

学校代码: 11078



学号: 2112308094

# 广州大学

## 硕士学位论文

题目: 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习

研究

学生类型:  学术学位硕士  
 专业学位硕士

学位论文作者: 梁秀珍

导师姓名及职称: 姚冬琳 副教授

学院: 教育学院

学科专业: 小学教育

论文提交日期: 二〇二五年五月

学校代码：11078

学 号：2112308094

## 广州大学硕士学位论文

### 小学烹饪与营养劳动任务群项目 式学习研究

Research on the Project-Based  
Learning in Culinary and  
Nutritional Labor Task Cluster  
in Primary Schools

梁秀珍

学 科 专 业： 小学教育

研 究 方 向：

论 文 答 辩 日 期： 2025年5月14日

指导教师（签名）：

答辩委员会主席（签名）：

答辩委员会委员（签名）：

## 摘要

在当前的教育实践中，小学“烹饪与营养”劳动任务群面临着学生参与兴趣不高、学校资金与教学场地不足等问题，影响实际的教育效果。项目式学习为破解小学“烹饪与营养”劳动任务群的实施困境提供了有效的路径。基于此，本研究深入探讨项目式学习在小学“烹饪与营养”劳动任务群中的应用并构建分析框架，具体包括驱动问题、内容、活动、情境、成果和评价六个维度。通过 Divominer®平台对 2019 年至 2025 年发布的 530 条“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的互联网案例进行内容分析和案例分析。研究发现，有 46.98%的案例能够遵循“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的六个标准。通过实施项目式学习活动，对于提升学生的生活自理能力和综合素质均有明显的作用。值得注意的是，浙江省在推广“烹饪与营养”劳动教育方面取得了一定的成效，具体表现为以下两个方面：一是实现了学生的劳动素养与综合素质的提升；二是构建了的家-校-社一体的“烹饪与营养”劳动教育推广模式。然而，当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在实施中仍存在一系列的问题，如驱动问题的缺失与设计不合理、项目内容未协调学生认知与实践能力的发展、项目成果存在“重成果”“轻反思”的不足、项目评价机制不健全等问题。结合一线教师的访谈，其成因在于教师的专业性有限、学校项目资源支持保障不到位以及家-校-社合作程度不足。因此，本研究以杜威“做中学”理论为实践指导，依托建构主义学习理论的知识生成范式，融入“生活·实践”教育理念，针对上述问题提出以下优化策略：一是加强教师的专业素养与项目设计能力；二是精心设计驱动性问题，注重联系学生亟待解决的问题；三是注重内容整合，充分挖掘学科蕴含的劳育因素；四是优化活动设计，拓展烹饪劳动实践的深度；五是创设真实的劳动情境；六是构建多元化的项目评价机制。

**关键词：**“烹饪与营养”劳动任务群；小学劳动教育；Divominer 内容分析；项目式学习；劳动素养

## ABSTRACT

In the current educational practice, “cooking and nutrition” labor task group in primary schools confront multifaceted challenges, including diminished student engagement, inadequate institutional funding allocations, and insufficient instructional facility provisions which affects the actual educational effect. And project-based learning (PBL) is an effective way for resolving this issue. In view of this, this study deeply explores the application of PBL in “cooking and nutrition” labor task group in primary schools and constructs an analytical framework, which can be divided into six dimensions: driving questions, content, activities, contexts, outcomes, and evaluation. In the meantime, this study comprehensively uses various research methods such as literature method, web crawler method, divominer content analysis, case analysis and interview method to conduct an in-depth analysis of 530 primary school PBL implementation cases from 2019 to 2025. The study revealed that 46.98% of the cases fully adhered to the six established criteria for implementing PBL within the cooking and nutrition labor task group. The implementation of project-based learning activities has a significant effect on improving students’ self-care ability and comprehensive quality in life. It is worth noting that Zhejiang Province has achieved certain achievements in promoting “cooking and nutrition” labor education, which are specifically manifested in the following two aspects: First and foremost, it has realized students’ labor literacy and comprehensive quality. In addition, a labor promotion model for “cooking and nutrition” labor education integrating home, school and community has been established. However, the research also revealed that there are still some problems in the cases. Firstly, driving question has an important role in PBL, but in actual practice there is a lack of questions and poor design, which can affect the overall quality of the implementation of labor projects. Secondly, the content of the project fails to coordinate the development of students’ cognitive and practical abilities. Thirdly, the outcomes of the labor project are suffered from an over-emphasis on results at the expense of student reflection. Lastly, evaluation mechanisms remain underdeveloped in current educational practice. When combined with the interviews with frontline teachers, the causes of the problem were the limited professionalism of the teachers, the lack of guaranteed resource support for the labor

project, and the insufficient degree of cooperation between home, school and the community. Therefore, this study takes Dewey's theory of "learning by doing" as a practical guidance, relies on the knowledge generation of constructivist learning theory, incorporates the concept of "life-practice" education, the following optimization strategies are proposed to address the above issues: The first is to enhance teachers' professional qualities and project design capabilities. Secondly, teachers should design the driving question well and pay more attention to the problems exist in students' real life. Thirdly, it's important to focus on content integration and fully explore the labor education factors inherent in the disciplines. What's more, we should optimize the activities design. Meanwhile, authentic labor spaces should be created in order to enhance the authenticity of students' labor inquiry. Last but not least, we should establish a diversified project evaluation mechanism.

**Keywords:** Cooking and Nutrition Labor Task Group; Labor Education in Primary Schools; Divominer Content Analysis; Project-based Learning; Labor Literacy

# 目 录

引言 .....	1
一、问题提出 .....	1
(一)新时代加强中小学日常生活劳动教育的时代呼唤 .....	1
(二)“烹饪与营养”劳动任务群实施中的现实困境 .....	1
(三)项目式学习是推动“烹饪与营养”劳动任务群有效实施的路径	2
二、研究问题及研究意义 .....	4
(一)研究问题 .....	4
(二)研究意义 .....	4
三、研究目的与研究思路 .....	6
(一)研究目的 .....	6
(二)研究思路 .....	6
四、核心概念界定 .....	7
(一)项目式学习 .....	8
(二)“烹饪与营养”课程 .....	9
(三)“烹饪与营养”劳动任务群 .....	11
第一章 国内外文献综述 .....	13
一、项目式学习的相关研究 .....	13
(一)项目式学习的标准 .....	13
(二)项目式学习的构成要素 .....	14
(三)项目式学习的基本特征 .....	15
二、小学“烹饪与营养”课程的相关研究 .....	16
(一)小学“烹饪与营养”课程的内容与设置 .....	16
(二)小学“烹饪与营养”课程实施 .....	19
(三)小学“烹饪与营养”课程和劳动课程 .....	21
三、小学“烹饪与营养”劳动任务群的相关研究 .....	22
(一)小学“烹饪与营养”劳动任务群的实施 .....	22
(二)小学“烹饪与营养”劳动任务群和项目式学习 .....	26
四、研究述评 .....	29
第二章 理论基础与分析框架 .....	31
一、理论基础 .....	31
(一)杜威“做中学”理论 .....	31
(二)建构主义学习理论 .....	32
(三)“生活·实践”教育 .....	33
二、劳动项目式学习的实施标准 .....	36

(一)劳动驱动问题: 联系生活实际,解决真实问题.....	37
(二)劳动项目内容: 强调学科融合,重视学生参与 .....	37
(三)劳动项目活动: 引导合作探究,促进问题解决.....	38
(四)劳动项目情景: 创设真实情境,增强劳动体验.....	39
(五)劳动项目成果: 公开项目产品,学会交流反思.....	41
(六)劳动项目评价: 采用多元评价,落实项目目标.....	42
三、劳动项目式学习的分析框架 .....	43
(一)二级分析类目构建.....	43
(二)三级分析类目建构 .....	49
第三章 研究设计 .....	60
一、研究内容.....	60
二、研究方法.....	60
(一)内容分析法 .....	60
(二)案例分析法 .....	61
(三)访谈法 .....	61
三、研究数据的采集与处理.....	61
(一)案例样本收集与筛选 .....	61
(二)信度测试 .....	63
(三)内容编码与分析 .....	63
第四章 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例分析.....	65
一、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例概况.....	65
(一)案例的整体情况 .....	65
(二)案例的时间分布 .....	66
(三)案例的地区分布 .....	67
(四)案例的年级分布 .....	69
(五)案例的高频词分布 .....	70
二、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的访谈调查.....	71
(一)访谈目的 .....	71
(二)访谈对象及内容 .....	71
三、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施现状分析 .....	71
(一)劳动驱动问题分析 .....	72
(二)劳动项目内容分析 .....	79
(三)劳动项目活动分析 .....	88
(四)劳动项目情境分析 .....	95
(五)劳动项目成果分析 .....	99
(六)劳动项目评价分析 .....	102
四、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的特点与成效 .....	106

(一)“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的主要特点 .....	106
(二)“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习取得的成效 .....	109
五、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施存在的问题..	111
(一)驱动问题：问题的缺失与设计不合理 .....	111
(二)项目内容：未协调学生认知与实践能力的发展.....	112
(三)项目活动：缺乏专业指导与资源支持 .....	113
(四)项目情境：未形成一体多元的劳动场所.....	113
(五)项目成果：存在“重成果”“轻反思”的问题.....	114
(六)项目评价：评价主体与评价方式相对单一 .....	114
六、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施问题的原因剖析 .....	115
(一)教师的专业能力影响项目实施的效果.....	115
(二)学校的资源支持保障影响项目实施的结果 .....	117
(三)家-校-社的合作程度影响项目实施的可持续性 .....	120
第五章 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的优化策略 .....	123
一、加强教师的专业素养与项目设计能力 .....	123
(一)加强教师理论知识与实践技能的培训 .....	123
(二)推动项目式学习共同体教师队伍建设 .....	124
二、强化驱动性问题与学生实际的联系 .....	125
(一)考虑与课程标准的结合 .....	125
(二)联系学生亟待解决的问题 .....	126
三、注重挖掘学科内容的劳育元素 .....	127
(一)学科内整合：构建跨任务群学习 .....	127
(二)学科间整合：强化跨学科的学习 .....	128
四、扩展烹饪劳动项目活动的深度 .....	129
(一)以家庭烹饪劳动提升学生的生活力与自主力 .....	129
(二)以职业体验活动增强学生的实践力与创造力 .....	130
五、创设真实情境突破烹饪劳动的时空限制 .....	131
(一)开发实体型烹饪劳动教育基地 .....	131
(二)利用数字技术构建虚拟学习空间 .....	132
六、构建多元化的项目评价机制 .....	133
(一)采用多样评价方式,关注学生表现与反思 .....	133
(二)丰富多元评价主体,反映学生的劳动成果 .....	134
第六章 总结与展望 .....	135
(一)小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的总结 .....	135
(二)小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的展望 .....	136
参考文献 .....	138
附录 .....	146

# 引言

## 一、问题提出

### （一）新时代加强中小学日常生活劳动教育的时代呼唤

进入 21 世纪以来，随着社会生产力水平的不断提高，人们日常生活中的诸多体力劳动（如洗衣、做饭、打扫卫生等简单劳动）逐渐被机器或智能设备所取代，人们在日常生活中参与体力劳动的机会越来越少。同时，受传统教育观念“重智育”“轻实践”的长期影响以及家里父母长辈对孩子的过度关心与溺爱，“家长代劳”的现象日益普遍，致使我国部分青少年儿童在“有教无劳”“有教少劳”的成长环境和发展经历中，逐渐形成不想劳动、不珍惜劳动成果、不会劳动、轻视体力劳动的错误价值观<sup>[1]</sup>。更严重的是这些“四肢不勤”“五谷不分”“十指不沾阳春水”的青少年儿童劳动意识逐渐淡薄，不仅致使他们的基本生活技能的缺失，更导致他们的身体健康素质的下降，不利于我国青少年儿童的健康成长与全面发展。

基于此，新时代中小学劳动教育迫切需要加强学生的日常生活劳动教育。2022 年，我国首次颁布了《义务教育劳动课程标准（2022 年版）》，劳动课程正式成为一门独立的课程。劳动课程是实施劳动教育的重要载体，在劳动教育中发挥着主导作用，其中围绕日常生活劳动共设置“清洁与卫生”、“整理与收纳”以及“烹饪与营养”三大任务群，以培养学生养成良好的生活态度和树立正确的劳动观念，发展学生日常生活所需的基本技能，提升学生的生活自理能力，从而让学生能够成人、成才，懂生活、能生活、会生活<sup>[2]</sup>。因此，加强中小学的日常生活劳动教育是新时代教育的呼唤，符合当今素质教育改革的实际需要。

### （二）“烹饪与营养”劳动任务群实施中的现实困境

在当前的劳动教育实践中，多数学校在实施日常生活劳动教育时多数围绕“清洁与

[1] 顾建军.建构一体化劳动课程为义务教育劳动育人奠基——《义务教育劳动课程标准(2022 年版)》解读[J].全球教育展望,2022,51(07):25-33.

[2] 中华人民共和国教育部.义务教育劳动课程标准(2022 年版)[S].北京：北京师范大学出版社,2022:11.

卫生”、“整理与收纳”这两大任务群组织相关的劳动活动，如校园垃圾的清理、叠被子衣物、洗碗等，其优点在于便于操作、节省时间、资源充足以及易于评价<sup>[1]</sup>。然而，“烹饪与营养”劳动任务群是作为日常生活劳动教育中最基本、最重要的内容之一，却较少成为学校实施日常生活劳动教育的首要选择。

在当前的教育实践中，“烹饪与营养”劳动任务群主要面临以下四方面的现实困境：一是学生对烹饪劳动的兴趣较低。在相关调查中指出，学生参与家庭烹饪劳动的动机倾向于外在，而内在动机相对不足，未深入理解烹饪劳动的价值与意义，生活自理的意识与能力偏低<sup>[2]</sup>。二是学校的资金和场地资源不足。大多数学校没有条件设置专门的烹饪教室让学生亲身参与烹饪劳动的乐趣，学生在校内以理论知识的学习为主，缺少烹饪实践体验的机会。三是劳动教育师资的短缺。多数学校的劳动教师主要由班主任或其他学科的教师担任，缺乏系统、专业的“烹饪与营养”知识与技能的学习与训练，导致教学效果不佳，降低学生对烹饪劳动的兴趣<sup>[3]</sup>。四是课程评价的复杂性较大。由于烹饪劳动的过程需要一定的时间，且涉及课堂内外的评价，难以准确评估学生的烹饪劳动。

烹饪不仅是日常生活中一项基本的技能，更能对学生当前和日后的生活产生重要的影响。而“烹饪与营养”劳动任务群的教学活动开展，对于学生掌握必备的烹饪技能、培养学生的生活自理能力和良好的生活习惯更具有重要的意义。因此，为了破解当前“烹饪与营养”劳动任务群在实施中的现实困境，提高人们对“烹饪与营养”劳动教育的认识程度，有必要探究一种与“烹饪与营养”劳动教育相契合的教学方式，充分发挥劳动教育的综合育人价值。

### （三）项目式学习是推动“烹饪与营养”劳动任务群有效实施的路径

项目式学习（Project-based Learning, PBL）是基于杜威的“做中学”实用主义教育理念和建构主义学习理论而应运而生的一种教育模式，主要具有五个最基本的特征：一是强调项目内容的真实性；二是以驱动性问题激发学生的学习兴趣；三是以学生为中心；四是公开展示成果；五是重视综合评价<sup>[4]</sup>。与传统的教育模式相比，项目式学习注重学

[1] 李春晖,王永颜,王利美.基于家政实践的中小学劳动教育实施路径研究[J].教学与管理,2022,(06):52-56.

[2] 王飞,徐继存.大中小学劳动教育实施现状的调查研究[J].课程.教材.教法,2020,40(02):12-19.

[3] 滕晓颂.例谈劳动课程中“烹饪与营养”任务群的有效实施[J].教育研究与评论（小学教育教学）, 2024(5):20-24.

[4] 郭婧,曾素林,钟顾群.基于项目式学习的中小学劳动课程实施研究[J].赣南师范大学学报, 2024, 45(01) : 101-106.

生学习过程的完整性，它不仅能够让学生在学习的过程中，培育学生的情感、态度与价值观，更能发展学生的思维能力、实践能力和社会能力，具有更加深远的教育价值<sup>[1]</sup>。同时，项目式学习强调学生在实践中的亲身参与和直接体验，带有思考、假设，动手又动脑，技能与行为的整合，让学生通过多种实践方式对真实世界中的真实问题进行思考、探索与解决，从而让学生产生更具有深刻和有意义的学习经历，形成有价值的成果<sup>[2]</sup>。在《义务教育劳动课程标准（2022年版）》中强调劳动课程要以丰富开放的劳动项目为载体，注重引导学生从现实生活的真实需求出发，亲历情境、亲手操作、亲身体验，经历完整的劳动实践过程。

由此可以看出，项目式学习与劳动教育的课程理念具有高度的契合性。新时代的劳动教育课程单纯只依靠劳动知识的输入，局限于简单的劳动技能的培育，对于学生的全面发展来说是远远不够的，因此在实施劳动教育时，必须达到身心融合、知行合一的程度，才能充分发挥劳动教育的综合育人价值。对于“烹饪与营养”劳动任务群而言，其所蕴含的教育价值不仅局限于学生煮菜、做饭等简单烹饪技能的培养，更涉及营养教育的渗透、饮食文化的熏陶、传统烹饪技艺的传承以及烹饪名师工匠精神的学习<sup>[3]</sup>。

总体而言，项目式学习对于“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施具有重要的指导作用：一是通过项目式学习，学生可以在理论与实践的结合中，将“烹饪与营养”劳动教育从“简单劳动技能训练”转变为学生学习与生活所需的关键能力，促使劳动教育能够紧密联系学生的实际生活、满足学生的实际需要，有助于提升学生的生活自理能力，养成健康的生活方式。二是通过解决驱动性问题和真实情境的创设，既能让学生在真实的生活场景中，思考和解决实际生活中的问题，有助于提升学生解决问题的能力，又能在一定程度上激发学生参与烹饪劳动的内在动力，帮助学生树立正确的劳动价值观。三是通过项目式学习所倡导的过程性评价、成果展示、表达反思的多维评价，能够有效破解烹饪劳动课程在评价中的问题，从而提高“烹饪与营养”劳动教育的质量。

[1] 刘长铭.我们为什么需要项目式学习？[J].中小学管理,2020,(08):5-6.

[2] 夏雪梅.项目化学习设计：学习素养视角下的国际与本土实践[M].北京:教育科学出版社，2021:15-25.

[3] 张蓉.新课标下小学劳动教育课程实施现状及策略研究[J].成才之路,2024,(08):129-132.

## 二、研究问题及研究意义

### （一）研究问题

小学“烹饪与营养”劳动任务群在实施的过程中面临学生对烹饪劳动的兴趣较低、学校资金和场地资源不足、劳动教育师资匮乏以及课程评价机制等亟待解决的问题，严重影响“烹饪与营养”劳动教育的效果。为了更好地激发学生对烹饪劳动的兴趣，提高学生的生活自理能力，学校迫切需要合理的方式，推动“烹饪与营养”劳动教育的有效实施。因此，我们需要进一步探讨的问题是应如何通过项目式学习实施该劳动任务群，才能发挥其最大的育人价值。在项目式学习教学模式指导下的小学“烹饪与营养”劳动任务群的教学应具有真实性、合作性、挑战性等重要特征。因此，本文将围绕“如何通过项目式学习，推动小学“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施？”这一核心问题展开具体的研究，具体可以细化为以下三个子问题：

子问题1. 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施现状如何？

子问题2. 影响小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施效果的因素有哪些？

子问题3. 如何提高小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施成效？

### （二）研究意义

劳动教育是全面发展教育的重要组成部分，对于全面贯彻党的教育方针、落实立德树人的根本任务具有重要的作用。项目式学习是我国劳动教育实施的创新路径，是推动学校劳动教育落地生根的有效方式之一。2022年义务教育劳动课程标准明确规定“烹饪与营养”劳动任务群的内容要求、素养表现及活动建议，并提倡以项目的形式开展相关的教学活动，为学校的劳动教育课程建设与发展指明了方向。

基于此，本研究主要以全国各地小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例作为研究对象，探究项目式学习实施的现状，分析小学在开展项目式学习过程中的优势与不足，找出原因并进行分析，最后提出可行的策略，以推动小学“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施，更好地激发学生对烹饪劳动的兴趣，培养学生对“烹饪与营养”劳动教育正确的劳动价值观念。因此，本文主要从理论意义与实践意义两个方面来论述研究的意义：

## 1. 理论意义

完善、丰富我国劳动教育课程实施的研究理论。当前的劳动教育研究成果日益丰富，但聚焦于劳动课程中的某一任务群的课程实施方面的研究相对较少。项目式学习与劳动教育具有高度的契合性，创新了劳动教育课程的实施方式。将项目式学习引入“烹饪与营养”劳动任务群的教学中，能够改变其在当前教育实践中面临的现实困境，提升“烹饪与营养”劳动教育的实际效果，也为我国小学开展“烹饪与营养”劳动任务群的教学活动提供新的思路。因此，本文在杜威“做中学”理论、建构主义学习理论和“生活·实践”教育的指导下，充分挖掘项目式学习在小学“烹饪与营养”劳动任务群所蕴含的实际价值，为当前我国小学“烹饪与营养”劳动教育能够更有效地实施提供的理论指导。

## 2. 现实意义

研究我国小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的现实意义主要表现在以下两个层面：

从宏观层面来说，本研究根据劳动课程标准中有关“烹饪与营养”劳动任务群的要求，结合当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在实施中的问题，提出具体的优化策略，为项目式学习在小学“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施提供新的思路借鉴。同时，通过项目式学习，促进劳动教育与其他学科知识的有效融合，能够推动劳动教育从“重复性的身体训练”向“核心素养”转变，推动劳动教育的创新发展。

从微观层面来说，通过分析小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施现状，揭示影响项目式学习实施的主要因素，一方面能够提升教师的专业素养，提高教师项目式教学的组织与设计的能力，能够更好的帮助学生在烹饪实践的过程中实施知识的意义建构，激发学生对烹饪劳动的兴趣；另一方面，学生通过参与项目式学习活动，不仅能够掌握基本的烹饪技能，还能在动手又动脑的实践操作中，提升学生的生活自理能力，树立科学饮食的观念，同时培养学生解决问题的能力、合作能力以及跨学科学习的能力，从而实现劳动教育树德、增智、强体、育美的综合育人价值。

### 三、研究目的与研究思路

#### （一）研究目的

本研究的总目标是通过了解我国小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施现状，探讨当前小学“烹饪与营养”劳动任务群在项目式学习的过程中存在的问题与不足，揭示当前影响项目式学习实施的因素，进而为当前学校应如何通过项目式学习开展“烹饪与营养”劳动任务群的教学活动提供具有针对性的策略，提升“烹饪与营养”劳动教育的效果。具体而言，本研究的目的主要有：

第一，通过项目式学习教学模式构建小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的类目分析表，为“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施提供新的思路借鉴。

第二，通过内容分析法、案例分析法与访谈法，探讨当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习面临的现实困境以及取得的优秀经验，并揭示影响因素，以解决项目式学习在小学“烹饪与营养”劳动任务群在实施过程中的结构性难题。

第三，基于问题与原因剖析，进一步提出项目式学习与“烹饪与营养”劳动任务群有效融合的实现策略，从而发挥项目式学习的优势，助力学生的健康成长与全面发展。

#### （二）研究思路

本文以全国小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施案例作为研究对象，根据研究各阶段的任务，研究分别采用内容分析法、案例分析法和访谈法，按照理论阐述与案例分析相结合的研究思路，对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施案例进行深入剖析，具体研究思路如下：

第一，通过网络爬虫工具收集全国范围内互联网上关于小学“烹饪与营养”劳动任务群实施的总体案例。

第二，根据已有的文献对项目式学习的综述，构建小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的六个维度的分析类目以及评判标准。

第三，根据分析维度以及具体的评判标准对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例进行筛选与甄别，按照项目式学习的六个实施标准对案例进行归类，形成小

学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例库，从六个维度对案例库进行统计与可视化分析。借助杜威的“做中学”理论、建构主义学习理论以及“生活·实践”教育分析当前学校在实施“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的优势与不足，并针对存在的问题并分析其形成的原因，以充分揭示其现实样态。

第四，根据当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在实施中存在的问题，提出具有针对性对策，以破解其实施困境，助力“烹饪与营养”劳动教育在学校落到实处，提升劳动教育的育人成效。

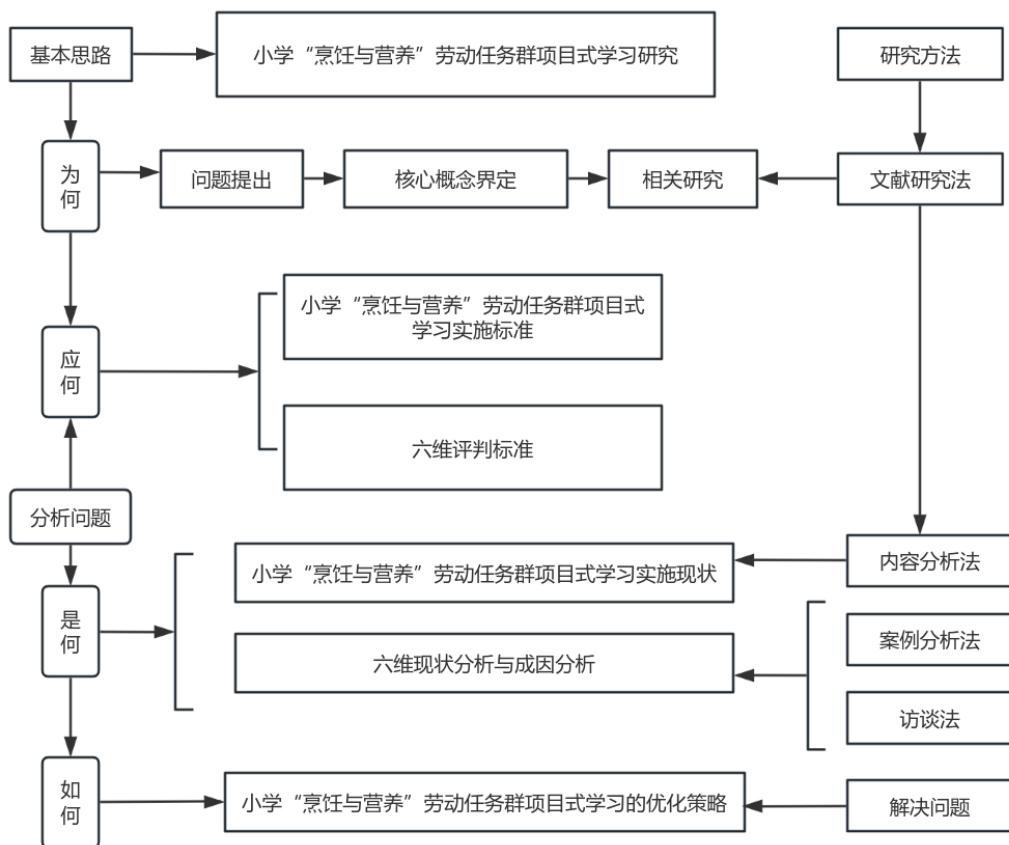


图 1-1 研究技术路线图

## 四、核心概念界定

核心概念界定是开展课题研究的重要环节之一，能够帮助研究者明确研究的内容范畴，准确把握研究的出发点与落脚点，提高研究的科学性与准确性。本研究主要探讨小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施现状，构建项目式学习与劳动教育有效融合的育人路径。因此，有必要对项目式学习、“烹饪与营养”课程、“烹饪与营养”劳

动任务群三个核心概念进行界定。

## （一）项目式学习

项目是指为了达到特定的目标，在规定的时间和预算的范围内，有计划、有组织地完成相关的任务<sup>[1]</sup>。“项目”一词最早是由威廉·克伯屈（William H. Kilpatrick）提出来的，他认为项目就是在有限的时间、预算和资源下，按照特定的要求完成一系列有明确目标的活动<sup>[2]</sup>。有研究指出圣卢卡学院所创建的“项目”一词，标志着项目式学习在教育学领域的产生，当时学术界称之为“Project Method”<sup>[3]</sup>。因此在教育学领域，项目被认为是一种能够引导学生进入深度学习的状态，在探究的过程中能够激发学生浓厚的学习兴趣，它通常是以小组合作的方式展开的，对于提高学生的知识水平，培养其核心素养具有重要的意义<sup>[4]</sup>。

然而，项目式学习的概念在学术界尚未形成统一的定论，具体可以分为以下三种观点：

一是将其理解为一种教学方法。例如，美国巴克教育研究所的学者把项目式学习理解为一种系统的教学方法，并强调学生的项目学习过程中的主体性，要求学生具有探究复杂且真实问题的能力，主动参与项目规划、实施以及项目作品设计的全过程，以从实践中获得所需的知识与技能<sup>[5]</sup>。马克汉姆（Markham）认为项目式学习强调知与行的有效结合，其重点在于重新定位学生的学习，使学生能够根据已有的经验去激活其问题解决能力与创造能力<sup>[6]</sup>。

二是将其理解为一种教学模式。例如，克伯屈认为项目式学习是一种以学生为中心，注重现实体验的教学模式，他指出项目不仅仅只局限于手工操作训练或只针对特定的教学阶段，而是适用于任何时间、任何学科，包括各种形式的活动和学习<sup>[7]</sup>。我国的学者也普遍认为项目式学习是基于建构主义学习理论、杜威实用主义学习理论指导下所形成

[1] 陆红.项目管理[M].北京:机械工业出版社,2009: 5.

[2] Kilpatrick W H. The Project Method: The Use of the Purposeful Act in the Educative Process[J]. Teachers College Columbia University, 1918, 19(4) : 319- 335.

[3] Knoll M. The project method: Its vocational education origin and international development[J]. Journal of Industrial Teacher Education, 1997, 34(1) : 59-80.

[4] Lobczowski N G, Lyons K, Greene J A, et al. Socially shared metacognition in a project-based learning environment: A comparative case study[J]. Learning Culture and Social Interaction, 2021, 30(3) :1-18.

[5] [美] 巴克教育研究所著,任伟译.项目学习教师指南: 21 世纪的中学教学法[M].北京:教育科学出版社,2008:5-8.

[6] Markham T. Project Based Learning: A Bridge Just Far Enough[J]. Teacher Librarian, 2011, 39(2) : 38-42.

[7] Kilpatrick W H. The Project Method: The Use of the Purposeful Act in the Educative Process[J]. Teachers College Columbia University, 1918, 19(4) : 319- 335.

的一种教育教学新模式，它强调以学生为中心、重视小组合作，要求学生对现实生活中的真实问题进行探究<sup>[1]</sup>。

三是将其理解一种建构性的教与学的方式。如杨明全教授认为项目式学习是教师将学生的学习任务项目化，通过创设真实的情境，引导学生提出问题，通过相关的知识与资料开展研究、设计和实践操作，最终解决问题并展示和分享项目成果<sup>[2]</sup>。

虽然学者们对项目式学习的理解尽不相同，但本质上指出了项目式学习具有真实性、合作性、实践性、挑战性与创造性等共同特征。

基于此，本文认为项目式学习以贯穿项目始终的驱动性问题为导向，通过创设真实的问题情境，引导学生在合作学习的探究过程中，综合运用已有的知识与经验，思考与探索解决问题的方法，在实践的过程中帮助学生巩固并运用已有知识与技能，获得并形成新的知识与能力，是以提升学生的综合素养为目的的一种教学模式，具有真实性、挑战性、合作性、跨学科性的特征。

## （二）“烹饪与营养”课程

“烹饪”一词最早出现在《周易》一书中，在该书“鼎卦”中的原文为：“以木巽火，烹饪也”。在中国古代，烹饪是指把生食放入炊具中进行加热变成熟食的过程。但在现代化的今天，烹饪已成为一门涉及营养卫生学、农学、食品学、工艺学等众多学科的综合性学科。有学者提出了与烹饪相关的概念，如烹饪工艺。烹饪工艺是指烹饪者（厨师）在有计划、有目的、有程序的情况下，利用炊制工具和炉灶设备，对烹饪原料进行切割、组配、调味、烹制和美化，使其成为能满足人们饮食需要的菜点的手工工艺，其中烹饪工艺主要包含两层含义：一是“工”，即加工技术；二是“艺”，即烹饪艺术，将二者有机结合，形成技术与艺术的统一，才能称之为完整意义上的烹饪工艺<sup>[3]</sup>。

在已有的研究中，关于烹饪课程的定义主要有以下两种代表性的观点。一是认为烹饪课程是学校落实食物营养教育的重要途径之一，旨在引导学生通过烹饪实践的方式，探索各种健康食品，帮助学生获得实用的食物准备技能、学会合作学习、促进学生的课

[1] 刘景福,钟志贤. 基于项目的学习(PBL)模式研究[J]. 外国教育研究, 2002, (11) : 18-22.

[2] 杨明全. 核心素养时代的项目式学习:内涵重塑与价值重建[J]. 课程教材教法, 2021, 41(02) : 57-63.

[3] 李宏亮.烹饪概论[M].成都：电子科技大学出版社,2020:2-3.

堂所学应用到实际生活中，以促进学生的健康发展<sup>[1]</sup>。二是把烹饪课程理解为一门注重实践的操作性课程，主要包括做饭做菜的流程与方法、厨房用具的正确使用、烹饪过程中的安全教育，以及食物营养成分、膳食搭配知识等内容，通过“做中学”有效结合的方式，提高学生的烹饪技能和对烹饪的兴趣，增进学生对营养知识的了解<sup>[2]</sup>。

由此可知，烹饪课程具有两个明显的特征：一是强调课程的实践性，要求学生通过身体力行的方式，体验烹饪的过程，并从体验的过程中学习并掌握烹饪的技能；二是注重课程知识的实用性，学生能够在学习的过程中获得关于食物营养相关知识，并在生活中能够做到学以致用，强调健康生活方式的养成。

营养课程的上位概念是营养教育，因此要对营养课程的概念进行界定首先要明确营养教育（Nutrition education）的内容。Johnson, D.W 和 Johnson, R.T.认为营养教育是指通过各种有效的方法，教人们营养知识，以促进其正向态度的发展及维持并进一步导向良好的行为习惯以及在经济许可和文化背景下能摄取到营养丰富的食物，以期对个人健康发展有所贡献<sup>[3]</sup>。

在已有的研究中，营养课程主要被理解为对学生进行相关的营养知识方面的教育活动，以影响甚至改变其饮食习惯。例如，美国学者巴洛(Barlow)认为营养课程是学校实施营养教育的手段之一，主要通过独立设置模式、渗透整合模式或综合两种模式的方式进行食物营养知识的教学，其课程主要侧重改善儿童的六种可能影响能量平衡的行为：(1) 减少含糖饮料的消费；(2) 减少快餐的消费；(3) 减少加工包装零食的消费；(4) 减少屏幕时间；(5) 增加体育活动；(6) 增加水果和蔬菜的消费，以提高儿童对营养知识的认知，增强儿童的身体素质，促进儿童的健康发展<sup>[4]</sup>。

“烹饪与营养”是两个具有密切相关的概念，因为大多数食物都是需要经过烹饪后才能食用的，而营养是进食的主要目的，烹饪是获得良好营养的保证，由此可知二者是同一事物的不同方面，互为条件，互相促进和相互制约<sup>[5]</sup>。

[1] Walters L M, Stacey J E. Focus on Food: Development of the Cooking with Kids Experiential Nutrition Education Curriculum[J]. Journal of Nutrition Education & Behavior, 2009, 41(5) : 371-373.

[2] Dr. Martin, Caraher, et al. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion[J]. International Journal of Health Promotion and Education, 1999, 37(3) : 89-100.

[3] Johnson D W, Johnson R T. The process of nutrition education: A model for effectiveness[J]. Journal of Nutrition Education, 1985, 17(2) : 1-7.

[4] Barlow S E. Expert committee recommendations regarding the prevention, assessment, and treatment of child and adolescent overweight and obesity: Summary report[J]. Pediatrics, 2007, 120:164-192.

[5] 卢一.烹饪营养学[M].成都:四川人民出版社,2003:4-5.

结合上述学者对烹饪课程与营养课程的理解可知,二者都是学校实施食物营养教育的一种方式,烹饪课程为学校教育提供了实现营养目标的实际操作途径,而营养课程同样为烹饪课程提供了坚实的理论指导,二者的共同目标都是为了促进学生的健康成长。因此,烹饪课程与营养课程之间的关系也是相辅相成,相互促进的关系。

由于本文的研究对象是小学劳动课程中的“烹饪与营养”劳动任务群,因此本研究将烹饪课程与营养课程统称为“烹饪与营养”课程,在小学现有的课程体系中只要与该领域密切相关且主要目的是为了提升学生的烹饪技能的,增进学生的营养知识的相关教学活动都纳入“烹饪与营养”课程的内涵范畴。

基于此,本文将“烹饪与营养”课程的概念界定为:学校对学生进行食物营养教育的手段之一,旨在引导学生在烹饪实践的过程中,提高学生烹饪能力,增进学生对食物营养的认知,有助于学生提升学生的生活自理能力,养成健康生活的方式,具有明显的跨学科性、实践性和实用性的特征。

### (三) “烹饪与营养”劳动任务群

在《义务教育劳动课程标准(2022年版)》中首次明确中小学的劳动教育主要以“劳动任务群”为基本单元组成课程内容,其中“烹饪与营养”劳动任务群主要贯穿于义务教育的整个阶段,是日常生活中的最基本、最重要的内容之一。根据各学段学生的年龄特点和动手能力的发展,“烹饪与营养”劳动任务群主要分为以下四方面的内容:一是食材的清理、清洗等粗加工;二是用凉拌、蒸、煮、煎、炒、炖等方法进行烹饪;三是了解食物的营养价值和健康膳食的结构,设计家庭菜谱;四是加工、烹饪过程中正确使用工具、炊具<sup>[1]</sup>。通过开展“烹饪与营养”劳动,旨在逐步提高学生的烹饪技能,学会煮菜做饭,具备基本的生活自理能力;在劳动过程中深入感受一日三餐劳动的辛苦,学会感恩父母家人,尊重餐饮工作者;同时理解饮食与健康的关系,学会设计营养食谱,有助于培养学生健康的生活习惯,懂得劳动创造美好的道理。

基于此,本文将“烹饪与营养”劳动任务群界定为以培养学生的心理素养为导向,以真实的烹饪劳动实践为主线,引导学生在系统性、渐进式的烹饪劳动中,学习与掌握

[1] 中华人民共和国教育部.义务教育劳动课程标准(2022年版)[S].北京:北京师范大学出版社,2022:14-27.

基本烹饪技能，理解烹饪与营养的关系，正确认识烹饪劳动的价值，形成热爱劳动、尊重普通劳动者的观念。

# 第一章 国内外文献综述

## 一、项目式学习的相关研究

### （一）项目式学习的标准

21世纪初，项目式学习作为一种倡导“以学生为中心”的教育理念开始受到我国基础教育研究者的广泛关注。但在实际的教学实践中，项目式学习却难以推广，且不同的学校和教师项目设计和实施的质量存在明显的差距。

针对项目式学习并不符合中国教育改革的现状，有学者提出要深入研读美国巴克教育研究所提出的“金标准”（Gold Standard），以明确中国教育教学的发展方向，促进学生核心素养的提升。在“金标准”中主要包括项目设计的七要素，即“挑战性的困境或问题；持续的探究活动；真实性；学生的声音和选择；反思；反馈和修正；公开产品”以及实践七要素，包括“规划与设计；回应标准；建构文化；管理活动；搭建学习支架；评价学生学习；参与和指导<sup>[1]</sup>”。不可否认的是，该标准对于教师开展高质量项目式学习活动具有一定的理论指导意义。然而，同样有学者同样指出该“金标准”并不完全符合中国教师和学生发展的实际状况，因此我们迫切需要构建符合中国教育实践的项目式学习标准<sup>[2]</sup>。

北京师范大学教师教育研究中心的桑国元教授及其研究团队所出版《项目式学习：教师手册》一书中，在继承与发展巴克教育研究所项目式学习“金标准”的基础上及在课程发展阶段理论的指导下，创造性地构建出了符合中国教育实际的项目式学习标准模型（“三六标准”），以帮助中国教师更加全面地、更深层次地理解项目式学习的实质，以指导中国教育展开具体的教学实践工作，实现全面育人的目标。具体而言，项目式学习的设计六要素主要由问题驱动、持续探究、学生参与、学科融合、产品导向、评价引领六个指标构成；项目式学习实践六要素包括聚焦课标、构建文化、项目管理、搭建支架、评估学习、复盘反思六个标准；项目式学习评价六要素共涉及知识度、真实度、实

[1] Dias M, Brantley-Dias L. Setting the Standard for Project Based Learning: A Proven Approach to Rigorous Classroom Instruction[J]. Interdisciplinary Journal of Problem-based Learning, 2017, 11(2) : 14.

[2] 桑国元, 叶碧欣, 黄嘉莉, 等. 构建指向中国学生发展核心素养的项目式学习标准模型[J]. 中国远程教育, 2023, 43: 49-55.

践度、协作度、参与度、感知度六个要素<sup>[1]</sup>。项目式学习的“三六标准”为我国的大中小学教育提供了可操作的理论指导，更符合我国当今素质教育发展的新需求。

## （二）项目式学习的构成要素

在已有的研究中，大多数学者认为项目式学习主要包括内容、活动、情境、结果四个构成要素。项目式学习的内容是指向课程标准和项目主题的，主要是现实生活中亟待解决的各种问题，并能够引导学生自主探究，激发学生的学习兴趣；项目式学习的活动是学生为了解决真实问题，通过采取一定的工具或方法进行实践探索的过程，具有建构性、合作性、挑战性的特征；项目式学习的情境强调学生在真实或接近真实的环境下参与学习，它既可以是物质实体的学习环境，也可以是借助信息技术手段所创设的虚拟环境，以增强学生的学习体验；项目式学习的结果即项目式学习活动最终呈现的成果，它既可以是知识与技能的收获，也可以是学生项目作品的呈现<sup>[2]</sup>。

在我国的相关研究中，有学者项目式学习的构成要素进行了补充，认为项目式学习应有明确的项目目标才能调动学生学习的积极性，激发学生的学习兴趣；另外每一个项目式学习活动都离不开项目评价，教师需要对学生的课程表现做出及时性的评价和反馈，才能帮助学生达成学习目标，实现学生核心素养的提升，因此完整的项目式学习应包括目标、内容、活动、情境、成果和评价六大要素<sup>[3]</sup>。

巴克教育研究所的研究者们通过长期以来与众多教育工作者的合作，认为成功的项目活动设计必须包含以下七个要素，才能最大限度地激发学生的参与兴趣，提升学生的学习效果，即驱动性问题、持续性的探究活动、真实性、学生的声音和选择、反思、批评与修正以及公开的成果<sup>[4]</sup>。

由此可见，在进行项目设计时，我国与国外的学者们共同强调活动、成果与评价在项目式学习中的重要作用。然而，项目式学习最重要的核心要素便是贯穿整个教学过程的驱动性问题<sup>[5]</sup>。因此，项目式学习活动还需包含驱动问题的设计，才能更好地激发学生探究的欲望，使其清楚认识到有一个重要的问题真正需要解决，从而能够帮助学生在

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):47-70.

[2] 姚海莉. 基于项目学习的小学劳动教育教学设计研究[D], 2021.

[3] 张丽娟.项目式学习在小学语文阅读教学中的应用研究[D].四川师范大学,2018.

[4] Buck Institute for Education. Gold Standard PBL: Essential Project Design Elements[EB/OL].(2015-04-21)[2024-08-01]. <https://cpb-us-w2.wpmucdn.com/wp.wpi.edu/dist/e/220/files/2017/06/Gold-Standard-PBL.pdf>

[5] 约瑟夫·S.克拉切克,申南秀.基于项目学习的六大关键特征[J].新课程教学,2024,(09):194-196.

解决驱动问题的过程中，达到对学科核心概念的深入理解。在项目式学习中，项目内容是对抽象的驱动问题转化为具体行动，才能更好帮助学生理解问题的本质，所以项目内容也是重要的构成素养之一。另外，真实性也是项目式学习的重要特征，而项目式学习的“真实性”主要包含真实问题、真实情境、真实学习和真实评价四个要素<sup>[1]</sup>，因此，项目式学习活动的设计也同样离不开真实情境的创设。

结合上述国内外学者对项目式学习构成要素的相同看法以及各要素在项目式学习中的重要性，本研究认为完整的项目式学习活动应包含驱动问题、内容、活动、情境、成果和评价六个构成要素，才能最大限度发挥项目式学习的优势，有效提升学生学习的效果。

### （三）项目式学习的基本特征

基于已有的研究，项目式学习主要具备以下特征：

一是注重学生的参与。项目式学习是一种以学生为中心的教学模式，要求教师在开展项目式学习活动的过程中，要充分发挥学生的主体作用，通过项目的实践与探索，促进学生构建自身的知识，调动学生学习的自觉性与主动性，从而培养学生责任意识和团队协作的能力<sup>[2]</sup>。

二是强调学科融合。项目式学习要求学校教育要打破学科教育的壁垒，注重教学内容的整体性和关联性，才能实现学生的综合素养的提升，体现了项目式学习的综合性和跨学科性的特征。

三是以驱动问题激发学习兴趣。贯穿项目学习活动始终的驱动性问题是项目式学习的关键，好的驱动问题要指向学科课程标准，聚焦核心素养的培养，要能激发学生的学习兴趣和学习动力，具有开放性、挑战性、复杂性的特点<sup>[3]</sup>。同时驱动性问题要与学生的真实生活相联系，是学生亟待解决的问题<sup>[4]</sup>。因此，好的驱动问题应该是具体明确的，它能够给予学生一种方向感，以便学生能够更加清晰、准确的找到问题的核心，促使学生创造性的解决问题。

[1] 胡佳怡.真实性:项目式学习的本源[J].中国教师,2019,(07):77-79.

