合型人才。

2. 研究综述

2.1. 劳动教育

劳动教育是中国特色社会主义教育制度的重要内容。基于新的历史方位的重要论断,新时代劳动教育逐渐成为高校促进观念革新、增强育人功能的重要途径之一。从2018年开始,“高校劳育”成为研究热点,研究成果逐年增长。为了了解国内学者在“劳动教育”方面的研究情况,本研究在中国知网数据库中以“劳动教育”为关键词进行了研究趋势与主题的检索分析(见图1)。结果发现,劳动教育、立德树人、价值意蕴、劳动教育课程等成为研究热词,研究内容主要集中在劳动教育的内涵、劳动教育价值与劳动教育实践路径三方面。

在劳动教育的内涵研究中,学者一般从劳动教育的基础概念和主要内容着手来界定其基本内涵,认为劳动教育是针对学生展开的有关“劳动”的各种教育活动,让学生掌握劳动技能,真正体验劳动意义

[3]。劳动教育又是一种教育内容，2020年《意见》将劳动内容界定为“日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动”，是与德育、智育、体育和美育区别开来的概念，指在系统的文化知识学习之外，促进学生树立正确的劳动观念，同时培养学生的基本劳动能力。曲霞等(2019)认为新时代劳动教育既要包含传统教育的综合价值，又要突出新时代人才培养的特殊性，将新时代高校劳动教育界定为“高等教育人才培养体系的重要组成部分，为顺应新时代劳动发展趋势对大学生进行的系统性劳动思想教育、劳动技能培育与劳动实践锻炼，是全面提高大学生劳动素养的过程，其目的是引导新时代大学生在劳动创造中追求幸福感、获得创新灵感，培养具有社会责任感、创新精神和实践能力的高级专门人才”[4]。该定义从地位、内容、形态、目标和人才培养方向五个方面对新时代高校劳动教育的本质属性进行了阐释。

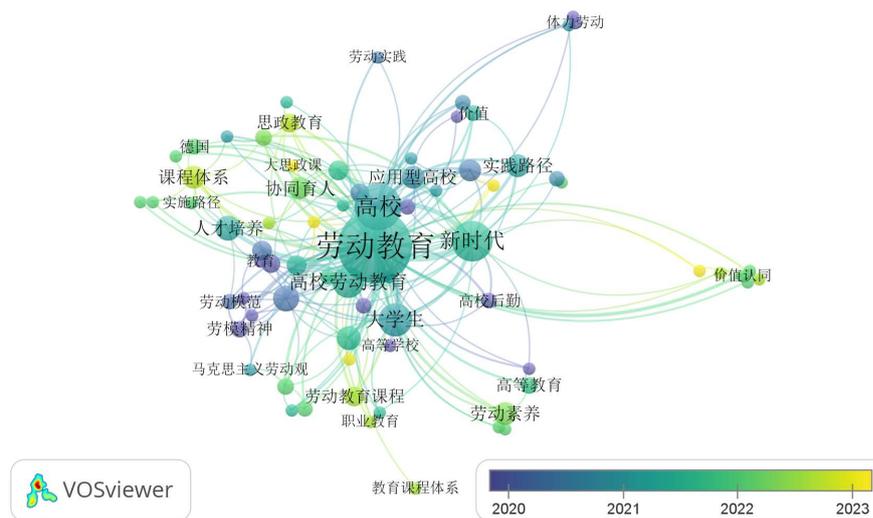


Figure 1. High frequency keyword knowledge graph for labor education research
图 1. 劳动教育研究高频关键词知识图谱

在劳动教育的价值研究中，学者主要基于国家育人和学生自我发展的视角，探索新时代高校劳动教育的价值审视问题。加强高校劳动教育是推动青年大学生全面发展的重要路径，实现高校立德树人根本任务的客观需要，实现中华民族伟大复兴的题中之义[5]。施广东(2023)结合大学生群体的实际情况，提出新时代大学生劳动教育的价值意蕴主要体现在增强劳动素养、培育劳动精神、锤炼综合素质三个方面[6]。实践证明，高校劳动教育教学和课程思政建设能够有效培养大学生正确的劳动价值观和良好的道德素养，同时提升学生的劳动技能，促进学生在劳动中综合发展[7]。

在劳动教育的实施路径研究中，如何探索具有中国特色的劳动教育模式，创新高校劳动教育实践路径是学界研究的热点问题。现有研究主要从完善教育机制、加强高校劳动教育顶层设计，合理建立高校劳动教学体系等方面提出建议[8]-[10]。随着人工智能和新媒体技术的快速发展，劳动的形式发生了重大变化，一些学者开始对数字时代劳动教育的创新模式进行探索。徐蕾(2023)指出，可以进一步发挥新媒体技术在线劳动教育的助推作用，打造沉浸式劳动情境和场域提高真实体验感，进而提升学习效果[11]。李洪修等(2022)提出应将数字技术作为重要的教育媒介，在教学活动中建设数字化应用平台，在教学方式上发挥数字技术的优势，建立学生与数字化劳动空间的有机联系，促进数字时代学生健康劳动关系的建立[12]。

