

做馒头、养动物、种菜、做家务…… 昆明中小学丰富多彩的劳动课

学会做凉拌菜、煮鸡蛋、煮水饺，会西红柿炒鸡蛋、煎鸡蛋、炖骨头汤，学会设计营养食谱……《义务教育劳动课程标准(2022年版)》日前发布，对中小学生不同学段提出了不同的劳动要求，其中特别明确学生要学会烹饪、帮厨。

“教育部要求9月起中小学生要学煮饭”，迅速登上了微博热搜，昆明家长也对此热议。其实，近年来，在昆明中小学，煮饭、做菜等已成为学校开展劳动教育的内容之一。经过不断探索和实践，多所中小学劳动教育已初显成效。

劳动成为一门独立课程

近日，教育部印发新修订的义务教育课程方案和语文等16个课程标准，于2022年秋季学期开始执行。劳动从原来的综合实践活动课程中独立出来，这也意味着，今秋开学起，劳动课将正式成为中小学的一门独立课程。

《义务教育劳动课程标准(2022年版)》明确，劳动教育是发挥劳动的育人功能，对学生进行热爱劳动、热爱劳动人民的教育活动。劳动课程

是实施劳动教育的重要途径。义务教育劳动课程以丰富开放的劳动项目为载体，重点是有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动品质。

劳动课程内容共设置十个任务群，每个任务群由若干项目组成。其中，日常生活劳动包括清洁与卫生、整

理与收纳、烹饪与营养、家用器具使用与维护四个任务群；生产劳动包括农业生产劳动、传统工艺制作、工业生产劳动、新技术体验与应用四个任务群；服务性劳动包括现代服务业劳动、公益劳动与志愿服务两个任务群。

根据义务教育课程方案，劳动课程平均每周不少于1课时，用于活动策划、技能指导、练习实践、总结交流等。学校结合实际，自主选择确定各年级任务群学习数量。

学生要学煮饭和修家电

《义务教育劳动课程标准(2022年版)》根据不同学段，制定了清洁与卫生、整理与收纳、烹饪与营养等任务群的课程内容。

烹饪与营养方面，第一学段(1~2年级)要参与简单的家庭烹饪劳动，如择菜、洗菜等；第二学段(3~4年级)要学会做凉拌菜、拼盘，学习用蒸、煮的方法，如加热馒头、包子等面食，煮鸡蛋、水饺等；第三学段(5~6年级)要用简单的炒、煎、炖等烹饪方法做2~3道家常菜，如西红柿炒鸡蛋、煎鸡蛋、炖骨头汤等，还要会设计一顿午餐或晚餐的营养食谱；第四学

段(7~9年级)要能设计一日三餐的食谱，独立制作午餐或晚餐中的3~4道菜等。

《义务教育劳动课程标准(2022年版)》还明确，构建“家庭—学习—社区”一体化劳动教育环境。家庭劳动教育清单中，烹饪、帮厨方面，第一学段(1~2年级)要择菜、摆放碗筷、饭后洗碗、协助家人收拾餐桌；第二学段(3~4年级)要洗菜、切条状蔬菜、会做简单凉菜；第三学段(5~6年级)要切圆形蔬果、会做简单热菜、协助家人烹饪；第四学段(7~9年级)要独立烹饪、完整制作3~4

道菜品。

除了学煮饭，中小学生还要学会洗衣服、收拾房间、蔬菜种植、饲养动物、维修家电等。如农业生产劳动方面，第一学段(1~2年级)要种植和养护1~2种当地常见的水培或土培植物，如绿萝、文竹等，或饲养1~2种小动物，如金鱼、蚕等；家用器具使用与维护方面，第四学段(7~9年级)要学会用螺丝刀、扳手等工具对家用电器进行简单的拆卸、清理、维修等，如空调滤网的清洗，饮水机的清洗、消毒，家用电器小故障的判断与维修等。

加强大中小学劳动教育

近年来，劳动教育越来越受重视。2020年3月，《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》发布，就加强大中小学劳动教育进行了系统设计和全面部署。

11月，云南省也发布相关文件，

对照中央要求，结合云南特色，因地制宜提出了劳动教育工作新要求。《中共云南省委、云南省人民政府关于全面加强新时代大中小学劳动教育的实施意见》要求，根据各学段特点，在大中小学设立劳动教育必修课程。其中，普通中小学劳动教育课每