[2] Thomas J W. A Review of Research on Project- Based Learning[EB/OL].(2000-03-29)[2024-08-08].  
[https://www.pblworks.org/sites/default/files/A\\_Review\\_of\\_Research\\_on\\_Project\\_Based\\_Learning.pdf](https://www.pblworks.org/sites/default/files/A_Review_of_Research_on_Project_Based_Learning.pdf)

[3] [美]巴克教育研究所著,任伟译.项目学习教师指南: 21 世纪的中学教学法[M].北京:教育科学出版社,2008(2):45-47.

[4] [美]R.基思·索耶著, 徐晓东, 等译.剑桥学习科学手册[M].北京:教育科学出版社, 2010:380.

四是强调真实性的情境。真实性是项目式学习的重要特征之一。真实性的情境是为了贴近学生的实际生活而创设的，它能够有效提升学生在项目式学习过程中的积极性、参与性与实践性，拉进学生与学习、生活和社会的距离<sup>[1]</sup>。

五是公开项目成果。项目式学习要求学生在项目探究活动结束后，学会表达与展示，接受公众的“审阅”，从而帮助学生将已有的知识与新知识建立联系，促进学生对学科核心概念的理解与运用。

六是注重多元评价。项目式学习要求教师进行即时性反馈，注重过程性评价，才能帮助学生不断完善、改进项目作品，使学生的学习更具有现实意义。同时，项目式学习要求采用多主体的评价和多样化的评价方式，以增强学生学习的动力。

## 二、小学“烹饪与营养”课程的相关研究

### （一）小学“烹饪与营养”课程的内容与设置

#### 1. 小学“烹饪与营养”课程的内容

在已有的研究中，有学者从知识、实践、文化层面，对小学“烹饪与营养课程”的内容进行划分：在知识层面，小学“烹饪与营养课程”主要涉及营养学、生物学、食品安全等方面的内容；在实践层面，主要涉及种植、烹饪、制订均衡饮食计划等方面内容；在文化层面，主要以地方饮食风俗、世界各地饮食风俗、饮食礼仪、环保饮食等方面的内容所构成<sup>[2]</sup>。另外也有学者针对目前我国小学生普遍存在的不良饮食行为与习惯问题，提出小学的“烹饪与营养课程”应包含科学的饮食习惯、食品常识、营养与健康常识、烹饪知识与技能、节约与环保意识、饮食礼仪、艺术想象力的培养、传播与弘扬食文化这八方面的内容<sup>[3]</sup>。

在国外，大多数国家都充分认识到了“烹饪与营养”实践作为一项基本的生活技能对学生健康生活的重要性，要求在其课程体系中开设“烹饪与营养”课程，以英国和美国为例。

美国中小学每学年平均开设9~12节“烹饪与营养”课程，学校所开设的“烹饪与

[1] John Larmer, John Mergendoller, Suzie Boss. Setting the standard for project-based learning: a proven approach to rigorous classroom instruction[M]. Alexandria: Association for Supervision and Curriculum Development, 2015:40.

[2] 陈粮宜. 小学食育课程的建构：价值、内容及实践旨要[J]. 福建教育, 2023, (14) : 22-24.

[3] 晏莉. 生活·实践教育视野下中小学食育课程的实施策略[J]. 湖北教育(政务宣传), 2020, (09) : 37-39.

“营养”课程内容丰富，并依据年级不同实施差异化教学，确保教育的有效性和针对性，如“营养果蔬”可以让学生了解不同水果和蔬菜的营养价值；“膳食耐力”为喜欢运动的学生提供健康膳食结构的指导；“家庭营养课”为学生和家长提供准确的、最新的营养信息；通过烹饪与营养课程的系统学习，以帮助学生掌握食品的制作方法及营养的基本原则，培养学生终身健康饮食的习惯<sup>[1]</sup>。

2014年，英国更新实施了《国家课程纲要》，并将“烹饪与营养”教育纳入国家课程体系，以提高学生的烹饪技能，激发学生对烹饪劳动的热爱。在该《纲要》中指出处于关键阶段1的学生（5-7岁）应学会切割、削皮与研磨等简单烹饪技能；处于关键阶段2的学生（7-11岁）则在此基础上，深入对去皮、切碎、烧烤等多项更为复杂的技能的学习；处于关键阶段3的学生（11-14岁）则注重学会安全、卫生的烹饪食物<sup>[2]</sup>。

总的来说，国内外所开设的“烹饪与营养”课程主要涉及知识、技能和文化三个层面的内容，其内容具有较强的综合性，注重理论与实践的结合，以提高学生的烹饪技能，增强学生对食物的正确认知，是学生学会和追求健康的生活。

## 2. 小学“烹饪与营养”课程的设置

目前，全球范围内关于“烹饪与营养”课程设置主要有两种模式：一种是独立设置模式；另一种是以渗透或整合模式，即通过整合的方式在多门学科课程中进行教学，并制定了相应的教学大纲，如德国、日本、英国等国家，而美国则同时采用这两种教学模式进行“烹饪与营养”教育<sup>[3]</sup>。

在我国，小学阶段的“烹饪与营养”教育大多数是通过渗透的方式融入到相关课程中，如小学科学课程，教师在进行教学时需要以食物营养教育的内容作为切入点，对学生进行“烹饪与营养”教育，从而能够在有限的课时内共同实现教学和“烹饪与营养”教育的双重目标<sup>[4]</sup>。也有学者认为“烹饪与营养”教育的开展要以融合为基础，结合相关学科教学内容（如语文、道德与法治、劳动课等）、传统文化、地方特色饮食文化和学校教育特色，充分挖掘“烹饪与营养”教育的课程资源，如通过项目式学习、专题式

[1] Nutrition Education[EB/OL]. (2009-11-03)[2024-06-01].[http://healthymeals.nal.usda.gov/nal\\_display/index.php?info\\_center=14&tax\\_level=1&tax\\_subject=526](http://healthymeals.nal.usda.gov/nal_display/index.php?info_center=14&tax_level=1&tax_subject=526).

[2] 缪学超.劳动教育进国家课程——英国中小学烹饪课程的演进、经验及启示[J].天津师范大学学报(社会科学版),2021,(06):77-82.

[3] 汝骅.试论中小学营养教育的课程设置与组织实施[J].苏州教育学院学报,2005,(04):91-95.

[4] 罗艺,蒋丹,许波.中外食育对比分析及对生物学教学中融入食育的启示[J].生物学教学,2021,46(11):11-14.

学习等方式，引导学生系统地学习营养知识和传统的饮食文化，从而帮助学生养成良好的饮食习惯和饮食观念<sup>[1]</sup>。同时，我国也部分学校会开发相关的校本课程对学生进行系统“烹饪与营养”教育，为了充分适应并反映各地区的实际情况和特色，这些学校还会开展一系列具有地方特色的“烹饪与营养”教育活动，以深化学生对饮食健康的理解和提高学生对烹饪实践的兴趣。例如，山东省莱州市夏邱镇屯里小学积极打造食物营养教育校本课程，从食语、食知、食思、食践、食礼、食道六个方面建设“烹饪与营养”课程体系，通过开展相关教育与实践活动，如经常组织饮食文化、食品常识、良好饮食习惯、劳动教育、营养和健康知识、烹饪知识、传统美食制作等多样化的主题活动，促使学生建立健康的饮食观念和生活方式<sup>[2]</sup>。

在日本小学的课程体系中，“烹饪与营养”教育相关的主题则是通过课程统整的方式融入到生活课、家庭课、体育保健课等课程中，通过理论与实践结合的方式，促进学生德智体美劳的全面发展，例如在道德课上，主要对学生进行餐桌礼仪教育，以培养学生珍惜食物的情感及对食物制作者的感恩态度；在家庭课上，主要帮助学生理解膳食的作用和营养价值，了解膳食和烹饪的基础知识；在生活课上主要引导学生通过观察和体验，激发学生内心对食物的喜爱，提升学生的生活自理能力<sup>[3]</sup>。在德国小学，“烹饪与营养”教育的主要整合到“事物课程”中，并在小学各年级进行开设<sup>[4]</sup>。美国小学的“烹饪与营养”教育主要是通过协作性学校健康计划（CSHP, Coordinated School Health Program）来展开<sup>[5]</sup>。美国小学的食物营养教育除了对学生进行教育之外，还重视教师与学校膳食服务人员的营养知识教育或培训，美国四分之三的州都基本要求教师必须取得相应的营养资格证书<sup>[6]</sup>。此外，美国的小学教师在落实“烹饪与营养”教育的过程中具有很大的自主权，能够自由选择教材并自行决定“烹饪与营养”课程的类型。为了最大限度地利用课堂时间，除了独立开设“烹饪与营养”课程之外，美国小学的教师还会把“烹饪与营养”教育的内容通过学科渗透或课程整合的方式进行教学，以增加教学的时

[1] 沈奕雯.与“食”俱进，“育”见美好——小学低段“食育”课程设计与实施[J].基础教育课程, 2023, (11) : 39-46.

[2] 葛春燕, 赵文妍. 舌尖上的教育——浅谈小学如何开展食育校本课程[J]. 学生电脑, 2021, (4) : 279.

[3] 王世娟, 李秀菊, 高慧琛. 课程统整的四个关键问题——日本食育课程体系的启示[J]. 全球教育展望, 2021, 50(06) : 12-26.

[4] 汝骅. 德国基于课程的学校营养教育历史、现状与改革动向[J]. 上海教育科研, 2007, (04) : 20-22.

[5] Miller K H, Bice M R. The Coordinated School Health Program: Implementation in a Rural Elementary School District[J]. Health Educator, 2014, 46(1) : 20-24.

[6] Briggs M, Fleischhacker S, Mueller C G. Position of the American Dietetic Association, School Nutrition Association, and Society for Nutrition Education: Comprehensive School Nutrition Services[J]. Journal of the American Dietetic Association, 2010, 42(6) : 360-371.

间，帮助学生在日常生活中逐渐养成学生健康饮食的行为习惯<sup>[1]</sup>。

总体而言，国内外“烹饪与营养”课程强调课程整合的重要性，要求在小学各学科教学中渗透学习，才能更有效、更深层次地实现“烹饪与营养”教育的价值，提高学生参与烹饪实践的积极性，为学生的全面发展与健康成长打下良好的基础。

## （二）小学“烹饪与营养”课程实施

### 1. 小学“烹饪与营养”课程实施存在的问题及成因

小学“烹饪与营养”课程在实施过程中存在的问题大致可以分为理论和实践层面的问题。在理论层面，我国小学“烹饪与营养”课程相关的研究开始的时间较晚，“烹饪与营养”教育的时间较短，目前尚还处于初步探索阶段，未建构完整的“烹饪与营养”教育体系<sup>[2]</sup>。在实践层面，中国仅有少部分学校开展了“烹饪与营养”教育相关的教学和实践，且基本都处于尝试和探索时期，未形成成熟的、可复制推广的“烹饪与营养”教育推进模式<sup>[3]</sup>。其原因主要有：第一，全社会对“烹饪与营养”课程的认知度较低，对学生专门进行“烹饪与营养”教育的意识不足；第二，我国虽重视学生的饮食，但在教育方面的实施不够系统，缺少相关的法律保障；第三，在学校层面存在“烹饪与营养”课程不健全，没有专业的教师团队，开展的“烹饪与营养”相关的教育活动相对固定，对学生的思想启迪性并不深刻等问题<sup>[4]</sup>。

对于上述小学“烹饪与营养”课程在实施过程中出现问题的原因，可以从两个层面进行深入分析。首先，关于“烹饪与营养课程”的认知，学校存在显著的偏差。其原因主要归根于学科中心主义和功利主义思想的根深蒂固，个别学校片面追求学生的学业成绩，而忽视烹饪技能对学生身心健康发展的重要性。其次，学校在开展“烹饪与营养”相关的课程内容时，由于缺乏相应的教学资源和条件，所以往往只能停留在口头教授层面，学生缺少烹饪实践的机会。一方面，许多学校由于资金或空间限制，无法为学生提供专门的烹饪教室、缺乏足够的食材与烹饪器具，从而导致相关的教学活动难以开展。

[1] Olson C M. Joint position of Society for Nutrition Education (SNE), the American Dietetic Association (ADA), and American School Food Service Association (ASFSA): School-based nutrition programs and services[J]. Journal of Nutrition Education, 1995, 27(2) : 58-61.

[2] 李佳洁, 于彤彤. 食育主题在义务教育阶段综合实践活动课程中的设计与实施[J]. 内蒙古师范大学学报(教育科学版), 2021, 34(04) : 112-119.

[3] 侯鹏, 王灵恩, 刘晓洁, 等. 国内外食育研究的理论与实践[J]. 资源科学, 2018, 40: 2369-2381.

[4] 杨兵. “食育”思想对我国开展饮食教育的启示[J]. 吉林省教育学院学报, 2022, 38(03) : 37-40.

另一方面，专业师资的相对缺乏，较少学校会邀请专业的厨师对学生进行专业指导，与“烹饪与营养”相关知识主要通过在语文、劳动、体育与健康、科学等学科或以主题班会的形式对学生进行教育中，但这些科目的老师或班主任大多数没有接受过系统地营养学专业的学习或培训，在教授相关的内容时往往只是轻描淡写、一笔带过，并未从本质上对教学内容进行深入剖析，因而无法提升学生的烹饪技能与营养意识。

由此可知，小学“烹饪与营养”课程的实施即受主观认知层面的影响，也受客观条件的限制。因此，针对目前小学“烹饪与营养”课程在实施过程中存在的问题需要综合考虑主观和客观两个因素，以此提出有针对性的优化策略。

## 2. 小学“烹饪与营养”课程实施的策略

由于“烹饪与营养”教育在我国小学尚处于初步发展阶段，近年来逐渐受到人们的了解与认识，但在现行的小学的课程体系中，和“烹饪与营养”相关的内容大多数通过“道德与法治、科学、语文、劳动、体育与健康”等课程或主题班会进行宣传教育和普及，但学生对这方面的知识是单一的、片面的、碎片式的了解，未形成系统化的认识，从而难以真正提升学生的烹饪技能和营养意识。对此，有学者提出以下几个方面的策略，解决目前我国“烹饪与营养”教育面临的问题。

第一，学校作为教书育人的主阵地，应积极开展“烹饪与营养”教育相关的教学活动。通过组织“烹饪与营养”相关主题的活动，向学生普及食物营养知识。同时，应结合学生的身心发展特点，开展多样化的实践活动，如烹饪、种植等，让学生能够在实践的过程中，学习营养知识和技能，通过理论与实践结合的方式，影响或改变学生的不良的饮食行为和习惯<sup>[1]</sup>。

第二，“烹饪与营养”课程的建设要以课堂教学为主要手段；把学校食堂作为主要阵地，让学生参与实践体验；将饮食相关的文化融入校园文化中建构“烹饪与营养”课程体系，以提高学生生活技能，促进学生的健康发展<sup>[2]</sup>。

第三，建立营养及食物营养教育的专业人才队伍。学校可以采用专、兼、聘等方式建立兼具营养健康知识和教育教学能力的专业教师队伍并完善相关的评价和考核制度，

[1] 王艳玲.促进食育发展——当代小学生良好饮食习惯的培养探究[J].新智慧, 2023, (18) : 98-100.

[2] 罗声平,舒春花.健康中国视角下高校食育课程建设策略研究[J].科教文汇, 2022, (16) : 75-77.

从而提升教师对学生的指导能力<sup>[1]</sup>。

第四，构建一体化的家-校-社协同教育模式，共同推进“烹饪与营养”教育。小学的“烹饪与营养”教育需要凝聚家庭教育、学校教育和社会教育的共同力量，才能真正激发学生对烹饪实践的兴趣，充分认识食物营养与健康发展的重要性<sup>[2]</sup>。

### （三）小学“烹饪与营养”课程和劳动课程

《义务教育劳动课程标准（2022年版）》规定“烹饪与营养”劳动任务群是劳动课程中日常生活劳动的重要组成部分之一，并根据学段的不同制定了相应的劳动内容，主要涉及五个方面：一是食材的清理、清洗等粗加工；二是用凉拌、蒸、煮、煎、炒、炖等方法进行烹饪；三是了解食物的营养价值和健康膳食的结构，设计家庭菜谱；四是在加工、烹饪食物的过程中学会正确使用工具、炊具；五是对中华饮食文化的理解<sup>[3]</sup>。

在当前的教育实践中，越来越多的学校逐渐认识到“烹饪与营养”教育对学生健康成长的重要性，注重引导学生亲身体验烹饪劳动的过程，在实践中了解食物的来源、营养价值以及烹饪方法，从而帮助学生更直观地认识与了解食物，增强学生对健康饮食的认知，激发学生对烹饪劳动的兴趣，培养学生良好的饮食习惯<sup>[4]</sup>。

在国外很少会使用“劳动教育”、“劳动课程”这样的称呼，它们通常会采用“劳作课”、“常识课”或“设计与技术课”等术语，劳动课程内容大致可以分为手工、家政、技术、社会体验活动四类<sup>[5]</sup>。在国外小学的教育体系中，“烹饪与营养”相关的课程内容主要归于“家政学”中，例如芬兰的家政劳技课，芬兰每所学校都配有专门的“厨房教室”，让学生能够身临其境参与烹饪劳动，在真实的烹饪环境中学习烹饪技能与营养知识<sup>[6]</sup>。德国小学的劳动课程被称为“常识课”，有些学校会为学生设置专门的烹饪教室，让学生能够在真实的环境中参与烹饪实践，从而帮助学生在实践中掌握基本的食物烹饪方法，了解生活中基本的饮食习惯与烹饪常识<sup>[7]</sup>。

[1] 陈济丽,朱丽燕,于洁,等.日本营养教师制度对中国推进学校营养及健康教育的启示[J].中国学校卫生,2023,44:1610-1613.

[2] 郝晓明. 浅谈中小学开展食育的意义和策略[J]. 中外交流, 2020, 027(026): 294-295.

[3] 中华人民共和国教育部.义务教育劳动课程标准(2022年版) [S].北京:北京师范大学出版社,2022:13-28.

[4] 陈庆新,李聪慧. 中小学食育:一个紧迫的时代课题[J]. 现代教育, 2021, (07): 61-64.

[5] 张熙,袁玉芝,李海波. 劳动教育的国际经验及其启示[J]. 教学与管理, 2019, (11): 56-58.

[6] 钱文丹. 芬兰:生活教育也是必修课[J]. 人民教育, 2018, (17): 76-79.

[7] 任平. 德国中小学如何实施劳动教育[J]. 人民教育, 2020, (11): 71-74.

综上所述，在国内外许多中小学都会将“烹饪与营养”课程纳入劳动课程体系中，其目的可以归纳为以下三点：一是通过烹饪技能的学习和营养知识的普及，促进学生的全面发展；二是通过基本生活技巧的学习，提高学生的生活自理能力；三是在课程中渗透食物营养知识的学习，让学生更加全面地、系统地了解食物的营养成分以及健康饮食的原则与要求等，从而帮助学生在日常生活中建立健康饮食的重要观念。

### 三、小学“烹饪与营养”劳动任务群的相关研究

#### （一）小学“烹饪与营养”劳动任务群的实施

##### 1. 小学“烹饪与营养”劳动任务群的实施

通过梳理相关文献发现，我国关于小学“烹饪与营养”劳动任务群的理论研究相对较少，但在实践层面，我国大多数小学已经实施的相关的劳动课程活动，并取得了一定的成效。以杭州市临平区育才实验小学教育集团新荷小学为例，该小学从劳动教育出发，结合“烹饪与营养”劳动任务群打造具有本校特色的校本课程《美食美刻》<sup>[1]</sup>。

第一，在课程目标方面，该课程以“劳动创造美好生活”为宗旨，以美食烹饪为劳动教育抓手，培养学生的动手能力和劳动素养为目标。

第二，在课程设置方面，该课程重视食物的营养搭配，要求每个学生都要认识基本的食材，了解食物的应用价值，熟练操作各种厨具，参与美食制作，让每个学生都有亲近美食、享受美食的机会。

第三，在内容选取方面，主要以完全贴近学生生活的内容为主，让课程成为学生认识美食、加工美食、分享美食的乐园，通过学习中华优秀饮食文化，传承中华传统美德，通过烹饪活动和实践操作提升学生的动手能力，让学生能够在真实性的学习和实践中体验烹饪劳动的乐趣。

第四，在课程评价方面，该校采用多元评价的方式，对学生的学习情况做出及时性的反馈和评价，从而促进学生各方面能力的发展。一是做到评价主体多元化。在课堂上，以学生作为课堂评价的主体，给予学生充分表达自己想法的机会，同时教师还会带领学生走出课堂公开展示自己劳动成果，接受全社会评价，增强学生劳动的成就感。二是注

[1] 韦琦. “美食美刻”：劳动教育视野下小学食育课程的“三九”策略[J]. 新课程, 2024, (01) : 7-9.

重评价方式多样化，采用自评、师评、互评、他评等评价方式，强调过程性评价与终结性评价相结合，使评价更有层次性。例如，通过过程性评价对学生的劳动技能进行检验，如学习态度、实践能力、劳动成果、合作交流能力等，利用终结性评价展示学生的劳动成果，有助于激发学生对烹饪劳动的积极性和兴趣。

在国外的小学劳动课程中，也实施了“烹饪与营养”劳动任务群相关的教学活动，以英、美两国为例。

2014年，英国将“烹饪与营养”教育列入国家课程“设计与技术”科目，并强调烹饪实践作为一项基本技能对健康生活的重要性。在小学教育阶段（KS2阶段，7-12岁），烹饪与营养课程的目标是要教学生熟悉和应用营养学理念，并懂得怎样烹饪出美味的食物。在课堂上，教师需要帮助学生巩固在KS1阶段所学到的营养均衡的饮食规则，并用各种的烹饪技术准备和制作美味的菜品；学生需要熟悉食物原料的季节特点，清楚原料的产地、生长特点、饲养方法、摘取方式和加工途径<sup>[1]</sup>。在实践时，英国小学充分利用校外资源，为学生提供动手实践的机会，一是将校外资源引入学校，如“烹饪巴士”项目和“厨师认领学校”项目，旨在通过专业厨师进入学校授课，向学生传授有关食物、食物来源、健康、营养和烹饪等方面的知识，从而提升学生的烹饪技能及其自信心，对塑造学生的饮食行为产生了积极影响<sup>[2]</sup>；二是开设校外的烹饪俱乐部，以缓解学校在烹饪课程实践中遇到的困难，如课时少、被边缘化、教师缺乏烹饪教学的信心、烹饪工具不足等问题<sup>[3]</sup>。在评价方面，主要借助普通中等教育证书考试的方式来帮助烹饪课程的质量，通过知识性考试和非考试性评估来综合考查学生对烹饪技能的掌握情况及他们对营养、食物来源以及食材特性的理解，以保障课程的有效实施<sup>[4]</sup>。

美国小学日常开设的课程中没有劳动教育课程，但在家庭和学校都有各种与劳动教育相关的活动，已经构建起了“家庭—社区—社会”一体化的劳动教育模式。这一模式以课程和多样项目活动为实施平台，通过组织和协会作为媒介推广，同时以强化意识和融入日常生活为教育手段，更有法律和法规作为坚实支撑。美国小学阶段主要以学校花

[1] National curriculum in England: design and technology programmes of study[EB/OL].(2013-09-11)[2024-06-02].  
<https://www.gov.uk/government/publications/national-curriculum-in-England-design-and-technology-programmes-of-study>.

[2] Segrott J, Holliday J, Murphy S, et al. Implementation of a Cooking Bus intervention to support cooking in schools in Wales, UK[J]. Health Education, 2017, 117(3) : 234-251.

[3] Caraher M, Seeley A, Wu M, et al. When chefs adopt a school? An evaluation of a cooking intervention in English primary schools[J]. Appetite, 2013, 62(1) : 50-59.

[4] Ballam, R. Where next for food education?[J]. Nutrition Bulletin, 2018, 43(1) : 7-9.

园（School Garden）作为学生劳动实践的场所，同时也是对学生进行食物营养教育的重要途径之一，如在烹饪课程上，学生在学校花园里能习得农作物识别、采摘、清洗等劳动知识和技能；使用菜刀、明火等可能存在不安全因素的劳动体验；以及创新菜品的体验；最后展示成果进行表达交流的体验等，能够帮助学生在真实的环境中体验烹饪劳动实践，培育学生的劳动习惯和劳动素养，强化学生的劳动行为，达到劳动教育综合育人的目的<sup>[1]</sup>。

综上所述，国内小学在进行“烹饪与营养”劳动任务群在相关教学实践方面的探索积累一定的研究成果，但在理论层面的研究尚显不足。而国外的小学“烹饪与营养”劳动教育已基本进入普及化阶段，在课程实施方面已形成相对成熟的模式，其学术研究和实践推广活动也呈现出多样性、丰富性的显著特征。

## 2. 小学“烹饪与营养”劳动任务群实施存在的问题

目前，国内小学在实施“烹饪与营养”劳动任务群的过程中出现的问题可以概括为在教师层面、课程层面以及学生层面存在的问题。

在教师层面，主要存在三个方面的问题：一是教师对“烹饪与营养”劳动教育的认识不够充分。有学者指出很多兼任劳动课程的教师，已经形成了相对固定的教学模式和指导方法，对学生的身心发展方面的关注不够，对课程的理解存在偏差，使得教师在指导学生的过程中出现很多问题；二是忽视学生在学习过程中的主体性和创造性，导致学生在学习过程中缺少表达想法的机会；三是对学生的评价趋同，缺失对学生个体的多元评价，过于强调结果性评价而忽视了过程性评价的作用<sup>[2]</sup>。

在课程层面，存在课程目标设置不合理；课程内容的顺序性、连续性、整合性不够；课程实施缺少亲身体验的机会这三个方面的问题。例如，有学者通过对G市10所城镇中小学进行调查发现，这些小学对劳动教育育人目标的理解认识性不足，片面强调“学科知识目标”的定位；在课程内容只是简单地堆砌，缺少整合性，导致内容散乱；在课程实践层面，大部分学校由于场地、资源的限制，往往只停留在口头教授层面，学生缺少烹饪实践的机会，部分学校虽会提供学生动手实践的机会，但过于重视形式，学生难以获得深层次的体验<sup>[3]</sup>。

[1] Nutrition Division. A New Deal for School Gardens[M].FIO, 2010:3-24.

[2] 魏海晓. 小学高学段项目式劳动实践活动研究[D].洛阳师范学院,2024.

[3] 贺诚, 谢翌. 中小学劳动教育课程的现实样态与未来选择:以G市为例[J]. 中国德育, 2022, (09) : 18-22.

在学生层面，主要存在两个方面的问题：一是学生对烹饪劳动的兴趣不高，其主要原因是因为学生在学习的过程中过于注重完成结果，限制学生在学习过程中的情感体验感；二是学生的动手实践能力有待提高，大多数学生习惯从书本中获取知识，缺少烹饪实践的机会，限制其动手能力的发展，因此在实践的过程中常常出现“眼高手低”的情况，影响劳动任务群的实施效果<sup>[1]</sup>。

因此，为了解决小学“烹饪与营养”劳动任务群在实施过程中遇到的现实困境，我们必须采取有效的措施和策略，提高小学“烹饪与营养”劳动任务群的质量和水平，才能发挥劳动教育的育人价值。

### 3. 小学“烹饪与营养”劳动任务群的实施策略

为了促进小学“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施，国内外学者也积极探寻可行的策略，以解决当下小学“烹饪与营养”劳动任务群在实施中的不足。

首先，建构以项目式学习为引领的课堂教学模式。有学者指出鉴于小学劳动教育高质量发展的需要，必须以《义务教育劳动课程标准（2022年版）》为研究指南，深入挖掘“烹饪与营养”劳动任务群的育人价值，建构以项目式学习为引领的小学“烹饪与营养”劳动任务群，能够促进课程的有效实施，落实以“劳”育人的目标。一是明确课程目标，设计课程内容。学校应明确“烹饪与营养”劳动任务群的教学目标，并结合学生的实际需要和学校的特色，构建以素养统领、学段进阶、实践为主的课程内容结构<sup>[2]</sup>。二是创设真实性的情境，引入驱动性问题。教师在进行课程教学时要从学生的生活实际出发，引导学生观察探究日常生活之中常见食物分类的方法、食物变质的鉴别方法、食物主要的营养价值等，从而帮助学生在日常生活中养成更加健康的饮食习惯，更加科学的饮食行为，并引导学生自主探究驱动性问题，激发学生的学习兴趣<sup>[3]</sup>。

其次，开拓劳动教育实践基地，充分挖掘校内外资源，提高学生的动手实践能力。例如国内部分小学会在校内设置专门的烹饪室，并配备电饭煲、电冰箱、微波炉、电磁炉、消毒柜等厨房用具，以供学生参与烹饪实践<sup>[4]</sup>。英国小学会在校园设置菜地和烹饪的厨房，让孩子亲自参与种植、加工、食物制作等一系列完整的劳动实践，以提高其选

[1] 崔晓文. 项目化学习在小学劳动教育中的应用研究[D].内蒙古师范大学,2022.

[2] 郭婧,曾素林,钟顾群. 基于项目式学习的中小学劳动课程实施研究[J].赣南师范大学学报,2024,45(01):101-106.

[3] 李万涛,李成荣. 小学烹饪与饮食课程的教育价值及教学策略探索[J]. 成才,2022,(20):33-34.

[4] 郁晓进.《烹饪》校本课程的开发与实践[J]. 试题与研究: 教学论坛, 2016, (23):1.

择健康食物的能力，改善孩子们偏食挑食的状况，促进孩子们的健康发展<sup>[1]</sup>。德国小学主要通过开发“公共厨房”项目来拓展校内资源。在项目中，学生们在教师的引导下，会前往菜市场和超市去认识食物，有助于学生在实践探究中获得更加直观的感性认识。随后，学生会在厨房中与教师一起动手学做菜，学习不同的饮食文化和烹饪技巧，有助于提高学生对食物的认知和动手实践能力<sup>[2]</sup>。

再次，建立健全“烹饪与营养”劳动教育教学评价机制。一要注重过程性评价与结果性评价相结合，设置多维度的评价内容，以检验学生的学习效果<sup>[3]</sup>。二要采用多元化的评价方式，评价中可采取自我评价、相互评价、小组评价、班级评价等多主体评价方式，也要吸引教师家长以及其他社区人员积极参与评价工作<sup>[4]</sup>。

最后，要增强家-校-社协同的作用效果，做好“烹饪与营养”劳动教育工作。家庭教育作为学校教育的重要补充，对于学生人格、行为习惯、思维意识的塑造也起着重要的作用，教师在开展“烹饪与营养”劳动课程时，可邀请家长与学生一同调研不同地区的饮食习惯，分析不同地区饮食结构，或布置一些亲子协调烹饪劳动作业，共同参与到烹饪实践中，培养学生基本的生活技能，让学生能够从小养成热爱劳动的习惯。

## （二）小学“烹饪与营养”劳动任务群和项目式学习

### 1. 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施

自我国大力推行劳动教育以来，项目式学习的理念也逐渐在劳动教育领域推广并采用。现如今，国内众多小学正积极采用项目式学习的方式探索劳动教育新形式，并尝试将各学科的知识有机融入到劳动课程的项目活动当中，力求打破学科之间的界限，让学生能够真实、具体的劳动情境中进行学习与实践，通过整合学生所学的知识，调动学生已有的经验，以培养学生自学能力和问题解决的能力，提升学生的综合素养。

例如，南宁市天桃实验学校，依托“烹饪与营养”劳动任务群和当地传统稻作文化，打造以“年味渐浓·米糕飘香”为主题的劳动教育项目式学习活动<sup>[5]</sup>。第一，该校以劳

[1] Jamie Oliver's Kitchen Garden Project[EB/OL].(2014-01-01)[2024-06-02].<http://www.jamieskitchengarden.org/>.

[2] 纪巍,毛文娟,代文彬,等.关于我国推进“食育”的思考[J].教育探索,2016,:38-41.

[3] 王世铎.以食育课程推进劳动教育——中小学劳动教育新路径的调查探究[J].下一代,2023,(3):35-37.

[4] 林国胜.《幸福厨艺》劳动教育校本课程的实践[J].广东教育(综合版),2022,(10):57-58.

[5] 黄滟.稻作文化融入小学劳动教育项目式学习的实践研究——以劳动教育学习项目“年味渐浓·米糕飘香”为例[J].广西教育,2024,(10):22-26.

动课程标准为统领,精心设计项目式学习的目标及其内容,通过整合语文、美术等学科的知识以提升学生的综合素养,促使学生从单一的劳动技能的训练向多元的劳动素养的发展转变。第二,该校强调真实性劳动情境对于学生成长发展的重要性,通过创设真实的劳动情境,精心设计驱动问题,让学生通过合作学习的方式,自主探索问题解决的方法,通过身体力行的方式增强学生的劳动体验,培养学生正确的劳动价值观,提升学生的劳动素养。第三,该校注重以学生为主体进行多元评价,着力关注学生在项目式学习过程中的关注学生在项目式学习过程中学习能力、实践品质、劳动素养等多方面的表现,促进学生的自我反思。

丹麦中小学为了提升学生的动手实践能力和在饮食健康观念的引导下,积极开展“烹饪与营养”劳动教育,以培养学生做出正确的选择食物,促进学生的身心健康发展。其中,“食品科学”是丹麦中小学劳动课程的重要组成部分之一,其内容主要涉及食品与健康、食品意识、烹饪、饮食文化四个方面,并注重将烹饪的实用工艺与食品、烹饪、味觉、健康、膳食和消费的原理相结合<sup>[1]</sup>。项目式学习是丹麦中小学“食品科学”课程实施主要方式之一。丹麦中小学在实施项目式学习时,强调在课程主题、目标与任务的设计中引入关键元素,在广度与深度上指向课程目标,同时注重项目任务之间的内在关联性<sup>[2]</sup>。例如,教师在设计“食品科学”的相关项目活动时,注重联系不同劳动主题的教学过程以及具体操作步骤之间的关联性,以明确教学目标。同时,丹麦中小学劳动课程的实施强调真实情境的重要性,例如大多数中小学都会设置专门的烹饪厨房,配备齐全的烹饪设备,而学生上课所使用的烹饪工具、材料也都是现实生活中能够使用的,以此增强学习的体验感和真实感,有助于学生在真实性的学习中解决实际问题,促进知识的迁移应用<sup>[3]</sup>。在课程评价方面,丹麦中小学主要以学生的学习、教学过程和产品成果为评价内容的核心,采用形成性评估和终结性评估相结合的方式对学生进行综合评价,从而更加有效地检验劳动课程的质量和学生学习的效果,促进课程的有效实施<sup>[4]</sup>。

综上所述,项目式学习是国内外中小学的“烹饪与营养”劳动任务群的重要模式之

[1] Børne-og Undervisningsministeriet. Madkundskab Læseplan [EB/OL].(2019-01-30)[2024-06-07].  
[https://emu.dk/sites/default/files/2020-09/GSK\\_L%C3%A6seplan\\_Madkundskab\\_2020.pdf](https://emu.dk/sites/default/files/2020-09/GSK_L%C3%A6seplan_Madkundskab_2020.pdf).

[2] 刘惕若,刘正伟.丹麦中小学劳动教育课程改革:政策、内容与评价[J].比较教育研究,2023,45(03):50-60.

[3] Børne-og Undervisningsministeriet. Madkundskab Undervisningsvejledning [EB/OL].(2019-01-30)[2024-06-08].  
[https://emu.dk/sites/default/files/2020-09/GSK\\_Vejledning\\_Madkundskab.pdf](https://emu.dk/sites/default/files/2020-09/GSK_Vejledning_Madkundskab.pdf).

[4] Børne-og Undervisningsministeriet. Løbende evaluering og feedback[EB/OL].(2017-12)[2024-06-08].

<https://emu.dk/sites/default/files/2019-03/GSK%20-%20puljeprogram%20-%20L%C3%B8bende%20evaluering%20og%20feedback.pdf>.

一，它强调情境的真实性、内容的整合性以及评价的多元性，并要求学生在项目活动的过程中，能够充分调动其跨学科学习以及合作学习的能力，以提升学生的实践能力和创造能力，有助于培养全面发展的学生。

## 2. 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施策略

项目式学习是新时代劳动课程的改革与发展的有力支撑，是学校落实劳动教育、突显劳动教育综合育人价值的重要方式之一。因此，如何实施项目式学习以提高劳动教育成为当前学科教学重要的研究课题。有学者提出项目式学习在实际劳动教育中主要存在以下问题，如教师未深入理解项目式学习的内涵，项目内容缺少整体思考、设计与组织实施，项目目标不明确，项目活动不关联、项目评价不全面等问题<sup>[1]</sup>。为此学者们提出以下策略以促进“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的有效实施：

第一，研读教材，明确目标。劳动课程应立足于培养学生的核心素养，科学设计项目目标，因此教师在进行项目设计时，以劳动课程标准为依据，深入挖掘“烹饪与营养”劳动任务群的教学内容。

第二，整合内容，明确主题。教师需要对教学内容进行深度思考，整合教学内容，突出“烹饪与营养”劳动任务群的教学重难点，注重内容的有效性和关联性。

第三，分层设计，建立项目式劳动教育体系。学校应依据“烹饪与营养”劳动任务群的相关要求，根据学生的身心发展实际，分层设计教学内容<sup>[2]</sup>。

第四，探究合作，劳动实践。探究合作是项目式学习的关键环节，在项目实施的过程中要充分体现学生的主体地位，教师应围绕驱动性问题设计多元化的任务，引导学生高效开展项目学习；在实践过程中提升学生对烹饪劳动的兴趣，提高学生动手操作能力。

第五，综合评价，反思交流。在项目式学习的评价过程中，教师要注重评价方法、评价内容、评价主体的多元化，既看注重学生的劳动成果也重视学生在烹饪劳动过程中的收获，帮助学生巩固课堂上所学的知识，引导学生做好项目反思<sup>[3]</sup>。

[1] 陈维. 基于项目式课程的小学劳动教育实践与探究[J]. 新智慧, 2022, (15) : 97-99.

[2] 陈利平, 艾苗. 借助项目式学习推进劳动教育——咸宁市崇阳县第三小学教育集团项目式劳动教育浅谈[J]. 湖北教育(教育教学), 2022, (08) : 15-16.

[3] 沈文颖. 育心·增智·培德——项目式学习在小学劳动教育中的应用研究[J]. 文科爱好者(教育教学), 2022, (06) : 177-179.

## 四、研究述评

自2022年我国颁布劳动课程标准以来,劳动教育的研究成为我国学者的研究热点,但与国外相比,我国在该领域的研究尚处于初步发展阶段,因此,有必要学习、借鉴西方国家的丰富、先进的劳动教育实践经验。自我国实施劳动教育以后,各级各类学校越来越重视学生动手实践能力的发展,致力于提升学生的核心素养。“烹饪与营养”劳动任务群能够让学生在亲身体验中,学习并掌握基本的烹饪技能,渗透营养知识,感受饮食文化的魅力,具有树德、增智、强体、育美的综合价值。

在现有的文献中,研究者们对劳动教育的实施现状、问题及其策略进行了深入的分析,将项目式学习融入小学劳动课程的相关研究也日渐增多,但该领域的研究还有进一步探索的空间。因此,本文的研究目的在于借助项目式学习的分析框架,对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例进行全面的剖析,揭示其在教育教学过程中的实际存在的问题与不足,从而为劳动课程实践提供更有力的理论支撑与实践指导。

从学术视角上看,我国劳动教育的研究已从单一维度的研究转向多维度或跨学科的角度去全面剖析我国劳动课程的相关问题,为小学劳动课程的有效实施开辟了多元化的路径。这些研究涵盖了新时代的背景、“新教育实验”的视角、“双减”政策的结合、全面发展的五育融合理念等多个维度。尽管多元化的研究视角为小学劳动课程的实施提供了一定的理论思考,但目前的劳动课程的实施仍缺乏从多个理论、多元维度进行深入剖析,特别是在理论基础的构建和课程模式的探索方面尚显不足,因此还存在许多尚待解决的问题。目前,在教育学领域,项目式学习主要应用在课程开发研究与应用研究方面,特别是语文、数学、英语学科领域,而对于劳动课程的研究相对较少。值得注意的是项目式学习所主张的手脑结合、身心交融、亲身实践等观点与劳动教育的核心理念具有高度的契合性。因此,将项目式学习融入小学“烹饪与营养”劳动任务群的研究当中,深入探讨其可行的实施策略,能够为劳动教育的实践提供更为科学的指导,落实学校劳动教育。

在研究主题上,尽管现有文献广泛探讨了劳动课程的价值、重要性与本质,但项目式学习在小学劳动课程中具体应用方面的研究,仍显得较为薄弱。尽管已有部分研究开始触及此领域,但多数仍停留在理论层面的探讨,缺乏深入的实践经验与案例分析。在新时代背景下,随着教育高质量发展的需求日益凸显,这些研究已难以完全满足当前教

育实践的需求。众多学校开始积极寻求劳动课程的创新实施路径,以期获得更为详细、具体且具有可操作性的指导和支持,以推动劳动教育的有效实施和深入发展。因此,本研究将依托杜威“做中学”理论、建构主义学习理论和“生活·实践”教育,对当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的现状进行全面的探究,通过理论探讨与实践问题的结合,丰富小学“烹饪与营养”劳动任务群在理论和实践层面的研究,从而为小学“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施提供国家坚实的理论支撑和实践指导,推动劳动教育课程的高质量发展。

从研究方法上看,过去的研究主要以传统的、较为单一的文献研究法和调查法为主,实证研究相对较少,且主要借助问卷调查法来调查劳动课程实施的现状,并辅之以个案研究,这在一定程度上制约了研究方法的丰富性和深度。鉴于此,本研究旨在通过定性与定量研究方法的结合,运用内容分析法、案例分析法、访谈法等多样化的研究方法,对全国范围内的小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例进行统计分析、总结与归纳。此外,本研究还将结合项目式学习构建小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的分析框架,旨在为小学“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施提供新的理论视角和启示。

综上所述,本研究致力于弥补当前研究领域的不足,以小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例为研究对象,采用了实证分析的方法,包括内容分析法、案例分析法以及访谈法,探讨项目式学习和“烹饪与营养”劳动教育有效结合的可行性。通过本研究,以期能够丰富和完善我国在小学劳动课程实施方面的研究,创新小学劳动课程的实施路径,并为各区域开展小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动提供有价值的参考建议,以期能够最大程度的发挥劳动教育的综合育人作用。

## 第二章 理论基础与分析框架

项目式学习作为一种教育教学模式，主要蕴含着杜威的“做中学”实用主义教育思想和建构主义学习理论，而“烹饪与营养”劳动任务群作为学生日常生活劳动教育的重要内容具有生活教育的意义。基于此，本章结合杜威的“做中学”理论、建构主义学习理论以及“生活·实践”教育理论，从实践导向—认知建构—价值内化三个层面，深入剖析项目式学习在小学“烹饪与营养”劳动任务群中的价值遵循，从而构建小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的分析标准，并归纳分析标准的基本特征，形成本研究的分析框架。

### 一、理论基础

#### （一）杜威“做中学”理论

美国实用主义教育家杜威在其著作《民主主义与教育》一书中，详细阐释了他的实用主义教育思想。杜威认为教育的存在是为了更好地适应社会发展的需要，学校开展教育活动、培养学生的目的是为了教会学生适应社会生活。同时，杜威注重生活与实践的有机联系，他认为最好的教育方式是让学生在生活中不断学习，通过亲身实践积累相关经验，探索更多的知识，才能更好地促进学生的发展。杜威的“做中学”理论系统地论述了知与行的关系，其核心的观点可以分为以下两点<sup>[1]</sup>：

一是他认为“做中学”即“从活动中学”、“从经验中学”，知识的学习需要与学生的活动建立紧密的联系，才能让学生在实际活动中通过动手实践获得直接经验，从而更好地帮助学生理解与掌握知识，促进知识的有效运用。其次，杜威强调“做中学”不只是单纯的身体活动，而是认知与身体的参与，即注重学生在实践活动中的手脑并用，因此在教学中，教师应鼓励学生在实践的过程中需要不断进行反思与总结，以促进学生认识能力与动手实践能力的发展，达到知行合一的效果。

二是杜威的“做中学”理论强调教育要以儿童为中心而非以教师为中心，学生作为学习的主体应主动参与学习的过程，而非被动地接受教育者知识的灌输，因此教育应遵

[1] [美] 约翰·杜威著，王承绪译.民主主义与教育[M].北京:人民教育出版社,2001:212-218.