综上所述，广大学者从多视角探究了劳动教育的内涵、价值和实践路径等问题，研究成果较为丰富，为研究新时代劳动教育提供了理论参考，对数字时代高校劳动教育的创新路径进行了初步探索，但在具体的操作层面，尚缺乏对专业类课程教育与劳动实践教育的融合性探索。

2.2. 餐饮实践教学

餐饮管理是高等院校旅游与酒店管理专业的核心课程，也是落实高校劳动教育的重要实践抓手。近年来，学术界对高等院校餐饮实践教学研究的关注度较低，研究主题主要集中在现状与问题、实践创新等方面。受限于餐饮实践教学对相关设备和场地的要求，目前提供餐饮实践教学的高等院校，特别是本科院校的比例较低，把餐饮实践教学作为“第三课堂”统一至学校开展学生社会实践还没有形成规模[13]。在提供餐饮管理类专业课程的院校中，一些学者曾提出可在实践教学增加主题设计环节，如通过迎宾主题设计、菜品主题设计、摆台主题设计等，促进餐饮实践课程向研究性教学方向转变[14]。经过高等院校餐饮管理类专业长时间发展，校企双导师制教学模式、校外课程实训制度以及校企合作等产教融合的教学模式，被认为是能有效促进职业院校酒店管理专业人才培养的有效途径[15]。

相较于其他类型的劳动教育，餐饮与人们的生活息息相关，应是人人必备的劳动技能。餐饮实践教学能有效提升学生的生存能力，无论是从学生的个人成长角度，还是全社会的人才培养角度，都应是高校劳动教育发展的重要组成部分。然而，囿于专业设置的固有印象，当前的餐饮实践教学往往集中在广大中职和高职院校中，在大学本科教育中则比较鲜见。一些院校虽然在旅游管理或酒店管理专业的相关课程中设置了餐饮管理类课程，但其教学重点也放在管理理论与运营层面，对操作技能的着墨并不多。一些课程中虽然设置了一定程度的实践实验项目，但这些项目往往缺乏与时俱进的创新性和吸引力，与同类型课程之间的融合性也较低，对学生能力的培养过于单一，在某种程度上脱离了真实的生活情境。识别餐饮管理类课程之间的“连接点”，设计植根于真实生活情境的、具有一定联动性的课程间互动劳动教育项目，是高等院校餐饮管理类课程提高实验实践效果、发挥劳动教育作用的重要途径。

3. 餐饮管理类课程劳动教育教学模式建设思路

3.1. 建设基础

天津商业大学酒店管理系是国内最早开展酒店管理方向本科教育的普通高等院校。从1985年开始招收餐旅企业管理专业本科学士，2008年开始招收酒店管理专业本科学士。2009年专业获得“教育部人才培养创新实验区”。从2019年开始，天津商业大学酒店管理专业开始探索将人才培养方向划分为住宿管理与餐饮管理两个方向，并开始尝试进行人才培养方式的探索和课程体系的建设。酒店管理专业设有专门的中餐实验室和酒吧实验室。实验室按照餐厅专业后厨、用餐区和酒吧装饰布置，配备常用的烹饪设备与工具，可用于辅助餐饮劳动教育项目的实践实施，供学生进行中餐烹饪、酒水调制与餐饮服务的劳动实训。

3.2. 建设目标

构建本科院校酒店管理专业餐饮管理方向的劳动教育课程体系和劳动教育项目，探索理论培养与实地实训互为补充的大学本科餐饮管理类课程劳动教育教学模式，在此基础上探索劳动教育、思政教育、创新创业教育三位一体的大学本科餐饮管理类课程建设路径。

3.3. 建设思路

以天津商业大学酒店管理专业餐饮管理方向课程为基础，整合现有课程体系中劳动教育元素最突出《酒水知识与酒吧经营》《烹饪原理》《烹饪实验》《饮食营养与卫生》《餐饮经营管理》《药膳与保健》等餐饮管理类课程，注重对学生理论知识、思维逻辑和操作能力的培养，采用理论讲授与实践训练相结合、教师引导与学生主导相结合的方式，建设学生课上主导分析、实验室标准实训、课下自主实操