周不少于1课时，学校要对学生每天课外、校外劳动时间作出规定。同时，将劳动素养纳入学生综合素质评价体系，健全小学生劳动素养评价体系，修订初中学生、普通高中学生综合素质评价实施办法，完善职业院校、普通高等学校学生评价标准。

多校劳动教育形式多样

经过近年来的探索，昆明多所中小学劳动教育已初显成效，实践活动丰富多彩。昆明许多学校有了“开心农场”，也拥有了校外劳动教育实践基地。盘龙区金康园小学就是其中之一。

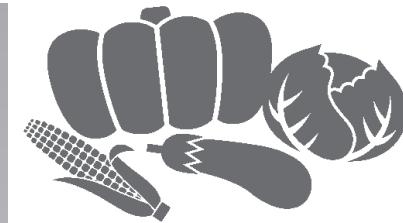
金康园小学每年开展一次“我是校园美容师”活动，学生们清洁厕所蹲坑、洗手台、拖布池，清扫校门外人行道、绿化带，为环卫工人送上矿泉水；利用闲置的教学楼屋顶，学校搭建生态菜园，从播种、浇水到收割，学生们自己动手劳动；2021年初，学校与金江路社区合作成立综合实践基地，按照不同学段为学生们提供了衣物收纳、小小匠人、小小饲养员、陶艺制作、小小厨王、职业体验等综合实践课程；

2021年11月，学校户外综合实践基地揭牌，学生们在苹果园了解苹果种植、生长、采摘的各个阶段，并对苹果进行分拣、贴标、售卖；本学期开始，学校还从学校、家庭、社会三个维度，在每个节气都为学生们列出劳动清单，让学生们跟着24节气一起劳作……

云大附中一二一校区劳动教育以养成良好的劳动习惯和品质为出发点，突出动手实践操作、多学科融合，精心设计了丰富多彩的教学内容，课程包括发酵技术及发酵食品制作、中草药的认识及古方药典的制作、家用电器的电功率与发电机制作、植物的嫁接和扦插等。如发酵技术及发酵食品制作课上，学生们在教室里动手做馒头，体验面粉加水、揉面、发面、成

形、蒸制、出笼等环节，同时也了解了现代工业发酵的最新进展。

中小学生学煮饭，其实已是昆明不少学生的实践作业之一。刚刚过去的“五一”假期，很多孩子在家里煮饭、做菜，一展厨艺。盘龙区东庄小学就在“五一”期间开展了“博雅花样小当家”实践活动。学生们从“生活观察家、家务小当家、智慧生活家、整理艺术家、爱心公益家”中任选其一，完成实践体验记录卡。许多学生自告奋勇地帮父母做饭、洗碗、扫地、护花……三(2)班学生张子睿说：“我们不应将父母的辛苦付出视为理所当然。在劳动中，我们体会到了父母的不易。”学生们在汗水中提升了动手能力，也懂得了感恩。



声音

愿与孩子一起学做饭

新课标明确要求中小学生学会煮水饺、煎鸡蛋、炖骨头汤等生活技能，引发网友们热议。有人回忆起了自己小时候的劳动课，还有年轻家长调侃道：“小时候是父母做饭，长大了是孩子做饭。”

劳动课回归，引来许多家长点赞。一位年轻家长说：“劳动课程标准纳入义务教育，真是太好了！我小的时候，上劳动课主要是开展大扫除，家里做饭都是由父母负责。孩子学做饭，我们也愿意一起学习。”

一位妈妈表示，学煮饭，将对孩子的自理能力有很大提升。“新课标对劳动教育的要求很全面，这样的想法很好，我们很支持。但作为家长，我们有些担心新课标实施后，在一定程度上给学生和家长增加负担。”

中国教育学会学术委员、义务教育课程标准修订综合组专家柳夕浪表示，要在劳动教育过程中增强学生的劳动意识，提升学生的劳动能力，让学生养成劳动的习惯和品质。中小学生的课业负担存在着结构性的失衡。调查表明，学生的实践机会很少，不少学生很少进行劳动实践。设置劳动课程，安排一定的劳动实践，就是要解决课业负担结构性失衡的问题。

本报记者 李思家

古城晚报

开屏新闻App
理想生活 即刻开屏