循学生身心发展的规律,尊重学生的主体地位,将学习的主动权交给学生,在此过程中,教师的作用是引导学生在“做”的同时进行“学”,才能充分发挥以“做”促“学”的作用。

基于此,杜威的“做中学”理论为项目式学习与小学“烹饪与营养劳动任务群”的教学实践提供了坚实的理论指导,主要有以下几点启示:

第一,以学生为中心。“烹饪与营养”劳动任务群的项目内容应根据学生的需求和兴趣而设计,选择贴近学生实际生活的内容,有助于增强学生学习的真实感与体验感。同时在劳动项目式学习实施的过程中,教师应给予学生充分的自主权,引导学生主动参与的项目计划的制定、收集资料、寻求解决问题的方法、制作项目作品、交流展示、反思与评价等各个环节,促使学生在劳动探究的过程中投入真情实感的参与烹饪劳动活动,体验烹饪劳动真正的价值与意义。

第二,以经验为中心。杜威强调“教育即经验的改造”,在开展“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时,需要以学生已有的经验为基础,引导学生在劳动实践的过程中不断积累新的经验,做到直接经验与间接经验的有机结合,通过“做中学”、“学中做”、“创中学”的方式,能够有效激发学生的劳动创造力,提高学生的动手实践能力,以提升学生的劳动素养。

第三,以活动为中心。“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习应以活动为载体,设计丰富多样的活动,引导学生在劳动实践中学习、体验与成长。同时烹饪劳动项目活动的设计需注意学生认知与实践能力的发展,确保学生在劳动探究活动中能够做到手脑并用,知行合一,促使学生能够获得相应的劳动知识与技能,形成社会发展所需的劳动态度与价值观。

## (二) 建构主义学习理论

建构主义的最早提出者皮亚杰认为,知识是主体与客体的相互作用的结果。一方面,获得有意义的新经验需要以原来的经验为基础;另一方面新经验的融入,又会促使已有的经验得到不断的丰富与改造,因此知识的学习是主体与客体相互建构的过程<sup>[1]</sup>。在建

[1] 钟志贤.建构主义学习理论与教学设计[J].电化教育研究,2006,(05):10-16.

构主义学习理论指导下的教学需包含以下几点要素<sup>[1]</sup>:

一是情境。建构主义学习理论认为学习应发生在真实的情境中，才能促使学习者运用已有的知识经验去吸收、内化新知识，有助于知识迁移到新的情境中，实现有意义学习的发生。

二是协作与会话。建构主义学习理论倡导合作学习的重要性，认为学习不能只依靠个人的力量，学习者需要在教师的指导下建立学习共同体，通过小组交流与合作，能够是不同的想法碰撞出不同的火花，利用集体的智慧与力量，创造性地解决问题，在这一过程中能够有效提升学习者的协作能力与沟通能力，为学习者能够适应未来的生活打下坚实的基础。

三是意义建构。建构主义认为意义建构是整个学习过程的终极目标，在学习的过程中教师需要引导学生理解当前学习内容所反映的事物本质、规律及其与其他事物之间的内在联系，才能促使学生懂得学习的意义，主动参与有意义的知识建构，实现深度学习的发生。

基于此，在建构主义学习理论指导下的小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动，第一，要注重真实劳动情境的创设。从学生的日常生活中充分挖掘有意义的教学内容，能够让学生感受到劳动与日常生活的紧密联系，从而增强学生劳动探究的体验感与真实感。第二，重视合作学习。教师应鼓励学生合作完成劳动项目，促使学生在小组合作中能够相互学习，相互进步，提高学生的团体合作能力与沟通交往能力。第三，鼓励学生进行反思总结。在开展烹饪劳动项目学习活动的过程中和结束后，教师需要引导学生进行反思总结，才能有效促使学生对烹饪劳动的感性认识上升至理性的认知，促使经验得到不断改造与提升，从而更好地将经验运用在实际生活中，实现学习的意义建构。

### （三）“生活·实践”教育

21世纪初，中国陶行知研究会学术委员会的周洪宇教授为了改变我国生活与教育、社会与学校、教学与实践脱离的教育现状，以马克思实践哲学和习近平总书记实践育人为理论指导，对陶行知的生活教育学说进行创造性转化、创新性发展，提出了符合我国

[1] 何克抗.新型建构主义理论——中国学者对西方建构主义的批判吸收与创新发展[J].中国教育科学(中英文),2021,4(01):14-29.

当今素质教育改革需要的“生活·实践”教育理念<sup>[1]</sup>。“生活·实践”教育理念认为聚焦核心素养的素质教育要以生活为中心,以实践为方式,注重培养符合当今时代发展的需要的“六力”新人,即培养具有生活力、实践力、学习力、自主力、合作力、创新力的学生,才能更好地符合当今素质教育改革的要求和学生全面发展的需要,认为教育只有通过生活与实践才能创造更加美好的人生。这一理论对于推动小学“烹饪与营养”项目式学习活动的有效实施,具有一定的理论指导意义。

### 1. 实施立足学生生活与实践的教育

从内涵上看,“生活·实践”教育深入探讨了教育与生活、实践之间的关系:首先,“生活·实践”教育是源于生活与实践的教育。生活是教育的内容,更是教育的中心。教育要联系学生的实际生活是教育必须遵循的客观发展规律。“生活·实践”教育认为生活蕴含着丰富的教育意义,它决定了教育的目的、内容、方法等,因此教育要从学生的日常生活中汲取实用的教育要素,从而增强教育与生活、学生与实践之间的联系。其次,“生活·实践”教育是通过生活与实践的教育。第一,教育要通过生活,即教育要选择贴近学生真实生活的内容,才能促进学生从已有的经验中获得新的成长与发展。第二,教育要通过实践,实践具有特殊的育人价值,教育应注重引导学生参与实践,通过身体力行的方式获得关于世界的完整认识与理解,让学生在实践的过程中发现问题、分析问题并解决问题,促使学生在真实的活动探究中得到发展、创造与提升。最后,“生活·实践”教育是为了生活与实践的教育。一是强调教育要培养个体追求美好生活的能力,才能帮助人们创造美好的生活,实现美好的人生;二是教育要提升个体的实践能力,重点在于引导个体清晰地认识实践、积极的参与实践,帮助个体养成实践自觉的能力<sup>[2]</sup>。

“烹饪与营养”劳动任务群作为日常生活劳动的重要内容,具有很强的实践属性,因此,烹饪项目式学习活动需要立足学生的真实生活,重视学生的亲身实践,才能更好地培养学生适应生活的能力,养成良好的劳动习惯,形成正确的劳动价值观,在知行合一中得到充分的锻炼、健康的成长与全面的发展,在劳动实践中创造美好的人生。

### 2. 构建身心一致、身心交融的课程

“生活·实践”教育认为课程是无边界的,基于“生活·实践”教育的课程应该让

[1] 周洪宇.继承与发展:从生活教育到“生活·实践”教育[J].宁波大学学报(教育科学版),2021,43(03):2-9.

[2] 刘来兵,周洪宇.“生活·实践”教育:内涵、目标与实践路径[J].华中师范大学学报(人文社会科学版),2022,61(04):156-164.

学生学会实践自己的生活、丰富自己的生活、创造自己的生活。“生活·实践”教育主张课程要从分离的二元认知的课程走向身心中和的“具身认知”课程,即强调身心一致、身心交融的体验式课程<sup>[1]</sup>。

在课程设计方面,应注重与学生的身心发展的规律一致性,引导学生亲身参与实践,让学生在身体活动中理解抽象的知识,在知识学习中体验真实的生活,从而实现身心的和谐发展。这种一致性更有利于学生进行深度学习,将所学的知识与技能内化为自身的能力与素养,从而实现真正意义上的成长与发展。此外,学校应为学生提供丰富的动手实践机会,通过创设真实的生活情境,让学生运用所学的知识分析并解决现实生活的问题,更能激发学生学习的积极性和兴趣,提高学生的创新精神和实践能力。

在课程建设方面,“生活·实践”教育理念要求课程构建成为立体、多元的课程体系。这一理念力求打破传统教育中课程与课程之间相互独立、彼此分离的状态,以推动课程走向深度整合的发展路径。

因此,在实施“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时,学校应深入学科知识体系,立足学科核心素养,充分挖掘课程之间所蕴含的劳育因素,加强劳动与其他学科之间的联系,通过项目式学习构架跨学科学习的实践平台。通过课程内容的整合,能够让学生更加全面地理解并运用学科知识与技能,对于提升学生跨学科学习的思维能力和综合素养具有重要的意义。

### 3. 培养身心健康、全面发展的学生

刘来兵认为“生活·实践”教育以促进学生的全面发展为目标,以“六力”为核心构建学生核心素养。其中,以学会生存为指向的生活力和实践力是“生活·实践”教育所倡导下的学生核心素养的重要内容之一<sup>[2]</sup>。

生活力即个体通过劳动与实践培养的,能够适应生活需要的,并能够改造生活的能力。“生活·实践”教育认为教育要以学生为中心,教育的结果不仅要落脚于社会的发展,最终还要回归人本身。人是在社会生活中成长与发展的个体,生活力是人生存与发展的基本素养。然而,缺乏生活力的学生往往生活自理能力较弱,在日常生活劳动中,往往对成人表现出较强的依赖性,难以体验劳动的乐趣。因此,教育要注重培养身心健

[1] 周洪宇,龚苗.教育改革的中国方案|聚焦发展核心素养的素质教育的探索[M].江西:江西教育出版社,2022:210-212.

[2] 刘来兵,刘杰,鄢志勇.“生活·实践”教育视域下学生核心素养的涵蕴与培育[J].信阳师范学院学报(哲学社会科学版),2023,43(03):100-104.

康、全面发展、对劳动充满热爱的学生。要实现学生的全面发展，促进学生的身心健康，关键在于落实五育并举、融合育人的理念，在于培养学生学会生热爱生活、改变生活的生命力。

实践力是“六力”的核心。马克思指出，实践是人的根本存在方式，同时也是实现人的全面发展的根本途径<sup>[1]</sup>。因此，教育不能只关注理论层面的学习，还应结合实践，才能促进学生在理论与实践的结合中建构完整、全面的自我。

基于此，在“生活·实践”教育指导下的小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动应从学生的实际生活出发，重视学生的亲身实践，以培养学生“六力”为素养导向。学校在进行劳动课程设计时，应建构身心一致、身心融合的课程，主动打破课程之间的界限，充分挖掘各学科的教学内容，将劳动教育渗透在各学科的教学中，充分发挥学科协同育人的功能。

## 二、劳动项目式学习的实施标准

在新时代的背景下，项目式学习是当下劳动课程有效实施的新路径。《义务教育劳动课程标准（2022年版）》指出，劳动课程应以丰富开放的劳动项目为载体，注重引导学生从实际生活出发，亲历情境、亲手操作、亲身体验，经历完整的劳动实践过程<sup>[2]</sup>。因此，在开发劳动项目时，教师应依据核心素养的要求，从学生的真实生活和实际需求出发，通过创设真实的生活情境，精心设计问题来引导学生合作探究、参与实践，以丰富劳动课程内容、促进劳动课程有效实施，提升和发展学生的综合素质。项目式学习强调在开发与实施劳动课程时，一要关注学生的真实生活，重视学生的实践，让学生在真实性的情境中自主学习，合作探究；二要注重课程内容的整合，充分调动学生知识与技能的综合运用，培养学生分析问题和解决问题的能力；三是强调多元评价，教师应将“评”贯穿学习的始终，对学生的表现给予及时的反馈与指导，以提升学生学习的效率和积极性。因此，为了促进劳动课程的有效实施，提升学生的综合素养，助力学生的健康成长，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习应遵循以下的六大实施标准。

[1] 中华文化学院. 新人文主义与中华文化复兴[M]. 北京:学习出版社,2019:40.

[2] 中华人民共和国教育部.义务教育劳动课程标准(2022年版) [S].北京:北京师范大学出版, 2022:4-5.

## （一）劳动驱动问题：联系生活实际，解决真实问题

驱动问题是项目式学习设计的核心，是引导学生学习和教师教学设计的，是贯穿项目始终的回应性问题<sup>[1]</sup>。好的驱动问题能够激发学生的学习兴趣，引导学生主动参与，并积极投入到项目学习活动中。然而，驱动问题是否能够吸引学生的关键在于学生是否能够理解并认同问题。因此，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的设计必须充分考学生的实际需要，保证课程内容与实际情况的一致性。

第一，考虑驱动问题与现实生活的关联性。在《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》中明确指出，劳动教育需要与学生的个人生活、学校生活和社会生活有机结合起来，引导学生从现实生活发现需求，选择和确定劳动项目，在学生的实际生活中增强学生的劳动体验感，提高学生的劳动能力，深化学生对劳动价值观的理解<sup>[2]</sup>。由此可知，劳动教育具有生活化的特点，劳动课程应回归生活，立足生活，联系生活实际。“烹饪与营养”劳动任务群是日常生活劳动的重要内容之一，同时也是与学生日常生活密切相关的主题，具有生活化、日常性的特点。因此，教师在设计驱动问题时，要充分考虑其与学生现实生活的关联性，才能更好地帮助学生理解问题，充分调动其学习的内在动力，同时也能促进学生对项目式学习的目的和意义的理解，与生活建立有意义的联系。

第二，考虑驱动问题对学生发展的重要性。驱动问题应是学生生活中亟待解决的真实问题，将亟待解决的真实问题作为驱动问题，是激发学生学习兴趣，促进深度学习，培育学生高阶思维的关键所在<sup>[3]</sup>。例如，在营养午餐的劳动项目中，教师可以通过创设“食堂为何有很多剩饭？如何设计适合小学生，又受小学生欢迎的营养午餐”这样的驱动问题，引导学生针对身边真实发生实际问题进行探究，既可以调动学生已有的知识和技能综合运用，也可以引导学生对自身不良饮食行为进行反思，促进问题的解决。

## （二）劳动项目内容：强调学科融合，重视学生参与

项目式学习的内容是基于驱动问题，围绕项目主题和课程标准所制定的，其主要探

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):100-102.

[2] 中华人民共和国教育部. 教育部关于印发《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》的通知. [EB/OL].(2021-07-09)[2024-8-20 ]<https://edu.sc.gov.cn/scedu/c101518/2020/7/15/6111730e449b4ec3993f4089c2bc170d.shtml>.

[3] Thomas J W. A Review of Research on Project-Based Learning[J]. San Rafael,CA:The Autodesk Foundation, 2000, (1) : 1-48.

究的是现实生活中的问题，以增强内容的实用性和趣味性。

第一，具有融合学科的特点。项目式学习理论认为生活是具有整体性的，解决生活中的真实问题不能只依靠单一学科的知识，而是多学科协同作用的结果，因此以生活为中心的学习必须是“跨学科学习”、“综合性学习”，具有跨学科育人的性质，但同时也存在单一学科模式下的微型项目式学习<sup>[1]</sup>。在劳动教育的过程中，也同样需要调动学生多学科的知识和技能，如数学、语文、美术、科学等学科，具有融合学科和跨学科的特征<sup>[2]</sup>。因此，教师在设计劳动项目内容时，既需要以劳动课程标准为依据，又要充分联系其他学科的特点，设计丰富让学生能够在劳动实践中实现学科知识和技能的综合运用。

第二，重视学生的参与。学生是学习的主人，在项目式学习的过程中都需要充分发挥学生的主体作用，让学生能够在教师的指导下学会探索与学习。因此，教师在选择项目内容时，需要充分考虑学生已有的知识经验和身心发展规律，让学生积极主动地参与到劳动项目活动中去，让学生能够自主选择并决定怎么制定项目计划、如何分配时间、如何展示并分享成果等，以调动学生对烹饪劳动的积极性，提高学生的综合能力。

第三，内容具有实用性。设计具有实用性且符合课程标准要求的项目内容是促进项目式学习活动有效实施的重要方式之一，更影响着这个项目能否达到预期的效果。小学阶段是学生认知发展的关键时期，也是培养学生正确的劳动价值观念和良好习惯品质的重要阶段。教师在进行“烹饪与营养”项目内容设计时，应充分考虑项目式学习的实用性，即需确保项目内容具有较强的可操作性，既能让学生进行深度学习，又能在一定程度上对学生的日常生活产生实际影响。

### （三）劳动项目活动：引导合作探究，促进问题解决

项目式学习的活动是指学生通过采用一定的技术或工具和一定的研究方法，为解决驱动问题所采取的一系列探究活动<sup>[3]</sup>。在项目式学习活动中，学生首先需要围绕驱动问题进行合作探究；其次通过各种途径搜集资料，如实地考察、上网搜集资料等，在真实的情境中找到解决问题的方法；最后设计解决问题的项目产品。项目式学习活动应遵循

[1] 刘源. 新课标背景下项目式学习如何在中小学落地——访北京师范大学教育学部桑国元教授[J]. 教师教育论坛, 2022, 35(10) : 5-8.

[2] 侯红梅, 顾建军. 我国小学劳动教育课程的时代意蕴与建构[J]. 课程教材教法, 2020, 40(02) : 4-11.

[3] 刘景福. 基于项目的学习模式（PBL）研究[D].江西师范大学,2002.

以下三个原则：

一是体验性原则。项目式学习的体验性原则要求学生通过亲身参与和实践的方式来获取相应的知识与技能。劳动素养的培养，不仅需要多学科知识的融合，更需要让学生在实践体验中经历深度学习的过程，从而增强学生的体验感，培养学生的综合素质。因此，学校在开展“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动时，可以根据学生的身心发展特点和认知水平设置与主题相关的劳动角色，如学校围绕“广府美食”这一主题开展活动，可以设置小厨师、推广员、体验员、服务员等多种与饮食行业相关的职业角色，让学生能够从学习者转变成参与者，在实践的过程中，能够体验不同劳动角色的艰辛，感受劳动角色的不同价值，在潜移默化当中形成尊重劳动和劳动者的意识<sup>[1]</sup>。同时，通过直接体验的学习方式，能够增强学生的感官体验，提高学生的学习兴趣和参与度，也有助于学生理解和记忆所学的内容和明确学习的意义。

二是挑战性原则。具有一定挑战性的项目式学习活动区别于一般的活动参与和情境体验学习，增加了项目式学习的难度，因此需要学生借助一定的工具和方法来解决所面临的问题，从而促使他们主动寻找信息、分析问题，并创造性地提出解决问题的可能方案，有助于帮助学生学习现实生活中的复杂概念和技能<sup>[2]</sup>。

三是合作性原则。合作性原则要求学生依靠团队的力量共同学习，通过交流和协作的方式来完成任务。这种合作既可以是师生之间、生生之间、亲子之间或与其他社会人员的合作等。如在小学烹饪与营养的项目式学习中，学生可以通过小组合作的方式，共同完成食谱设计、食材采购、烹饪过程以及营养分析等任务。通过构建学习共同体不仅能够提高学生的社交技能和团队协作能力，还能够帮助他们学会倾听、尊重他人的意见，并在集体讨论中形成团队共识，促使学生高效学习，建立良好的合作关系，促进问题的解决<sup>[3]</sup>。

#### （四）劳动项目情景：创设真实情境，增强劳动体验

项目式学习强调学生的学习不应只局限于书本的知识，知识是在具体的生活情境中

[1] 梁惠燕. 基于学习任务群的中小学劳动教育课程设计[J]. 教育理论与实践, 2022, 42(08) : 40-42.

[2] 师雨.巴克教育研究所项目式学习研究[D].西南大学,2023.

[3] Krajcik JS, Shin N. Project-Based Learning. In: Sawyer RK, ed. The Cambridge Handbook of the Learning Sciences[M] .Cambridge University Press, 2014(2):275-297.

产生的，学生只有在真实或接近真实的情境中展开学习和探究才是最有意义的学习<sup>[1]</sup>。同时，项目式学习认为学习者需要在熟悉的情境下，通过实践操作才是学习知识，掌握技能最有效的方式<sup>[2]</sup>。否则，如果学生没有在真实的情境中亲身体验，亲自实践，就难以获得真实的体验与收获并享受学习所带来成果<sup>[3]</sup>。因此这意味着基于项目式学习的活动要创设真实教学情境，引导学生围绕真实且熟悉的问题进行探究，从而增强学生与真实世界的联系<sup>[4]</sup>。然而，在传统的劳动课程中，学生往往只能坐在教室里被动地接受劳动知识的学习，在教师的指导下参与劳动活动，这种机械式、灌输式的教育模式常常与真实的生活场景相脱离，导致学生缺少动手实践的机会，降低学生的课程参与感和体验感，从而难以激发学生对劳动课程的兴趣，提升学生的劳动素养。

劳动课程标准指出学校在开展“烹饪与营养”劳动任务群的学习活动时，应指导学生在真实的环境中展开学习，对于比较简单的劳动项目，如制作水果茶、泡茶等活动可以在教室中进行，有条件的学校可以充分利用校内校外资源，拓展学生劳动的场域，使学生能够在真实的情境中参与劳动实践，有助于增强学生的劳动体验。Jan Herrington 等人认为真实的学习情境需要为学习者提供一个能够应用知识的真实性背景、真实性活动、提供多种角色和视角进行实践，以促使学习者能够运用所学的知识与技能解决现实生活中的真实问题<sup>[5]</sup>。

基于此，学校在开展小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动时，为了提升项目情景的真实性，需考虑以下两个要素：一是劳动环境的真实性，即学生需要在真实的场域中开展劳动，如专门的烹饪教室、食堂或家庭等，学生通过在日常的真实生活场景中展开学习与实践，能够增强学生的劳动体验感，促进劳动知识和技能的迁移与应用。二是劳动工具的真实性，如在项目活动中所使用的烹饪工具与食材必须是学生日常生活中能够接触并使用的。真实性的烹饪劳动项目情景能够更好地指导学生将营养知识与烹饪实践结合起来，促进学生对食物营养知识的理解，掌握基本的烹饪技能培养学生的动

[1] 胡佳怡. 真实性:项目式学习的本源[J]. 中国教师, 2019, (07) : 77-79.

[2] [美]苏西·博思著,周进译.PBL 项目学习:21 世纪成功要素[M].北京:光明日报出版社,2019:61.

[3] William Heard Kilpatrick. Foundations of Method: Informal Talk on Teaching[M].New York: The Macmillan Company,1925:304.

[4] [美]苏西·博斯, 约翰·拉尔默著,周华杰,等译.项目式教学:为学生创造沉浸式学习体验[M].北京:中国人民大学出版社,2020:56.

[5] Herrington. T, Herrington. J. Authentic Learning Environment in Higher Education[M]. PA: Information Science Publishing,2006:61-73.

手操作能力，从而为学生的美好生活与健康成长打下良好的基础<sup>[1]</sup>。

### （五）劳动项目成果：公开项目产品，学会交流反思

项目式学习强调每个项目都应形成一个能够体现学生掌握知识、技能与思维习惯的项目产品，该产品凝结了学生的集体智慧与创造性的表现，是学生进行跨学科知识与技能习得结果的综合体现<sup>[2]</sup>。

因此，在“烹饪与营养”项目式学习活动结束前，学校应公开展示学生的劳动成果，该成果可以是一种有形的产品，如学生亲手制作的一道菜或设计的一份营养食谱等，或是一种无形的成果，如学生通过项目式学习在知识与技能、情感态度与价值观、习惯与思维等诸多方面的变化与发展<sup>[3]</sup>。公开展示学生的劳动项目产品，一方面能够识别学生在项目式学习过程中在知识理解与技能形成的综合发展情况，提升项目式学习中的真实性和学生学习的参与度；另一方面向公众展示学生的劳动项目产品，能够使学生直观地感受到自己的劳动成果得到他人的认可与赞赏，能够帮助学生更高质量地完成项目产品，增强学生学习的积极性和成就感，体会劳动所带来的价值和意义。

同时，学会交流与反思也是项目式学习的重要环节之一，在项目式学习结束时，学生应结合自身的学习经历对驱动问题进行回答，并学会思考自己是如何完成项目的，在项目的过程中有哪些收获，在接下来的学习和生活中将要采取什么样的行动等。学生的表达与反思能够使劳动教育的意义回归本质，学生的劳动不只是形式上的体力劳动，而是能够帮助体验到劳动的快乐与意义，能够让学生在合作交流中碰撞出思维的火花，突显出劳动教育的多元价值，也能够促进学生的表达能力、思维能力和创造能力等综合能力的发展。

总的来说，学校在开展项目式学习劳动活动时，应鼓励学生采用多种方式展示项目成果，例如汇报展示、研究报告、公开演讲、校内外展览、手抄报、绘画等，以及与现代信息技术手段充分结合的多媒体课件、音频、视频等。通过“做”与“学”的深度融合，有助于促进学生对知识的理解与内化，提高学生的高阶思维能力，从而有效提升学

[1] 姚魁.劳动实践:烹饪与营养(中小学版) [M].北京:中国轻工业出版社,2022:2-3.

[2] [美]巴克教育研究所,任伟,译.项目学习教师指南——21世纪的中学教学法(第2版) [M].北京:教育科学出版社,2008:54.

[3] John Larmer.Gold Standard PBL: Essential Project Design Elements[EB/OL].(2015-04-21)[2024-11-16].  
<https://cetl.psu.edu/sites/default/files/publications/Gold%20Standard%20PBL.pdf>

生的劳动素养。

## （六）劳动项目评价：采用多元评价，落实项目目标

评价具有诊断、改进和激励的重要功能，是检验项目式学习活动的项目目标达成、促进学生成长发展的重要手段，科学合理地项目评价能够帮助学生更加准确地、全面地了解其在项目式学习中变化发展的过程，使其清晰地认识到自己在知、情、意、行等方面的优势和不足，也能够帮助教师及时了解学生的劳动核心素养的发展状况，从而为学生提供及时的、具有针对性的指导，提高项目式学习劳动课程的质量。项目式学习主张对教育评价进行根本性变革，即关注学生学习和解决问题的过程。项目式学习的评价是指向核心知识、学习实践、学习过程中的阶段性成果的，强调目标、实践、成果、评价的高度一致性<sup>[1]</sup>。然而，劳动课程的特殊属性也决定了劳动课程必须采取多元方式，关注多元评价、动态评价。因此，项目式学习劳动活动的评价应遵循多元化原则，才能更好地检验学生学习的实效，促进学生的全面发展。

第一，评价主体多元化。在项目式学习劳动活动中，评价的主体除了学生、教师、家长评价之外，可适当引入专家评价、公众评价。在以学生为主体的评价中，一是采用自我评价的方式，以帮助学生检验自身在项目式学习过程中出现的问题并做出及时的修正，有助于提高学生自我反思的能力；二是采用同伴评价，具体可分为组内成员之间的相互评价和不同组别之间的相互评价，以此可以使学生的项目作品能够得到同伴的反馈，从而更好地修正项目作品<sup>[2]</sup>。同时，教师在项目式学习劳动活动中也同样具有重要的价值，教师需要参与到项目式学习的全过程中，以此推动项目活动的顺利实施，在此过程中教师给学生提供及时性的反馈，重视对学生的个别化反馈或团体反馈，而对于学习能力较差的学生，可以提供直接的指导<sup>[3]</sup>。另外，可邀请该领域的专家对学生进行评价，如在开展广府美食的项目式劳动活动中，可邀请粤菜名厨进行对学生进行指导和评价，以激发学生学习的信心。

第二，评价方法多样化。项目式学习采用“以始为终”的评价理念，即通过评价检

[1] 郭婧,曾素林,钟顾群. 基于项目式学习的中小学劳动课程实施研究[J]. 赣南师范大学学报, 2024, 45(01):101-106.

[2] 桑国元, 蔡添. 项目式学习中的学生评价[J]. 教学与管理, 2021, (31): 1-4.

[3] Krajcik J, Blumenfeld. Project-Based Learning. In the Cambridge Handbook of the Learning Sciences [M]. New York: Cambridge University Press. 2006:320-330.

验学习目标的达成度和最终成果的质量。因此，项目式学习坚持多样化评价，具体包括档案袋评价、过程性评价和综合素质评价等方式，关注学生在劳动过程中的综合表现，能够有效突破传统劳动课程中评价方式单一的局限性，促进劳动课程的有效实施。

第三，评价内容多维度。项目式学习劳动活动的评价主要是指向劳动素养的评价，即关注学生在项目式学习中劳动知识与技能的学习与应用，劳动意识、态度与习惯的养成，劳动价值观的内化以及劳动成果的质量的实际情况。另外，项目式学习是一种以“素养为本位”的学习方式，要求学生亲自去经历、感受、体验和探索学习过程，以引导学生走向深度学习，促进学生高阶思维能力的发展。因此，项目式学习的评价内容应包含知识度、真实度、实践度、协作度、参与度、感知度这六大要素，以帮助学生将真实的生活经验与学科知识建构有意义的联系，加深学生对学科核心概念的理解与应用，形成深度认识<sup>[1]</sup>。

### 三、劳动项目式学习的分析框架

通过第一章国内外文献综述中对项目式学习的标准、构成要素以及基本特征的梳理，最终确定小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的有效实施应遵循项目式学习的六大核心要素，即充分考虑驱动问题、项目内容、项目活动、项目情景、项目成果及项目评价的合理性，结合上述对项目式劳动的实施标准的已有研究的进一步概述及小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施特点的分析，制定出以下六个维度的二级分析类目。

#### （一）二级分析类目构建

##### 1.劳动驱动问题的二级分析类目

驱动问题是贯穿项目式学习始终的核心问题，能够驱动学生主动探究，创造性地分析并解决问题，具有真实性和开放性的特点。真实的驱动问题能够联系学生已有的知识与现实的生活，才能更好地促进知识在生活中的迁移与应用<sup>[2]</sup>。因此，本研究将驱动问题作为小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习研究的第一个评判维度。通过结合“烹

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):48-53.

[2] [韩]高恩静等著, 杨向东等译.真实问题解决和 21 世纪学习[M].长沙:湖南教育出版社, 2020:162.

饪与营养”劳动任务群的特点以及小学生身心发展的需要,制定驱动问题的分析类目如下:

(1) 联系学生的实际。驱动问题的设计是否考虑学生的年龄特征、认知特点与兴趣爱好,是否依据当地的饮食文化或饮食习惯以及小学生的饮食需求开展适宜的劳动项目,如广州的小学在开展“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动是能否结合广府美食文化对学生进行相应的劳动教育,以加深学生对广府美食的认识。

(2) 厥待解决的问题。驱动问题应是学生生活中亟待解决的真实问题,将亟待解决的真实问题作为驱动问题,是激发学生学习兴趣,促进深度学习的关键所在<sup>[1]</sup>。在“烹饪与营养”劳动任务群中,培养学生的自理能力,帮助学生树立正确的饮食观念至关的重要。因此,在设计驱动问题时,要关注学生在营养与健康方面的问题,例如很多小学都会以“如何为家人制作一顿健康营养又美味的午餐”作为项目式学习的驱动问题,这种开放性问题既要求学生对食物营养知识有一定的了解,同时还要考虑家人的不同健康要求,对于学生来说具有一定的挑战性,能够激发学生的好奇心。

表 2-1 驱动问题的二级分析类目

主类目	次类目	具体描述
驱动问题	1. 联系学生实际	是否依照学段进行不同的劳动项目;是否结合当地的饮食文化开展相应的劳动项目;是否符合学生的认知特点和兴趣
	2. 厥待解决的问题	是否关注学生在膳食营养与健康的方面的实际状况与发展

## 2. 劳动项目内容的二级分析类目

“烹饪与营养”是日常生活劳动中最重要、最基本的劳动内容之一,是围绕人们的生活而展开的。生活具有整体性的特点,人们在解决问题时不能只依靠单一学科而往往需要多学科协作进行,才能有效的解决问题。项目式学习作为一种跨学科学习的方式,能够充分结合各学科的特点,实现深度学习的发生,带动学生高阶思维能力的发展。因此,小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习应充分利用项目式学习的特点,设计丰富多彩的项目内容,调动学生学习的积极性与主动性。项目内容的设计应具有学科融合的特点,充分尊重学生的主体性,具有实用性的特点<sup>[2]</sup>,具体表现如下:

[1] Thomas J W. A Review of Research on Project-Based Learning[J]. San Rafael,CA:The Autodesk Foundation, 2000, (1) : 1-48.

[2] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习·教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):55-56.

(1) 强调学科融合。项目内容是否具有跨学科的特性,要求学生在项目式学习过程中依据多门学科的知识来分析并解决问题,达到对概念的深度理解。在制作均衡饮食的劳动项目中,除了考查学生的烹饪技能以外,往往还会涉及多学科的知识,如在购买食物环节通常会涉及数学问题,在设计菜品时学生需要考虑菜品的营养价值和美观程度涉及科学和美学问题等。

(2) 注重学生参与。项目内容的设计是否基于学生的视角,充分考虑学生在项目实施过程中的主体性,以引导学生积极主动地进行探究性学习。如学生的在烹饪劳动中的参与感,学生在劳动项目中独立性与自主性的体现等。

(3) 具有实用性。项目内容对学生生活具有实际意义,才值得学生去进行实践与探究,以激发学生对烹饪劳动的兴趣,如在“营养午餐”项目中,学生不仅需要了解午餐的营养成分,更需要动手制作营养食谱,最后将食谱应用在实际生活中。

表 2-2 项目内容的二级分析类目

主类目	次类目	具体描述
项目 内容	1. 学科融合	是否具有跨学科特征,让学生在实践体验中经历深度学习的过程
	2. 学生参与	是否具备学生视角;是否充分尊重学生的主体性,引导学生进行积极、主动地探究性学习
	3. 具有实用性	是否为值得学生深入探究与实践的内容,能够对学生的生活产生实际影响;

### 3. 劳动项目活动的二级分析类目

本研究将项目活动作为小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习研究的第三个评判维度。项目式学习应具有体验性、挑战性与协作性的特点<sup>[1]</sup>,才让学生在“烹饪与营养”劳动任务群的各类实际项目活动中,通过手脑并用的方式开展劳动探究活动,帮助学生掌握相应的劳动知识与技能,培养学生正确劳动观念和劳动态度,有助于提升学生的综合素质,促进学生的全面发展。基于此,小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中的项目活动的具体表现如下:

(1) 具有一定的体验性。项目式学习活动能否增强学生的劳动体验感,让学生在不同的劳动角色中体验劳动的艰辛与不易,帮助学生树立正确的劳动价值观。如让学生

[1] 姚海莉.基于项目学习的小学劳动教育教学设计研究[D].西南大学,2021.

体验厨师、营养师等劳动角色为家人制作营养又美味的美食，学生需要参与食材购买、清洗、制作的各个环节，才能为家人设计出一顿可口的饭菜。在此过程中，不仅增强了学生的劳动技能，锻炼了学生的动手能力，提升了学生的综合素养，更激发了学生对不同劳动角色的尊重以及对父母家人的感恩之情。

(2) 具有一定的挑战性。在项目式学习中，学生将会遇到具有一定困难的问题，需要学生在一系列的探究活动中分析问题并解决问题。因此，需要分析学生在劳动探究活动中能否选择合适的技术工具(如计算机技术、劳动工具等)和研究方法(如调查法)来解决问题至关的重要。

(3) 具有一定的合作性。考虑到学生的年龄特点和动手能力的差异，要求每个学生都独立完成劳动项目可能具有一定的难度，因此项目式学习要求学生依靠团队的力量开展学习探究，如通过师生合作、同伴合作或亲子合作等方式，从而提高项目活动的效率，加强学生的协作能力。

表 2-3 项目内容的二级分析类目

主类目	次类目	具体描述
项目活动	1. 具有体验性	是否具有一定的职业角色体验感，使学生懂得劳动的艰辛与不易，形成尊重劳动者的意识
	2. 具有挑战性	学生在劳动探究活动中是否能够选择适合的技术工具(如计算机技术、劳动工具等)和研究方法(如调查)来解决问题
	3. 具有合作性	学生是否以协作学习的方式参与劳动探究活动

#### 4. 劳动项目情境的二级分析类目

项目式学习强调学习发生在真实的情境中，从而为学生提供更加丰富的、更具有真实性的学习体验，能够增强学习的真实性<sup>[1]</sup>。小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的有效实施，对于劳动的场地、工具、材料都具有一定的要求，才能更好地满足学生的学习需要，实现有效学习。因此，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中的项目情境应充分考虑劳动环境和劳动工具的真实性，具体表现如下：

(1) 劳动场所的真实性。开展的劳动项目是否发生在真实的劳动场所，在校内开展的项目式学习活动是否注重创设真实的情境；在校外学生参与烹饪劳动的场所是否符

[1] 胡佳怡. 真实性:项目式学习的本源[J]. 中国教师, 2019, (07) : 77-79.

合真实的生活场景，以满足学生参与烹饪实践的需要，如为学生提供专门的烹饪教室，厨房或食堂等。

(2) 劳动工具的真实性。分析学生在项目式学习活动中能否采用合理的工具完成项目活动，如学生在完成烹饪任务时所使用的工具或材料是否符合现实生活的基本操作流程和要求。

表 2-4 项目情境的二级分析类目

主类目	次类目	具体描述
项目情境	1. 劳动场所	学生在校内外参与烹饪劳动的场所是否符合真实的生活场景，即开展劳动项目的场所是否能够满足学生参与烹饪劳动实践的基本要求
	2. 劳动工具	学生完成劳动任务所使用的工具是否符合现实生活的基本操作流程和要求

### 5. 劳动项目成果的二级分析类目

在项目式学习中，学生需要学会向公众展示项目作品，学会向课堂以外的人分享、展示或阐述自己的劳动成果，以培养学生良好的沟通与表达能力，增强学生学习的自信心，同时还能促进学生批判性思维与创新思维的发展，为学生未来的发展奠定良好的基础<sup>[1]</sup>。因此，研究将项目成果作为小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的第五个评判维度，具体表现如下：

(1) 公开展示学生的项目作品。在项目式学习活动结束后，教师是否采用多样化的形式来展示学生的项目作品，如通过拍照记录、小组展示、手抄报、思维导图、视频、网络展示、美食宴、厨艺成果展等。

(2) 学会交流与反思。学生的交流与反思是项目式学习的重要一环，在项目式学习活动中，教师应为学生提供更多地表达的机会，引导学生主动思考自身在项目活动中的收获及体验等。如在项目式学习结束后，邀请学生分享在劳动项目中的收获，反思自身在项目活动过程中遇到的问题以及是如何解决问题的。

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):59-60.

表 2-5 项目成果的二级分析类目

主类目	次类目	具体描述
项目成果	1. 公开作品	如：通过拍照记录、小组展示、手抄报、思维导图、视频、网络展示、美食宴、厨艺成果展等展示学生的项目成果
	2. 表达反思	学生能否思考自身是如何完成劳动项目的，并分析自身在劳动知识、劳动技能、劳动态度与劳动情感等方面的收获

## 6. 劳动项目评价的二级分析类目

项目评价不仅能够有效的检验学生项目式学习活动的效果，帮助学生发现自己在项目式学习中的进步与不足，也能够帮助教师更加全面的了解学生的学习情况，及时的调整项目的进程或提供有针对性的支持与引导。因此，在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中，教师应对学生进行全面、真实且客观的评价，考虑评价内容的多维度，采用多样化的评价方式，注重评价主体的多元化，才能更好地培养和发展学生的劳动素养，增强项目式学习的效果<sup>[1]</sup>。因此，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中的项目评价的设计应充分考虑评价主体、评价内容、评价方式这三个重要的因素，具体表现如下：

(1) 评价主体多元化。分析参与项目式学习评价的主体是否包括教师、学生、家长或其他社会人员，如社区成员、某一特定领域的厨师或营养师等不同主体对学生进行项目评价，以更加全面的反映学生的学习成果和表现，促进学生的全面发展。

(2) 评价方式多样化。教师是否采用多样化的评价方式对学生项目式学习的效果进行客观、公正的评价，如利用过程性评价、档案袋评价、质性评价等方式，检验学生项目式学习的有效性，达到以评促学、以评促教的效果。

(3) 评价内容多维度。评价的内容能否关注学生在项目式学习过程中各方面的综合表现，如学生在劳动知识与技能层面的评价，在项目活动过程中的参与度和协作程度以及学生完成项目作品的效果等进行全方位的评价。

[1] 魏海晓. 小学高学段项目式劳动实践活动研究[D].洛阳师范学院,2024.

表 2-6 项目评价的二级分析类目

主类目	次类目	具体描述
项目评价	1. 评价主体多元化	如：学生、教师、家长、社会专家、公众等不同评价主体
	2. 评价方法多样化	是否采用过程性评价、档案袋评价等多种评价方法对学生的项目学习过程及项目成果进行综合评价
	3. 评价内容多维度	能否关注学生在项目式学习过程中各方面的具体表现，以检验项目式学习的效果，落实具体的项目目标

## （二）三级分析类目建构

在初步的分析框架构建阶段，本研究根据项目式学习的实施标准，初步构建符合小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的二级分析框架。为了更深入地了解“烹饪与营养”项目式学习实施现状的特点，并确保分析类目的标准与案例的内容的一致性，本研究通过分析类目不断地进行细化与调整，以保证编码工作的有效性与准确性，从而获得更加真实且全面的数据分析结果。最终本研究将二级分析类目进一步细化为三级分析类目，如表 2-23 所示，编码关键词见附录二。

### 1. 驱动问题的三级类目分析

在项目式学习中，驱动问题的主要作用在于帮助学生理解学习的意义，并促使其主动参与学习与探究。因此，在“烹饪与营养”劳动项目式学习活动中，学生通过对驱动问题的持续探究，能够激发学生对烹饪劳动的兴趣，深入思考“烹饪与营养”劳动教育对个人健康成长与发展的重要意义。在桑国元教授的《项目式学习：教师手册》一书中指出高质量的驱动问题必须具备开放性、可持续性、挑战性与真实世界相关联以及符合伦理这五个关键的特征<sup>[1]</sup>。

在小学“烹饪与营养”劳动任务群中，结合各阶段学生的认知水平和动手实践能力的发展，根据低、中、高三个学段分别设置了螺旋式上升式的核心素养的培养目标以及分层设置了由简单到复杂的烹饪劳动内容要求，符合儿童发展的规律<sup>[2]</sup>。因此，结合“烹饪与营养”劳动任务群的特点，驱动问题的设计应在学生能力范围之内，保持一定的挑战性，才能更好地满足不同学生的学习需求，确保学生能够积极参与并投入项目式学习

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):100-102.

[2] 中华人民共和国教育部.义务教育劳动课程标准(2022 年版)[S].北京: 北京师范大学出版社,2022:13-21.

中。同时,在劳动课程标准中强调劳动课程要注重引导学生从现实生活的真实需求出发。基于此,教师在设计驱动问题时需加强与现实生活的联系,能够更好地激发学生对烹饪劳动项目探究的积极性。

### (1) 联系学生实际

驱动问题的设计需充分联系学生的实际,根据学生的知识基础、学习偏好以及动手能力的发展设计不同梯度的驱动问题,才能更有效地激发学生的学习兴趣,获得丰富的学习体验。在小学“烹饪与营养”劳动任务群中,驱动问题的设计在于激发学生对烹饪劳动的兴趣,培养学生独立生活的能力,同时理解烹饪劳动的意义,结合“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中驱动问题设置的特点,本研究主要从考虑学段差异、符合学生需求以及体现饮食文化三个维度对驱动问题的设计进行分析。

表 2-7 联系学生实际类目

分析维度	具体描述
考虑学段差异	小学各学段分为低年级(一、二年级)、中年级(三、四年级)、高年级(五、六年级),根据小学不同年龄阶段学生的年龄特点安排不同内容和难度的劳动项目
符合学生需求	充分考虑学生的认知发展水平、动手能力以及兴趣爱好的不同,安排合适的劳动项目
体现饮食文化	能够结合地方或中华传统饮食文化开展特色劳动项目,以弘扬饮食文化

### (2) 厉待解决的问题

在亟待解决的问题类目中,驱动问题是围绕学生现实生活中存在的真实问题,从而能够增强学生主动学习知识和积极寻求解决方案的动力<sup>[1]</sup>。根据对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例中的驱动问题的分类,具体可以分为营养健康、饮食习惯、食品安全以及烹饪技能这四类亟待需要学生解决的真实问题。

表 2-8 亟待解决问题类目

分析维度	具体描述
营养健康	能够考虑到学生蔬菜水果摄入量不足,高盐、高糖等食物摄入过多的问题,以期通过学习改善学生的膳食结构
饮食习惯	包括挑食偏食问题,零食过多,饮食不规律等问题,皆在培养学生良好的饮食习惯

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5): 102.