三位一体的劳动教育人才培养模式。

3.4. 建设内容

3.4.1. 课程体系建设

本研究要解决的重点问题在于通过对现有课程体系的整合实现餐饮管理类课程共性与各门课程个性之间的平衡。在餐饮管理劳动教育教学项目设计中,首先需要通过行业调研明确餐饮行业对高层次管理人才的需求,然后审视现有课程,以餐饮管理类课程教研团队研讨为平台,寻找不同专业课程之间的最大公约数,适时进行课程内容的删减、合并与增添,强调专业课程之间的联动性和互补性,建设符合行业人才需求的、定位于培养高层次餐饮管理人才的劳动教育课程体系。

3.4.2. 授课方式创新

明确区分理论类课程与劳动实践类课程,在理论类课程中引入案例教学模式,提升学生主导的分析能力;在劳动实践类课程中提高实践实验比重,探索将实验室试验拓展到课堂之外,如鼓励学生利用节假日在家中完成美食制作。

目前《酒水知识与酒吧经营》和《烹饪原理》分别开设有8课时实验课,《烹饪实验》开设32课时实验课,以上实验课均需要学生在实验室进行劳动实操。在传统授课方式下,上述实验均由学生在授课教师指导下分别完成。在创新授课方式中,则以真实的餐饮消费情境为基础,通过“餐”和“饮”的劳动融合项目设计,使学生在实验中同时体会到餐点与饮品的制作与搭配服务。如在《酒水知识与酒吧经营》的传统实验项目“鸡尾酒调制”中增加“佐餐小食的制作与服务”,以餐饮搭配为实验项目的核心设计开发劳动教育项目。

3.4.3. 评价方式创新

采用多元化的课程评价方式,除了考试、论文等传统评价方式外,探索将学生剪辑的美食制作视频以及网络播放点赞量等作为课程评价依据,培养学生的新媒体意识。

4. 餐饮管理类课程劳动教育项目设计示例

4.1. 学情分析

在现有的大学本科人才培养方案体系中,餐饮管理类课程往往隶属于旅游管理或酒店管理大类,且通常在基础课程和通识课程之后开设。在知识储备方面,学生已经学习过经济学、管理学、市场营销学等基础课程和旅游接待业、酒店管理概论等专业核心课程,具备学习餐饮管理类课程的知识基础。在学习内容方面,餐饮管理类课程具有突出的可操作性和创新创业属性,教学内容贴近生活,有丰富的实践操作项目,能有效解决本科院校旅游与酒店管理专业课程实践操作相对不足的问题;同时具有一定的美学情操,能激发学生的生活热情。在思想引导方面,餐饮管理类课程有诸多涉及到传承中华文脉、坚定四个自信、树立社会主义核心价值观等思政基因的教学内容和实践操作环节,培养学生热爱劳动,热爱生活,树立正确的劳动观、职业观和健康的生活观。

4.2. 项目示例:鸡尾酒调制与佐餐小食搭配劳动项目

4.2.1. 教学章节

《酒水知识与酒吧经营》课程第五章——鸡尾酒。

4.2.2. 融合课程

《酒水知识与酒吧经营》《烹饪原理》《烹饪实验》。

4.2.3. 项目重点与难点

鸡尾酒的调制方法、技巧与经典鸡尾酒的调制。

按操作标准完成经典鸡尾酒的调制；掌握简单鸡尾酒与佐餐小食的搭配与制作。

4.2.4. 项目要求

实验室劳动项目：根据教师演示内容，学生根据实验室提供的酒水和器具，分组进行经典鸡尾酒的调制和佐餐小食搭配，拍摄调制视频。

延伸劳动项目：就地取材，在寝室或回家自制一款鸡尾酒，搭配恰当的佐餐小食，阐明调制与搭配在色、形、味、意四个维度的立意，并拍摄视频。

4.2.5. 劳动教学设计创新点

在鸡尾酒调制的基础上增加了佐餐小食的制作与服务环节，融入了餐食搭配、季节养生、色彩搭配等元素，培养学生的生活美感。增加了课外自制鸡尾酒调制环节，鼓励学生发挥创造性进行鸡尾酒的创新调制，提高了劳动教育在日常生活中的适用性，激发了学生热爱劳动、热爱生活的健康情操。