续表 2-8

分析维度	具体描述
食品安全	鉴于学生对食品来源和质量缺乏关注,对食品储存和加工过程的认识不足对学生开展适当的“烹饪与营养”劳动教育
烹饪技能	考虑学生的烹饪技能和动手能力方面的问题,组织学生参与适当的烹饪劳动,以提高学生的生活自理能力

## 2.项目内容的三级类目分析

“烹饪与营养”劳动作为日常生活中的重要内容,具有整体性的特点,因此根植于学生日常生活的“烹饪与营养”劳动教育必须是跨学科的学习。因此,为了充分吸引学生对烹饪劳动的参与兴趣,“烹饪与营养”劳动项目内容应体现学科融合、学生参与和具有实用性的特点<sup>[1]</sup>。

### (1) 学科融合

项目式学习强调学习必须建立学科与生活的内在联系,才能更好地激发学生对学习的内在兴趣,达到对学科核心概念的深度理解。在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例中,教师可以根据项目周期的长短以及项目式学习所覆盖的劳动核心知识概念的大小以及对各学科课程的影响度,灵活选择项目式学习的形式。具体可以分为微项目式劳动、学科项目式劳动或跨学科项目式劳动,以引导学生围绕某项内容、某个主题或多个主题进行综合性探索<sup>[2]</sup>。

表 2-9 学科融合类目

分析维度	具体描述
微项目式劳动	特指学习内容聚焦、学习时间跨度小、便于师生操作、适合劳动常态课堂的劳动项目
学科项目式劳动	仅围绕劳动学科开展特定的劳动实践,但要求学生进行综合性探索
跨学科项目式劳动	项目持续周期较长,能够以不同学科的核心概念或能力为基准,指向生活实际问题,要求学生综合运用跨学科学习的能力解决问题

### (2) 学生参与

项目式学习需要把真实生活的内容作为学生学习的内容,才能使得学生全身心得投入到项目中,并从中感受到学习与自己生活的联系。因此,项目内容的设计必须倾听学

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5): 58-59.

[2] 王志宏,秦兴兰.项目式劳动教育课程的探索与实践[J].中国德育,2021,(03):62-65.

生的声音，尊重学生的选择。根据小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习内容设计的特点需体现学生的亲身参与和具身体验，才能让学生在项目探究的过程中，从学生的内心深处感受烹饪劳动的意义，使其更加主动的参与学习，获得更加真实的情感体验。

表 2-10 学生参与类目

分析维度	具体描述
亲身参与	学生能够亲历问题探究、调查分析、合作交流、成果展示等项目式学习过程
具身体验	学生能够以真实地投入、行动来感受、体验和探索烹饪与营养项目式学习的本质

### (3) 具有实用性

具有实用性要求小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的内容设计必须立足学生的真实生活需求，是值得学生进行深度探究的内容，才能更好地促进学生将所学的知识转变为实际生活所需的能力，帮助学生发现学习的意义<sup>[1]</sup>。因此，具有实用性类目需要进一步细化为具有现实意义和具有探究性两个维度，对项目内容进行分析。

表 2-11 具有实用性类目

分析维度	具体描述
具有现实意义	学生所学习的内容能够应用在真实的生活场景中，对学生的生活产生实际影响
具有探究性	能够引导学生主动思考、积极探索和实践，促使他们在项目实践中不断尝试和创新

## 3.项目活动的三级分析类目

在小学烹饪与营养劳动任务群项目式学习活动中，项目活动必须具有一定的体验性、挑战性与合作性，才能有效激发学生对烹饪劳动项目的参与兴趣，深入劳动实践，逐步提升学生劳动能力的同时，促进学生在项目学习过程中的沟通与交往能力、协作学习能力的发展。

### (1) 具有体验性

项目活动具有体验性要求烹饪劳动项目应摆脱简单、重复地劳动技能的机械训练，而更应关注学生在项目活动中的真实体验，根据“烹饪与营养”劳动任务群的特点，具有体验性必须满足职业体验活动和烹饪活动的多样两个条件，才能让学生更好地代入劳

[1] 刘景福.基于项目的学习模式（PBL）研究[D].江西师范大学,2002.

动角色中,形成与发展劳动角色应具备的素养,同时还能提高学生的烹饪能力,提升学生的生活自理能力,从而为学生的当前及未来的发展奠定良好的基础。

表 2-12 具有体验性类目

分析维度	具体描述
职业体验活动	体验餐饮服务行业的工作任务,如深入了解厨师、营养师、食品采纳员、美食主播的工作内容和工作环境
烹饪活动多样	项目活动应包含多种烹饪方法和技巧的学习,如凉拌、蒸、煮、炒等,以丰富学生的烹饪经验

### (2) 具有挑战性

项目活动具有一定的挑战性要求学生在探究活动当中能够采用一定的技术工具或研究方法解决当前所遇到的问题,确保学生能够在完成项目任务的过程中获得某方面能力的发展<sup>[1]</sup>。结合“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的设计,本研究主要从问题解决与复杂技能的学习两个维度对项目活动是否具有挑战性做出判断。

表 2-13 具有挑战性分析类目

分析维度	具体描述
问题解决	学生能够从不同的角度来思考并创造性地解决问题,以促进学生思维能力的发展,如从科学的视角,思考食物的营养搭配
复杂技能学习	包括劳动工具的规范使用、利用网络技术或图书等资源查阅资料、研究方法的使用等

### (3) 具有合作性

在项目式学习活动中,由于活动具有一定的难度,为了达到预期的目标,不同的主体需要组织各种资源,需要依靠团队的力量共同完成同一任务,因此项目活动应具有合作性的特点<sup>[2]</sup>。在“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中体现活动具有合作性的特点可以从学生与学生之间的协作以及学生与成人(如教师、某领域的专家等)之间的协作来判断。

[1] 姚海莉.基于项目学习的小学劳动教育教学设计研究[D].西南大学,2021.

[2] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5): 51.

表 2-14 具有合作性类目

分析维度	具体描述
协作与分工	组织学生分成小组,由小组共同完成项目任务,如组内成员分工完成食物采购、烹饪实践、成果展示等任务
学习与支持	学生主动向他人学习并获得技术上的支持,如向专业人士请教烹饪或营养方面的问题

#### 4.项目情境的三级类目分析

为了提高学生参与烹饪劳动的积极性,教师在开展烹饪劳动项目时必须创设真实的劳动情境。项目式学习强调“烹饪与营养”劳动教育的开展要与学生生活的真实场域密切相关,让学生在真实且熟悉的环境下参与劳动实践能够获得更加丰富的体验<sup>[1]</sup>。在劳动课程标准中指出劳动场域是项目实施的基础条件,在实践操作的过程中要根据项目的需要科学、合理地确定劳动场域,包括劳动场所、工具设备以及材料等<sup>[2]</sup>。根据“烹饪与营养”劳动任务群的特点,烹饪劳动对于劳动场所和工具设备以及材料提出了一定的要求。因此,本研究主要从劳动场所和劳动工具两个维度对项目情境的真实性进行分析。

##### (1) 劳动场所

劳动场所是指工厂、农场、专用教室等适合不同劳动项目的场所,结合小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例中,学生参与烹饪劳动项目活动的场所有可以分为校内、社会和家庭三个不同的劳动场所。

表 2-15 劳动场所分析类目

分析维度	具体描述
校内劳动场所	为学生提供贴近真实生活场景的场地进行烹饪实践,如烹饪教室、烘焙室、饭堂、体育馆等
社会劳动场所	组织学生到社区、农场、超市、菜市场、餐馆等进行实地调研和观察,让学生能近距离地接触真实的生活场景
家庭劳动场所	确保学生能够在真实且熟悉的烹饪环境中进行烹饪实践

[1] 黄滟.稻作文化融入小学劳动教育项目式学习的实践研究——以劳动教育学习项目“年味渐浓·米糕飘香”为例[J].广西教育,2024,(10):22-26.

[2] 中华人民共和国教育部.义务教育劳动课程标准(2022 年版)[S].北京: 北京师范大学出版社,2022:38.

## (2) 劳动工具

劳动工具主要是指完成项目必需的劳动设备与材料。在小学“烹饪与营养”劳动工具的真实性需要考虑学生参与烹饪劳动时能否使用真实的烹饪材料(如对各类食材进行搭配以及合理控制调料的使用量)和烹饪器具,以确保学生在烹饪劳动中能够掌握基本的烹饪技艺以及常用烹饪器具的使用方法。因此,劳动工具的真实性需要从烹饪材料和烹饪器具两个方面进行综合考虑。

表 2-16 劳动工具分析类目

分析维度	具体描述
烹饪材料	为学生提供充足且真实的食材、调料等以完成烹饪劳动项目
烹饪器具	在确保学生安全的情况下,为学生配备专门的烹饪器具,如刀具、微波炉、电饭煲的使用等

## 5.项目成果的三级类目分析

项目式学习强调最终产品的生成,该产品凝聚了学生智慧与创造,是学生进行跨学科知识与技能习得结果的综合体现,因此公开展示学生的项目产品以及让学生学会交流与反思,对于提升学生的学习效果和项目活动的质量具有重要的作用<sup>[1]</sup>。

### (1) 公开作品

在项目式学习活动结束前,公开学生的项目作品,使之接受他人的审阅,能够在一定程度上驱动学生更加关心自己项目作品的质量,激发学生的劳动创造力。在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动中,学校主要从学校展示与社会展示两种渠道公开学生的最终的劳动成果,有助于增强学生学习的自信心。

表 2-17 公开作品分析类目

分析维度	具体描述
学校展示	将学生的项目作品在学校进行展示,如学校宣传栏、劳动成果展等
社会展示	利用网络平台宣传学生的项目作品,如学校公众号、朋友圈、微博、钉钉群、微信群等渠道

[1] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):59-60.

## (2) 交流反思

在出项环节，学生需要学会交流与反思，尝试回答并思考自身是如何完成项目的，在知识、技能以及情感态度等方面有何种收获，有助于提升学生的表达与反思能力，确保学生能够在项目学习中获得更深层次的理解，而非仅停留在表明的认识。结合“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的实施情况，学生在项目中是否进行交流与反思可以通过口头表达与书面表达两种方式作为判断依据<sup>[1]</sup>。

表 2-18 项目成果的三级分析类目

分析维度	具体描述
口头表达	学生能够以口头表达的方式描述项目作品的制作过程或收获，如通过视频录制、口头展示、讨论等方式
书面表达	通过创意设计营养食谱、美食手抄报、思维导图、饮食调查卡、项目化活动记录单、美食卡等，展示学生的创造力和想象力

## 6.项目评价的三级类目分析

在项目式学习中，评价的目的是让教师获得“教到什么程度”的证据；对于学生而言，评价的意义在于帮助学习者从不同的角度看待他正在做的事情，并通过评价获得更多的反馈<sup>[2]</sup>。在劳动课程中指出评价时劳动课程体系的重要组成部分，对于提升劳动教育的实施效果具有重要的意义。

### (1) 评价主体多元化

在项目式学习中，按照评价的主体来划分，评价可以有学生、教师、家长、专家等多主体做出，具有多元化的特点，不同的主体在评价中具有不同的功能和优势<sup>[3]</sup>，能够更加客观、全面地评估学生的学习。

表 2-19 评价主体多元化分析类目

分析维度	具体描述
学生评价	以学生作为学习的主体参与评价，包括学生自我评价、学生互评和小组评价等
教师评价	以教师作为评价主体对学生项目式学习的效果进行客观、真实的评价，在必要的前提下，教师应提供个别化反馈或直接指导

[1] [美]巴克教育研究所著，任伟译.项目学习教师指南：21世纪的中学教学法[M].北京：教育科学出版社，2008:72.

[2] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023(5):102.

[3] 桑国元,蔡添.项目式学习中的学生评价[J].教学与管理,2021,(31):1-4.

续表 2-19

分析维度	具体描述
家长评价	邀请家长参与到项目评价中，促进项目成果的现实，推动家校合作共育
其他评价	如厨师、社区人员、专家等不同主体对学生的劳动实践进行评价

### （2）评价方式多样化

在劳动课程评价中强调在实施评价时要注重平时表现评价和阶段综合评价相结合，平时表现评价皆在了解学生在劳动过程中的表现，判断学生的劳动效果。阶段综合评价时是在学期、学年或学段结束时进行的综合评价，能够反映学生劳动课程学习的水平和核心素养的阶段性达成情况。

表 2-20 评价方式多样化分析类目

分析维度	具体描述
平时表现评价	以表现性评价为主，关注学生在劳动项目过程中的表现，采用劳动任务单、劳动清单、劳动档案袋等工具进行评价；
阶段综合评价	在项目结束时进行综合评价，注重过程性评价与结果性评价相结合

### （3）评价内容多维度

在项目式学习中，评价的主要内容主要涵盖两个测量的维度，一是对学生综合素养的评价，一般包括知识增加、技能增强或情感态度形成等方面<sup>[1]</sup>；二是对“烹饪与营养”劳动教育实施的评价，以全面、客观地评估学生烹饪劳动的学习效果。

表 2-21 评价方式多样化分析类目

分析维度	具体描述
学生综合素养的评价	包括知识增加、技能增强、情感态度或价值观形成等评价
烹饪与营养劳动评价	如烹饪过程、完成效果、营养搭配等评价

[1] 桑国元,蔡添.项目式学习中的学生评价[J].教学与管理,2021,(31):1-4.

综上所述,根据项目式学习的实施标准和小学“烹饪与营养”劳动任务群的特点,得出三级分析类目表2-22。类目分析表将用于对案例进行内容分析,通过丰富类目分析的关键词,在实施案例中匹配与关键词相符合的内容结果。通过对案例进行可视化的统计,分析当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施现状,从而为小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在实施中存在的问题与优化的策略提供数据方面的支撑。

表2-22 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的三级分析框架

一级类目	二级类目	三级类目
1. 驱动问题	(1) 联系学生实际 (2) 厉待解决的问题	① 考虑学段差异 ② 符合学生需求 ③ 体现饮食文化 ④ 营养健康 ⑤ 饮食习惯 ⑥ 食品安全 ⑦ 烹饪技能
2. 项目内容	(1) 学科融合 (2) 学生参与 (3) 具有实用性	① 微项目式劳动 ② 学科项目式劳动 ③ 跨学科项目式劳动 ④ 亲身参与 ⑤ 具身体验 ⑥ 具有现实意义 ⑦ 具有探究性
3. 项目活动	(1) 具有体验性 (2) 具有挑战性 (3) 具有合作性	① 职业体验活动 ② 项目活动多样 ③ 问题解决 ④ 复杂技能学习 ⑤ 协作与分工 ⑥ 学习与支持

续表 2-22

一级类目	二级类目	三级类目
4. 项目情境	(1) 劳动场所	① 校内劳动场所 ② 社会劳动场所 ③ 家庭劳动场所
	(2) 劳动工具	① 烹饪材料 ② 烹饪器具
5. 项目成果	(1) 公开作品	① 学校展示 ② 社会展示
	(2) 交流反思	① 口头表达 ② 书面表达
6. 项目评价	(1) 评价主体多元化	① 学生评价 ② 教师评价 ③ 家长评价 ④ 其他评价
	(2) 评价方式多样化	① 平时表现评价 ② 阶段综合评价
	(3) 评价内容多维度	① 学生综合素养的评价 ② 烹饪与营养劳动评价

## 第三章 研究设计

### 一、研究内容

基于研究问题和研究目的，本文主要涵盖以下几个方面的研究内容：

1. 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的标准研究。本研究将采用文献分析法，明确项目式学习的实施标准、构成要素与基本特征。在此基础上，研究以“做中学”理论、建构主义学习理论和“生活·实践”教育作为理论基础，将详细探讨在这些理论指导下的小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的育人价值。
2. 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习“六维”分析框架的建构研究。本文根据项目式学习的六个构成要素，构建小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的分析框架。采用内容分析法和案例分析法，从驱动问题、内容、活动、情景、成果和评价六个维度对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施现状进行深入分析，并揭示其在实施过程中优点与不足。同时，为了进一步了解影响小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的关键因素，本文通过访谈法提供实证支持。
3. 探索项目式学习与小学“烹饪与营养”劳动任务群有效实施的育人路径。在深入剖析其实施现状及成因分析的基础上，本文将针对当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在实施过程中存在的问题，提出具有针对性的优化策略，积极探索在当前的教育背景之下，构建小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习综合育人的创新路径，以提升劳动教育质量，促进学生的全面发展。

### 二、研究方法

#### （一）内容分析法

本文主要采用内容分析法作为主要的研究方法，确保研究将定量分析与定性分析的有机结合。首先，通过网络爬虫数据收集工具对互联网中的小学“烹饪与营养”劳动任务群实施的总体案例进行收集。其次，根据项目式学习理念建构小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的分析维度及其评判标准，以此为基础建构编码簿，接着在首次人工编码的过程中逐步丰富编码的关键词。再次，通过 DiVominer® 内容分析平台对选取

小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例样本进行正式编码。最后，对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例数量的百分比进行统计与可视化分析，以此得出小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习现实样态。

## （二）案例分析法

从小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例库中选取案例时，需要保证所选取的样本具有较好的代表性、典型性和可比较性。因此，本文主要选取能在六维分析类目表中体现较好的案例进行分析及归纳，以进一步深化项目式学习案例的内容分析定量统计结果，对项目式学习的实施案例进行特征归纳与概括，呈现其现实样态，总结各地区小学有效的项目式学习实施经验，并揭示其存在的问题与不足，为日后各地区小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的有效实施提供具体的思考与借鉴。

## （三）访谈法

为进一步了解小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在实际教学中的具体实施情况，本文还将采用非结构性访谈法对一线小学劳动课程的任课教师进行面对面的访谈并进行记录，以保证研究的真实性和信效度。因此，本文将结合六维分析类目表编制访谈提纲，了解学校是如何通过项目式学习的方式来开展“烹饪与营养”劳动任务群的相关教学活动的，以进一步了解项目式学习在劳动课程实施中存在问题的主要成因，以及教师对于项目式学习的建议和困惑是什么，能否促进学生“烹饪与营养”劳动素养的提升等，从而便于本文可以更加清晰、直观的发现问题，提出更具有针对性的解决策略，促进小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的有效实施并推广应用。

# 三、研究数据的采集与处理

## （一）案例样本收集与筛选

本研究利用网络爬虫工具，全国范围内从各省份小学官方微信公众号及劳动教育教研公众号搜集了关于小学“烹饪与营养”劳动任务群课程实施的相关案例报道，作为本次分析的基础样本，共收集3438条小学“烹饪与营养”劳动任务群的原始案例，通过对案例的初步编码与分析，详细记录了小学“烹饪与营养”劳动任务群实施的时间、省

份、学校、标题、内容五大板块，如图 3-1 所示。

图 3-1 小学“烹饪与营养”劳动任务群实施案例样本

接下来，我们进行初步筛选工作，利用 Excel 的筛选功能，以“项目式学习”、“烹饪劳动”、“营养”等关键词，对初始案例进行筛选；为了保证筛选工作的准确性和效率，我们还进行了人工的二次筛选。经过多次机器与人工筛选，进一步剔除不相关的内容，仅保留密切相关的学习。最终确立以 2019-2025 年全国小学公众号中有关小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的相关报道案例作为本研究的对象，共计 530 条，这些数据的收集与整理为后续的深入研究奠定了坚实的数据基础。

表 3-1 各省份案例小学劳动教育指导中心

省份	名称
广东省	深圳生涯
四川省	新劳动教育
上海市	虹口教育
浙江省	景宁教研；劳动在浙；跨学科综合学习；
福建省	城厢区综合实践活动

## （二）信度测试

在内容分析法中，为了确保内容分析的有效性和可靠性，使研究结果更为客观，需要两位或以上的编码员来进行编码工作，这些独立的编码员对一段信息或记录内容的特征做出判断，并且达到一致的结论。这种一致性是以量化的方式呈现的，称为编码员之间的信度。正式编码可分为两个阶段，第一个阶段需以人工编码的方式来辅助机器编码。首先，我们利用 Divominer®内容分析平台随机抽取 20%的案例进行人工编码，要求两位编码员在深入了解小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施编码薄的基础上，分别对同一批文本信息进行独立样本的人工编码，当两位编码员的编码结果达到一致性后，再将其应用在机器编码中，并比较机器编码与人工编码的一致性，计算三者之间的信度，若未能达到理想的信度，则需要重新测试编码。其次，我们通过使用 Divominer 提供的霍尔斯蒂系数来计算机器与编码员之间的信度，旨在比对机器编码和人工编码的可靠性与一致性。经过多次校正和重复测试信度，我们最终得出编码员之间的信度为 0.93，而机器编码与编码员之间的复合信度为 0.92，如表 3-9 所示。因此，这些结果表明类目信度达到可信水平，可以继续进行正式编码工作，为后续的研究奠定了良好的基础。第二阶段，为机器自动编码阶段。利用人工编码并经过信度检验后形成的编码薄，通过平台对剩余的 80%的案例进行自动编码。

表 3-2 正式编码类目的信度测试结果

信度测试项	霍尔斯蒂系数 (a>0.8)
编码员 A 与编码员 B	0.93
编码员 A 与机器编码	0.94
编码员 B 与机器编码	0.89

## （三）内容编码与分析

在内容分析中，内容编码是关键步骤，它涉及将照片、图画或音视频等非结构化数据转化为可被统计的结构化形式。随着大数据技术的发展，研究通过 Divominer®内容分析工具，结合机器编码技术，以提高编码的效率。在此过程中，利用机器辅助人工编码，能够提高编码的准确性。具体而言，本研究的内容编码流程首先是人工初步编码阶

段。我们随机抽取 20% 的案例进行细致的人工编码，这些经过人工编码的数据随后被用作训练机器学习模型的基础数据集。基于初步编码的数据，选择合适的机器学习模型进行训练，采用文本分类器模型，后使用训练好的模型对剩余的数据进行数据编码，并将数据归类到相应的类目中，最后为了确保编码的准确性和一致性，我们还对机器编码的结果进行抽样复核，对于信度较低的案例，再次进行人工审查调整。内容编码示意图如图 3-2 所示。左侧为编码页面样式，中间为内容分析文本，右侧为详细的编码类目表。

图 3-2 内容编码示意图

# 第四章 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例分析

经过案例的收集与处理，本研究已初步获得全国范围内小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的案例库。本章节皆在揭示小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在教学实践中的问题与成因，并围绕项目式学习的六大核心要素，即驱动问题、内容、活动、情境、成果和评价六个方面进行数量与百分比的统计，统计的结果能够在一定程度上反映小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的优势与不足，结合一线城市的劳动任课教师及校领导的访谈能进一步了解实施问题背后的影响因素。最后，本文将针对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在教学实践中的特点与问题进行深入分析，为学校能够更好地实施“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动提供思考与借鉴。

## 一、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例概况

通过对时间序列分析、地区分布比较等方法，探索小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例的整体情况、时间趋势、地区差异、年级分布、以及高频词分布的特点。

### （一）案例的整体情况

基于网络爬虫工具和微信搜狗搜索平台，我们共检索了 3438 条小学“烹饪与营养”劳动任务群实施案例。以案例是否采纳了项目式学习作为教学方式为判断依据，可将案例分为常规劳动教育和项目式劳动教育两种教育方式，其中体现了项目式学习的案例共计 530 条，占总案例数的 15.42%，而多数案例主要以常规的教育方式实施教学，占比为 84.58%（如表 4-1 所示）。这一结果表明学校仍以常规的教育方式实施“烹饪与营养”劳动任务群的相关教学活动，这类劳动活动对于大多数学生来说相对容易，是学生能够在较短时间内完成的劳动任务，且主要侧重培养学生简单的烹饪劳动技能，如择菜、洗菜，制作水果拼盘或烹饪家常菜等，由此可以判断学校是否采纳项目式学习作为教学方法，与烹饪劳动课程内容的难易程度、烹饪劳动课程的课时长短、学生的认知与实践能

力以及学校对项目式学习的认识程度有关。

表 4-1 案例的整体情况

类别	数量 (a)	百分比 (a/3438)
常规劳动教育	2908	84.58%
项目式劳动教育	530	15.42%

■ 常规劳动教育 ■ 项目式劳动教育

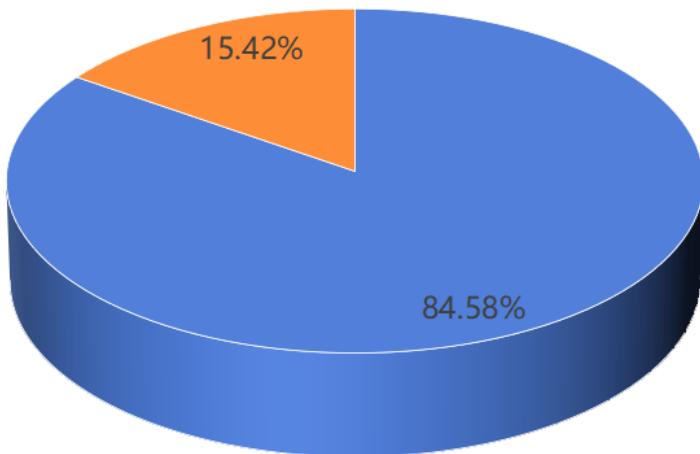


图 4-1 案例的整体情况

## (二) 案例的时间分布

通过对数据的整理，案例的发布时间主要从 2019 年 5 月至 2025 年 3 月。由图 4-2 所示，随着国家对基础教育的改革的持续推进以及对劳动教育育人价值的不断重视，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施报道数量呈现出逐年增长的趋势，其中 2024 年的案例发布数量最多，共计 179 条，占案例总数的 33.8%。值得关注的是 2022 年义务教育劳动课程标准颁布以后，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的报道案例与前三年相比呈现出急速飙升的状态。从 2025 年的趋势来看，截止至 3 月份共发布相关案例 56 条，预计 2025 年小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施案例仍会呈现出继续增长的趋势。这一结果表明学校正在推动育人方式的变革，通过实施项目式学习，以提高劳动教育的质量，为学生的全面发展与健康成长助力。

表 4-2 案例的发布时间

年份	数量	百分比
2019 年	3	0.6%
2020 年	17	3.2%
2021 年	18	3.4%
2022 年	136	25.7%
2023 年	121	22.8%
2024 年	179	33.8%
2025 年	56	10.6%

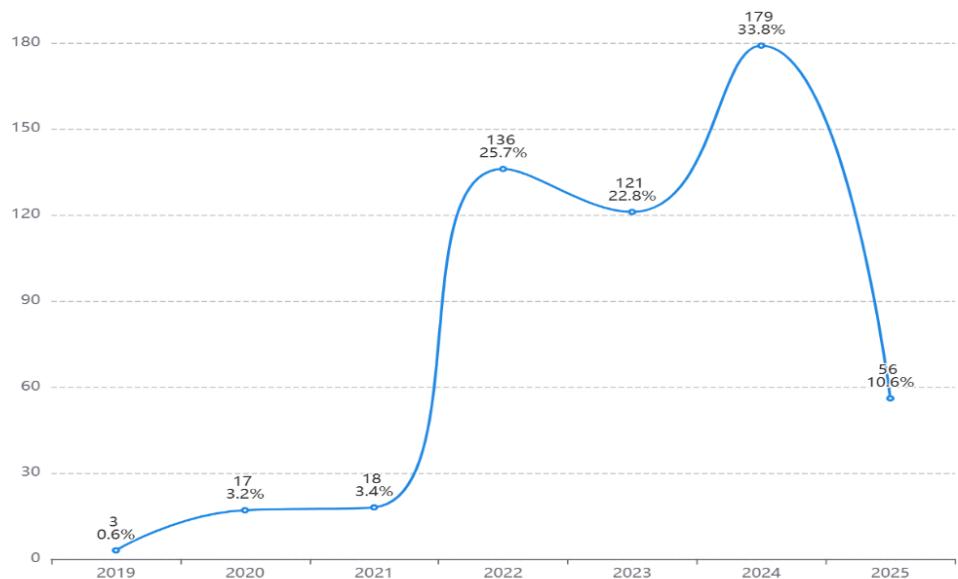


图 4-2 案例的发布时间

### （三）案例的地区分布

由图 4-3 所示，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的案例主要集中在我国东部沿海地区，中西部地区的案例数量相对较少。其中，浙江省的发布案例位居首位，共有内容 193 篇，占 36.42%，山东省、广东省、上海市、辽宁省、四川省、北京市和江苏省等教育发展水平较高的地区平均发布 30 余篇，而其余地区的报道案例相对不足。案例发布数量呈现出明显的地域差异，与各地区的劳动教育发展水平、经济状况、饮食文化传统以及地方教育政策等关系密切。如近年来，浙江省为了推动劳动课程建设在中小学劳动教育的持续投入，积极探索项目式学习与“烹饪与营养”劳动教育的充分

结合,培养学生基础的烹饪技能的同时,更注重学生综合能力的发展,以促使学生在跨学科的学习中,深化对烹饪劳动价值的理解,形成尊重劳动、热爱劳动的观念。

表 4-3 案例的发布地区

省份	数量	百分比	省份	数量	百分比
浙江省	193	36.42%	陕西省	6	1.13%
山东省	57	10.75%	广西壮族自治区	5	0.94%
广东省	45	8.49%	湖南省	5	0.94%
上海市	35	6.60%	重庆市	5	0.94%
四川省	26	4.91%	甘肃省	4	0.75%
江苏省	25	4.72%	吉林省	4	0.75%
辽宁省	25	4.72%	黑龙江省	3	0.57%
北京市	23	4.34%	湖北省	3	0.57%
福建省	18	3.40%	山西省	2	0.38%
内蒙古自治区	15	2.83%	安徽省	1	0.19%
河北省	10	1.89%	宁夏回族自治区	1	0.19%
河南省	9	1.70%	天津市	1	0.19%
江西省	9	1.70%			

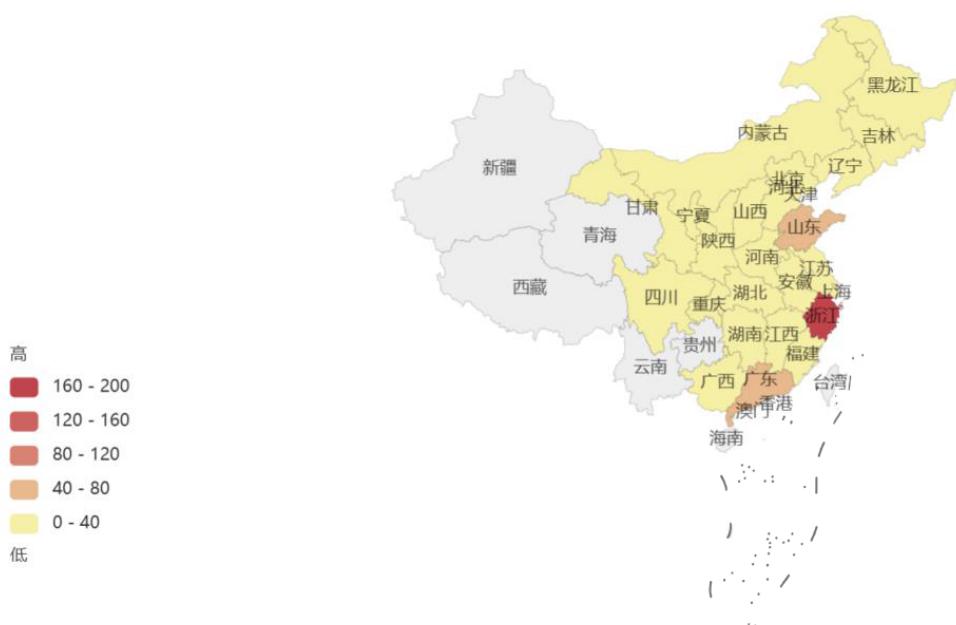


图 4-3 案例的发布地区

#### (四) 案例的年级分布

在表 4-4 中, 可以发现项目式学习主要集中在二至五年级开展实施, 一年级和六年级的相关案例较少。项目式学习对于学生的认知水平和实践探究能力提出了一定的要求, 且实施的周期较长。对于一年级的学生而言, 其身心发展水平尚处于起步阶段, 他们的认知水平和动手能力相对有限, 因此在一年级开展烹饪劳动项目活动的目的是为了让学生体验烹饪劳动的乐趣。对于六年级的学生来说, 他们面临的学业压力较大, 因此学校较少在该年级开展烹饪劳动项目活动, 或是只利用学生的寒暑假时间开展更具复杂性与挑战性的劳动项目活动, 以提高学生烹饪技能的同时, 进一步发展学生的综合能力。因此, 学校在开展“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习时, 需充分考虑学生的年龄特点和实际情况, 选择适合学生的劳动项目才能达到理想的实施效果, 实现预期的育人目标。

表 4-4 案例的年级分布

年级	数量	百分比
一年级	79	14.96%
二年级	147	27.84%
三年级	122	23.11%
四年级	151	23.60%
五年级	140	25.52%
六年级	79	14.96%

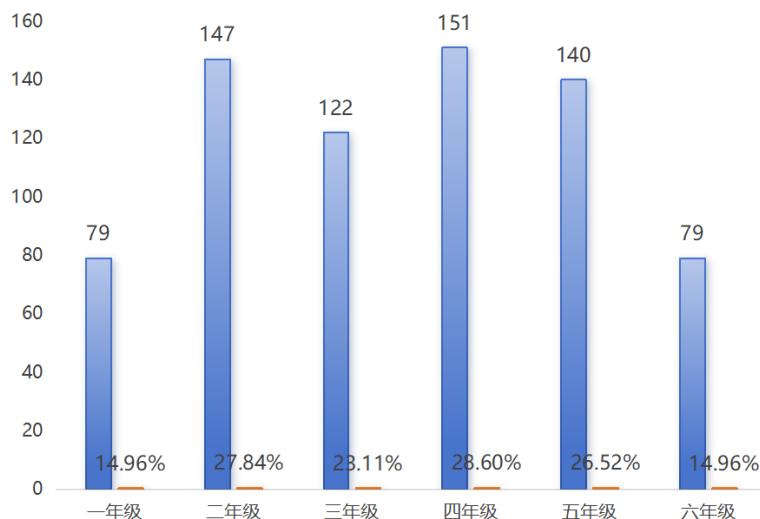


图 4-4 案例年级分布

## （五）案例的高频词分布

词云图作为一种文本数据可视化的方法，通过不同大小、颜色的词汇来展示文本数据出现频率的高低或重要程度。本文借助 Divominer® 内容分析平台，采用描述性统计方法，对词汇的出现频率以及在词云中的分布进行综合考虑，以评估每个词汇在当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中的重要性，如图 4-5 所示。

首先，位于中心位置的是“项目”和“学习”二词，表明了项目式学习成为了小学“烹饪与营养”劳动任务群课程实施的重要方式，这一发现与教育部门注重通过项目式学习开展跨学科融合育人的重要性相契合。

其次，“实践”、“制作”、“活动”等词汇也以较大的字号呈现，体现该“烹饪与营养”劳动项目更加注重学生的实践操作，通过多样化的项目活动，激发学生的学习兴趣，通过亲身参与与直接体验，促使学生掌握相应的烹饪技能，提高学生的动手制作能力。

再次，在词云中“问题”、“研究”、“探究”以及“设计”反映出当前的小学“烹饪与营养”劳动任务群在开展项目式学习时注重引导学生在劳动项目探究中运用一定的技术工具或研究方法，完成烹饪实践任务，以发展学生的基本的项目设计能力，提高学生综合运用知识解决实际问题的能力。

最后，“烹饪”、“营养”、“健康”、“食物”等词汇的显著性，也进一步体现了学校在实施“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动时不仅强调学生基础烹饪技能的学习，更注重引导学生在更深入的学习中持续探究不同烹饪方式与食物营养的关系，促使其形成健康的生活方式，为学生的健康成长和终身发展奠定基础。



图 4-5 案例文本高频词云图

## 二、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的访谈调查

### （一）访谈目的

本研究访谈的目的在于通过对小学一线劳动任课教师及校领导的访谈，了解其对项目式学习的认知及其重视程度，了解学校实施“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的实际状况，从中揭示其在实施过程中存在问题的主要影响因素，能够为本论文提供了真实、可靠的研究依据。

### （二）访谈对象及内容

为获得更加全面、真实的研究资料，深入了解小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的实施情况及其影响因素，我们对广州市的一名校长以及不同教龄的五名教师进行了面对面的访谈，并设计了相应的访谈提纲（具体见附录三和附录四）。访谈的内容主要包括以下几个方面：一是向校领导了解学校“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的开展情况、课程资源、评价机制、对项目式学习的支持力度以及社会支持这五方面的内容；二是了解教师对项目式学习的认知、驱动问题、内容、活动、成果、评价设计方面的实际情况。本研究共获取了6份原始访谈录音，并通过“讯飞”软件将其转化为文本资料，最终获得6份文字稿，共计约2.2万字。

表 4-5 受访教师个人信息

受访者编号	性别	教龄	职务
L	男	31	校长
T1	男	2	劳动专职教师
T2	女	24	劳动科组长
T3	女	8	班主任
T4	女	8	班主任
T5	女	6	班主任

## 三、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施现状分析

研究采用 Divominer 内容分析工具对收集的数据从驱动问题、内容、活动、情境、

成果和评价六个维度分析小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的现状。同时,为弥补内容分析法在揭示教育实践复杂性和深度方面的不足,本研究加入案例分析法对具有一定代表性的实施案例进行深入分析,以更全面的了解其实施现状,获取更加真实、有效的信息。

### (一) 劳动驱动问题分析

表 4-6 驱动问题类目编码结果

二级类目	三级类目	数量 (a)	百分比 (a/30)
联系学生实际	考虑学段差异	301	<b>56.79%</b>
	符合学生需求	22	4.15%
	体现饮食文化	118	22.26%
	小计	441	83.2%
亟待解决的问题	烹饪技能	32	6.04%
	营养健康	98	18.49%
	饮食习惯	42	7.92%
	食品安全	7	<b>1.32%</b>
总计	小计	179	33.77%
	体现驱动问题设计	301	56.79%
	未体现驱动问题设计	229	<b>43.21%</b>

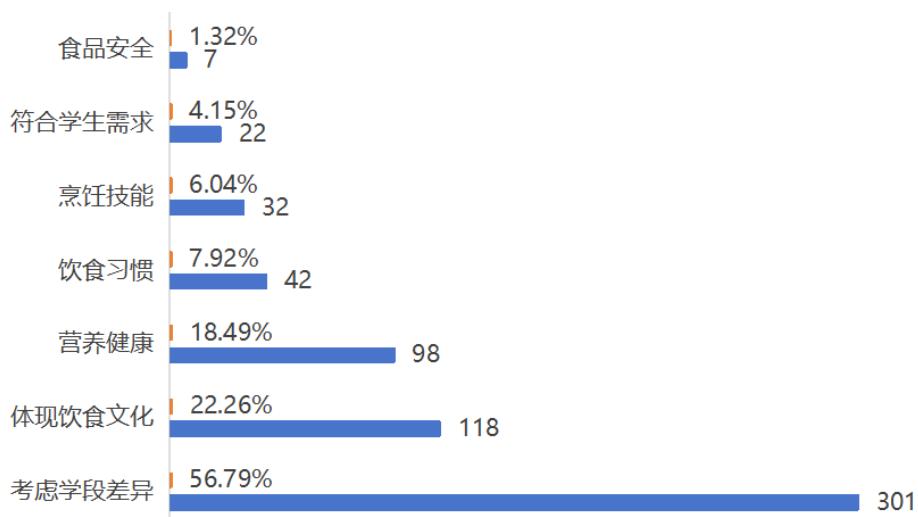


图 4-6 驱动问题类目编码结果

## 1. 驱动问题的定量分析

### （1）整体分析

聚焦驱动问题的分析，能够反映小学“烹饪与营养”劳动项目的实施侧重点以及教师对项目式学习的认知水平。在表 4-6 中，可以清楚看出在 530 条的实施案例中，仍有 43.21% 的案例未体现驱动问题的设计，驱动问题的缺失在一定程度上能够说明教师未充分认识到驱动问题在项目式学习中的重要地位，致使学生的劳动探究不够持续且缺乏深度，与教师的认知水平有关。

在三级类目的统计分析中，可以发现教师在创设驱动问题时注重结合学生当前的认知水平和生活经验，但对学生当前亟待解决的问题关注不足。例如，在考虑学段差异的类目中，56.79% 的案例能够充分考虑学生的学段差异，这表明驱动问题的设计要符合学生当前的认知发展水平，才能将知识的学习与学生的经验建立联系。然而，食品安全类目占比最低，仅有 1.32%，这说明教师在创设驱动问题时，较少关注这类问题，与学生当前的认知水平和已有的生活经验相关。

从二级类目来看，联系学生实际类目要比亟待解决的问题类目的比例要高，这一结果表明教师在设计驱动问题时更注重学生已有经验与劳动项目的操作性有效衔接，才能使学生在项目过程中保持兴趣，激发学生深度投入，充分体现了以生为本的原则。相对而言，亟待解决的问题类目的比例较低，反映教师对食品安全、营养膳食、烹饪技能等现实问题的课程转化能力不足，导致学生的劳动探究缺乏深度，不利于提升学生的劳动素养，这一结果与学校的领导意识、课程文化建设以及地方的政策有关。

总而言之，教师能够基于学生的实际经验设计驱动问题是值得学习与借鉴的地方，但在设计驱动问题时，仍需深入挖掘饮食与健康的关系，以期通过学生的自主学习深化对饮食健康的理解。

### （2）三级类目的学段比较分析

在亟待解决的问题类目中，本文主要从营养健康、饮食习惯、烹饪技能、食品安全这四个维度对驱动性问题进行了分析，并深入比较它们在小学各学段的分布情况，如表 4-7 所示。

从横向来比较，营养健康类目的比例相对较大，达到了 20.76%，虽在第三学段开始有所下降，但整体仍保持着一定的关注度，表明学校的烹饪劳动教育在培养学生良好

的营养健康意识方面具有一定的持续性。相反，食品安全类目的比例虽随着学段的上升有所增加，但上涨的幅度相对较小，最大值也仅有 0.94%，说明小学劳动教育对食品安全教育的关注度不足，这也导致了学生对这方面知识的认知相对缺乏。

从纵向来看，第二学段与第一学段相比，在四个维度都表现出了明显的上升，尤其是对学生营养健康问题的关注程度更是达到了最大值，占 10.57%，这充分说明学校对第二学段的学生进行食物营养教育的力度最大，与学生的阶段性发展水平相关。第二学段是学生良好饮食习惯与行为养成的关键时期，通过设计与学生实际生活相关的问题，能够引导学生在劳动实践中密切关注自身的饮食行为，有助于学生认知的发展和良好行为习惯的养成。然而，第三学段与第二学段相比，在营养健康、饮食习惯和烹饪技能这些维度呈现出下降的趋势，这表明了学生在第二学段积累了相关的知识经验，因此学校的教育力度有所减小，同时也与学生的学业压力有一定的关系。

总体而言，教师在设计驱动问题时更加关注学生的营养健康问题，体现了烹饪劳动教育的延续性，但在食品安全方面严重关注不足，未来在开展相关的烹饪劳动项目时，需加强对这方面问题的教育力度，从而引导学生在日常生活中积极关注食品安全问题，做出正确的食物选择。

表 4-7 垂待解决的问题类目的学段比较

类目	第一学段		第二学段		第三学段		小计	
	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比
营养健康	22	4.15%	56	10.57%	32	6.04%	110	20.76%
饮食习惯	15	2.83%	19	3.58%	14	2.64%	48	9.05%
烹饪技能	7	1.32%	15	2.83%	12	2.26%	34	6.41%
食品安全	1	0.19%	2	0.38%	5	0.94%	8	1.51%
小计	45	8.49%	92	17.36%	63	11.88%		

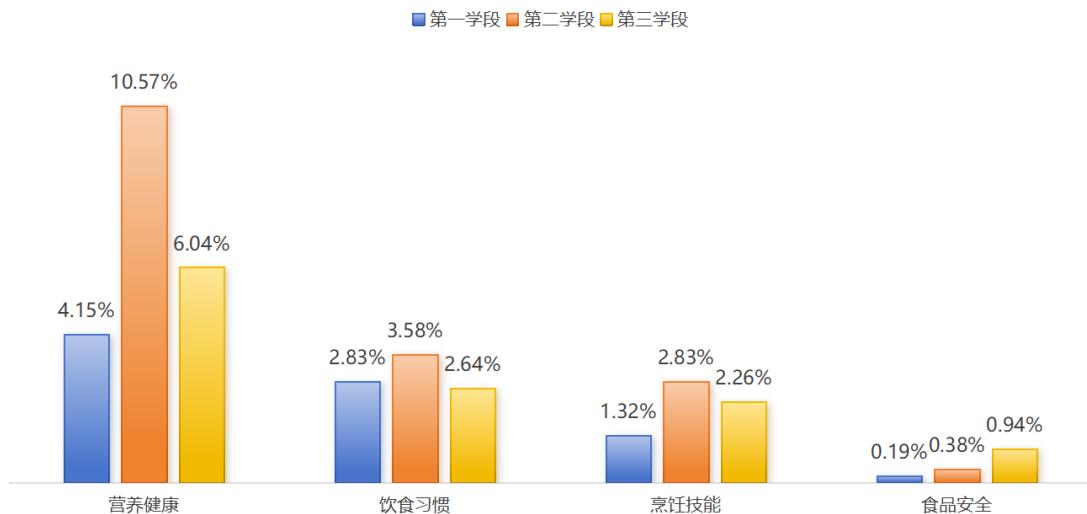


图 4-7 亟待解决的问题类目的学段分析

## 2. 驱动问题的定性分析

### （1）驱动问题遵循项目式学习实施标准的分析

在驱动问题的分析中，考虑学段差异的比例最高，占 56.79%，其次是从饮食文化的角度来设计驱动问题，占 22.26%，小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的驱动问题设计的显著特征主要体现在以下两个方面：