4.2.6. 教学评价

通过实验报告考察学生对经典鸡尾酒调制方法和技巧的掌握情况；通过对鸡尾酒创新调制及搭配设计的小视频考查评价学生简单鸡尾酒与佐餐小食的搭配与制作技巧(图 2)。

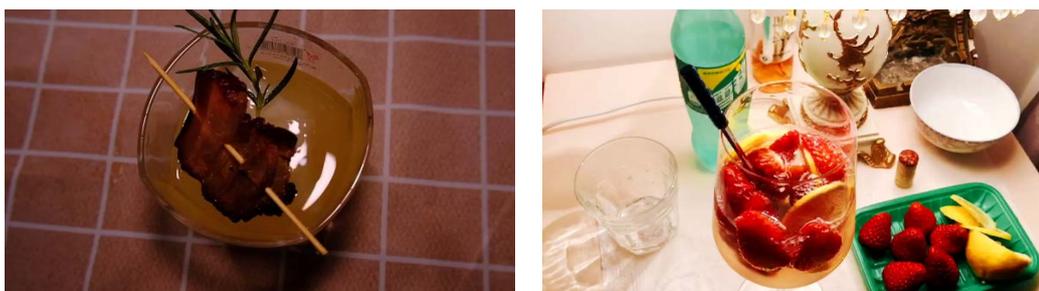


Figure 2. Video screenshots of student works
图 2. 学生作品视频截图

5. 研究贡献和未来设计方向

通过构建与设计本科院校餐饮管理专业课程的劳动教育课程体系和劳动教育项目，能够使学生掌握烹饪和酒水调制等餐饮操作技巧，将餐饮管理理论与实践技艺融会贯通，为餐饮行业培养懂管理、会操作的高素质人才，同时提高学生的生活能力，为学生就业、创业奠定基础。

超越专业课程门类的限制设计真实餐饮情境下的劳动教育项目，需要不同课程间采用联动式教学，如《酒水知识与酒吧经营》与《烹饪实验》之间的“餐饮”联动，就需要不同课程的授课教师协同授课，这不仅对教师在备课、授课等环节的衔接与合作提出了更高要求，也需要高等院校在人才培养方案和课程体系建设方面进行更多的制度性探索。在“餐饮”联动之外，现代经营场景下的餐饮与新媒体营销、装修设计等方面也有诸多可以发展的劳动教育项目等待进一步的挖掘和探索。

基金项目

2023 年天津商业大学本科教学改革研究项目“专业课程中的劳动教育教学模式研究：以餐饮管理类课程为例”(项目编号：TJCUJG2023006)。

参考文献

- [1] 中华人民共和国中央人民政府. 培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人——习近平总书记重要讲话引领教育战线新思考新作为[EB/OL]. https://www.gov.cn/xinwen/2018-09/12/content_5321354.htm, 2018-09-12.
- [2] 中华人民共和国中央人民政府. 中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见[EB/OL]. https://www.gov.cn/zhengce/2020-03/26/content_5495977.htm, 2020-03-26.
- [3] 施盛威, 王晓莉. 新时代应用型高校劳动教育体系探析[J]. 江苏高教, 2023(12): 81-85.
- [4] 曲霞, 刘向兵. 新时代高校劳动教育的内涵辨析与体系建构[J]. 中国高教研究, 2019(2): 73-77.
- [5] 岳海洋. 新时代加强高校劳动教育的价值意蕴与实践路径[J]. 思想理论教育, 2019(3): 100-104.
- [6] 施广东. 新时代大学生劳动教育的逻辑起点、价值意蕴及路径创新[J]. 中国高等教育, 2023(5): 53-56.
- [7] 李前进, 袁圣洁. 新时代高校劳动教育的价值审视、基本遵循和路径指向[J]. 中国高等教育, 2023(Z3): 51-54.
- [8] 孙华峰. 新时代高校劳动教育的历史演变、现实困境及实践进路[J]. 中国高教研究, 2023(8): 88-93.
- [9] 程文宣, 黄海鹏. 新时代高校劳动教育面临的挑战与对策[J]. 学校党建与思想教育, 2022(22): 57-59.
- [10] 马志霞, 黄朝霞. 新时代大学生劳动教育的价值意蕴、核心内容及实践策略[J]. 中国大学教学, 2021(10): 60-66, 78.
- [11] 徐蕾. 数字劳动兴起背景下的高校劳动教育[J]. 浙江社会科学, 2023(9): 89-96, 159.
- [12] 李洪修, 刘笑. 数字时代劳动教育发展的理论逻辑与实践路径[J]. 天津师范大学学报(社会科学版), 2022(4): 79-84.
- [13] 金宏丽, 王建华, 张念梅. 高校餐饮工作实践育人的探索与展望——以北京大学为例[J]. 高校后勤研究, 2014(2): 37-39.
- [14] 张旗. 主题设计与研究性教学在餐饮实践课程中的应用研究[J]. 扬州大学烹饪学报, 2011, 28(3): 51-56.
- [15] 叶城锋, 吴佳佳, 陈哲. 产教融合背景下酒店管理专业“中西餐饮服务”课程教学改革与实践[J]. 遵义师范学院学报, 2024, 26(1): 126-129.