#### ① 考虑学段差异

根据统计得到 301 条案例体现了学校在设计驱动性问题时充分考虑了学段的差异，反映出学校能够分层设计不同水平的驱动性问题，以适应学生的认知发展，便于学生开展相应的学习探究。如浙江省 J 小学通过设计不同层次水平的驱动性问题来引导不同学段的学生展开劳动探究。这样的问题设计能够便于学生在劳动实践中理解问题，亲历问题的解决过程，能够有效地促进学生认知的发展。

ZJ09 浙江省 J 小学：学校组织各年级开展“土豆”项目化劳动教育课程系列活动。第一学段（1-2 年级）的驱动问题为“这些都是什么菜呢？”和“这些菜对我们的身体有什么好处呢？”。第二学段学生（3-4 年级）围绕驱动性问题“把土豆捣碎能成什么美味的食物呢？”展开学习探究。第三学段（5-6 年级）学生通过对“土豆也有前世今生？”的探索理解土豆的相关知识。

在这一项目化劳动教育活动中，一年级的学生通过对驱动性问题的探究，认识了不同的蔬菜，并重点学习了土豆的清洗方法和注意要点。二年级的学生通过学习，认识了不同的烹饪工具及其使用方法，并学习菜刀和削皮刀的使用注意事项，培养学生安全劳动的意识，通过小组讨论，了解到了不同的切法可以制作不同的菜式，并现场操作。三、

四年级的学生通过学习与探究，了解土豆泥的制作过程和营养价值，并创意设计特色食谱，制作出自己的土豆泥菜肴。五、六年级的学生化身“小厨师”，探讨土豆的种植、管理与价值，并走进市场购买食材，烹饪出了色香味俱全的土豆佳肴。通过“做中学”的方式，能够激发学生对驱动性问题不断的思考与探索，在实际探究的行动中积极寻求解决问题的方法，有助于培养学生的思维能力和想象力，真正体验到烹饪劳动的乐趣。

通过驱动问题的分层化设计，J小学的烹饪劳动项目式学习活动充分体现了从具体的感知到抽象的思考，再到迁移创新的设计理念。这种教学策略不仅充分遵循了学生年龄发展的阶段性特征，更有助于学生通过亲身的体验促进学生认知的发展，同时能够帮助学生在劳动探究中得到有效的锻炼，逐步培养学生营养搭配的健康饮食习惯。

通过设计不同层次水平的驱动性问题，既能确保不同学段的学生能够掌握劳动课标要求中不同程度的劳动知识、技能与方法，促使学生在劳动探究的过程中能够有效提升劳动素养，又能让学生在劳动实践的过程中不断巩固和强化已有的知识经验，促进新经验的生成。这一教学案例为其他学校应如何设计驱动性问题具有重要的启示作用，值得我们学习与借鉴。

## ② 体现饮食文化

建构主义学习理论强调，学习是学生与环境之间的互动，主动建构认知的过程，因此倡导学生要在真实的情境中进行学习，才有助于学生将理论知识与实际经验进行有机结合，促进学生的认知发展。

统计结果显示，学校在开展“烹饪与营养”项目式学习活动时积极融入地域饮食文化来创设驱动性问题，占 22.26%，这一结果反映出学校能够充分开发和利用地方特色资源，通过开展具有本土饮食文化特色的“烹饪与营养”劳动项目式学习活动，增强学生对地方饮食文化的了解与认识。例如福建省 S 小学以地方饮食文化作为驱动问题的切入点，通过开展探索家乡美食的劳动项目式学习活动，有助于开拓学生的视野，激发学生对家乡美食的喜爱之情。

FJ06 福建省 S 小学：你的家乡有哪些传统美食？如果你是家乡的代言人，你要如何推广你家乡的美食呢？

该小学所处地区拥有丰富的饮食文化特色，以其独特的口味和制作工艺而闻名，因此学校在设置驱动性问题时能够聚焦其地域的饮食特色，增进学生对家乡饮食文化的理

解。首先，学生以驱动性问题为导向，通过多种渠道了解家乡的美食，在这一过程中，能够有效的提升学生资料搜集与整理信息的能力。其次，通过查阅食谱、食材搭配、购买食材等活动，能够充分调动学生已有的知识和生活经验，提升学生解决问题的能力，体会学习与生活的联系。再次，学生通过自主学习，了解到家乡特色小吃的制作方法并尝试动手制作美食，感受到了烹饪劳动的意义和乐趣。最后，通过制作精美、富有创意的海报向同学分享自己的劳动成果。

因此，各地学校在开展“烹饪与营养”劳动项目时，可以将驱动问题与地方饮食文化相联系，这样既让学生在劳动探究的过程中，了解饮食的重要性，形成均衡营养、合理膳食的理念，养成健康饮食的习惯。同时，在问题解决的过程中，深入理解家乡饮食背后的文化底蕴与风土人情，激发学生对家乡饮食文化的热爱。

## （2）驱动问题未遵循项目式学习实施标准的分析

在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施案例中，学生需要和亟待解决的问题这两个类目，未遵循项目式学习驱动问题设计的标准，仍有待优化驱动问题的设计，以符合学生身心发展的需要。

### ① 符合学生需求——未充分考虑学生的实际需要

好的驱动问题能够吸引学生的参与，激发学生对项目的探究欲望，因此教师在制定驱动性问题时要学会倾听学生的声音，了解学生的观点和想法，才能更好的帮助学生建立起对项目的归属感。在驱动问题的实施类目中，教师在拟定驱动问题时充分考虑学生的实际需要的占比仅有 4.15%，这反映出在开展烹饪劳动项目式学习活动时，教师过于强调问题的预设性，较少尊重学生的想法和意见，未能体现“做中学”理论中以学生为中心的原则，这在一定程度上限制了学生对劳动项目的自主选择权，进而影响学生的学习效果和对项目参与的积极性。

GD30 广东省 Z 小学：为了提高四年级学生的健康饮食意识，学校开发“我是家庭营养师”的项目式学习，并确定驱动性问题“如何用专业的知识指导家人健康饮食？”为了更好地推动学生展开学习探究，教师将项目问题进行拆解为六个子问题：1.食物在人体中的旅游路线图？2.食物中有哪些营养物质？如何鉴别？3.营养均衡搭配原则是什么？4.不同的疾病的饮食禁忌是什么？5.如何制定一份个性化、营养均衡的家庭食谱？6.如何做一顿营养餐？

在这一案例中，可以看出教师在制定驱动问题时并未充分了解学生的观点与想法，

而是单方面的提出问题后，逐步引导学生展开学习探究。在这一过程中，学生更像是被动地去执行项目的任务，缺少学习的自主性与选择性。同时，在教师提出的子问题中，涉及“食物消化路线、营养物质鉴别、营养搭配原则、疾病饮食禁忌”等内容，对于四年级的学生来说，该问题的专业性太强，可能超出学生现阶段的认知水平和能力范围。教师在设计问题时，未能充分考虑学生的现有的学习能力和实际接受程度，这样的问题设置可能让学生在学习探究过程中感到困难重重，从而降低他们参与项目的积极性，影响学生实际的学习效果。

因此，教师在确定项目主题后，应将学习的主动权交给学生，鼓励学生能够为自己所需、为自己所学而去进行思考驱动问题的可能方向，例如可以引导学生以头脑风暴法的方式提出自己想要了解的或感兴趣的问题，以便能够制定出更适合学生学习探究的问题。通过认知与实践的结合，不仅能够更好地激发学生学习的积极性与主动性，还能培育学生高阶思维的发展，从而为学生的长远发展打下坚实的基础。

## ② 垂待解决的问题——对学生亟待解决的问题关注不足

驱动问题是基于真实生活所提出来的的问题，最好是与学生生活有直接关系的议题。因此，驱动问题要将学生置身于真实情境中开展学习探究。

在亟待解决的问题类目中，从学生烹饪技能的欠缺考虑驱动问题的占比为 6.04%，为了提升学生的营养健康意识和培养学生的良好饮食习惯的占比分别为 18.49% 和 7.92%，而从食品安全的角度设计驱动问题，仅有 1.32%。总体而言，亟待解决的问题类目的总比例相对较低，说明学校较少联系学生生活中真实存在的问题作为学生开展学习探究的驱动问题，例如由于学生自身的不良饮食习惯导致的疾病问题（如营养不良、超重肥胖、挑食偏食以及胃病等问题）等，又如学生的食品安全意识较差导致的食物中毒现象，致使学生在烹饪劳动实践过程中无法深入思考科学膳食与身体健康的关系，不利于提升学生的营养素养。同时，学校在设置该类驱动问题时并未创设真实的问题情境，这样就使得驱动问题无法与学生生活产生直接联系，影响学生的问题解决。

BJ01 北京市 S 小学：在“轻食沙拉碗”的居家劳动项目式学习活动中，教师提出“如何才能做出一道营养美味，健康低卡的轻食沙拉碗呢？”的驱动性问题，要求学生在家完成轻食沙拉的制作。

S 小学开展该烹饪劳动项目的背景为疫情时期，其目的在于让居家上网课的学生学会通过项目式学习了解烹饪劳动的意义，让学生通过自主探究，了解每种食物的营养价值

值并根据个人的喜好合理搭配不同的食材，使沙拉更加营养、健康。

因此，教师在提出驱动问题时，应结合学生当前所处的生活背景创设相应的问题情境，从而能够帮助学生更好地代入真实的生活情境中，这样才能更好地促进学生围绕真实的驱动问题展开有意义的探究，帮助学生在日常生活当中逐步养成健康饮食的行为与习惯，促进学生的健康成长。通过创设真实的问题情境能够让学生明白“为何而学”、“为何而做”，使其主动参与到烹饪劳动实践探究活动中去。通过这种方式，能够更好地激发学生对烹饪劳动的兴趣，自觉养成健康生活的理念和基本能力。

## （二）劳动项目内容分析

表 4-8 项目内容类目编码结果

二级类目	三级类目	数量 (a)	百分比 (a/530)
学科融合	微项目式劳动	14	2.64%
	学科项目式劳动	292	55.09%
	跨学科项目式劳动	353	66.60%
学生参与	亲身参与	400	75.47%
	具身体验	354	66.79%
具有实用性	具有现实意义	141	26.60%
	具有探究性	417	78.68%

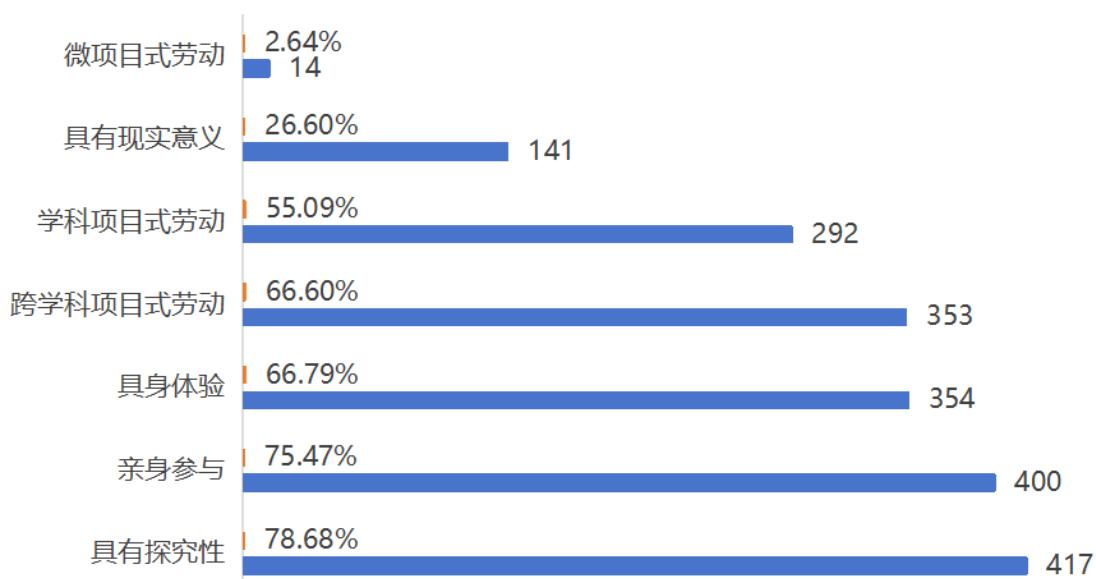


图 4-8 项目内容类目编码结果

## 1. 项目内容的定量分析

### (1) 整体分析

项目内容是指向课程标准与项目主题的，通过对劳动项目内容的分析，能够进一步发现学校在实施烹饪劳动项目时是否与课程标准的内容保持一致，是否为学生值得深入探究的内容（如表 4-8 所示）。

在三级类目中，可以清楚看出具有探究性类目的占比最高，达到了 78.68%，这说明教师在设计项目内容更倾向于选择学生感兴趣的话题或学生所关心的事情，以确保项目内容对学生具有一定的吸引力，激发学生的好奇心和求知欲。此外，微项目式劳动类目的比例相对较低，仅有 2.64%，这说明学校的烹饪劳动教育已突破单一身体技能的训练，更加注重跨学科内容的设计，有助于培养学生综合运用知识解决实际问题的能力，体现了学校能够充分发挥项目式学习与劳动教育的跨界属性，以实现综合育人的目标。

从二级类目来看，可以进一步了解教师项目内容设计的亮点与不足。从整体的角度的分析，学生参与和学科融合类目的比例明显具有实用性类目。其中，在具有现实意义这一维度的占比相对较低，占 26.60%。这一结果表明教师在设计项目内容时，更加关注学生在劳动探究中身体与认知的参与程度以及能否在劳动实践中进行跨学科学习，然而，在内容的现实意义方面的考虑相对不足，这也反映出部分教师对项目式学习的理解还不够深入，存在偏重形式忽视内容的问题，致使学生难以进行有意义的学习，影响劳动教育的育人效果。

综上所述，在项目内容设计方面，教师能够充分利用项目式学习的优势引导学生在跨学科的学习中主动参与、乐于探究，这是值得肯定的地方，但在项目内容对学生是否具有实际意义方面还有待改进。

### (2) 三级类目的学段比较分析

通过对比亲身参与和具身体验两个维度在各学段的实际情况，能够在一定程度上反映出项目内容的设计注重让学生通过身体力行的方式获得直接的劳动经验，以促进学生认知与实践能力的共同发展，如表 4-9 所示。

从横向来看，在亲身参与类目中，第二学段的比例最高，占 33.77%，表明学校在此学段更加注重学生的身体的参与，通过亲历劳动实践的过程，获得关于劳动本身直接经验，有助于提高学生的劳动实践能力，同时这也反映了第二学段的学生拥有更多的

实践机会，与学生的动手能力的发展水平有关。从具身体验的维度来分析，第三学段的占比相对较高，达到了 23.02%，这也表明了小学烹饪劳动摆脱了身体的重复性训练，更加关注学生的身体体验，从而实现由身至心的统一发展，这与学生的认知发展和身心发展水平具有密切相关的联系，高年级的学生更能够在项目探究中做到认知与实践的充分结合，以获得更加丰富且直观的劳动感受。

从纵向来看，第三学段在亲身参与和具身体验两个维度的比例相对平衡，分别占 24.15% 和 23.02%。这一结果表明，学校在设计项目内容时，注重学生身体与心智的统一发展，确保学生能够全身心地投入劳动探究中，做到身体力行、手脑并用。第二学段在两个维度的比例差异较大，在具身体验维度的比例小于其他两个学段，仅有 15.47%，表明学校在设计项目内容时更加注重学生通过完成具体的劳动任务来培养学生的动手能力，而由于资源以及时间的限制，较少关注学生身体与认知的协调发展，这与教学目标的设计以及学生的认知能力相关。

总的来说，教师在设计项目内容时，更加强调学生在劳动探究过程中身体层面的参与，但仍需关注学生在此过程中的身体参与和身体体验的平衡发展状态，以确保学生能够调动多感官真情投入到劳动实践中，丰富学生的情感体验。

表 4-9 学生参与类目的学段比较

学段 类目	第一学段		第二学段		第三学段		小计	
	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比
亲身参与	145	27.36%	179	<b>33.77%</b>	128	24.15%	452	85.28%
具身体验	105	19.81%	82	<b>15.47%</b>	122	23.02%	309	58.3%
小计	250	47.17%	261	49.24%	250	47.17%		

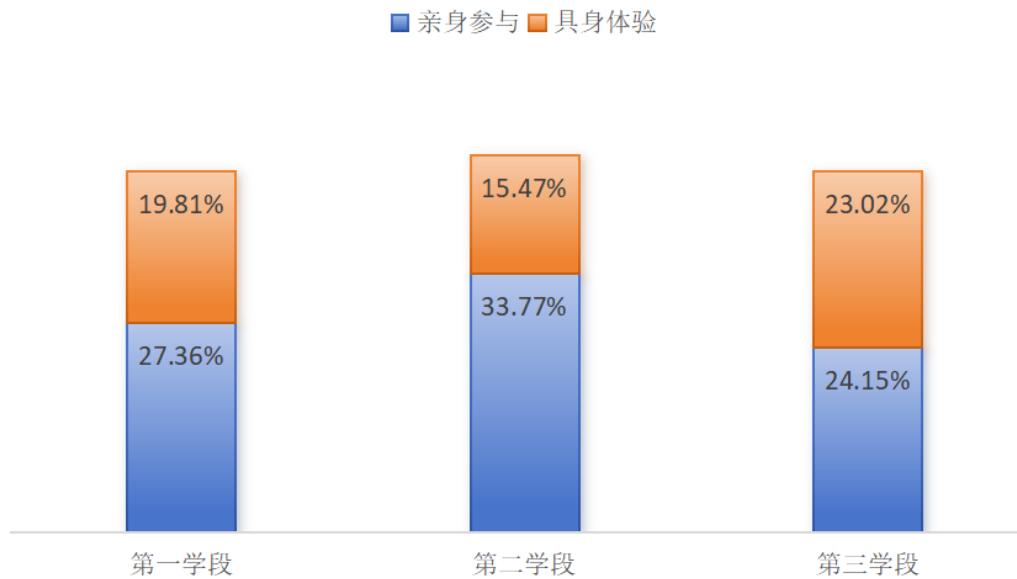


图 4-9 学生参与类目的学段比较

### （3）三级类目的省份比较分析

研究通过对案例内容的分析，可将项目主题分为家常菜类、传统文化类、地域特色类、营养餐类、职业体验类、水果类和饮品类这七类，通过对比该类目在各省份的分布情况，能够反映出对学生更具吸引力的主题以及不同地区学校开展烹饪劳动的侧重点，如表 4-10 所示。

从横向比较，各省份主要以“家常菜类”作为烹饪劳动项目的探究主题，占 19.05%，说明这类主题更具有可操作性，能够锻炼学生的烹饪能力。同时，围绕“饮品类”主题开展劳动探究在各省份的数量都比较少，总比例为 2.07%，这一结果表明学校在选择烹饪劳动项目主题时，更倾向于选择对学生具有一定挑战性的内容，从而促使学生在劳动探究的过程中，锻炼学生动手实践能力的同时，促进学生多方面综合能力的发展。在营养午餐类这一维度中，各省份的总比例为 7.35%，其中浙江省与其他省份相比在这一维度的比重相对较大，占 4.53%，这一结果表明浙江省在实施“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时更倾向于选择一些略显复杂、技术含量较高的劳动项目，提高学生动手实践能力的同时，更注重培养学生在跨学科的学习中利用综合知识解决实际问题的能力，如如何利用营养知识制作营养又美味的午餐，然而其他省份多数停留在简单的烹饪技能的学习，与学校组织劳动活动的导向性有关。

从纵向比较，浙江省在各个主题的分布数量较多，总比例高达 36.41%，表明浙江省地区的学校在开展烹饪劳动项目时更加强调主题的多样性，以激发学生对烹饪劳动的

热爱。同时，浙江省积极开发“地域特色类”的项目主题，占 10.38%，表明该省学校在开展烹饪劳动项目时能够充分挖掘其地域特色资源，如结合温州、乐清、绍兴、宁波当地的特色美食，让学生在劳动探究的过程中，能够弘扬与传播食文化。同时，这也反映出浙江省对地方饮食文化的重视，通过劳动教育与地方饮食文化的结合，能够引导学生在劳动实践中，认识并了解家乡饮食文化，激发学生对烹饪劳动项目的学习兴趣，与该地区的政策和文化相关。相对而言，广东地区的学校较少开展与烹饪劳动相关的项目式学习活动，总占比仅有 8.49%，表明广东地区学校对烹饪劳动的重视程度较低，这与学校劳动教育的观念和劳动教育资源的投入有关。

总体来说，浙江省地区学校在开发烹饪劳动项目时，更加注重主题的多样性，有助于激发学生对“烹饪与营养”劳动教育的兴趣，提升学生的劳动素养，为其它地区的学校提供了可借鉴的宝贵经验。其他地区的学校仍需加强对“烹饪与营养”劳动教育的重视，加大教育的投入力度，以弥补项目资源的不足。

表 4-10 具有探究性类目的省份比较（部分）

省份 主题	浙江省		广东省		辽宁省		山东省		小计	
	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比
家常菜类	50	9.43%	21	3.96%	17	3.21%	13	2.45%	101	<b>19.05%</b>
传统文化类	31	5.85%	5	0.94%	0	0.00%	20	3.77%	56	10.56%
地域特色类	55	<b>10.38%</b>	9	1.70%	1	0.19%	9	1.70%	74	13.97%
营养餐类	24	4.53%	4	0.75%	4	0.75%	7	1.32%	39	7.35%
职业体验类	9	1.70%	3	0.57%	2	0.38%	2	0.38%	16	3.03%
水果类	19	3.58%	1	0.19%	1	0.19	2	0.38%	23	4.34%
饮品类	5	0.94%	2	0.38%	0	0.00%	4	0.74%	11	<b>2.07%</b>
<b>小计</b>	<b>193</b>	<b>36.41%</b>	<b>45</b>	<b>8.49%</b>	<b>25</b>	<b>23.53%</b>	<b>57</b>	<b>10.74%</b>		

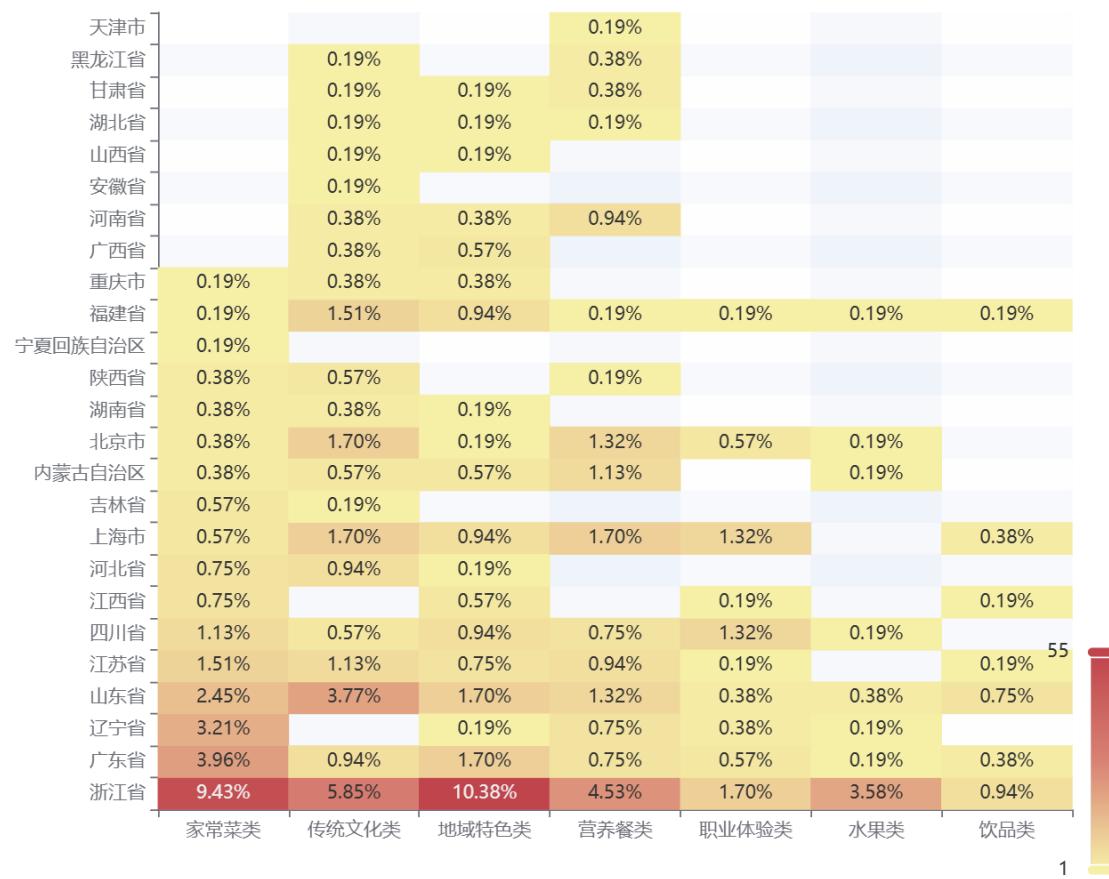


图 4-10 具有探究性类目的省份比较

## 2. 项目内容的定性分析

### (1) 项目内容遵循项目式学习实施标准的分析

根据内容分析的统计数据可得，在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施中能够遵循项目内容设计的标准，尤其是在学生参与和学科融合两个类目的特点比较显著，具体体现在以下两个方面：

#### ① 学生参与——强调身体参与认知活动

杜威的“做中学”理论强调教育需立足于学生的经验，注重学生在“做”的过程中获得丰富的直接经验，从而将直接经验与间接经验进行充分结合，有助于学生认知与实践能力的发展。

在学生参与类目中，有 75.47%的实施案例体现了学校关注学生在劳动项目实施过程中的在身体层面的参与性，同时有 66.79%的案例能够重视身体在认知和学习过程中的重要性。该数据揭示在当前的小学“烹饪与营养”劳动项目式学习活动实施过程中能够合理考虑学生身心发展的一致性，实现劳动教育知行合一、育人身心的整体价值，北

京市 W 小学就是一个典型的案例。

BJ06 北京市 W 小学：在《研究型厨师成长记》项目式劳动活动中，教师带着学生从如何认识烹饪劳动项目开始，通过调研，梳理，实践，反思，修正，再实践，帮助学生认识烹饪劳动不只是为了做好一道菜而做一道菜，更是在这个过程中培养学生的独立生活和自理能力，教会学生如何进行研究。

该烹饪项目首先通过讲解项目的主题，帮助学生理解“研究”与“成长”的重要性，帮助学生明确烹饪劳动的目的不仅仅只是教做什么菜，怎么做菜，而更重要的是懂得为什么要这样做这道菜，有助于培养学生独立生活的能力和自理能力。接着，在教师的指导下，学生通过调查，了解家人的饮食需求、食物的热量和营养价值以及现有的食材，确定制作的菜品，在利用思维导图和同学讨论自己所研究的菜品，对其研究成果的优势与不足进行探究分析，再做出改进。这一过程不仅能够充分锻炼学生的思维能力，更能让学生在自主探究的过程当中学习营养知识，有助于学生提升营养意识，懂得合理搭配饮食的重要性。最后，学生亲手制作美食，并撰写研究报告。

在该案例中，学校不仅注重学生在整个项目中的身体的参与性，更重要的是通过学生的亲身参与，亲历实践，将抽象的知识转化为具体的经验，更能让学生深刻体会烹饪的乐趣和价值，有助于学生将烹饪劳动的意义与身心的健康发展紧密结合起来，深入体会父母为家庭付出的辛劳，能够增强学生的家庭责任感，为学生日后的学习与生活奠定了良好的基础。

因此，小学“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的内容设计要保证学生身与心的统一发展，关注学生在劳动实践中的体验，充分调动学生的身心参与，注重学生的手脑并用，确保学生能够真实地投入、行动来切实感受学习的意义、探索和体验劳动的本质，达到知行合一的教育效果。

## ② 学科融合——注重跨学科融合育人

在学科融合类目中，有 66.60% 的案例体现了多学科融合的特点，这在一定程度上反映出当前学校充分发挥劳动教育的“跨界”属性，通过项目式学习的引入，积极打破学科之间的界限，引导学生围绕项目主题进行深度学习，以实现学科综合育人的目的，广州市 B 小学便是一个具有代表性的案例。

GD04 广州市 B 小学：学校以“广府美食制作”作为本次项目式学习的主题，在主题任务的驱

动下，各学科教师分工协作，带领孩子们展开相应的劳动探究。语文老师结合《广府文化读本》中的“节庆风俗”、“舌尖美味”等内容，让学生通过网络、书籍、访问、实地考察等方式，搜集广府美食，关注美食的来历、特色、文化与背景；在劳动老师和专业厨师的指导下，学习制作广府风味凤爪，体会到了烹饪劳动的乐趣；在美术、信息技术、音乐老师的指导下，制作小报、视频、幻灯片、仿真模型等，让广府美食的宣传、展示更具创意和美感，收获了师生、家长的赞叹。

该学校通过项目式学习重组学习资源，积极探索美食与知识的交融方式，为学生打造一个更具实践性、综合性的学习平台。这一做法，加强学科之间的关联性，促进劳动课程的综合化实施。首先，通过与语文课的融合，学生在探究广府美食的来历、特色、文化与背景的过程中不仅锻炼了信息搜集和整合能力，还加深了对广府文化的理解和认同。其次，在美术、信息技术、音乐老师的指导下，学生以创意的方式宣传、展示广府美食，能够提升学生的艺术审美能力和创意表达能力，强化学生对美食文化的传播意识和责任感。最后，在劳动老师和专业厨师的带领下，学生能够深入探究广府美食的烹饪技巧，能够全身心地投入美食的制作当中，并能够从中领悟烹饪劳动的乐趣，懂得劳动创造美好生活的道理。

“生活·实践”教育强调课程的开放性与综合性，要求学校积极打破学科之间的壁垒，注重课程内容的整合，从而构建全面的育人体系，更加印证了小学烹饪劳动项目式学习的多元价值。这些超越学科限制的烹饪劳动项目式学习案例，为当前小学劳动课程的实施做出了有力的示范，通过不同学科教师的协同教学，可以使劳动项目活动更加的生动、实用，更能贴近学生的生活实际，能够让学生在实践中提升综合素养，有助于实现跨学科育人的价值。

## （2）项目内容未遵循项目式学习实施标准的分析

在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例分析中，在学科项目式劳动和具有实际意义两个类目中仍有待进一步优化。部分案例在设计项目内容时未依据课标要求，根据学生已有认知水平设计适应学生发展的项目内容。同时，项目内容的设计忽视其对学生生活的影响，缺少实际应用价值，具体表现如下所示：

### ① 学科项目式劳动——脱离学生的实际经验

“生活·实践”教育认为教育是儿童的教育，课程是儿童的课程，要求教育要尊重

儿童的经验，把儿童从大人所控制的世界中解放出来，把儿童的教育交给儿童的手中<sup>[1]</sup>。因此，教师在组织烹饪劳动项目内容时，需立足学生已有的生活经验，避免脱离学生认知的抽象知识灌输，让劳动教育自然融入学生的日常生活中。

然而，在实际的教育工作中，部分教师在设计项目内容时未能充分考虑学生已有的经验，对学生的认知水平和实际动手能力的了解存在偏差，因而大大降低了项目式学习的实际效果。

SC13 四川省 Y 小学：在制作皮蛋的劳动项目开始前，一年级的学生们搜集了草木灰、黄土、茶叶水、谷糠壳和木屑、生石灰、盐和食用碱等材料，通过对这些食材的配比，制成了皮蛋的外壳。但由于材料的配比不对，导致糊太稀或者太干了。孩子们没有成功制作出皮蛋，有些沮丧。

该劳动项目的实施对象为一年级的学生，根据劳动课程标准，学校在实施第一学段的“烹饪与营养”劳动任务群时，主要安排学生从事简单的烹饪劳动为主，如对蔬菜、水果等进行粗加工和处理，用合适的器皿冲泡饮品，以帮助学生初步了解蔬菜、水果和饮品的营养价值和科学的食用方法。而该校选择的劳动项目对于一年级的学生来说挑战性太大，他们缺少足够的劳动知识和实践经验来准确配比皮蛋所需的多种材料，导致学生在实际操作的过程当中困难重重，这在一定程度上会减低学生学习的自信心，不利于培养学生对烹饪劳动的兴趣。

## ② 具有实际意义——片面强调简单烹饪技能的培养

统计结果显示，在具有实用性的类目中仅有 26.60% 的案例具有现实的意义，通过实施项目式学习活动，能够对学生的学习与生活产生积极的影响，促进学生的全面发展。这一结果表明，学校在确定项目内容时，只停留在表明的认识，未深入挖掘学习内容对学生身心发展的深远意义，如在烹饪劳动项目中，只关注了简单烹饪技能的培养，却忽视了食物营养教育的重要性，难以有效提升学生的营养意识。

HB01 河北省 N 小学：学校在一至六年级开展“鸡蛋大变身”劳动项目式学习活动，低年级学生主要学习打鸡蛋入碗和剥鸡蛋的方法，中年级学习蒸鸡蛋羹和煮鸡蛋的技巧，高年级则是学会运用简单的炒、煎等烹饪方法制作鸡蛋美食。

在该案例中，学校虽围绕鸡蛋展开了一系列的烹饪活动，但在整个烹饪劳动项目式

[1]周洪宇,龚苗.教育改革的中国方案|聚焦发展核心素养的素质教育的探索[M].江西:江西教育出版社,2022:163.

学习的过程中，学校主要侧重学生烹饪技能的学习，却缺少对烹饪过程中遇到的问题进行深入思考，并提出合理的改进方案。例如，在制作鸡蛋美食时，没有引导学生思考不同的烹饪方法对鸡蛋营养价值的影响，从而错失了培养学生深入理解和应用烹饪与营养核心概念的机会，不利于学生身心的健康发展。

因此，学校在开展项目式学习活动时，更加关注劳动项目内容的现实意义。通过制定合理的项目内容，能够激发学生对烹饪劳动的探究欲望，引导学生在劳动实践中深入思考饮食与健康的关系，从而帮助学生在日常生活中逐渐养成健康生活的行为与习惯。

### （三）劳动项目活动分析

表 4-11 项目活动类目编码结果

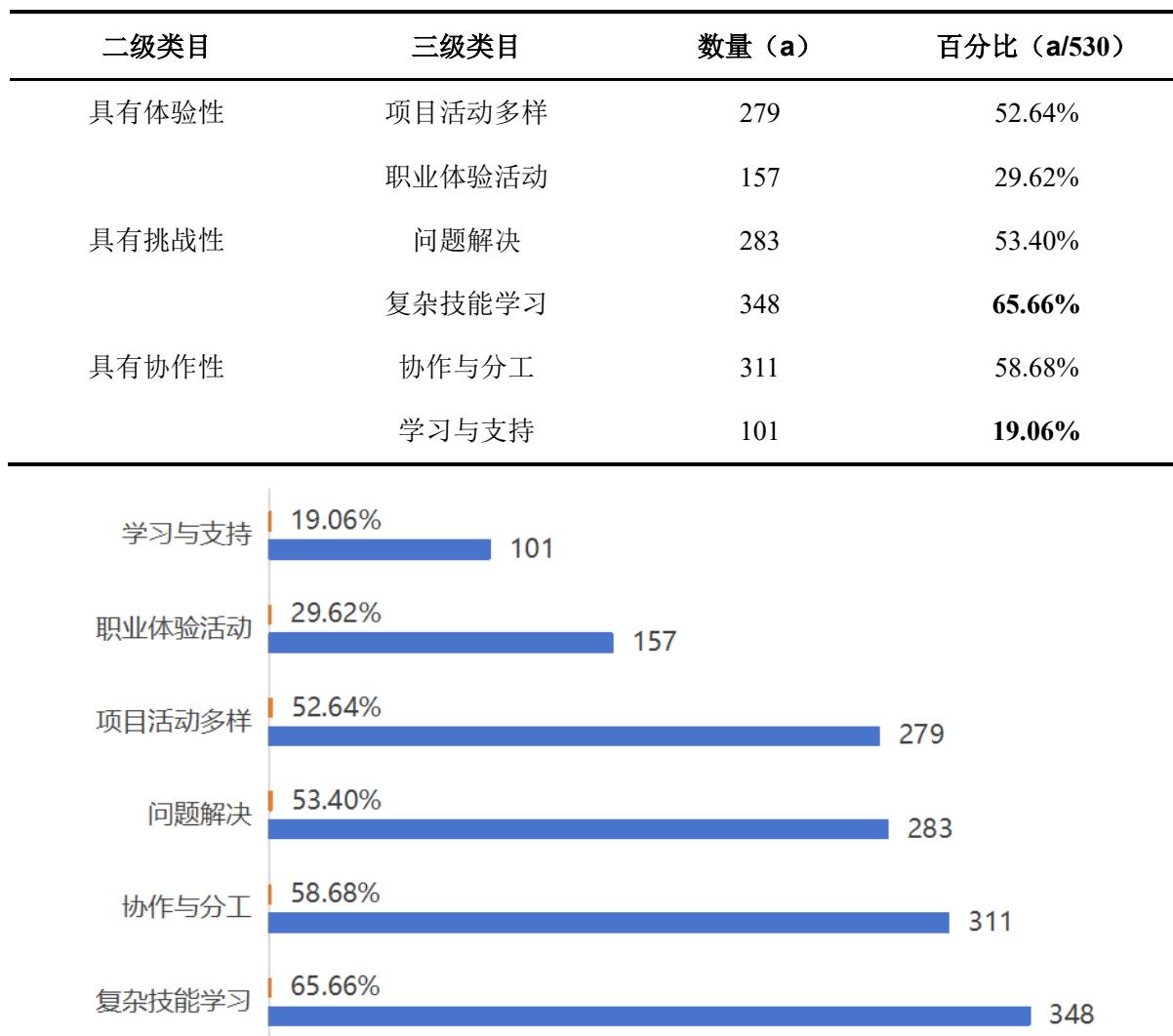


图 4-11 项目活动类目编码结果

## 1. 项目活动的定量分析

### （1）整体分析

针对项目活动的详细分析，能够更好地反映学生参与烹饪劳动项目的过程以及为了解决驱动问题采取了何种探究行动，如表 4-7 所示。

聚焦于三级类目的维度，复杂技能学习类目的比例最高，达到了 65.66%，这说明了小学烹饪劳动项目活动的设计对学生的能力水平具有一定的挑战性，学生难以在短时间内迅速完成的任务，需要学生付出更多的时间与精力才能找到解决问题的方法，如要求学生使用一定的技术工具（如计算机）和研究方法（如问卷调查法、访谈法），有助于培育学生高阶思维能力的发展。相反，学习与支持类目的占比相对较低，仅有 19.06%，这从侧面反映出学校在开展烹饪劳动项目时缺少专业支持，如未邀请厨师、营养师、食品专家等专业人士指导学生的学习，致使学生探究活动缺乏深度，影响学生的学习体验感，与学校对烹饪劳动项目式学习的支持力度有关。

从二级类目来看，具有挑战性类目的整体比重远高于其他两个类目，表明学校更加注重培养学生解决问题的能力，促使学生在劳动探究中逐步掌握现实世界的复杂概念与技能，有助于提高学生的综合素质。然而，具有体验性与具有协作性的类目的比例相对较低，说明学校在开展烹饪劳动项目活动时，对学生劳动体验的考虑还有所欠缺，与教师的活动设计能力和学校教育资源开发的力度具有较大的关系。

基于此，学校在开展烹饪劳动项目时能够遵循活动的挑战性原则，这是值得鼓励的地方，但在活动的体验性与协作性两方面仍有待改进。

### （2）三级类目的项目指导主体比较

通过对小学“烹饪与营养”劳动项目式学习实施案例中的项目指导主体的分析与统计，具体可以分为专业厨师、营养专家、民间手艺人、具备营养专业知识与技能的教师以及家长五大类别，如表 4-12 所示。

首先，以教师作为项目指导主体的比例最高，达到了 19.06%。“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的指导教师需具备一定的营养知识与技能，才能更好地指导学生深入探究饮食与健康的关系，因此主要以科学、劳动以及体育学科的教师为指导教师。

其次，学校在实施烹饪劳动项目式学习活动时也会充分利用家长的职业优势，邀请家长进入烹饪劳动课堂为学生讲解美食制作的要点，传授劳动技能，或是以志愿者

的身份协助教师完成教学，以确保学生能够安全地参与烹饪劳动。

最后，学校在实施烹饪劳动项目式学习活动时，以专业厨师、营养专家或民间手艺人作为项目指导主体的比例相对较低，他们通常具备精湛的烹饪技艺、专业的营养知识和丰富的实践经验，能够为学生提供系统、科学的指导，但由于邀请难度大、时间协调困难以及资源不足等问题，导致学校在邀请这些专业人士参与项目指导时面临诸多限制，因此大多数学校只能依靠校内教师或家长为学生提供指导。

基于此，为了保证学生在参与“烹饪与营养”项目式学习活动时能够理解食物营养价值、营养搭配原则以及合理膳食的重要性，学校应充分利用不同主体的优势，拓展多方合作的渠道，帮助学生将营养知识与烹饪实践的有机结合，进而养成科学健康的饮食习惯。

表 4-12 学习与支持类目的项目指导主体比较

类别	数量 (a)	百分比 (a/530)
专业厨师	34	6.42%
营养专家	10	1.89%
民间手艺人	37	6.98%
具备营养专业知识与技能的教师	101	19.06%
家长	69	13.02%

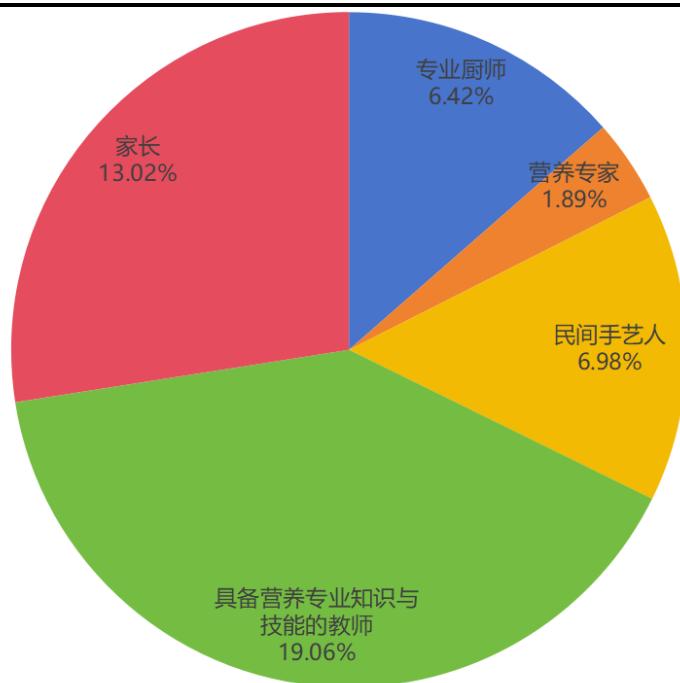


图 4-12 学习与支持类目的项目指导群体比较

## 2. 项目活动的定性分析

### （1）项目活动遵循项目式学习实施标准的分析

在项目活动类目的分析中，项目活动多样以及具有挑战性两个维度具有显著的特征，表明多数案例能够遵循项目式学习的实施标准，如下所示：

#### ① 项目活动多样——注重学生学习活动的整体性

通过研究发现，学校在开展项目式学习活动时，注重设计多样化的劳动体验活动，占比为 52.64%。这意味着学校能够很好地借助项目式学习突破传统劳动教育形式的局限性，将学生置身于完整的劳动情境中体验劳动的全过程，使学生能够获得更多真实、完整的劳动体验，体会劳动的乐趣。

杜威的“做中学”理论认为，教育最基本的基础在于学生的活动能力，并主张在课堂中积极加入木工、烹饪、缝纫等更加注重实践性的活动，以培养学生的动手实践能力，通过学生的“做”来获得知识的学习更具有实际意义。浙江省 D 小学充分体现了这一思想，通过开展多样化的项目活动，让学生体验种植的快乐，品尝食物的美味，有助于学生在实践的过程中获得完整的劳动体验，为学生德智体美劳的全面发展打下了坚实的基础。

ZJ35 浙江省 D 小学：我校开展了为期一年的《从土地到餐桌的项目化劳动实践活动》。春天，带领孩子们来到农场，体验种植蔬菜的乐趣。夏天，学校为孩子们搭建了野炊的真实情境，体验烹饪的乐趣。秋天，来到非遗作坊，体验传统特色美食的制作过程，感受传统文化的魅力。

首先，学生们在蔬菜种植的劳动项目中，习得了蔬菜的种植方法，感受到持续性劳动的艰辛与不易，通过亲身参与劳动实践，将珍惜食物，节约粮食的道理内化于心，外化于行。其次，在野炊的劳动项目中，学生们以小组合作的方式参与刷锅洗碗、择菜、洗菜到烧菜、装盘的完整劳动过程。在此过程中，学生们不仅学会了煮菜做饭的技能，更从亲身体验中了解了各种食材的营养成分，学会了合理搭配膳食，同时在小组合作中，学会了分工合作与分享劳动成果的快乐。最后，学生们在非遗手作新埭片腐的制作活动中，从选料、泡豆、磨浆、煮浆、去渣、点浆、搅拌、浇铺、去卤、剥片腐的一系列的劳动环节中，不仅锻炼了学生们的动手能力和实践能力，还传承和弘扬了中华优秀传统文化。

通过开展多样化的烹饪劳动项目式学习活动，实现了知识学习，技能增长，文化熏

陶，价值观培养的多重目标，这正是项目式学习的意义所在，也有助于劳动教育实现树德、增智、强体、育美的综合育人价值。

## ② 具有挑战性——内蕴挑战性的任务设计

在具有挑战性的类目中，有 283 条案例体现了小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动注重引导学生深入联系知识与思维的劳动探究活动，寻找解决问题的方法，占比为 53.40%。与此同时，有 348 条案例体现学生在完成劳动项目活动的过程中，涉及复杂技能的学习，占 65.66%。这一数据显示学校开展“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动不仅仅只是简单的动作操作，培养学生煮菜做饭的能力，更重要的是通过设计具有挑战性的项目活动，让学生运用已有的知识与技能练习的同时，在劳动实践中学习新知、运用新知，在真实的生活情境中做到学以致用，提升学生多方面的综合素质，促进学习的有效发生，上海市 C 小学便是其中的一个优秀案例。

SH16 上海市 C 小学：崇明糕是一种非遗特色美食，而如今会蒸崇明糕的人越来越少，传统的加工坊也逐渐消失在市场。为了保护和传承非遗美食，学校开展“舌尖上的崇明糕”劳动项目式学习活动。首先，通过调查研究和实地访谈，了解崇明糕的地方文化意义和市场现状。随后，实地观察、体验崇明糕的制作。紧接着，在教师的点拨下，学生针对发现的问题，进行思考、实践和总结，形成解决问题的策略。最后，学生们撰写研究报告，让更多人了解崇明糕的历史文化价值，呼吁保护非遗文化的重要性。

在调查研究环节，学生们文献调查，了解了崇明糕对当地人非凡的价值意义，承载着人们对美好生活的向往和追求。为了了解崇明糕的市场现状，学生们通过问卷调查和实地访谈，从中发现问题。在这一过程中，学生们通过使用复杂的工具和手段发现问题，不仅能够锻炼他们的沟通能力、调查能力和分析能力，还有助于学生形成对崇明糕历史文化价值和市场现状的全面认识。在实践探究环节，学生们通过实地调研，了解崇明糕的制作工艺，从备料、拌料、蒸糕、切片的每一环节都需要蒸糕人的具有娴熟的技艺和耐心细致才能完成制作。通过亲身的体验，不仅锻炼了学生的动手实践能力，还让学生们深刻体会到了蒸糕人劳动的辛勤和不易，感受到了蒸糕人精益求精、追求卓越的劳动精神。在成果展示环节，同学们对自己的研究成果进行整理、分析，形成研究报告，并利用 PPT 技术呈现自己的研究成果，让更多的人了解并认识了崇明糕，有效的锻炼了学生的团队协作能力和表达能力。

“做中学”理论认为在教育的过程中,为了实现经验的增长与不断完善,需要让学生在做中学的过程中探索学习的真正内涵,从而更好地推动学生思维的生成。学校通过涉及一系列具有挑战性的活动,利用项目式学习将劳动教育与非遗美食传承进行有效的联结,以真实的问题作为学生的学习任务和学习活动,使得学生能够在真实的情境中全身心的参与到项目式学习活动中,深化学生对饮食文化的内涵的理解,有助于学生在实践探究中,提升解决问题的能力,增强了学习的有效性。这样优秀的教学案例为其他学校的项目活动设计提供了重要的参考意义。

## （2）项目活动未遵循项目式学习实施标准的分析

在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的实施案例中,职业体验活动和学习与支持两个维度的占比相对较低,在一定程度上影响学生劳动探究的体验感与参与感,学校在这方面的活动设计需继续优化,以提升劳动项目活动的质量。

### ① 职业体验活动——忽视学生的职业体验

通过调查发现,在小学“烹饪与营养”劳动项目式学习活动中职业体验活动的占比仅有 29.62%,忽视了职业体验在烹饪劳动项目式学习活动中的重要作用。在劳动教育中的职业体验活动,可以帮助学生在劳动实践中深入理解不同职业角色的工作内容和工作环境,促进学生角色意识的转变,这有助于学生明确自己的兴趣和需要,为将来的学习和生活提供有力支持。广州市 B 小学开展的“‘烹’然心动探美食”劳动项目式活动通过设置不同的职业角色有效的弥补了当前烹饪劳动项目式学习活动职业体验不足的问题,让学生从学习者转变成参与者,使学生通过亲身体验,形成了尊重劳动者的意识。

GD04 广州市 B 小学:在“广府美食制作”劳动项目中,通过设置小厨师、推广员等职业角色,让学生在实践体验中经历了深度学习的过程,在动手实践中学会了劳动技能,收获了劳动的喜悦,更懂得了尊重劳动和劳动者。孩子们通过厨师职业体验,了解了厨师的工作环境、做菜做饭的过程,亲身体验当厨师的乐趣和成为一名优秀厨师所具备的能力和品质。在推广员的体验中,学生通过学习了解推广员的工作内容和推广技巧,通过设计美食宣传海报和准备特色美食,在学校开展现场试吃活动为自己的特色美食进行宣传,让其他同学更深入认识和了解广府美食。

在厨师的职业体验活动中,学生在家长的帮助下,到市场或商店购买了相关的材料,准备了需要用到的工具,为家人制作了地道的广府美食。在此过程中,学生学会了运用多学科的知识来解决在实践中的问题,例如在选择食材时,学生需要对食材的新鲜度做

出判断；在烹饪环节，需要学会把控火候和调味以确保能够烹饪出美味的食物。另外，通过走访学校后厨，学会了如何对不同的食材进行营养搭配，懂得了健康饮食的重要性；通过亲身的体验，使学生深刻地体会到了厨师工作的不易，是他们辛勤的劳动和付出才能让我们享受美味佳肴，有助于学生养成节约粮食的意识和形成尊重劳动和劳动者的劳动价值观念。在推广员的职业体验中，学生需要通过与团队成员的有效沟通和密切合作才能够顺利地推广美食的任务，有助于增强学生的团队协作能力和沟通能力，提升学生的综合素养。因此，在开展烹饪劳动项目式学习活动时融入职业角色的体验，不仅能够增强劳动教育的实践性和趣味性，更能帮助学生深入理解劳动的意义和价值，培养学生的合作能力、沟通能力，为学生成长发展奠定良好的基础。

## ② 学习与支持——缺少专业指导资源

在实施“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的过程中，学生不仅需要学习食物的制作方法，更需要深入了解食物的来源、文化内涵及其营养价值。因此，“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的开展不能完全依靠学生的自主探究学习烹饪技能与营养知识，更需要得到成人的专业指导，进而使学生获得科学的认识，养成良好的饮食行为习惯。

统计结果显示，在学习与支持的类目中仅有 19.06% 的案例能够在烹饪劳动项目式学习活动中引入专业资源，给学生提供专业化的指导。这一结果表明，学校在实施项目式学习活动时，在统筹专业指导资源方面的能力相对有限。

ZJ157 浙江省 N 小学：项目小组以“温州鱼饼”为研究主题，并展开学习探究。通过网络调查，初步了解鱼饼的制作原料、制作过程和相关特色菜。通过走访农贸食材，了解鱼饼的相关知识，观察鱼饼的原材料并记录价格。随后，项目小组走入鱼饼店，购买鱼饼回家观察、品尝。最后，观察鱼饼制作视频并尝试制作鱼饼。在项目反思中，学生表示未能目睹国家一级大厨的风采有些遗憾，品尝到真正的“地道温州味”。

当然，并非所有的烹饪劳动项目式学习活动都有必要邀请专业人士给学生现场展示专业的烹饪技艺，但有条件的情况下，学校可以适当引入专业资源为学生提供专业化的指导，以弥补教师在这些特定的专业领域经验的不足。如学校在开展地方特色美食的劳动项目时，通过邀请专业厨师进入校园，可以让学生近距离的观察到他们的专业操作技巧，倾听他们的行业经验，使得学生能够在劳动探究中获得更丰富的劳动体验，提升学生的实践能力。同时，学校应为学生创造走出校园的机会，如组织学生到相关的传统小

吃名店、食品加工厂、非遗作坊等，让学生能够更加直观的了解美食的制作过程，并亲自体验食品的加工与制作。这一做法不仅能够激发了学生对烹饪劳动的兴趣，还有助于学生真切地感受到了不同的劳动人民的智慧并领悟中华饮食文化的魅力。

#### （四）劳动项目情境分析

表 4-13 项目情境类目编码结果

二级类目	三级类目	数量 (a)	百分比 (a/530)
劳动场所	校内劳动场所	173	32.64%
	社会劳动场所	129	24.34%
	家庭劳动场所	375	70.75%
劳动工具	烹饪材料	433	81.70%
	烹饪器具	125	23.58%

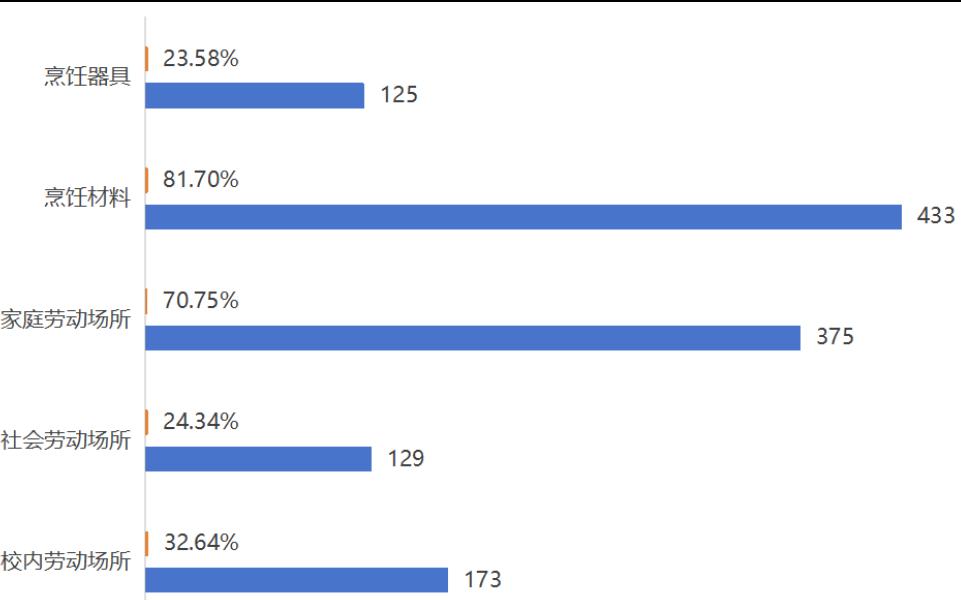


图 4-13 项目情境类目编码结果

#### 1. 劳动情境的定量分析

##### （1）整体分析

真实性是项目式学习的本质特征，通过对项目情境的分析，有助于判断学生参与劳动探究的环境是否具有真实性的特点，以使学生获得更加真实、丰富的劳动实践经历，如表 4-13 所示。

以三级类目的分析作为切入点，烹饪材料类目的百分比最高，达到了 81.70%，在

实施案例中关于烹饪器具的使用大多以图片的形式呈现出来，由于内容分析的局限性，我们没有对图片信息进行识别，因此主要以烹饪材料的真实性作为判断依据，这一结果表明学习在实施烹饪劳动项目时注重让学生使用现实生活中的真实材料，以使学生获得更加真实的劳动体验，能够有效提升学生的烹饪技能，培养学生的生活自理能力。然而，社会劳动场所的比例相对较低，仅有 24.34%，表明学校在开展烹饪劳动项目式学习活动时，较少会让学生到真实的社会环境中参与劳动实践，在一定程度上限制了学生的真实体验，不利于培养学生的社会技能，如沟通、协作与交往等，这与学校和社会之间合作开展烹饪劳动教育的程度有关。

从整体的情况来看，学校在开展烹饪劳动项目时，能够关注劳动环境和劳动工具的真实性，但由于场地和资源的限制，尚未构建家校社三位一体的劳动场所，从而影响了烹饪劳动教育的延续性。因此，学校仍需加大教育资源的投入，以提升学生的学习效果。

## （2）三级类目的省份比较分析

通过比较各省份实施烹饪劳动教育的环境，能够从侧面反映出各地区学校对烹饪劳动教育的重视程度以及教育资源的投入，如表 4-14 所示。

基于横向的视角，浙江省与其他省份相比，在家-校-社三个劳动场所的整体比例高达 49.98%，这一结果表明浙江省对烹饪劳动的重视程度较高，且对劳动教育的整体投入相对较多，通过实施烹饪劳动项目，以提高学生的营养知识和劳动能力，与家-校-社的配合力度有关。相反，北京市在三个维度的总比例相对较低，仅有 4.90%，说明该地对烹饪劳动的重视程度较低，与该地学生的身体素质发展水平以及地方的劳动教育举措具有一定的联系。

从纵向来看，各省份学校主要以家庭作为学生参与劳动实践的场所，占 50.76%，这也反映了家庭是实施烹饪劳动教育的理想场所，家长能够指导孩子的学习，传授学生基本的生活技能。同时这也反映出学校由于资源的限制，如场地、师资、设施等，无法给学生提供大量的劳动实践机会。值得注意的是，社会劳动场所类目的比例相对较低，只有 17.36%，说明在开展烹饪劳动项目时，学校较少利用社区或其他校外机构等资源，以弥补校内劳动教育场地不足的局限性，从而难以开拓学生的学习视野，深化学生对烹饪劳动教育意义的认识，这与社会建立合作关系的力度有关，学校没有充分发挥社会的教育作用，延伸劳动教育的场所，扩大烹饪劳动教育在社会的影响力。

综上所述，学校仍需加强对烹饪劳动教育的重视，通过充分联结家庭与社会，提高全体社会人员对烹饪劳动教育的认识与支持，有助于增强烹饪劳动项目的可持续性与实施效果。

表 4-14 劳动场所类目的省份比较（部分）

场域 省份	家庭		校内		社会		小计	
	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比	数量	百分比
浙江省	135	25.47%	69	13.0%	61	11.51%	265	<b>49.98%</b>
山东省	49	9.25%	9	1.70%	8	1.51%	66	12.46%
广东省	29	5.47%	16	3.00%	9	1.70%	54	10.17%
上海市	25	4.72%	13	2.50%	6	1.13%	44	8.35%
北京市	16	3.02%	8	1.50%	2	0.38%	26	<b>4.90%</b>
四川省	15	2.83%	9	1.70%	6	1.13%	30	5.66%
<b>小计</b>	<b>269</b>	<b>50.76%</b>	<b>124</b>	<b>23.40%</b>	<b>92</b>	<b>17.36%</b>		

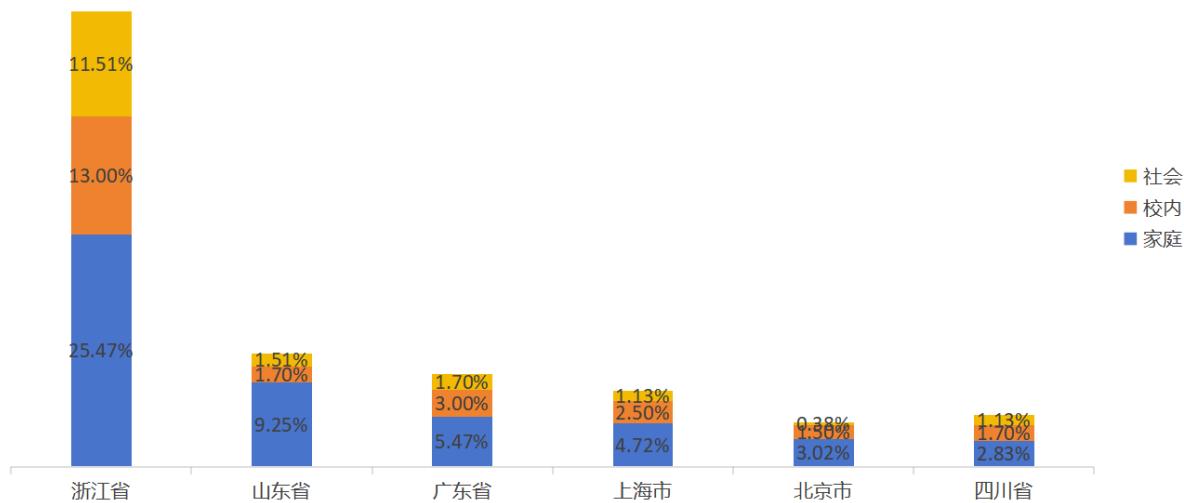


图 4-14 劳动场所类目的省份比较（部分）

## 2. 项目情境的定性分析

### （1）项目情境遵循项目式学习实施标准的分析

通过对劳动工具的真实性分析类目进行统计发现，学校在开展烹饪项目式学习活动时注重学生的学习和体验，让学生使用真实的烹饪材料和器具，以增强劳动探究的真实性，二者的占比分别为 81.70% 和 23.58%。这说明学校注重创设真实的劳动情境，让学

生能够在熟悉的生活情景中通过实际操作完成烹饪劳动，以此提高学生的烹饪技能，正确认识烹饪劳动的价值，Y小学便是一个具有代表性的案例。

ZJ111 浙江省Y小学：我校通过小厨房豆腐制作劳动项目化实践活动，让学生们亲身体验传统豆腐制作的全过程。学校特此提供黄豆、石磨、纱布、卤水、豆腐盒、压板、锅、勺等制作材料和小厨房，让学生们体验黄豆的研磨、豆浆的熬制、卤水的点兑到豆腐成型的整个制作过程，有效锻炼了学生的动手实践能力和团队协作能力。

该校通过利用自己的食堂资源，让学生能够在真实的情境中参与劳动，不仅能够帮助学生掌握豆腐的制作技艺，更能让学生在亲历实践的劳动过程中深入的理解中国传统食品文化的魅力，培养对传统文化的热爱和尊重。这种做法，使得学生在校内的劳动教育活动不只是停在理论层面的知识学习，而是让学生通过“做”的过程中，深化对劳动知识的理解，有助于激发学生对烹饪劳动的兴趣，增长学生的见识。因此，学校在开展烹饪劳动项目式学习活动时，应注重劳动工具的真实性，以提高学生的动手实践能力，丰富学生的体验。在有条件的情况下，可以邀请专业厨师或食品专家入校指导，让学生能够在校内进行实践体验，能够有效提高学生的制作水平和食品安全意识。

## （2）项目情境未遵循项目式学习实施标准的分析

建构主义学习理论强调学习情境的真实性，要求将学生置身于真实的生活环境或接近真实环境中进行学习，才能更有助于学生理解与应用知识。

根据统计结果显示，学校在开展烹饪与营养项目式学习活动时，一般以家庭作为学生进行实践操作的主要场所，占70.75%，以学校或社会作为劳动场所分别占32.64%和24.34%。统计结果表明：当前的小学“烹饪与营养”劳动项目式学习活动尚未形成家庭、学校、社会三位一体的劳动教育场所。家庭作为劳动教育的重要场所确实为“烹饪与营养”任务群的实施提供了一定的便利性，孩子们能够在家长的指导下完成力所能及的烹饪劳动，有助于提高孩子的生活自理意识，培养孩子的独立性和自主性。

然而，通过研究发现，大多数学校由于场地和材料的缺乏或出于学生安全的考虑，很少在校内开展“烹饪与营养”劳动任务群的实践活动，或只能为少数的学生提供资源，其他学生观摩学习后回家进行实践操作，这种情况容易出现家长代劳的现象，难以有效提升学生的劳动素养。另外，学校在开展烹饪与营养项目式学习活动时也未能充分利用社会资源，缺乏有效的合作机制和相关支持，导致社会资源难以融入学校劳动教育体系，

因此家庭、学校、社会在劳动教育中的协同教育的作用尚未得到充分发挥。四川省 X 小学注重劳动环境的真实性，通过联动家-校-社多方资源，探索出“一核双向三轨四驱”项目式劳动育人新模式，有效弥补了单向性的劳动课程实施环境的不足，以促进课堂知识与学生生活经验的深度融合。

SC14 四川省 X 小学：我校在“美食小行家——毕业宴的筹备”的项目式劳动活动中，通过推动学校、家庭、社会三大教育场景的交互，拓展了劳动育人时空。在启动环节，以学校作为劳动项目的领航阵地，通过发布课题，组建策划团队和美食项目组；以家庭为助力，学生调查家人的饮食偏好，跟家长学习家庭料理的工序和调料；以社会为延伸，学生学习食品安全知识，了解八大菜系的代表菜品。在筹备环节，学校分组制定菜谱，发布菜品品鉴标准，分时段开展班级试菜活动；学生在家学习餐桌礼仪，操作毕业宴菜品；通过调研了解社区超市物价，采购烹饪食材，随后学生走进餐馆了解食品加工流程。在汇报环节，邀请家长入校，参与美食品鉴，与孩子共同完成美食制作，同时，组织学生参与社区夜市销售活动和家庭聚餐活动。

从该案例中，可以看出学校对劳动教育的重视程度，通过构建家-校-社一体化的良好生态教育环境，丰富学生的劳动体验，使得学生能够在真实情境中全身心地投入进行学习与探究中，有助于培养学生当今社会所需要的品质和能力，加深学生对社会的了解，为学生的未来社会生活做好准备。因此，构建三位一体的劳动场所对于提高劳动教育的真实性至关重要，能够更好地促进项目式劳动教育的实施，推动学生的正向发展。

## （五）劳动项目成果分析

表 4-15 项目成果类目编码结果

二级类目	三级类目	数量 (a)	百分比 (a/530)
公开产品	社会展示	330	<b>62. 26%</b>
	学校展示	96	18. 11%
交流与反思	书面表达	233	43. 96%
	口头表达	156	29. 43%

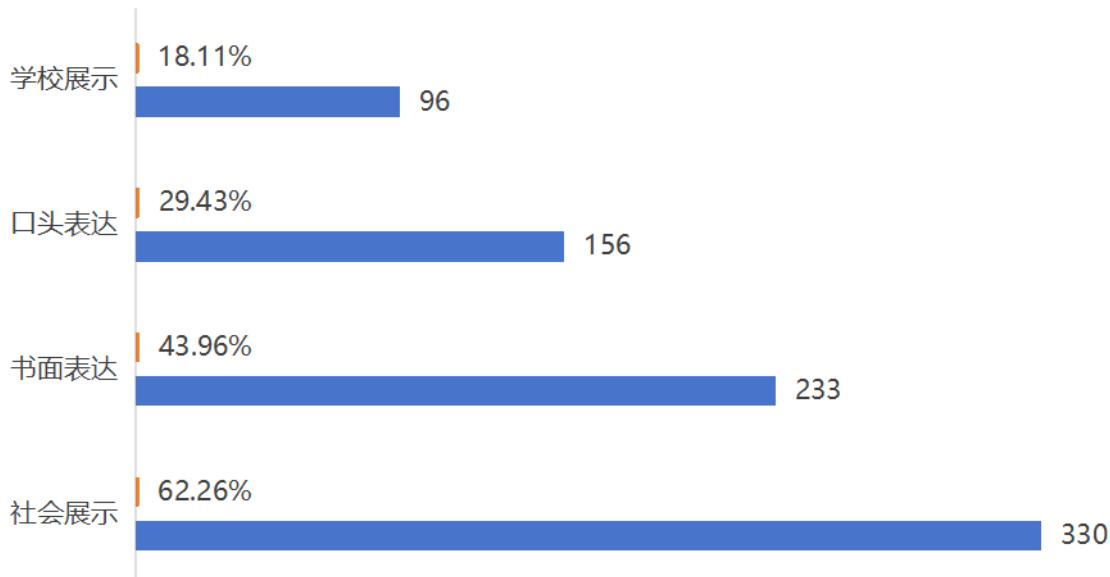


图 4-15 项目成果类目编码结果

### 1. 项目成果的定量分析

项目成果是对驱动问题的回应,能够在一定程度上反映学生学习与思维的生成过程,同时能够检验学生对“烹饪与营养”概念的理解。

从三级类目中,可以清楚看出社会展示类目的比例相对较高,达到了 62.26%,表明学校注重将学生的学习过程以可视化的方式展示出来,如通过学校官方微博账号、视频号等,从而让更多人能够看见学生的劳动成果,有助于提高学生的学习成就感,提升对烹饪劳动的兴趣,同时能够吸引家长与社会对烹饪劳动的关注。然而,学校展示类目的比例仅有 18.11%,说明学校忽视了“烹饪与营养”劳动的宣传教育作用,如将学生制作的营养食谱、美食手抄报等在学校劳动教育宣传栏中进行展示,从而让全体师生能够直观地了解学生的劳动成果,扩大烹饪劳动教育的影响力。

在二级类目中,公开产品类目的整体比例相对较高,说明学校更强调公开学生的项目成果,倾向于通过成果展示来体现学生的学习成效和实践与创新能力的发展。然而,交流分享类目的比例相对较低,学生通过书面或口头的形式与同伴交流分享劳动成果的比例分别仅有 43.96% 和 29.43%,说明学校忽视了学生在学习过程中的交流与反思,存在“重成果”“轻反思”的问题,从而难以帮助学生更好地发现问题,影响了学生学习的实际成效。

总而言之,学校注重公开学生的项目成果,能够在一定程度上激发学生对烹饪劳动的热情与信心,但却忽视了学生在学习过程中的交流与反思,在这方面仍有待改进。

## 2. 项目成果的定性分析

### （1）项目成果遵循项目式学习实施标准的分析

在公开产品的类目中，学校在开展“烹饪与营养”项目式学习活动时将学生的项目成果通过学校展示和社会展示的占比分别为18.11%和62.26%。由此可见，学校注重展示学生的项目成果，将学生的劳动过程和劳动成果以可视化的方式呈现出来，有助于让教师和同学以及其他公众及时了解学生的学习情况，提高学生学习的积极性和主动性。

ZJ03 浙江省D小学：我们将学生的劳动过程和劳动成果以照片、视频的方式通过学校公众号、视频号进行公开展示，通过教师转发和班主任推送至家长群，能够使家长们看到孩子们的成长，同时也能够促使一部分孩子在同等展现时能够有所借鉴继而对自身技能水平有更好的提高。部分劳动视频还被制作成劳动微课，以供其他同学参考学习。

D小学通过多种渠道展示学生的项目成果，对于学生而言，一方面能够驱动学生更加关心自己的项目作品的质量，促使他们能够认真对待自己的劳动成果，并将所学的知识与技能应用在实际生活中，另一方面，能够给其他学生提供学习和借鉴的机会，以提高自身的劳动素养。对于家长而言，可以让家长及时了解孩子的学习动态，看见孩子的成长与进步，同时能够获得家长对学校烹饪劳动教育的支持与重视。因此，公开展示学生的项目成果，不仅对学生个人的成长和发展有着积极的促进作用，还能够增强家长与学校的联系和合作，推动烹饪劳动教育的实施。这是一种有效的教育手段，值得其他学校学习与借鉴。

### （2）项目成果未遵循项目式学习实施标准的分析

在交流分享的类目中，口头表达与书面表达的占比分别为29.43%和43.96%，表明在一定程度上，学生完成项目成果后，教师没有引导学生进行分享交流，从而未显示出烹饪劳动教育的多元价值。这意味着学校在实施“烹饪与营养”项目式学习活动时，要给学生提供交流分享的机会，让学生能够知道自己是如何完成项目的，在此过程中有何种收获，引导学生进行反思，与同学分享自己的劳动成果。这一做法，能够有效地锻炼学生的表达能力和反思能力，使学生清楚地认识到自己的进步与不足，并促使学生做出改进。

LN14 辽宁省Q小学：在实施“紫菜包饭”的烹饪劳动项目式学习活动时，在成果展示环节，通过拍照打卡的方式展示学生的烹饪劳动成果。

在该案例中，学校仅以拍照打卡的方式展示学生的劳动成果，形式过于单一。学生只是简单的展示自己的劳动成果，无法深入分享自己美食制作过程中的思考、遇到的问题以及是如何找到解决问题的方法的，这在一定程度上会降低学生对烹饪劳动的兴趣，不利于学生的长远发展。因此，学校在开展烹饪劳动项目式学习活动时，应为学生搭建多元化的分享交流平台，给提供学生交流方式的机会，同时教师应鼓励学生利用口头表达、创意手抄报、研究报告或思维导图等多种方式呈现自己的劳动过程和烹饪劳动成果，这一做法不仅有助于有效激发学生参与烹饪劳动项目的积极性与热情，提升学生对“烹饪与营养”知识的理解，同时也能够促使学生与学生之间相互学习、共同进步，有助于提升项目式学习的整体实施效果。

## （六）劳动项目评价分析

表 4-16 案例驱动评价设计情况

类别	数量 (a)	百分比(a/530)
体现评价主体多元	173	32.64%
未体现评价主体多元	357	66.36%
体现评价方式多样	41	7.74%
未体现评价方式多样	489	92.26%

表 4-17 项目评价类目编码结果

二级类目	三级类目	数量 (a)	百分比(a/530)
评价主体多元化	家长评价	69	13.02%
	学生评价	109	20.57%
	教师评价	74	13.96%
	其他评价	11	2.08%
评价方式多样化	平时表现评价	15	2.83%
	阶段综合评价	36	6.79%
评价内容多维度	学生综合素养的评价	369	69.62%
	烹饪与营养劳动评价	392	73.96%

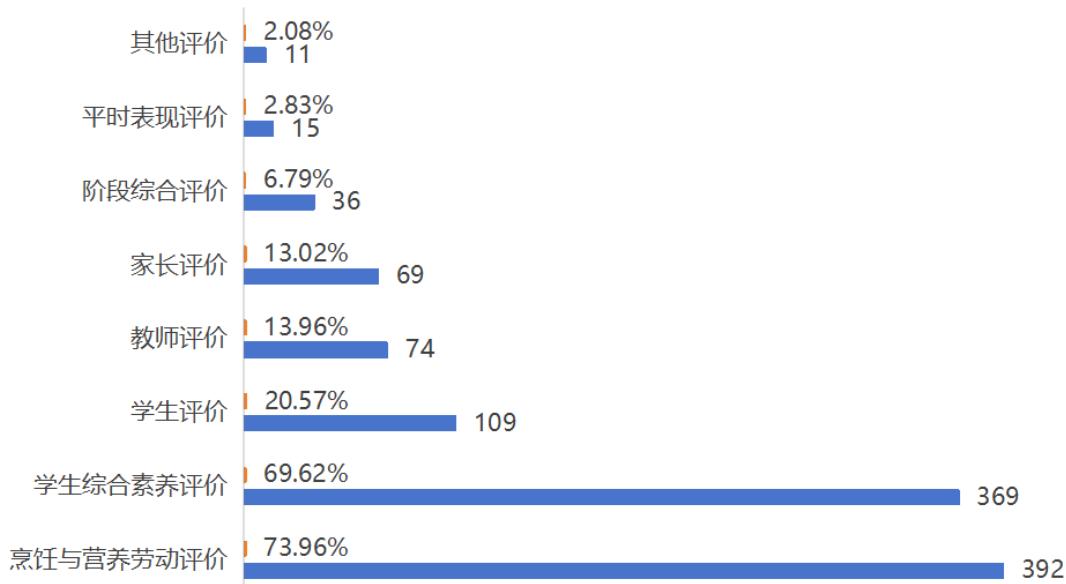


图 4-16 项目评价类目编码结果

### 1. 项目评价的定量分析

在项目式学习中，教学的目的不仅仅是学生知识方面的学习，更是强调学生是如何应用所学的知识与技能的。针对项目评价这一维度的分析，能够更好地关注学生烹饪劳动过程中的表现，有助于提升学生的综合素养。

项目式学习强调采用多样化的评价来评估学生的学习，但在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施案例中，仍有 66.36% 和 92.26% 的案例未体现评价主体多元和评价方式多样的特点（如表 4-16 所示），这一结果反映了学校的项目评价存在不足之处，与烹饪劳动评价本身的局限性以及学校的评价机制有关。

聚焦三级类目的分析，能够清楚的看到实施案例中的评价特点（如表 4-17 所示）。在“烹饪与营养”劳动评价这一维度中的比例相对较高，达到了 73.96%，说明学校注重对学生的烹饪劳动的表现进行真实、客观的评价，如学生在烹饪劳动过程中的营养搭配、烹饪技能、食品安全意识等，能够在一定程度上反映学生“烹饪与营养”劳动素养的发展水平，这与项目目标相关。然而，在其他评价类目中，占比相对较低，仅有 2.08%，一是反映了学校在实施项目评价时，较少邀请其他人员，如社区人员、食堂工作人员以及食品领域的专业人士等参与到评价之中，从而导致评价缺少专业性，与学校和社会之间的合作程度有关。

在二级类目中，评价内容多维度的总体比例要高于评价主体多元化与评价方式多样化类目，说明学校在进行项目评价时，更加关注评价内容的设计，以从不同的角度来评

价学生的表现，符合项目式学习的要求。然而，在评价主体与评价方式方面却相对单一，在一定程度上限制了评价的全面性与真实性，难以有效发挥评价的反馈与改进的作用。

总而言之，在实施评价时，学校注重从多维度设计评价内容是值得学习与借鉴的地方，在一定程度上能够提升学生的综合素养，促使学生养成良好的饮食习惯。然而，学校仍需完善评价主体与评价方式的设计，才能充分发挥以评促学、以评促教的作用。

## 2. 项目评价的定性分析

### （1）项目评价遵循项目式学习实施标准的分析

在评价内容多维度的类目中，从学生综合素养的角度进行评价，占比为 69.62%，从“烹饪与营养”劳动的角度进行评价达到了 73.96%，这一数据充分表明了学校注重多维度的评价内容，以此来全面反映学生烹饪劳动的效果，提升学生综合素养。

针对学生综合素养的评价，学校主要从学生在劳动探究过程中的核心技能与关键能力的发展水平进行综合评价，如沟通与协作能力、实践与创新能力和问题解决能力等方面，有助于发展学生的综合素养，为日后的学习生活做好准备。聚焦“烹饪与营养”劳动的评价，主要关注学生在烹饪劳动过程中营养知识与烹饪技能的发展，如对学生在烹饪劳动的过程中食物的选材、口感以及营养搭配，又如在学习结束后，对学生饮食习惯、营养与健康意识等方面评价。通过设计多维度的评价内容，能够激励学生在劳动探究的过程中关注饮食与健康的重要性，促使学生树立健康饮食的观念，推动学生的营养与健康的持续发展。

然而，在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例中，评价的内容并无统一的标准，教师可以依据课程标准的要求及项目目标对学生的劳动素养或对项目作品本身进行综合评价，具有多样性、多元性和灵活性的特点。

BJ15 北京市 L 小学：在美食创意比拼的烹饪项目式学习活动中，从菜名、选料、色泽、香气、味感、质感、造型、营养八个方面评价学生的创意菜品设计。

LN01 辽宁省 N 小学：在“我家小厨初长成”的烹饪劳动项目式学习活动中，从参与态度、获得的体验、学习方法的掌握和实践能力的发展四方面对学生的学习效果进行评价。

通过这两个案例可知，烹饪劳动项目式学习活动在进行项目评价时，并没有固定统一标准，由于劳动课程的操作性和实践性较强，教师可以依据烹饪劳动项目的特点设计评价内容，以此增强了项目评价的针对性与有效性。这一做法，不仅关注了学生的劳

动成果，更重视学生在劳动项目过程中的各个方面的综合表现，有助于全面、客观地反映学生烹饪劳动教育的实际成效，促进学生的全面发展。

## （2）项目评价未遵循项目式学习实施标准的分析

### ① 评价主体缺乏多元性

在评价主体多元化的类目中，未体现评价主体多元化的案例相对较多，达到了66.36%。在相关的实施案例中，主要侧重于学生评价，占20.57%，其他主体的评价相对较低，这在一定程度上能够反映案例学校尚未建立多方协同的评价机制，未充分引入不同的主体对学生的学习表现、学习效果以及项目式学习的整个过程进行客观、真实的评价，以检验项目式学习的实施成效。W小学在开展烹饪劳动项目式学习活动时，通过建立多方协同评价机制打破了评价主体的单一性，激发了学生对烹饪劳动参与的积极性，为学校劳动项目式学习构建多元的主体评价提供了重要的参考价值。

SX01 陕西省W小学：在学校的劳动项目式学习活动的评价量表中，学生可以根据实际情况选择同学、家长或社会评价不同的评价主体，完成评价后再由教师对学生进行整体评价。

学生作为项目式学习的学习主体，通过自评或互评的方式参与评价，能够促使学生进行诊断、反思、调整和改进学习效果，有助于培养学生学习的自主性和反思能力<sup>[1]</sup>。同时，教师在烹饪劳动项目式学习活动中不能扮演旁观者的角色，而要关注学生劳动探究过程的表现，必要时提供学生个性化的指导，以推进劳动项目的实施。另外，在一些比较侧重居家完成的烹饪劳动，可以邀请家长参与到评价当中，及时关注孩子在劳动实践过程中的参与态度和完成情况等并予以真实、客观的反馈，达到家校共育的效果。除了家长、教师、学生等主体之外，学校可以根据烹饪劳动项目的需要，适当引入社区人员或专业人士（如厨师、营养师、食品专家等）对学生进行多元评价，使学生能够从不同方面审视自己的劳动探究过程和劳动成果，获得多方面专业化的建议与指导。

因此，学校必须重视多方协调评价机制的建立，通过构建多元化的评价主体有助于激活多方教育力量，为“烹饪与营养”劳动教育注入新的生命活力，促进劳动教育的有效落实。

### ② 评价方式缺乏多样性

统计结果显示，在评价方式多样化类目中，平时表现评价与阶段综合评价两个维度

[1] 李静. 指向自我调节学习的学生自我评价研究述评[J]. 全球教育展望, 2018, 47(08): 48-58.

的比例也相对较小，分别占 2.83% 和 6.79%，这一结果表明学校开展烹饪劳动项目式学习活动时未建立多样化的评价方式，未做到平时表现评价和阶段综合评价的充分结合，在评价方式方面有待进一步的优化与改进。浙江省 K 小学在“舌尖上的绍兴”的劳动项目通过建立学习过程评价与考试结果评价有效结合的学业考评制度，实现了实施素质教育的长效机制的目标。

ZJ103 浙江省 K 小学：立足课标定位，本项目结合多元评价维度、多元评价主体的量表，将过程性反馈与终结性评价进行有机结合。在项目实施过程中，结合评价量规和劳动项目清单，给予学生真实、及时的过程性反馈，促进了学生个体和团体的成长与进步；在出项阶段，通过综合考评评价量表，对劳动项目结束后学生的学习成效和核心素养阶段性达成情况进行综合评价，有效地达成了项目目标，提升了学生的综合素养。

项目式学习作为实施周期较长的教学方法，学生在劳动探究的过程中是不断成长与进步的，教师在项目实施过程中需要抓住评价的契机，可以使用劳动任务单、劳动清单等评价工具，对学生进行及时性的反馈与评价，教师既要充分肯定学生在劳动过程中的进步，也要辩证地看待学生在劳动探究中的问题，鼓励学生做出改进，才能获得高质量的项目成果，有效提升学生的素养水平。同时，教师也不能忽视阶段性综合评价的重要价值，将评价贯穿劳动项目式学习活动的始终，充分利用评价结果，帮助学生了解自己的劳动探究与实践的情况，鼓励学生进行项目反思并提出改进策略。

该案例的多元评价机制为我们提供了宝贵的经验，值得其他学校的推广与借鉴，从而能够有效提升烹饪劳动的实施质量，实现预期的育人目标。

## 四、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的特点与成效

通过对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例的三级类目的定量与定性分析，可以发现学校在开展项目式劳动的过程中已逐步积累了丰富的实施经验。基于对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例的认识与分析，本节将从学校开展项目式劳动的特点进行分析，并进行相应的优秀经验的总结。

### （一）“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的主要特点

聚焦小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的主次类目的分析，可以进一步得

出当前优秀案例学校在实施项目式劳动过程中的主要特点。本研究通过排除三级类目中的重复选项，采用单选法依次对一级和二级类目进行统计，最后得出的优秀案例的统计结果如表 4-18 所示。其中，有 46.98% 的优秀案例能够遵循“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的六个标准。

表 4-18 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的优秀案例统计结果

一级类目	数量(a)	百分比(a/530)	二级类目	数量(a)	百分比(a/530)
(1) 驱动问题	249	46.98%	①联系学生实际	261	49.25%
			②亟待解决的问题	125	23.58%
(2) 项目内容	249	46.98%	①学科融合	275	51.89%
			②学生参与	281	53.02%
			③具有实用性	265	50.00%
(3) 项目活动	249	46.98%	①具有体验性	209	39.43%
			②具有挑战性	290	54.72%
			③具有合作性	224	42.26%
(4) 项目情境	249	46.98%	①劳动场所	222	41.89%
			②劳动工具	256	48.30%
(5) 项目成果	249	46.98%	①公开作品	247	46.60%
			②交流与反思	211	39.81%
(6) 项目评价	249	46.98%	①评价主体多元化	103	19.43%
			②评价方式多样化	27	5.09%
			③评价内容多维度	275	51.89%

### 1. 利用真实问题驱动学生关注饮食健康

通过对案例的统计与分析可知，优秀案例学校在开展烹饪劳动项目式学习活动时能够以真实的驱动问题为主线，贯穿学生劳动探究的始终。学校在创设驱动性问题时主要有以下两点特点：

一是立足学生的需要与兴趣，设计适合学生开展探究的真实问题。在联系学生实际类目中，有 49.25% 的案例能够充分体现这一特点。这一结果表明学校在设置驱动问题时能够考虑学生的实际需求，只有将抽象、复杂的本质问题转化为特定年龄阶段的学生

感兴趣的真实问题，才能有效激发学生对烹饪劳动的兴趣，促进学生的积极参与。

二是注重食育与劳动教育的有效衔接，引导学生关注饮食健康的重要性。在亟待解决的问题类目中，优秀案例学校注重联系学生当前亟待解决的问题，如没有规律的一日三餐、挑食偏食严重、大量吃垃圾食品等，占 23.58%。这一结果表明学校在实施“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时能够积极践行食物营养教育理念，以学生生活中存在的问题作为烹饪劳动教育的切入点，旨在引导学生在学习中能够反思自身的不良饮食行为，在烹饪实践中关注食材的新鲜度以及烹饪方式对食物营养的影响，进而使其认识到健康饮食对于个人成长的重要性，从而树立起科学、健康的饮食观念。

## 2.体现学科融合，推动知识的迁移应用

聚焦优秀案例的项目内容的分析，可以看出学校在进行项目内容的设计时主要具备以下特征：

第一，强调跨学科知识的整合，比例高达 51.89%。这一结果表明学校已深刻认识到“烹饪与营养”劳动项目式学习活动不仅局限于培养学生的烹饪技能，更需要融入多学科的知识，如科学（食物化学反应、热量计算）、美术（食物摆盘、色彩搭配）、数学（购买食材、制作菜单）、语文（食谱编写），才能帮助学生从各个角度理解食物对身体健康以及日常生活的重要性。通过设计并完成一道道色香味俱全的佳肴，让学生们在劳动实践中体验到了各学科知识的迁移与应用，有助于学生在跨学科的学习中实现劳动素养的全面提升。

第二，注重认知与实践的结合。在学生参与类目中，案例学校在实施烹饪劳动项目能够充分突显学生在劳动探究中的主体地位，占据了 53.02%的比例。学生在劳动探究的过程中，不仅需要系统学习食品安全知识、基本烹饪技法、食材营养知识以及食物搭配原则等基础知识，更需要学生们亲身参与食材选购、食材处理、烹饪制作到菜品装饰的全过程，有助于学生将所学知识转化为实际操作技能，实现了知行合一。

第三，关注学习与生活的联系。从具有实用性类目中，可以发现案例学校在设计项目内容时注重将学生项目成果应用在学生的实际生活中，占比为 50.00%，如将学生设计的营养食谱，经学校食堂厨师的筛选与采纳之后，能够纳入学校的午餐选项中，从而为学生提供更多的食物选择，这也在一定程度上能够增强学生对烹饪劳动项目参与的积极性，增强学生学习的动力。

### 3.注重团队协作，促进问题的有效解决

通过对实施案例项目活动的深入分析，可以发现“烹饪与营养”劳动项目式学习活动具有挑战性、合作性的特点。

一是活动具有一定的挑战性。在实施的优秀案例中，有近 54.72%的案例充分体现了这一特点，这一结果反映出学校注重培养学生解决问题的能力，通过设计具有挑战性的任务，为学生提供解决现实世界问题的机会，从而形成与发展自身的技能。

二是活动具有一定的合作性。学校在实施烹饪劳动项目的过程中，通常要求学生以小组合作的方式参与劳动项目，在此过程中学生需共同学习食物的营养知识、讨论营养食谱的设计并协调解决操作中遇到的问题。这种方式不仅锻炼了他们的沟通、协调与领导能力，更增进了同学间的友谊，培养了良好的团队精神。

### 4.重视学生的反思与总结，关注素养的生成与内化

在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的优秀案例中，有 39.81%的案例能够体现注重学生交流与反思的特点。这能够表明优秀案例学校在实施烹饪劳动项目的过程中不仅关注学生的劳动成果，更关注学生在学习过程中的成长与收获。例如，在成果展示环节，学生需要反思自身是如何完成烹饪实践的、在烹饪劳动的过程中是如何保证食物的营养的、通过参与烹饪劳动有何感悟与收获以及今后要如何养成健康的生活方式。通过反思与总结，不仅能够提升学生的自我反思能力，更能检验学生对饮食与健康重要性的认识，促进学生劳动核心素养的生成与内化，从而真正发挥“烹饪与营养”劳动教育在学生成长中的独特价值。

## （二）“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习取得的成效

通过对小学“烹饪与营养”项目式学习实施案例的定性分析，可以发现学校在实施劳动项目式学习活动时取得了一定的成效，其中浙江省在推广“烹饪与营养”劳动教育方面取得的成果较为突出，值得广大学校的学习与借鉴。

### 1.学生层面：实现劳动素养与综合素质的全面提升

浙江省小学通过开展丰富、多样的“烹饪与营养”劳动项目式学习活动，旨在积极相应国家“德智体美劳”五育并举的教育方针，让学生在直接体验、亲身参与的劳动实践中，深刻领悟烹饪劳动教育的意义，促进学生动手实践能力与创新思维的协调发展，

从而能够弥补传统教育中重“智育”轻“实践”的不足。

首先，学生在烹饪劳动项目中，不仅需要聚焦“吃什么”，更要关注“怎么吃”与“为何吃”，并从中汲取了实用的营养知识，懂得了合理膳食、均衡饮食对身体发育的重要性，有效提升了学生的营养素养。同时，学生更加深入地了解了家乡的饮食特色并感受了不同饮食文化的魅力，这不仅能够增强学生的文化自信，更赋予学生传承与弘扬中华优秀饮食文化的使命与担当（如表 4-10 所示）。

其次，学校注重凸显学生劳动的主体地位，尊重学生的个性发展，并给予学生更多的自主劳动的机会。通过“做-思-学-创”的充分结合，学生们不仅掌握了炒菜、做饭等基本生活技能，提升了动手实践能力，更在问题解决的过程中，培养了学生的团队协作能力、问题解决能力以及创造力等能力，从而提高了学生的综合素质（如案例 ZJ35 浙江省 D 小学所示）。

这反映出浙江省地区对劳动教育的高度重视，通过践行项目式学习，努力提升“烹饪与营养”劳动教育的实际成效，从而提高学生的动手实践能力和自主学习的能力，助力学生德智体美劳的全面发展。

## 2.社会层面：形成了家-校-社一体的“烹饪与营养”劳动教育推广模式

浙江省推行“烹饪与营养”劳动教育的成功经验证明，劳动教育的开展需要学校、家庭和社会的联动与支持，才能最大程度地发挥其育人的效果。

首先，学校在进行烹饪劳动项目设计时融入了许多家校互动的环节，如制定家长评价表来监督和改善孩子的日常饮食行为，通过组织“亲子烹饪项目”、“家长辅导员入校”以及“家庭食育劳动教育专题讲座”等活动提升家长对烹饪劳动教育的认识，逐步提高家长的营养素养，才能通过参与、言传身教的方式鼓励孩子在日常生活中做到均衡饮食，自觉养成良好的饮食习惯，达到家校共育的良好效果（如表 4-14 所示）。

其次，学校在实施烹饪劳动项目式学习活动时，积极通过学校官方网站、微信公众号等平台宣传烹饪劳动项目的实际成效，能够让家长充分认识烹饪劳动项目式学习的价值，取得家长的理解与支持，能够有效扩大烹饪劳动教育的社会影响力，营造良好的生态教育环境，共同助力学生的健康成长与全面发展（如案例 ZJ03 浙江省 D 小学所示）。

最后，浙江省在实施烹饪劳动项目时注重联系多方社会资源，如通过加强与各类企业（如食育工坊、食品加工厂、非遗作坊）、相关单位（如与医院营养科医生、职业学

校烹饪专业教师展开的合作教学)以及当地社区的联系,丰富烹饪劳动教育的教育资源,能够有效弥补校内师资的短板以及教育资源不足的局限性,从而能够提升“烹饪与营养”劳动项目的实施质量(如表4-14所示)。

基于此,浙江省推广烹饪劳动教育的成功经验离不开家庭、学校以及社会三者之间的相互支持与配合,只有构建家-校-社一体的“烹饪与营养”劳动教育模式,才能汇聚起最大的教育力量,为学生的健康成长提供有力的支持与保障。

## 五、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施存在的问题

当前,小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在教学实践的过程中虽取得了一定的成效,但仍存在着一系列不容忽视的问题,这些问题不仅阻碍了烹饪劳动项目的实施成效,更影响了学生的全面发展。通过对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例的定量与定性分析可以发现这些问题主要集中在驱动问题、内容、活动、情境、成果与评价六个维度。

### (一) 驱动问题: 问题的缺失与设计不合理

当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在驱动问题设计方面的问题主要体现在以下几个方面:

#### 1. 驱动问题的缺失

在项目式学习中,驱动问题是贯穿项目活动始终的核心问题,劳动项目中的活动与任务都需要围绕驱动问题而展开。学生在劳动探究的过程中需要寻找解决问题的方法,亲历问题解决的全过程,才能促使有意义学习的发生。然而在教学实践中,教师在开展烹饪劳动项目时,却忽视了驱动问题的设计,将项目式学习简单地理解成一系列的实施步骤,曲解了项目式学习的核心内涵,且与常规的劳动课程的实施没有存在明显的差异,这在一定程度上影响了学生学习的实际成效,与教师的认知水平和项目设计能力相关。

#### 2. 驱动问题的设计不合理

杜威的“做中学”理论强调教育应以儿童为中心,教育活动应围绕学生的需要与兴趣而展开,才能使学习与学生的生活产生有意义的联系。

在烹饪项目实施的过程中,教师在进行驱动问题设计时存在驱动问题与学生的实际

生活分离的现状，更倾向于从成人的角度去思考驱动问题的生成，较少倾听学生的观点与想法。同时，较少以学生现实生活中的真实问题作为驱动问题，如学生的挑食偏食、膳食结构、食品安全、营养健康等问题，从而引导学生在“做中学”的过程中，思考自身的饮食行为与习惯，通过积累相关的生活经验，自觉将健康饮食的观念融入到日常生活中。

## （二）项目内容：未协调学生认知与实践能力的发展

通过对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例的定量与定性分析发现，教师在进行“烹饪与营养”劳动项目内容设计是主要存在以下三点不足之处：

### 1. 内容设计与学生的实际经验脱节

杜威曾提出“教育即生活”的理念，强调教育的本质是帮助学生在真实情境中积累经验、解决问题，并将所学知识迁移到实际生活中。因此，教师在进行项目内容设计时，必须以学生的经验为起点，通过生活化、情境化的内容设计，促使学生在劳动探究的过程中调动已有的知识经验来解决问题，从而促进新经验的生成，推动学生的认知发展与实践能力的提升。因此，教师在设计项目内容时需要以课程标准的要求为依据，才能引导学生掌握最必要的知识与技能，提升学生的核心素养。

然而在实际的教学实践中，部分教师并未选择适宜学生当前认知发展与实际生活经验的项目内容。这样脱离学生实际生活经验的设计，不仅削弱了学生对烹饪劳动的探究兴趣，更阻碍了学生将所学的知识转化为实际的能力的过程。

### 2. 片面强调简单烹饪技能的教授

部分教师在进行烹饪劳动项目内容设计时，大多数只停留简单烹饪技能的教授，却忽视学生在劳动实践过程中的限制学生劳动实践的深度。如围绕“家常菜”主题展开的劳动项目，其主要侧重学生简单烹饪技能的学习，却未能引导学生在劳动实践过程中关注日常饮食与健康的关系，深入探究不同烹饪方法对食物营养的影响或对不同的食物进行合理的搭配。简单来说，即教师只关注到了学生简单烹饪技能的培养，却未能充分发挥项目式学习的优势促使学生在劳动实践的过程中深入思考烹饪劳动的实际意义，不利于提升学生的劳动素养，激发学生对烹饪劳动的兴趣。

### （三）项目活动：缺乏专业指导与资源支持

当前，小学“烹饪与营养”劳动项目活动在实施的过程中学生普遍缺少实地学习的机会以及未能引入专业资源给学生提供个性化的指导这两方面的问题，从而限制了学生在劳动实践过程中的体验感与真实感。

#### 1. 学生缺少实地学习的机会

学校在设计与职业体验方面相关的劳动项目时，如厨师、营养师、面包师等体验活动，往往过于强调简单烹饪技能的学习，却较少给学生提供参观学习的机会，如让学生到实际生活中了解这类职业的工作内容与工作环境，从而导致学生这类劳动职业认识比较表面。同时在进行实践操作时，大多数情况只关注学生的能否顺利完成菜品制作任务，但对烹饪的操作流程、厨房用具的使用规范以及食品安全知识的掌握等却不够深入。这种方式只能让学生的职业体验流于形式，难以让学生在学习中深入体会不同职业的价值、丰富学生的职业知识储备，影响学生实际学习的效果。

#### 2. 未引入专业资源给学生提供指导

学校在开展一些对制作工艺有一定要求的烹饪劳动项目时，如非遗美食制作项目，只有少数学校在开展此类劳动项目活动时能够邀请非遗传承人入校或组织学生到校外深入了解非遗美食的制作过程，大多数情况下往往只依靠学校劳动教师个人的能力与经验给学生提供指导，对于教师来说也是一项具有挑战性的任务，部分教师由于对这类知识以及制作工艺的理解不到位，容易造成学生的理解偏差，影响学生的实际体验。

### （四）项目情境：未形成一体多元的劳动场所

劳动情境的真实性是实施“烹饪与营养”劳动项目活动需要重点关注的问题，烹饪劳动项目开展的目的是为了让学生在真实的情境中通过学习与实践，发展学生成长所需的基本的劳动能力，养成良好的劳动习惯，并逐步实现综合素养的提升。因此，需要将学生置身于真实的劳动情境，通过构建多元一体的劳动教育场所，才能让学生在真实的生活场景中迅速获得生存发展所需的技能与能力，确保劳动教育能够有效对应学生的真实生活。然而，在实际的教学实践中主要存在以下的问题：

#### 1. 学校项目资源与空间相对有限

在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例中，由于劳动教育资源的有效，

学校在开展的烹饪劳动项目往往只局限于简单的烹饪体验项目，如水果拼盘制作、饮料制作等便于操作、资源较充足的内容。同时，由于校内劳动实践场所的匮乏，多数学校无法给学生提供专门的烹饪教室，致使学生缺少实践体验的机会。

## 2.未充分开发与利用社会资源

学校在开展烹饪劳动项目时，未能充分开发或利用社会资源以丰富烹饪劳动教育的资源、拓展劳动教育的空间，例如通过对接社区资源，组织学生到社区厨房参观，进行劳动实践。因此在实施烹饪劳动项目时，需要突破单一劳动情境的限制，充分发挥学校、家庭、社会三大教育场景的交互作用，通过以学校作为烹饪劳动项目的引领阵地，以家庭作为学生进行烹饪实践的场所，同时以社会作为烹饪劳动的延伸，从而为学生打造出全方位的劳动育人空间。

## （五）项目成果：存在“重成果”“轻反思”的问题

建构主义学习理论认为有意义的学习需要与他人进行交流，从而检验学习者的观点与想法，获得他人的认同，能够在一定程度上增强学习者学习的自信心，同时通过与同伴的交流对话，能够使学习者相互分享，共同进步，有效促进知识的建构<sup>[1]</sup>。研究发现，学校在成果展示环节，能够通过多种方式展示学生的劳动成果，但未给予学生表达反思的机会，存在“重成果”“轻反思”的问题。

在实际教学实践中，教师在课堂上未给学生搭建交流展示的平台，忽视了学生的项目反思与总结。例如邀请各小组的学生分享自己的学习心得、项目收获、在劳动探究中所遇到的困难以及是如何解决问题的，通过与同伴的交流，能够帮助学生积累有用的经验，为下一次的劳动项目学习做好充分的准备。这将导致学生不能深入思考自己在劳动实践的过程中难以自己在学习过程中的不足之处，难以帮助学生理解真正烹饪劳动项目价值与意义。

## （六）项目评价：评价主体与评价方式相对单一

评价是项目式学习活动的重要组成部分，能够检验学生学习效果和项目活动质量的重要。研究发现，学校在进行“烹饪与营养”劳动项目式学习的评价时依然存在以下两

[1] 钟志贤.建构主义学习理论与教学设计[J].电化教育研究,2006,(05):10-16.

方面的问题：

### 1. 评价的方式比较单一

在实施项目评价时，学校未注重过程性评价与结果性评价的充分结合。多数学校往往以学生最终的项目作品作为评价学生学习成效的主要依据，却忽视学生在劳动实践过程中的表现，过于强调以结果为导向的项目评价，在一定程度上会限制学生的发展，如能力、素养、态度、习惯以及价值观形成等。

### 2. 未形成多元的评价主体

在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的案例中所涉及的评价主体比较单一，未建立多元的评价主体，如学校在开展烹饪劳动项目式，主要学生作为评价的主体，通常包括学生自评和学生互评两种方式，相对缺少教师、家长或其他主体的评价，如厨师、社区人员、专业人士等，这难以有效激励学生对烹饪劳动的积极性，促使学生更加关心自己的学习。

## 六、小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施问题的原因剖析

通过剖析小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例的影响因素可以进一步揭示当前项目式学习在“烹饪与营养”劳动任务群的教学过程中的现实障碍，为促进“烹饪与营养”劳动任务群的有效实施提供实证基础。通过对实施案例的分析，可以发现影响小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习有效实施的关键因素主要归于学校、教师、社会这三大层面。这三者之间的共同作用不仅阻碍了“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的有效实施，更削弱了学生在项目式学习中的劳动体验和学习效果。因此，本节将结合一线教师的访谈，从这三个层面分析当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施问题的影响因素，以实现“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习教学质量的整体提升。

### （一）教师的专业能力影响项目实施的效果

#### 1. 专职劳动教师虚多实少

在当前小学的劳动教育课程体系中，学校致力于打造专兼结合的劳动教师队伍。在《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》中明确指出，学校可根据劳动教育的

需要，合理设置专任劳动教师的数量，每所学校至少配备 1 名专任教师。但在实际教学中，师资较为紧张，只有少部分学校有条件设置专任教师，其覆盖率较低，仍主要依赖于兼职教师。在访谈中，我们发现兼职教师主要是由语文老师或班主任兼任，在兼顾自身学科教学任务以外，还要承担大大小小的班级管理事务和社会性事务，导致教师苦不堪言，教学负担过重，难以全身心的投入到劳动课程的教学与研究中。

## 2. 教师认识水平有待提高

通过访谈，教师的认识水平在一定程度上影响了“烹饪与营养”劳动项目的实施效果。一方面教师对项目式学习的认知程度还不够深入，如这方面的专业培训较少，缺乏相关的实施经验，导致在项目式学习实施的过程中困难重重；另一方面在开展饮食文化相关的劳动项目时，由于自身对这方面的认识相对有限，因此很难带领学生探讨饮食背后的真正内涵。为了进一步了解教师对项目式学习的认知情况，我们对教师进行了以下访谈：

**问题 1. 您认为将项目式学习融入劳动教育的必要性在哪里？您是如何理解项目式学习的？**

广州市 T 小学 T1 老师：我对项目式学习的了解并不是很透彻。我认为是可以将项目式学习融入劳动教育的，以便学生能够从头到尾了解劳动教育，而不是通过一个教学片段或是一节 40 分钟的课程让他们去了解。举个例子，在烹饪劳动的教学时如果只是一个小的主题或者活动，学生其实很难深入理解其意义，但通过项目式学习，我可以依照这一条完整的教学主线去开展劳动项目。

**问题 2：在实施烹饪劳动项目的过程中，您认为自身存在哪些不足之处？**

广州市 F 小学 T3 老师：说实话，其实我自己对于中国的这些传统美食的认识还不是特别多，只是简单的认识了什么八大菜系，比如知道粤菜、徽菜、鲁菜这些，但不能很好地区分它们的区别或者文化，因此就不能很好的跟学生去讲明白这些饮食的魅力。

在我们的访谈中，T1 老师是学校的劳动专职教师，但教龄相对较短，由于缺少项目式劳动教育的实施经验，所以对项目式学习的理解只停留在表面的认识，未深入理解项目式学习的本质与其实施的要点。T3 教师的教龄相对较长，但由于是兼职教师，平时还需要兼任多门学科的教学，对劳动课程的教学投入较少，对饮食文化方面的认知比较有限，因此在开展烹饪劳动项目式学习活动时，难以给学生提供更多的专业指导，这也在一定程度上限制了学生劳动实践的深度。

由此可见，教师的专业性对于烹饪劳动项目式学习的实施效果具有至关重要的影响。因此，在实际项目式劳动实施的过程中，我们迫切需要提高教师关于项目式学习的专业认识，加强对教师专业技能培训，才能更好地指导学生展开学习与探究。

## （二）学校的资源支持保障影响项目实施的结果

### 1. 劳动课程资源有限

劳动课程资源的开发与建设对于烹饪劳动项目式学习活动的实施具有极其重要的影响。在调查中我们发现校内较少开展“烹饪与营养”劳动项目，只有在特殊的情况下才会实施教学，其主要受两方面的条件限制：一是场地资源缺乏；二是烹饪材料相对有限，无法满足师生的基本需要。为了进一步了解学校劳动项目式学习课程资源的实际情况，我们对校领导进行了以下访谈：

问题 3. 贵校有哪些烹饪劳动所需的材料、设备和场所？能否满足师生的需求？

广州市 T 小学 L 校长：其实是不能满足的，现在我们连课室都没有，更别说烹饪教室了，相关的食材、器材也不能满足所有学生的需求。所以学生在校内大多数只能通过视频、照片或老师的经验学习理论知识。在大多数情况下，学生都是在家完成烹饪任务的。但是我们也有特殊的情况，比如今年我们结合端午文化开展项目式学习，其中在劳动课程里面，我们就分年级开展包粽子和包饺子的劳动项目，在学校体育馆为学生搭建了临时厨房，提供了相应的食物和器具，但是没有那么多资源，所有只能在每个班级中选出几名学生代表参加，其他学生就坐着观看。这个烹饪劳动在校内不能经常做，但特殊情况还是可以开展一下。

由此可知，在开展烹饪劳动项目式学习活动时，由于劳动课程资源的有限，难以确保学生在校内获得丰富的劳动体验，这种情况不仅限制了学生动手实践的机会，在一定程度上也阻碍了项目式学习的有效实施和深入推进。

### 2. 课程文化建设影响

学校课程文化与课程实施是相辅相成、不可分割的统一关系，学校课程文化在一定程度上能够支撑课程的有效推进，适应教育改革的需要<sup>[1]</sup>。小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的有效实施需要依托于学校对劳动教育的重视，通过创新劳动课程实施形式，以更好地落实立德树人的根本任务。

[1] 夏心军. 校长课程领导力:学校特色发展的应然选择[J]. 教育理论与实践, 2012, 32(05) : 15-18.

**问题 4：**学校之前开展的木瓜项目是贵校的特色项目，学校之后是否会进一步考虑将纳入校本教材吗？

广州市 T 小学 L 校长：我们目前还没有把它上升到校本课程，因为现在申请校本课程要严格审批。那我们不追求这个东西，我们主要就是让学生跟老师能够在这个木瓜的项目里面，通过这个木瓜的生长，我们把它做成一个系列的教育活动。

**问题 5：**在学校的校本教材里，有没有对“烹饪与营养”的内容设置分年级主题？可以讲一讲关于烹饪与营养大致的课程体系吗？

广州市 F 小学 T3 老师：有的。到了三四年级之后才开始让孩子说和家人一起做美食，因为像他们低年级使用电器或者刀具这些还是比较有风险性的，所以到三四年级就是我能为家人做一道菜。到了五六年级，那么这个烹饪方面就是加上了中医学的这种，就是让孩子能够贴近食育。我们学校之前还现在也在种植那个铁皮石斛，就是能够让学生去中草药材，还有金银花，就是能够把它融入到日常生活中，比如我煲金银花水，还有薄荷项目就是先让孩子们去探究它们的作用功效，然后在老师的带领下，再去学习应该怎么样把它融入到我们的日常的饮食当中。

在访谈中，我们了解到 T 小学的木瓜种植项目是学校的特色课程，学校开发从木瓜种植，到木瓜采摘，最后到木瓜美食烹饪的一系列劳动项目活动带领学生探究木瓜的生长过程、营养价值及美食的制作方法。但与 L 校长交流的过程中，其表示学校并没有开发校本教材，主要是想把木瓜种植做成一个特色劳动项目活动，而与“烹饪与营养”劳动任务群相关的教学活动主要以常规课的形式实施，在有限的课堂时间里教师主要侧重制作方法的讲解与学习，较少会让学生参与自主探究中，限制学生自主学习能力的发展。F 小学主要依据其自主开发的劳动手册开展相应的劳动项目，在“烹饪与营养”劳动任务群中，学校开设的劳动项目比较丰富且能关注到食物营养教育对学生身体健康的重要性，且注重劳动课程学习的系统性与连贯性，以通过一系列的劳动项目培养学生学习的自主性与系统思维，提升学生的综合素养，帮助学生在日常生活当中养成健康饮食的意识与习惯。

基于此，学校课程文化的建设在一定程度上会影响烹饪劳动项目式学习活动的实施，学校应建构更加开放、包容、鼓励创新的态度打造学校特色文化，充分发挥“烹饪与营养”劳动任务群的特殊价值，对学生进行食物营养教育，鼓励学生在劳动探究中提升营养知识，建立健康饮食的理念，注重学生身心的健康发展。

### 3.课程支持力度不足

在开展项目式学习活动时，学校应对教师进行专业培训，定期开展相关的教研活动或公开课，以加深全体教师对项目式学习的了解与认识，为教师的专业发展提供全面的支持，更能推动项目式学习活动的持续发展。为进一步了解学习对项目式学习的支持情况，我们对教师进行了以下访谈：

问题 6. 在开发劳动项目式学习活动时，学校是否会组织教师参加相关的教研活动？

广州市 F 小学 T3 老师：没有开展。因为从目前的情况来看，没有专职的劳动教师。我们学校是班主任兼任的，老师兼任的科目就很多。基本上就是交一下劳动计划，讲一下劳动的总结这样子。但是其实像我们真正组织起项目式学习来，一个学期一次已经是很难得的了，有的班一次都没有的。

问题 7. 您希望得到哪些方面的支持和帮助，以更好地实施项目式劳动教育呢？

广州市 F 小学 T3 老师：就比如说开一些专家的讲座，可以给我们一线的老师去讲一下怎么去更好的实施这种项目式的劳动教育，去更好地培养学生的劳动能力。

从访谈中，F 小学几乎没有组织教师参加过项目式学习的培训活动，完全依靠教师的能力去开发烹饪项目式学习活动，由于缺乏系统的培训和教学任务的繁重，教师所开发的劳动项目式学习活动可能缺乏深度和广度，无法深入挖掘项目式学习的育人价值，影响实施的效果。因此，学校的支持力度直接影响烹饪劳动项目式学习实施的成效和可操作性。学校应组织教师参加项目式学习培训活动或邀请专家入校指导，以开拓教师的视野和专业能力。

### 4.课程评价复杂性强

评价对于烹饪劳动项目式学习活动的实施具有监控与调节的作用，关乎课程目标的达成程度。在项目式学习中尤为重视形成性评价，关注学生在项目中的成长与变化，以帮助学生明确学习过程中的进展与努力的方向。通过研究和访谈发现，大多数教师认为在劳动项目式学习活动中，除了关注学生最终的劳动成果之外，更应该对学生在劳动探究过程中的表现进行评价，以此促进学生劳动素养的发展。

问题 8. 学校是否有相应的评价机制来评估烹饪劳动项目式学习的效果？

广州市 T 小学 L 校长：我们有相应的评价机制。我们的教学过程都会涉及教学评三个环节，这些都是需要评价机制来支持的。那么劳动课的评价机制，都是我们的老师按照学科的特点去制定的，没有特点的标准，老师可以根据自己的课程进行评价。因为劳动课程比较特殊，涉及许多操作性的

内容，可能还需要家校结合，比如学生烹饪的菜色好不好，味道好不好吃以及做的过程怎么样，都是需要家长参与到评价中。那么评价也是多方面的，不单单是课堂，课堂内外，老师和家长都需要多方面对学生进行综合性的评价。这个评价比较复杂，不想其他课程一样可以进行直接评价，因为劳动教育跨度比较大，需要在课内外进行劳动实践，所以我们的评价要客观真实。

广州市 T 小学 T2 老师：我们通常会有一个相关的评价表，然后也有一些奖励机制，比如劳动之星，劳动小能手，还有劳动探究小达人等。我们一般从劳动精神、劳动习惯、劳动能力、劳动态度等等这些劳动素养这方面进行评价。

在访谈中，我们发现 T 小学的评价机制是教师根据课程的需要制定的，教师可以依据课程内容制定相应的评价指标来检验学生学习的成效。但由于劳动课程的特殊属性，在实操过程中难以通过简单的评价内容对学生进行综合性的客观评价。

因此，学校的评价方式和评价内容在一定程度上对烹饪劳动项目式学习活动的实施效果存在影响，对此学校需要建立一体多元的评价机制，根据烹饪劳动项目的需要灵活制定评价主体、形式与内容，才能充分体现劳动教育综合育人的实际价值。

### （三）家-校-社的合作程度影响项目实施的可持续性

#### 1.社会资源利用率低

社会资源的充分利用在一定程度上能够丰富劳动教育课程资源，增强学生的学习体验，提供学生更多学习与实践的机会。然而，学校在开发烹饪劳动项目式学习活动时，却未能有效对接社会资源，建立长期稳定的合作关系，例如在开展非遗美食制作项目时，多数学校未能邀请非遗传承人或专业厨师入校给学生提供专业化的指导，或组织学生参观传统食品工厂，帮助学生在亲身参与的劳动探究中，感受非遗文化的内涵。

ZJ182 浙江省 Y 小学：学校在校内开展了传统豆腐制作的劳动项目式学习活动，指导教师在项目改进建议中表示由于校内条件的有限，未能邀请专业厨师或食品专家到校指导，以提高学生的制作水平和食品安全意识，在未来的项目中还有待改进。

在“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的实施案例中，大多数学校会选择一些相对容易开展实施的项目主题，如围绕蔬菜、水果、鸡蛋等食物展开学习探究，因为这些资源相对容易获得，且不需要投入大量的资金和人力，似乎更具有操作性。但这也说明了学校在劳动教育方面的资金投入较少，大多数时候没有足够的条件能够支持开展一些更具有挑战性的劳动项目，也反映了社会资源利用率较低，学校较少与校外劳动教育基地、

企业或食品工厂等建立合作关系，从而难以支持学生走入实地展开更深层次的劳动探究。

为了更进一步了解学习劳动教育的社会支持情况，我们对校长进行了以下访谈：

**问题 9. 贵校是否与校外机构合作开展劳动项目？**

广州市 T 小学 L 校长：我们之前有和学校附近地铁站的农业基地合作过亲子种植项目，主要是要家长和孩子去拔草、锄地、种植。刚开始时，家长和孩子的兴致都很高，但家长也很忙，后面就没有持续推进了，地也荒废了。我们也尝试和其他单位进行合作，但都没有深入开展，而且联系的意义也不大。

在访谈中，我们知道 T 小学之前尝试与校外单位进行合作，但由于家长的时间原因，没有继续推进项目实施。这也说明了该校在劳动项目开展初期并没有建立有效的机制来确保项目的长期进行，当学生或家长的兴致下降时，也没有制订相应的补救措施或替代方案，导致校外场地资源浪费。

然而，社会作为劳动教育的重要场域，具有不可替代的支撑作用。在引入社会资源时，学校应明确合作的目标，确保合作项目的可操作性，通过创新课程的实施形式，增加劳动项目的吸引力与教育价值，深化校外劳动实践的深度，以提高社会资源的利用率，推动劳动项目式学习的有效实施。

**2.家长配合力度不高**

“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的有效实施离不开家长的支持与配合。在研究中，我们发现在烹饪劳动项目实施的过程中，家长的配合力度不足，已然成为制约劳动项目效果的重要因素。一方面，主要是因为家长为充分认识家庭劳动教育的重要性，学校布置相关的烹饪劳动实践活动时，担心孩子的安全或觉得与学习成绩无关，会代替孩子完成劳动任务；另一方面，由于家长的工作较忙，难以抽出时间与孩子共同完成劳动项目活动。

**问题 10. 家长是否支持劳动项目式学习活动？学校是如何与家长协作的？**

广州市 T 小学 T 校长：大多数家长都是支持的。因为很多孩子在家里是不愿意劳动的，这就需要我们老师去布置劳动任务，比如制作清蒸鱼，或者是红烧鱼，我这边回去要跟家长说，要求家长买回来材料要进行烹饪实践。老师要求之后，学生是很愿意配合的，因为课堂里面学生能够互相比较各自的菜品，学生还是很听老师的话的。当然这个也不是百分之百的，对一些家长来说还是有些难度的。有些家长很辛苦，可能会比较忙，可能会不配合，家长没有食材，就不愿意配合学校去完

成这个任务。因为这个烹饪劳动项目确实很需要家长的支持配合。

“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动需要家校结合的方式来实施，家长的参与不仅能为劳动教育提供实践支持，还能促进家校共育，提升烹饪劳动项目式学习活动的实施质量。

因此，学校在开展相应的烹饪劳动项目式学习活动时，需要与家长做好沟通工作，让家长充分了解烹饪劳动的重要性，争取家长的理解与支持，将健康饮食的观念融入家庭生活中，通过营造良好的家庭劳动教育生态环境，有助于培养孩子的生活自理能力和独立性，为孩子的健康成长与全面发展助力。

# 第五章 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的优化策略

小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例的统计结果反映的现状与问题，表明项目式学习与“烹饪与营养”劳动教育并未有效融合，具体存在驱动问题的缺失与设计不合理、项目活动缺乏专业指导与资源支持、劳动情境未形成一体多元的劳动场域、项目成果忽视存在“重成果”“轻反思”的问题等问题。深入探究其问题的根源在于教师的专业能力、学校的资源支持保障以及家-校-社的合作程度的影响。基于此，为优化小学“烹饪与营养”劳动任务群与项目式学习有效融合的路径，促进学生在真实的劳动情境中得到充分的成长与发展，在烹饪实践中积累丰富的生活经验，全面提升学生的综合素养，本章节主要提出以下优化策略。

## 一、加强教师的专业素养与项目设计能力

教师是项目式教学实施的核心主体，打造高质量、高水平的专业劳动师资队伍是保证“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习高质量发展的先决条件。在访谈可知，当前小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习面临教师专业能力有限的现实困境，影响项目实施的效果。建构主义学习理论提倡在教师的指导下，以学生为中心的学习；在整个教学过程中教师要从知识的传授者、灌输者向组织者、指导者、意义建构的帮助者和促进者的身份转变<sup>[1]</sup>。因此在开展项目式学习活动时，教师在这个教学过程清楚认识项目式学习与传统教学的不同，明确自身的定位以合作者、指导者和促进者的身份参与学生的学习过程，从而能够更好地激发学生学习的主动性，提升学生在真实情境中解决问题的能力。基于此，提升教师的专业素养与教师的项目设计能力是提升“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动的有效实施具有重要的作用。

### （一）加强教师理论知识与实践技能的培训

在项目式学习中，教师所具备的核心素养是项目式学习高质量实施、取得预期教育效果的前提条件。因此，加强教师理论知识与实践技能的培训力度对于提升教师的核心

---

[1] 何克抗.建构主义的教学模式、教学方法与教学设计[J].北京师范大学学报(社会科学版),1997,(05):74-81.

素养至关重要。

首先，在学校层面，一是建立项目式学习常态化教研机制，定期举行教师间的研讨交流活动。学校要充分认识项目式学习的重要性，构建系统化的“教研-培训-实践-反思”一体化的专业成长模式，鼓励教师将项目式学习积极融入学科实践中，实现学科知识的解构与重构。二是邀请相关领域的专家或教研员以研讨会或专题讲座的形式到校对教师提供专业化的理论知识培训与教学实践指导，从而帮助教师深入理解项目式学习的核心内涵，并提供可操作、能迁移、可借鉴的项目式学习实践经验，有助于提升教师实施项目式学习的能力。三是建设项目式学习数字技术支持平台，提供项目资源、指导工具以及评价反馈系统，积极监测项目式学习实施的质量，有助于提升项目式学习的效果。

其次，在教师层面，一是教师要以积极、乐观的态度接受新的教学模式，正确认识项目式学习的重要价值，深入学习与了解项目式学习的理论与实践要点，积极开阔自身的教育视野。二要积极参与相关的项目式学习专题的培训活动，通过参与集体备课、教学竞赛、教学观摩与优秀案例分享等活动，不断积累项目式学习的教学实施经验，提高自身的专业素养与项目设计能力。

## （二）推动项目式学习共同体教师队伍建设

在当前的教学实践中，由于“烹饪与营养”劳动任务群面临专业师资匮乏的现实困境难以在短期内得到根本性的改变，因此我们迫切需要学校创新“烹饪与营养”劳动任务群的教研方式。

在“烹饪与营养”劳动任务群的教学中通常涉及语文、数学、科学、美术等多门学科的素养，因此学校可以借助项目式学习打破不同学科之间的界限，构建项目式学习教师共同体。例如，在实施项目式学习活动时，学校可以组织语文、数学、科学、劳动以及综合实践等学科教师进行专题研讨活动，以“烹饪与营养”的教学为主线，整合不同学科所涉及“烹饪与营养”劳动任务群的内容，利用各学科教师的专业优势，共同实施“烹饪与营养”专题下的项目式学习活，通过教师队伍对项目式学习活动设计的不断打磨与改进，能够不断加深教师对项目式教学的理解，提高教师的项目设计水平。这种做法既能突破传统课堂的时间限制，提高项目教学的效率，又能让学生在各学科的实践中学会运用综合知识解决实际的能力，丰富学生的体验，更能有效激发学生对烹饪劳动的

兴趣，深化学生对“烹饪与营养”劳动教育的理解，有助于提升学生的综合素养和跨学科学习的思维能力。

## 二、强化驱动性问题与学生实际的联系

建构主义理论强调教学要以“问题”驱动学生的学习，问题可以是项目、案例或实际生活中的矛盾，并引导学生在真实的情境中展开问题的探究<sup>[1]</sup>。根据表 4-6 所示，教师在进行驱动问题设计时，充分考虑学生的实际需求的案例仅有 4.15%，同时对于学生实际生活中亟待解决的真实问题，如烹饪技能、营养健康、饮食习惯以及食品安全这四类问题的整体关注程度相对较低。这表明教师在设计驱动问题时仍以主观的经验为主，缺乏对学生认知水平、学习兴趣点的了解，同时在实施“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时，容易忽视学生日常生活中的亟待解决的真实议题，从而难以真正激发学生对烹饪劳动的兴趣，同时错失学生食物营养教育的机会，不利于学生在学习的过程中积累相关的生活经验，促进学生的身心健康发展。因此，在开展“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时，教师必须充分认识驱动问题在项目式学习中的重要性，精心设计驱动性问题。

### （一）考虑与课程标准的结合

在实施“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时，教师要充分认识到驱动问题的设计仅仅只能引起学生的兴趣是远远达不到项目式学习的要求的，它还应引导学生掌握课程标准要求的知识、技能与方法等，才能确保学生能够学到最有必要、最实用的东西。

在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习中，教师需深入研读课程标准中关于“烹饪与营养”劳动任务群的课程目标、内容要求以及核心素养的表现。教师可以立足核心素养的培养，即劳动观念、劳动能力、劳动习惯和品质以及劳动精神四大劳动大概念中提炼驱动性问题<sup>[2]</sup>。

首先，基于劳动观念类的大概念，教师可以通过设计驱动性问题，引导学生关注烹饪劳动对个人生活、家庭幸福以及社会发展的意义。这能够让学生在劳动探究的过程中懂得饮食在家庭生活中的重要性，有助于增强学生的家庭责任感，营造温馨的家庭氛围。

[1] 余胜泉,杨晓娟,何克抗.基于建构主义的教学设计模式[J].电化教育研究,2000,(12):7-13.

[2] 纪德奎,张胜佳.义务教育阶段劳动大概念的内涵诠释、内容生成与实践探索——以“烹饪与营养”任务群为例[J].上海教育科研,2024,(08):27-33.

其次，在劳动能力类的大概念中，教师需要引导学生思考不同烹饪方式对食物营养的影响，这样既让学生在劳动实践中逐渐掌握各种烹饪技能，提升学生的生活自理能力，更能让学生理解对饮食与营养的关系，自觉养成健康生活的方式。

再次，聚焦劳动习惯与品质类的大概念，教师可以围绕“饮食的健康与安全”的关系作为学生探究的问题。在项目探究的过程中，学生需要思考自身的饮食行为是否合理，这能够在一定程度上改变学生不良的饮食习惯，促使学生养成良好的饮食行为习惯。

最后，在劳动精神类的大概念中，教师可以引导学生学习厨师的工匠精神。在学习中，学生需要明确厨师的主要职责以及工作的重要性，还需认识制作美食也需要持之以恒、不怕艰辛的劳动精神。通过认知与实践的结合，有助于培养学生正确的劳动价值观。

## （二）联系学生亟待解决的问题

“烹饪与营养”劳动任务群与食物营养教育的联系紧密，在开展“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时，教师需要引导学生关注现实生活中亟待解决的问题，促使学生能够在劳动实践的过程中发展学生解决实际问题的能力。

一是注重学生良好的饮食习惯。小学阶段是培养学生良好饮食行为与习惯的关键时期，但由于生活水平的提高，人们拥有更多的食物选择，对于身心发展水平还不成熟的学生来说，他们缺少正确的饮食观念，在日常生活中容易养成不良的饮食习惯。因此，教师在开展“烹饪与营养”劳动项目式学习活动时，需要抓住教育的契机，引导学生关注自身的饮食行为，培养学生良好的饮食习惯。

二是融入营养知识的学习。在开展“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动时，教师要充分利用项目式学习的跨学科属性，通过设计开放性驱动性问题，深化学生对食物营养搭配与身体健康的重要性的理解，如联系科学与数学等学科，让学生计算食物的热量、调查食物的营养元素，通过劳动实践，掌握食物的科学制作方法，这不仅能够让学生在烹饪劳动的过程中掌握基本的烹饪技能，更能让学生在跨学科的学习中主动进行多学科知识的整合与迁移，有助于提升学生的综合能力。

三是渗透食品安全教育。食品安全也是保证学生健康发展的重要一环，围绕食品安全展开的驱动问题设计，教师需要创设真实的问题情境，如以食物中毒的真实案例作为项目探究的背景，让学生学会判断食物的安全性，学会查看食品标签以及常见食物的正

确处理方法，引导学生关注食品安全的重要性，逐步培养学生的食品安全意识。

### 三、注重挖掘学科内容的劳育元素

“生活·实践”教育强调课程的开放性与融合性，提出课程要形成立体的、多元的结构，打破单一的相互独立和隔离的状态，注重课程内容的整合，旨在构建一个有机的、整体的育人体系，因此，课程的建设需要注重学科内部的纵向整合以及学科之间的横向整合，以焕发课程新的生命活力<sup>[1]</sup>。在表4-8中，仅有26%的案例能够充分考虑对项目内容对学生实际发展的现实意义。这一结果表明，在开展“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的具体行动时，学校片面强调简单操作性技能的训练，未充分利用跨学科学习的优势进行跨学科知识的整合，从而导致学生的学习未能建构完整、系统性的认知，限制学生实践能力的进一步发展。在“生活·实践”教育的指导下小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动，需要根据学生的生活经验和动手操作能力，选择适宜学生年龄特征的项目内容。同时注重课程知识之间的内在联系，运用系统性思维来强化劳动学科知识的融和与整合，通过跨界思维优化跨学科知识的设计与运用，促使学生在逐渐掌握劳动技能的同时，培养学生在真实的情境中综合运用知识解决实际问题的能力<sup>[2]</sup>。

#### （一）学科内整合：构建跨任务群学习

在劳动课程中的十大任务群之间并不是互相割裂的状态，如日常生活劳动从清洁与卫生到整理与收纳、烹饪与营养，再到家用器具使用与维护，四个任务群之间是相互联系的<sup>[3]</sup>。由于项目式学习也具有真实性与综合性的特征，教师在设计项目内容时应基于真实的生活场景需要，构建跨任务群的学习，以帮助学生在劳动探究中经历完整的劳动实践过程，避免单一、机械的劳动技能的训练，丰富学生的劳动体验。

首先，教师应制定明确的项目目标，与学生的年龄特点、学习需求和兴趣爱好相结合，注重学生劳动素养的均衡发展。其次，根据劳动项目的需要和课程标准的要求，对不同劳动任务群的内容进行有机的整合，可以涵盖不同劳动技能的学习，以充分发挥跨任务群教学的优势。例如，在“一粒米”的劳动项目式学习活动中，通过构建跨任务群

[1] 周洪宇,龚苗.教育改革的中国方案|聚焦发展核心素养的素质教育的探索[M].江西教育出版社,2022: 211.

[2] 张丽虹,吕立杰.从任务群到劳动项目式学习:劳动教育的学校实践思考[J].中国教育学刊,2023,(04):69-73.

[3] 洪柳.劳动任务群的主题项目式实施与评价[J].教育家,2024,(18):25-27.

的学习更有助于学生理解“米”与生活的关系，结合“农业生产”劳动任务群，让学生亲身体验水稻种植与收割的过程。通过亲身实践的方式，有助于学生将课本知识与现实生活紧密结合让学生充分了解水稻的生长过程，感受劳动后丰收的喜悦，更能让学生深刻体会劳动的艰辛与不易，树立节约粮食的意识，养成光盘的良好饮食习惯；通过“烹饪与营养”和“家用器具使用与维护”劳动任务群的结合，让学生学习洗米的正确方法和使用电饭煲煮饭，有助于提高学生的生活自理能力。

通过构建真实的劳动项目任务，能够有效打破任务群之间的界限，为学生提供多方面的劳动体验。这种做法不仅有助于学生在实践中提升劳动素养，还能培养其健康的生活方式和积极的劳动态度，为学生的全面发展奠定坚实基础。

## （二）学科间整合：强化跨学科的学习

教师在开展“烹饪与营养”劳动项目时，需要充分发挥劳动教育的跨界属性，构建以劳动课程为核心的跨学科的项目式学习活动。通过构建跨学科的劳动项目活动皆在充分挖掘不同学科之间所蕴含的劳动教育元素，促使学生能够深入劳动实践，充分了解学科知识的本质以及知识与知识之间的内在联系，帮助学生形成系统的、完整的、综合性、实践性的认知结构<sup>[1]</sup>。

首先，教师在安排劳动项目活动时，需有意识地融入其他课程的内容。例如，在“营养午餐”的劳动项目中，教师需引导学生运用跨学科的知识合理搭配营养午餐，如学生需要借助科学知识，了解日常所需的营养物质和生活中常见的食物的营养物质含量，并根据膳食金字塔搭配营养美味的菜肴；利用数学知识统计食物的热量，并设计营养食谱；最后通过劳动学科的实践，动手制作美味又营养的午餐。通过理论与实践相结合的方式，能够让学生劳动实践中真正获得有价值的经验和能力素养上的提升。

其次，教师在设计跨学科的劳动项目时，需要注重实践方式的多样性，引导学生通过调查、分析、探究、设计、制作等实践方式获得丰富学生的体验，从而逐步提高学生的烹饪技能的同时，促进学生的综合素养的发展。

[1] 任平,贺阳.连通学校与现代社会生活的桥梁——德国中小学劳动教育实施路径及启示[J].外国中小学教育,2019,(08):28-36.

## 四、扩展烹饪劳动项目活动的深度

项目式学习的活动是学生主动建构知识与生成知识的探究过程,与传统教学活动相比,其核心价值在于将学生知识学习的过程从“被动接受”向“主动建构”的过程,对于学生的认知发展、能力建构与情感态度的体验产生深远的影响<sup>[1]</sup>。在表4-11中,学生参与的职业体验类的劳动项目活动的案例仅有29.62%,这说明学校在进行项目活动设计时,更倾向于选择一些相对简单、资源较充足且完成时限较短的项目活动,而对于职业体验这类略显复杂、技术含量较高的项目活动的设计相对较少。同时,在开展烹饪劳动项目活动时,仅有19.06%的案例能够引入专业资源给学生提供个性化的指导。这些都将导致学生的探究活动缺乏深度,影响学生的实际体验,不利于学生劳动素养的提升与综合素质能力的发展。“生活·实践”教育强调教育要以培养具有生活力、学习力、自主力、合作力、创造力、实践力的时代新人为宗旨<sup>[2]</sup>。因此,在小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动中,需要深入扩展烹饪劳动活动的深度,促使学生在持续性、有深度的探究活动当中培养学生适应未来生活的能力,为未来的生活做好充分的准备,从而推动学生获得更好的发展。

### (一) 以家庭烹饪劳动提升学生的生活力与自主力

家庭作为孩子成长的重要环境,对孩子的身心健康发展具有不可代替的作用。家庭烹饪劳动能够有效提升学生的生活力与自主力,因此在开展“烹饪与营养”劳动项目时,可以采用以下策略,提高家庭烹饪劳动的实施质量。

在家庭层面,首先家长应予以支持,并鼓励孩子主动参与家庭烹饪劳动,帮助孩子在日常生活中逐步养成热爱劳动、主动劳动的意识与习惯,以提升孩子的自主力;其次家长应转变劳动教育观念,敢于放手让孩子完成力所能及的烹饪劳动,如洗菜、摘菜或进行简单烹饪等,为孩子提供丰富的实践机会,能够培养孩子的生活自理能力,同时能够帮助孩子树立为家人服务的劳动观念,增强孩子的家庭责任感;最后,家长应向学校积极反馈孩子在家进行烹饪劳动时的表现,关注孩子的参与态度与习惯养成,从而架构

[1] 刘景福.基于项目的学习模式(PBL)研究[D].江西师范大学,2002.

[2] 刘来兵,周洪宇.“生活·实践”教育:内涵、目标与实践路径[J].华中师范大学学报(人文社会科学版),2022,61(04):156-164.

起家校协同育人的桥梁，共同促进孩子的成长与发展。

对于学校来说，在开展家庭烹饪劳动项目时，一要根据学生的年龄特点和动手能力设计贴合学生实际水平的劳动项目，通过安排合适的实践内容，让学生在劳动探究的过程中积累生活经验，提升劳动技能，培养学生学会生活、适应生活的能力，懂得劳动创造美好生活的道理；二要合理安排烹饪劳动项目时间，可利用寒暑假或节假日时间邀请家长与学生共同参与，确保学生能够在家长的指导下完成相应的劳动探究，关注孩子劳动素养的发展；三是学校应鼓励家长将家庭烹饪劳动常态化，让孩子利用自己的空余时间为家人洗菜、煲饭、做菜等，有助于学生在潜移默化的日常生活中逐步提高学生的劳动素养。四是利用家长的职业优势，邀请家长以辅导员的身份入校协助教师展开项目教学，能够确保每个学生都得到相应的指导。

## （二）以职业体验活动增强学生的实践力与创造力

苏霍姆林斯基说，劳动不仅仅只是意味着实际潜质和技巧的习得，而是首先意味着智力的发展，意味着思维和语言的修养。在小学烹饪与营养劳动项目式学习活动中，通过设计职业体验活动能够增强学生学习的真实感，提高学生学习的积极性与主动性。例如，通过开展厨师、营养师等职业体验活动，一方面能够帮助学生了解这些职业的职责与工作内容，使学生在职业体验的过程中形成尊重劳动，尊重劳动者的劳动观念；另一方面能够帮助学生更好的代入相应的职业角色中，习得宝贵的技能与经验，获得丰富的劳动体验。

因此，在开展烹饪与营养劳动项目式学习活动时，首先学校应选择适合学生年龄特点和身心发展水平的职业体验活动，为学生提供学习与实践的机会。例如，高年级的学生参加厨师体验活动，教师带领学生走入厨师真正的工作环境中，需要学生了解各种烹饪工具的操作方法以及对不同的食材进行营养搭配，再到烹饪食材、食物装盘等劳动技能的学习，通过亲身的参与和实际的体验，既能让学生深入体验劳动的价值与意义，也能够让学生在学习中提升实践能力和解决问题的能力。通过膳食营养小专家的体验，让学生在项目探究活动的过程中学会和营养师一样的思考，学会合理搭配不同的饮食，通过创意健康食谱的设计，激发学生的想象力与创造力。这有助于学生在探究学习的过程中，将所学的知识转变为具体的行动，养成健康生活的方式。

其次，学校再开展职业体验类的项目活动时，也可以邀请专业厨师或营养师等到校为学生提供示范教学或开展专题讲座，能够让学生在理论与实践的结合中，积累相关的劳动知识与实践经验，有助于提升学生的实践能力。同时在“看得见”“摸得着”的职业体验中，深入理解普通劳动在日常生活中的重要性，既能帮助学生建立尊重劳动、尊重普通劳动者的正确价值观念，又能启蒙学生对不同职业的认知，为学生日后的发展奠定良好的基础。

## 五、创设真实情境突破烹饪劳动的时空限制

在实施“烹饪与营养”劳动项目式学习活动的过程中，场地资源的不足已成为制约其有效实施的重要因素，影响课程实施的实际效果。如表 4-13 所示，学校在实施“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动时，主要以家庭作为学生参与烹饪实践的场所，案例高达 70.75%，以学校或社会作为劳动场所的案例只有 32.64% 和 24.34%。这能够反映出学校有限的场地资源不支持学生的烹饪劳动实践，同时也未能充分利用社会资源弥补校内教学资源的不足，影响学生的实践体验。在“生活·实践”教育理念的指导下，刘来兵等人提出“生活·实践”教育馆的概念，以丰富的教育资源，创新学生的学习方式，满足未来教育的发展需要<sup>[1]</sup>。结合“生活·实践”教育理念，学校可以采用以下两点策略，以弥补烹饪劳动教育实践场地资源的局限性，提高“烹饪与营养”劳动教育的实际成效。

### （一）开发实体型烹饪劳动教育基地

首先，有条件的学校可以在校内建设烹饪劳动教育基地为学生提供实践教育的平台，如烹饪室、烘焙室、家政室、茶艺室等，为了保证学生在实践过程中的安全，学校需要根据学生的年龄特点和烹饪课程的难度配置合适的安全设备。老师在课堂上可以边讲解理论知识边做示范，再指导学生进行实践操作。在教学的过程中，需要确保学生能够做到理论联系实际，间接经验与直接经验相结合，有助于提高学生劳动素质和劳动能力，从而达到“教学做合一”的教育效果。

其次，学校可以为搭建学生校企合作实践平台，如与校外厨房教室、食育基地、职

[1] 刘来兵, 任淑叶, 何芳馨. 论“生活·实践”教育馆的类型、功能与建设[J]. 教育评论, 2023, (10): 12-20.

业院校的烹饪与营养实训基地、社区开放式烹饪中心建立稳定性的合作关系，给学生提供实地参观与实践体验的机会，既能开阔学生的视野，更能帮助学生深化对课程知识的认识，促使学生能够将课堂的知识在实际的工作情境中迁移应用。通过走入真实的烹饪劳动教育实践基地，学生能够直接观察专业人士的专业操作，并通过亲身体验更能深化学生对烹饪劳动价值的理解。

## （二）利用数字技术构建虚拟学习空间

随着新科学技术的蓬勃发展，虚拟现实（VR）、增强现实（AR）、人工智能（AI）等多种技术油然而生。这些新型科技的涌现，能够为用户提供视觉、听觉、触觉、嗅觉等身体的感官体验，为“烹饪与营养”劳动教育的教学描绘了全新的景象。例如，在“烹饪与营养”劳动教育中融入 AR 食物营养教育系统，通过游戏设计、增强现实和图像识别技术，能够带领学生到仿真的生活情境中展开有针对性的食物营养教育，教会学生挑选健康的食品，提高学生阅读食品标签的能力，能够有效提升学生的营养意识，形成健康饮食的良好习惯<sup>[1]</sup>。

利用数字技术赋能“烹饪与营养”劳动教育，一是可以打破传统教学空间的界限，通过数字技术提供的沉浸式体验，学生仿佛走入了真实的厨房环境中，体验择菜、洗菜到烧菜、装盘的完整过程，能够直观地看见自己所制作的食材变化，能够有效激发学生对烹饪劳动的热爱。二是减低厨房的安全隐患，学生在真实的厨房环境中，可能会因为经验不足或操作不当，出现烫伤、切伤等事故。但在模拟的教学环境中，学生处于一个安全的环境中，可以自由的探索与创作，尝试新的食材组合和不同的烹饪方式，这种自由度与灵活性有助于激发学生的想象力与创造能力。通过数字技术手段构建的虚拟学习空间，不仅扩展了烹饪劳动的学习空间，更丰富了劳动教育的内容，推动劳动教育的与时俱进，从而能够让学生在沉浸式、体验式的劳动实践中，有效提升学生的实践能力，切身体会烹饪劳动的乐趣。

[1] Lin Y T, Wu F N, Tsai Z Y, et al. Development of an AR Food Education System to Support Elementary School Nutrition Education[J].IEEE,2023:242-244.

## 六、构建多元化的项目评价机制

评价在项目式学习中占据着重要的地位，教师在开展项目式学习活动时，如何有效地对学生在项目式学习过程中的表现和发展做出评价至关重要<sup>[1]</sup>。根据表 4-16 可知，教师在实施项目评价时，有 66.36% 和 92.26% 的案例未能充分遵循评价主体多元与评价方式多样的项目评价原则，从而难以准确评估学生在烹饪劳动项目中的过程性表现，也不利于对项目式教学做出调整与改进。因此，在开展“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习活动时，可以采用以下的策略充分发挥评价在项目式学习中的作用，通过客观、真实、综合的项目评价检验学生的素养发展水平，关注学生的过程性表现，从而达到预期的育人目标。

### （一）采用多样评价方式，关注学生表现与反思

劳动课程的评价方法主要采用表现性评价为主，学生在劳动探究中时动态变化的发展过程，因此在进行烹饪劳动项目评价时，教师可以采用多种方式对学生的过程性表现进行客观、真实的评价。

一是采用项目式学习单，用于记录学生的劳动计划、劳动过程、劳动成果和劳动体会，教师可以根据学生的项目式学习单作为评价学生劳动学习与实践效果、劳动目标达成情况的评价指标之一。

二是利用微视频进行记录，教师可以鼓励学生将自己的烹饪劳动过程以视频的形式记录下来，这样既可以帮助学生直观地回顾自己的劳动过程，发现自己在劳动过程中的精彩表现与不足之处，便于学生进行及时的自我反思，同时能够将学生的劳动成果向老师和同学进行展示，能够增强学生烹饪劳动的积极性与自信心。

三是使用思维导图工具，例如在美食探究的劳动项目中，可以引导学生将自己的劳动探究过程以思维导图的方式进行记录，包括食物的营养价值、热量统计、自己或家人的饮食偏好、制作步骤以及注意事项等内容，在进行成果展示时，学生可以根据自己制作的思维导图介绍自己的劳动成果。在制作思维导图的过程中，学生需要不断的思考、探究、分析、总结与归纳，有助于培养学生系统思维能力，拓展学生思维的广度与深度，

[1] 桑国元,蔡添.项目式学习中的学生评价[J].教学与管理,2021,(31):1-4.

提升学生的学习力与创造力。

四是建立劳动数字化共享平台，学生可以将自己的劳动作品、劳动实践过程、心得感悟等上传至平台，与老师、同学和家长交流分享，从而使学生的劳动成果得到更广泛的认可与赞赏，激发学生对劳动的兴趣与热情。

五是开展成果展示会，教师可以鼓励学生采用多种方式汇报自己或小组的劳动成果，如手抄报、PPT 展示、口头汇报等，通过这种方式既给予学生提供相互讨论、相互学习的机会，学习他人的优点，反思自己的不足，又能帮助学生得到即时的反馈与评价，确保学生能够从成果展示汇报中汲取经验并做出改进，为后续的劳动探究指明了方向。

## （二）丰富多元评价主体，反映学生的劳动成果

在实施烹饪劳动项目式学习评价时，以发挥评价的整体作用，将评价贯穿学生学习探究的始终，充分发挥教师、家长、学生等不同主体的评价作用。

第一，完善以学生为主体的评价。以学生为主体的评价可以分为学生的自我评价和学生互评两种方式。在学生的自我评价中，教师可以引导学生分享自己的劳动收获、反思自己在劳动探究过程中的问题以及是如何有效解决问题的，有助于提高学生自我反思的能力和学习的自主力；在学生互评中，学生可以根据小组成员在劳动项目实施过程的表现予以反馈，便于成员及时地做出调整，有助于提高学习的效率和项目实施的质量。

第二，教师应采用多种方式对学生进行综合性评价，注重过程性评价与结果性评价相结合，同时需要注重评价的即时性、客观性与真实性。

第三，充分发挥家长评价的作用，教师应鼓励家长关注孩子在劳动实践过程中的劳动参与的实际情况以及劳动态度等，引导家长注重孩子在日常生活中良好饮食习惯与行为的养成，达到家校共育的效果。

第四，可以根据劳动项目的需要，引入专家评价，如专业厨师、食品专家、营养师等专业人士。例如，学生与专业厨师共同参与到烹饪劳动项目中，对学生的烹饪技能、营养搭配、食物口感等方面进行客观评价，学生得到专业性的反馈，能够激励学生不断挑战自己，努力提升自己的烹饪能力，还能引导学生关注食物的营养搭配，有助于提升学生的营养意识。

## 第六章 总结与展望

劳动教育是国民教育体系的重要组成部分,是学生全面发展与健康成长的重要途径,具有树德、增智、强体、育美的综合育人价值。新时代教育发展赋予了劳动教育新的内涵,项目式学习与劳动教育的结合已然成为中小学劳动教育课程实施的创新路径。因此,本研究积极探索项目式学习与“烹饪与营养”劳动教育有效融合的育人路径,旨在促使学生在劳动探究的过程中,通过“做中学”“学中做”“创中学”的方式,增强学生对烹饪劳动的兴趣,提高学生的生活自理能力,同时期望以此提升劳动教育的质量,促进学生的深度参与,最大程度地发挥劳动教育综合育人的功能。然而,由于研究条件、资源和时间的限制,本研究存在一定的不足之处,希望未来有更多的学者能够继续探索项目式学习与劳动教育有效融合的育人路径,共同推动劳动教育的高质量发展。

### (一) 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的总结

首先,本研究构建了小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的分析框架。研究依据项目式学习教学模式探索小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施标准,建构出基于项目式学习的小学“烹饪与营养”劳动任务群的分析框架及其评判标准,具体包括驱动问题、内容、活动、情境、成果和评价六个维度,并以此对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例进行深入分析。

其次,本研究揭示了小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习面临的现实困境。通过研究发现,有 46.98% 的案例能够完全遵循“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的六个标准,其中主要有以下几点显著的特征:首先,利用真实问题驱动学生关注饮食健康,以提升学生的营养素养。其次,体现学科融合的特点,以推动知识的迁移应用,促进学生综合能力的发展。再次,注重团队协作,以促进驱动问题的有效解决,培养学生问题解决的能力与合作能力。最后,重视学生的反思与总结,关注核心素养的生成与内化。这一结果表明教育实践者积极探索项目式学习与劳动教育有效融合的创新路径,项目式劳动教育已经得到社会的广泛认识与支持,他们的探索与实践为项目式学习在小学“烹饪与营养”劳动任务群中的应用积累了宝贵的实践经验。值得注意的是浙江省在推广“烹饪与营养”劳动教育方面取得了一定的成效,具体表现为以下两个方面:一是实现了学生的劳动素养与综合素质的提升;二是构建了的家-校-社一体的“烹饪与

营养”劳动推广模式。然而，在“烹饪与营养”劳动教育实践的过程中仍然面临一些亟待解决的问题，例如驱动问题的缺失与设计不合理、项目活动缺乏专业指导与资源支持、项目情境未形成多元一体的劳动场域等显著问题，而这些问题的原因主要在于教师的专业能力有限、学校项目资源支持保障不到位、家-校-社合作程度不足。

最后，针对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的具体问题，本研究提出了以下的优化策略：一是加强教师的专业素养与项目设计能力；二是联系学生实际精心设计驱动性问题，充分结合课程标准，联系学生当前亟待解决的问题。二是深化项目内容，构建跨任务群或跨学科的学习。三是优化项目活动设计，应积极开发家庭烹饪劳动项目活动，以提升学生的生活力与自主力；设计挑战性的任务，培养学生的合作力与创造力。四是创设真实的劳动情境，让学生在真实的情境中参与烹饪劳动，增强学生学习的体验感与真实感。五是完善评价机制，通过构建多元化的项目评价机制，关注学生在烹饪劳动探究中的综合表现，提升烹饪劳动教育的质量。

总而言之，本研究深入探究小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施，皆在推动“烹饪与营养”劳动教育回归生活本位，让学生在烹饪劳动实践过程中，通过身体力行、身心参与的方式，提高学生的生活自理能力与动手实践能力，正确认识饮食对身体健康的重要性；同时能够让学生在项目探究中有效发展学生的问题解决能力、合作能力以及创造性思维能力，从而为学生的全面发展打下坚实的基础。

## （二）小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的展望

为了响应国家对新时代日常生活劳动教育高质量发展的重视，本研究深入探究小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施的核心问题，具体从“为何”、“应何”、“是何”、“如何”四个视角对小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习的实施进行了探索。回顾整个研究过程，本研究在某些方面展现了创新之处，但也存在某些需要改进的地方。

一是本研究的创新之处。首先，本研究在研究视角上有所创新。本研究基于新时代的背景之下，国家对中小学日常生活劳动教育重视，将劳动教育与项目式学习进行有机结合，以充分挖掘各学科中所蕴含的“烹饪与营养”劳动教育因素，让学生在劳动实践的过程中，综合运用各学科的知识解决真实生活中的问题，并将健康饮食的观念融入的日常生活中，以实现跨学科综合育人的最大价值。其次，是研究对象的创新。本研究聚

焦劳动课程中的“烹饪与营养”劳动任务群这一特定的领域，深入探讨项目式学习在该劳动任务群的应用，在烹饪劳动项目实施的过程中，不仅关注学生在劳动实践过程中劳动素养的形成与发展，更关注学生团队合作、问题解决、创造性等多方面综合能力的发展，为推动劳动教育的有效实施提供了新的思路。

二是本研究的不足之处。首先，本研究所收集的小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习实施案例的样本容量较小，且案例大多集中在浙江省一带，难以全面反映小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习在不同地区、不同类型学校的实际情况，从而限制了研究结果的普遍适用性。其次，由于研究者自身能力和时间的限制，在研究的广度与深度方面还有待改进。

在今后的研究中，为了更加深入地了解项目式学习在小学“烹饪与营养”劳动教育中的实施现状，可以采用个案或行动研究等多种方式。项目式学习与劳动教育的结合，还有许多值得探索的空间，希望未来有更多的研究者能够用更加科学、更加系统的方式推动项目式劳动教育的创新发展，提高劳动教育的质量。

## 参考文献

### 一、中文参考文献

#### (一) 著作类

- [1] 陆红.项目管理[M].北京:机械工业出版社,2009.
- [2] [美]巴克教育研究所著, 任伟译.项目学习教师指南: 21 世纪的中学教学法[M].北京:教育科学出版社,2008.
- [3] 李宏亮.烹饪概论[M].成都:电子科技大学出版社,2020.
- [4] 卢一.烹饪营养学[M].成都:四川人民出版社,2003.
- [5] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉.项目式学习:教师手册[M].北京:北京师范大学出版社,2023.
- [6] [韩]高恩静等著, 杨向东等译.真实问题解决和 21 世纪学习[M].长沙:湖南教育出版社, 2020:162.
- [7] [美]R.基思·索耶著,徐晓东,等译.剑桥学习科学手册[M].北京:教育科学出版社,2010.
- [8] 夏雪梅.项目化学习设计:学习素养视角下的国际与本土实践[M].北京:教育科学出版社,2021.
- [9] 中华人民共和国教育部.义务教育劳动课程标准(2022 年版)[S].北京: 北京师范大学出版社,2022.
- [10] 周洪宇,龚苗.教育改革的中国方案|聚焦发展核心素养的素质教育的探索[M].江西:江西教育出版社,2022.
- [11] [美]约翰·杜威著, 王承绪译.民主主义与教育[M].北京:人民教育出版社,2001.
- [12] 中华文化学院. 新人文主义与中华文化复兴[M]. 北京:学习出版社,2019.
- [13] [美]苏西·博斯, 约翰·拉尔默著,周华杰,等译.项目式教学:为学生创造沉浸式学习体验[M].北京: 中国人民大学出版社,2020.
- [14] [美]苏西·博思著,周进译.PBL 项目学习:21 世纪成功要素[M].北京:光明日报出版社,2019.
- [15] 姚魁.劳动实践:烹饪与营养(中小学版)[M].北京:中国轻工业出版社,2022.

#### (二) 期刊类

- [1] 顾建军.建构一体化劳动课程为义务教育劳动育人奠基——《义务教育劳动课程标准(2022 年版)》解读[J].全球教育展望,2022,51(07):25-33.
- [2] 李春晖,王永颜,王利美.基于家政实践的中小学劳动教育实施路径研究[J].教学与管理,2022,(06):52-56.
- [3] 王飞,徐继存.大中小学劳动教育实施现状的调查研究[J].课程.教材.教法,2020,40(02):12-19.

- [4] 滕晓颂.例谈劳动课程中"烹饪与营养"任务群的有效实施[J].教育研究与评论（小学教育教学）,2024(5):20-24.
- [5] 郭婧,曾素林,钟顾群.基于项目式学习的中小学劳动课程实施研究[J].赣南师范大学学报,2024,45(01):101-106.
- [6] 刘长铭.我们为什么需要项目式学习? [J].中小学管理,2020,(08):5-6.
- [7] 张蓉.新课标下小学劳动教育课程实施现状及策略研究[J].成才之路,2024,(08):129-132.
- [8] 高巍,高艳.项目式学习:劳动教育实施的创新路径[J].教师教育学报,2022,9(02):85-92.
- [9] 郑春兰.小学项目化劳动课程的开发与实施策略[J].新课程研究,2024(15):84-86.
- [10] 刘景福,钟志贤.基于项目的学习(PBL)模式研究[J].外国教育研究,2002(11):18-22.
- [11] 杨明全.核心素养时代的项目式学习:内涵重塑与价值重建[J].课程.教材.教法,2021,41(02):57-63.
- [12] 桑国元,叶碧欣,黄嘉莉,等.构建指向中国学生发展核心素养的项目式学习标准模型[J].中国远程教育,2023,43(06):49-55.
- [13] 约瑟夫·S.克拉切克,申南秀.基于项目学习的六大关键特征[J].新课程教学,2024,(09):194-196.
- [14] 陈粮宜.小学食育课程的建构:价值,内容及实践旨要[J].福建教育,2023(14):22-24.
- [15] 晏莉.生活·实践教育视野下小学食育课程的实施策略[J].湖北教育(政务宣传),2020(09):37-39.
- [16] 缪学超.劳动教育进国家课程——英国中小学烹饪课程的演进、经验及启示[J].天津师范大学学报(社会科学版),2021,(06):77-82.
- [17] 汝骅.试论小学营养教育的课程设置与组织实施[J].苏州教育学院学报.2005, 22(4):91-95.
- [18] 罗艺,蒋丹,许波.中外食育对比分析及对生物学教学中融入食育的启示[J].生物学教学,2021,46(11):11-14.
- [19] 沈奕雯.与“食”俱进,“育”见美好——小学低段“食育”课程设计与实施[J].基础教育课程,2023(11):39-46.
- [20] 葛春燕,赵文妍.舌尖上的教育——浅谈小学如何开展食育校本课程[J].电脑乐园,2021(4):279.
- [21] 王世娟,李秀菊,高慧琛.课程统整的四个关键问题——日本食育课程体系的启示[J].全球教育展望,2021,50(06):12-26.
- [22] 汝骅.德国基于课程的学校营养教育历史、现状与改革动向[J].上海教育科研,2007(04):20-22.
- [23] 李佳洁,于彤彤.食育主题在义务教育阶段综合实践活动课程中的设计与实施[J].内蒙古师范大学学报(教育科学版),2021,34(04):112-119.

- [24] 侯鹏,王灵恩,刘晓洁,等.国内外食育研究的理论与实践[J].资源科学,2018,40(12):2369-2381.
- [25] 杨兵.“食育”思想对我国开展饮食教育的启示[J].吉林省教育学院学报,2022,38(03):37-40.
- [26] 王艳玲.促进食育发展——当代小学生良好饮食习惯的培养探究[J].新智慧,2023(18):98-100.
- [27] 罗声平,舒春花.健康中国视角下高校食育课程建设策略研究[J].科教文汇,2022(16):75-77.
- [28] 陈济丽,朱丽燕,于洁,等.日本营养教师制度对中国推进学校营养及健康教育的启示[J].中国学校卫生,2023,44(11):1610-1613.
- [29] 郝晓明.浅谈小学开展食育的意义和策略[J].中外交流,2020,27(26):294-295.
- [30] 陈庆新,李聪慧.中小学食育:一个紧迫的时代课题[J].现代教育,2021(07):61-64.
- [31] 张熙,袁玉芝,李海波.劳动教育的国际经验及其启示[J].教学与管理,2019(11):56-58.
- [32] 钱文丹.芬兰:生活教育也是必修课[J].人民教育,2018(17):76-79.
- [33] 任平.德国中小学如何实施劳动教育[J].人民教育,2020(11):71-74.
- [34] 韦琦.“美食美刻”:劳动教育视野下小学食育课程的“三九”策略[J].新课程,2024(1):7-9.
- [35] 贺诚,谢翌.中小学劳动教育课程的现实样态与未来选择:以G市为例[J].中国德育,2022(09):18-22.
- [36] 李万涛,李成荣.小学烹饪与饮食课程的教育价值及教学策略探索[J].成才,2022(20):33-34.
- [37] 郁晓进.《烹饪》校本课程的开发与实践[J].试题与研究(教学论坛),2016,0(23):16.
- [38] 纪巍,毛文娟,代文彬,等.关于我国推进“食育”的思考[J].教育探索,2016(02):38-41.
- [39] 王世铎.以食育课程推进劳动教育——中小学劳动教育新路径的调查探究[J].下一代,2023(3):35-37.
- [40] 林国胜.《幸福厨艺》劳动教育校本课程的实践[J].广东教育(综合版),2022(10):57-58.
- [41] 黄滟.稻作文化融入小学劳动教育项目式学习的实践研究——以劳动教育学习项目“年味渐浓·米糕飘香”为例[J].广西教育,2024,(10):22-26.
- [42] 刘惕若,刘正伟.丹麦中小学劳动教育课程改革:政策、内容与评价[J].比较教育研究,2023,45(03):50-60.
- [43] 沈文颖.育心·增智·培德——项目式学习在小学劳动教育中的应用研究[J].文科爱好者(教育学),2022,(06):177-179.
- [44] 钟志贤.建构主义学习理论与教学设计[J].电化教育研究,2006,(05):10-16.
- [45] 何克抗.新型建构主义理论——中国学者对西方建构主义的批判吸收与创新发展[J].中国教育科学,2021,4(01):14-29.

- [46] 周洪宇.继承与发展：从生活教育到“生活·实践”教育[J].宁波大学学报(教育科学版),2021,43(03):2-9.
- [47] 刘来兵,周洪宇.“生活·实践”教育:内涵、目标与实践路径[J].华中师范大学学报(人文社会科学版),2022,61(04):156-164.
- [48] 刘来兵,刘杰,鄢志勇.“生活·实践”教育视域下学生核心素养的涵蕴与培育[J].信阳师范学院学报(哲学社会科学版),2023,43(03):100-104.
- [49] 刘源.新课标背景下项目式学习如何在中小学落地——访北京师范大学教育学部桑国元教授[J].教师教育论坛,2022,35(10):5-8.
- [50] 侯红梅,顾建军.我国小学劳动教育课程的时代意蕴与建构[J].课程.教材.教法,2020,40(02):4-11.
- [51] 王志宏,秦兴兰.项目式劳动教育课程的探索与实践[J].中国德育,2021,(03):62-65.
- [52] 梁惠燕.基于学习任务群的中小学劳动教育课程设计[J].教育理论与实践,2022,42(08):40-42.
- [53] 胡佳怡.真实性:项目式学习的本源[J].中国教师,2019,(07):77-79.
- [54] 桑国元,蔡添.项目式学习中的学生评价[J].教学与管理,2021,(31):1-4.
- [55] 李静.指向自我调节学习的学生自我评价研究述评[J].全球教育展望, 2018,47 (08): 51.
- [56] 钟志贤.建构主义学习理论与教学设计[J].电化教育研究,2006,(05):10-16.
- [57] 夏心军.校长课程领导力:学校特色发展的应然选择[J].教育理论与实践,2012,32(05):15-18.
- [58] 周洪宇.“生活·实践”教育的要义、意蕴与实施[J].宁波大学学报(教育科学版),2022,44(03):1-8.
- [59] 鲍成中.“生活·实践”教育视野下学校教育改革探索[J].宁波大学学报(教育科学版), 2021, 43(3): 28-35.
- [60] 刘来兵, 任淑叶, 何芳馨. 论“生活·实践”教育馆的类型、功能与建设[J]. 教育评论, 2023, (10): 12-20.
- [61] 纪德奎,张胜佳.义务教育阶段劳动大概念的内涵诠释、内容生成与实践探索——以“烹饪与营养”任务群为例[J].上海教育科研,2024,(08):27-33.
- [62] 何克抗.建构主义的教学模式、教学方法与教学设计[J].北京师范大学学报(社会科学版),1997,(05):74-81.
- [63] 余胜泉,杨晓娟,何克抗.基于建构主义的教学设计模式[J].电化教育研究,2000,(12):7-13.
- [64] 张丽虹,吕立杰.从任务群到劳动项目式学习：劳动教育的学校实践思考[J].中国教育学刊,2023,(04):69-73.

- [65] 洪柳.劳动任务群的主题项目式实施与评价[J].教育家,2024,(18):25-27.
- [66] 任平,贺阳.连通学校与现代社会生活的桥梁——德国中小学劳动教育实施路径及启示[J].外国中小学教育,2019,(08):28-36.

### (三) 学位论文类

- [1] 姚海莉.基于项目学习的小学劳动教育教学设计研究[D].西南大学,2021.
- [2] 张丽娟.项目式学习在小学语文阅读教学中的应用研究[D].四川师范大学,2018.
- [3] 魏海晓.小学高学段项目式劳动实践活动研究[D].洛阳师范学院,2024.
- [4] 崔晓文.项目化学习在小学劳动教育中的应用研究[D].内蒙古师范大学,2022.
- [5] 刘景福.基于项目的学习模式(PBL)研究[D].江西师范大学,2002.
- [6] 师雨.巴克教育研究所项目式学习研究[D].西南大学,2023.

### (四) 电子文献类

- [1] 中华人民共和国教育部.教育部关于印发《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》通知.[EB/OL].(2021-07-09)[2024-8-20].<https://edu.sc.gov.cn/scedu/c101518/2020/7/15/6111730e449b4ec3993f4089c2bc170d.html>.

## 二、外文参考文献

### (一) 著作类

- [1] Herrington. T, Herrington. J. Authentic Learning Environment in Higher Education[M]. PA: Information Science Publishing, 2006.
- [2] John Larmer, John Mergendoller, Suzie Boss. Setting the standard for project based learning: a proven approach to rigorous classroom instruction[M]. Alexandria: Association for Supervision and Curriculum Development, 2015.
- [3] Krajcik J, Blumenfeld. Project-Based Learning. In the Cambridge Handbook of the Learning Sciences [M]. New York: Cambridge University Press. 2006(2).
- [4] Krajcik JS, Shin N. Project-Based Learning. In: Sawyer RK, ed. The Cambridge Handbook of the Learning Sciences[M]. Cambridge University Press, 2014(2).

- [5] Nutrition Division. A New Deal for School Gardens[M].FIO, 2010.
- [6] William Heard Kilpatrick. Foundations of Method: Informal Talk on Teaching[M].New York: The Macmillan Company,1925.

## （二）期刊类

- [1] Ballam, R. Where next for food education?[J]. Nutrition Bulletin, 2018, 43(1) : 7-9.
- [2] Barlow S E. Expert committee recommendations regarding the prevention, assessment, and treatment of child and adolescent overweight and obesity: Summary report[J]. Pediatrics, 2007, 120 : 164-192.
- [3] Briggs M, Fleischhacker S, Mueller C G. Position of the American Dietetic Association, School Nutrition Association, and Society for Nutrition Education: Comprehensive School Nutrition Services[J]. Journal of the American Dietetic Association, 2010, 42(6) : 360-371.
- [4] Caraher M, Seeley A, Wu M, et al. When chefs adopt a school? An evaluation of a cooking intervention in English primary schools[J]. Appetite, 2013, 62(1) : 50-59.
- [5] Dias M, Brantley-Dias L. Setting the Standard for Project Based Learning: A Proven Approach to Rigorous Classroom Instruction[J]. Interdisciplinary Journal of Problem-based Learning, 2017, 11(2) : 14.
- [6] Dr, Martin, Caraher, et al. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion[J]. International Journal of Health Promotion and Education, 1999, 37(3) : 89-100.
- [7] Johnson D W, Johnson R T. The process of nutrition education: A model for effectiveness[J]. Journal of Nutrition Education, 1985, 17(2) : 1-7.
- [8] Kilpatrick W H. The Project Method: The Use of the Purposeful Act in the Educative Process[J]. Teachers College Columbia University, 1918, 19(4) : 319- 335.
- [9] Knoll M. The project method: Its vocational education origin and international development[J]. Journal of Industrial Teacher Education, 1997, 34(1) : 59-80.
- [10] Lin Y T, Wu F N, Tsai Z Y, et al. Development of an AR Food Education System to Support Elementary School Nutrition Education[J].IEEE, 2023:242-244.
- [11] Lobczowski N G, Lyons K, Greene J A, et al. Socially shared metacognition in a project-based learning environment: A comparative case study[J]. Learning Culture and Social Interaction, 2021, 30(3) :1-18.

- [12] Markham T. Project Based Learning: A Bridge Just Far Enough[J]. Teacher Librarian, 2011,39(2):38-42.
- [13] Miller K H, Bice M R. The Coordinated School Health Program: Implementation in a Rural Elementary School District[J]. Health Educator, 2014, 46(1) : 20-24.
- [14] Olson C M. Joint position of Society for Nutrition Education (SNE), the American Dietetic Association (ADA), and American School Food Service Association (ASFSA): School-based nutrition programs and services[J]. Journal of Nutrition Education, 1995, 27(2) : 58-61.
- [15] Segrott J, Holliday J, Murphy S, et al. Implementation of a Cooking Bus intervention to support cooking in schools in Wales, UK[J]. Health Education, 2017, 117(3) : 234-251.
- [16] Thomas J W. A Review of Research on Project-Based Learning[J]. San Rafael, CA: The Autodesk Foundation, 2000, (1) : 1-48.
- [17] Walters L M, Stacey J E. Focus on Food: Development of the Cooking with Kids Experiential Nutrition Education Curriculum[J]. Journal of Nutrition Education & Behavior, 2009, 41(5) : 371-373.

### （三）电子文献类

- [1] Børne-og Undervisningsministeriet. Madkundskab Undervisningsvejledning[EB/OL].(2019-01-30)[2024-06-08]. [https://emu.dk/sites/default/files/2020-09/GSK\\_Vejledning\\_Madkundskab.pdf](https://emu.dk/sites/default/files/2020-09/GSK_Vejledning_Madkundskab.pdf).
- [2] Børne-og Undervisningsministeriet. Løbende evaluering or feedback[EB/OL]. (2017-12-03)[2024-06-08].<https://emu.dk/sites/default/files/2019-03/GSK%20-%20puljeprogram%20-%20L%C3%82%C2%A0bende%20evaluering%20og%20feedback.pdf>.
- [3] Børne-og Undervisningsministeriet. Madkundskab Læseplan [EB/OL].(2019-01-30)[2024-06-07].  
[https://emu.dk/sites/default/files/2020-A6seplan\\_Madku09/GSK\\_L%C3%82%C2%A0ndskab\\_2020.pdf](https://emu.dk/sites/default/files/2020-A6seplan_Madku09/GSK_L%C3%82%C2%A0ndskab_2020.pdf)
- [4] Buck Institute for Education. Gold Standard PBL: Essential Project Design Elements[EB/OL].(2015-04-21)[2024-08-01].<https://cpb-us-w2.wpmucdn.com/wp.wpi.edu/dist/e/220/files/2017/06/Gold-Standard-PBL.pdf>
- [5] Jamie Oliver's Kitchen Garden Project[EB/OL].(2014-01-01)[2024-06-02].<http://www.Jamieskitchengarden.org/>.
- [6] John Larmer. Gold Standard PBL: Essential Project Design Elements[EB/OL].(2015-04-21)

- [2024-11-16].<https://cetl.ppu.edu/sites/default/files/publications/Gold%20Standard%20PBL.pdf>
- [7] National curriculum in England: design and technology programmes of study[EB/OL].(2013-09-11)[2024-06-02].<https://www.gov.uk/government/publications/national-curriculum-in-England-design-and-technology-programmes-of-study>.
- [8] Nutrition Education[EB/OL]. (2009-11-03)[2024-06-01].[http://healthymeals.nal.usdago.v/nal\\_display/index.php?info\\_center=14&tax\\_level=1&tax\\_subject=526](http://healthymeals.nal.usdago.v/nal_display/index.php?info_center=14&tax_level=1&tax_subject=526).
- [9] Thomas J W.A Review of Research on Project-Based Learning[EB/OL].(2000-03-29)[2024-08-08].  
[https://www.pblworks.org/sites/default/files/AReview\\_of\\_Research\\_on\\_Project\\_Based\\_Learning.pdf](https://www.pblworks.org/sites/default/files/AReview_of_Research_on_Project_Based_Learning.pdf)
- [10] Lucas Education research. Key Principles for Project-Based Learning[EB/OL].(2021-02-15)[2024-8-9] <https://www.lucasedresearch.org/wp-content/uploads/2021/02/Key-Principles-for-PBL-White-Paper-1.pdf>

## 附录

### 附录一 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习三级分析框架

一级类目	二级类目	三级类目
1. 驱动问题	(1) 联系学生实际  (2) 亟待解决的问题	① 考虑学段差异  ② 符合学生需求  ③ 体现饮食文化  ① 营养健康  ② 饮食习惯  ③ 食品安全  ④ 烹饪技能
2. 项目内容	(1) 学科融合  (2) 学生参与  (3) 具有实用性	① 微项目式劳动  ② 学科项目式劳动  ③ 跨学科项目式劳动  ① 亲身参与  ② 具身体验  ① 具有现实意义  ② 具有探究性
3. 项目活动	(1) 具有体验性  (2) 具有挑战性  (3) 具有合作性	① 职业体验活动  ② 项目活动多样  ① 问题解决  ② 复杂技能学习  ③ 协作与分工  ④ 学习与支持
4. 项目情境	(1) 劳动场所	① 校内劳动场所  ② 社会劳动场所  ③ 家庭劳动场所

## 续附录一

一级类目	二级类目	三级类目
	(2) 劳动工具	① 烹饪材料 ② 烹饪器具
5. 项目成果	(1) 公开作品	① 学校展示 ② 社会展示
	(2) 交流反思	① 口头表达 ② 书面表达
6. 项目评价	(1) 评价主体多元化	① 学生评价 ② 教师评价 ③ 家长评价 ④ 其他评价
	(2) 评价方式多样化	① 平时表现评价 ② 阶段综合评价
	(3) 评价内容多维度	① 学生综合素养的评价 ② 烹饪与营养劳动评价

## 附录二 “烹饪与营养”劳动任务群项目式学习案例内容编码关键词

### 一、驱动问题

#### (一) 联系学生实际

1. **考虑学段差异:** <query= (“年龄特点”) or (分学段的课程设置) or (“按年龄分层”) or (“低年级”) or (“中年级”) or (“高年级”) or (“一年级”) or (“二年级”) or (“三年级”) or (“四年级”) or (“五年级”) or (“六年级”) or (低年龄段) or (“中年龄段”) or (高年龄段) or (“教学目标差异”) or (年级递进) or (“进阶技能”) >

2. **符合学生需要:** <query=( “兴趣爱好” )or( “饮食习惯” )or( “生活经验” )or( “动手操作能力” )or( “学习能力” )or( “知识基础” )or ( “动手能力差异” ) or ( “按能力分组” ) or ( “满足兴趣” ) or ( “满足需要” ) or ( “身心发展特点” ) or ( “个性差异” ) or ( “身体发展需要” ) or ( “认知发展” ) >

3. **体现饮食文化:** <query=(“端午美食”)or(“中秋美食”)or(“重阳节美食”)or(“春节美食”)or(“传统美食”)or(“节气美食”)or(“温州”)or(“广府美食”)or(“特色美食”)or(“家乡传统美食”)or(“年夜饭”)or(“饮食文化”)or(“中草药文化”)or(“凉茶文化”)or(“闽南文化”)or(“八大菜系”)or(“成渝美食”)or(“地域美食”)or(“老火靓汤”) >

#### (二) 亟待解决的问题

1. **营养健康:** <query=(“营养不良”)or(“健康问题”)or(“超重肥胖”)or(“蔬菜摄入量”)or(“水果摄入量”)or(“高盐”)or(“高糖”)or(“高脂肪”)or(“身高问题”)or(“生长发育”)or(“营养不均衡”)or(“BMI”)or(“蛋白质”)or(“消瘦”)or(“脂肪肝”)or(“胃病”)or(“营养欠缺”)or(“高血压”)or(“糖尿病”)or(“膳食金字塔”)or(“营养意识薄弱”)or(“维生素”)or(“饮食结构”)or(“膳食均衡”)or(“荤素搭配”) >

2. **饮食习惯:** <query=( “油脂摄入” )or( “糖分摄入” )or( “不良饮食习惯” )or ( “食物浪费” ) or ( “文明用餐” ) or ( “光盘行动” ) or ( “挑食偏食” ) or ( “暴饮暴食” ) or ( “食物热量” ) or ( “食欲下降” ) or ( “零食过多” ) or ( “科学饮食” ) >

3. **食品安全:** <query=(“食品安全意识”)or(“食品包装”)or(“食材质量”)or(“食材新鲜度”)or(“食品卫生”)or(“食品添加剂”)or(“食物中毒”)or(“生产日期”)or(“保质期”)or(“安全标识”)or(“垃圾食品”)or(“食品储存”)or(“食品标签”) >

4. **烹饪技能:** <query=( “烹饪技能” )or( “生活自理能力” )or( “动手能力差” )or( “家庭生活技

能” )or( “独立生活” )or( “生活技能” )>

## 二、项目内容

### (一) 学科融合

- 1. 微项目式劳动:** <query=( “微项目劳动” )or( “微项目研究” )or( “微项目” )>
- 2. 学科项目式劳动:** <query=( “居家劳动项目式学习” )or( “项目化劳动” )or( “项目式学习劳动” )or( “项目式学习劳动实践活动” )or( “项目式劳动教育” )or( “劳动项目学习” )or( “劳动课程项目化实践” )>
- 3. 跨学科项目式劳动:** <query=( “学科融合” )or( “语文” )or( “数学” )or( “科学” )or( “美术” )or( “英语” )or( “体育” )or( “道德与法治” )or( “跨学科学习” )or( “跨界融合” )or( “五育融合” )>( “综合实践活动” )or( “信息技术” )or( “多科融合” )or( “涉及多学科” )>

### (二) 学生参与

- 1. 亲身参与:** <query=( “制定计划” )or( “制定规则” )or( “确定目标” )or( “选择主题” )or( “制定方案” )or( “确定菜品” )or( “购买食材” )or( “制作流程图” )or( “烹饪实践” )or( “项目成果制作” )or( “美食制作” )or( “设计食谱” )or( “实践操作” )or( “实地研学” )or( “收集资料” )or( “准备食材” )or( “实地参观” )or( “亲历实践” )or( “亲身参与” )or( “采购” )or( “实地体验” )or( “动手” )or( “自制” )>
- 2. 具身体验:** <query=( “亲身体验” )or( “理解营养价值” )or( “理解健康饮食的重要性” )or( “营养与健康” )or( “体验文化” )or( “体验乐趣” )or( “探索兴趣” )or( “体验” )or( “核心概念” )or( “跨学科概念” )>

### (三) 具有实用性

- 1. 具有现实意义:** <query=( “联系实际” )or( “综合性” )or( “实践性” )or( “开放性” )or( “针对性” )or( “生活化” )or( “结合现实需要” )or( “联系生活” )or( “解决实际问题” )or( “提升综合素质” )or( “迁移” )or( “应用” )>
- 2. 具有探究性:** <query=( “问题探究” )or( “研究” )or( “思考问题” )or( “提出问题” )or( “发现问题” )or( “思考” )or( “理清思路” )or( “发展思维能力” )or( “深度学习” )or( “高阶思维能力” )or( “探索” )or( “创新意识” )or( “自主探究” )or( “分析问题” )or( “探讨” )>

### 三、项目情景

#### (一) 劳动场所

1. **校内劳动场所:** <query=(“烹饪室” )or(“食堂” )or(“体育馆” )or(“后厨” )or(“茶艺教室” )or(“家政室” )or(“校内劳动实践基地” ) or(“教室” ) or(“烘焙室” ) or(“洗菜间” ) or(“切菜间” ) or(“炒菜间” ) or(“蒸煮间” ) or(“洗碗间” ) or(“打饭间” ) or(“种植园” ) or(“厨艺展” ) or(“班级” ) or(“走廊” ) or(“美育创意工坊” ) or(“美术室” ) or(“食育教室” ) or(“厨艺舞台” ) or(“美食馆” ) or(“现场制作” ) or(“学校操场” ) or(“指定场地” ) or(“躬耕园” ) or(“畦田” ) or(“崇耕坊” ) or(“木工坊” ) or(“耕读园” ) or(“蔬乐园” ) or(“食欲工坊” ) or(“学校自然博物馆” ) >

2. **社会劳动场所:** <query=(“食育工坊” )or(“食品加工厂” )or(“餐馆” )or(“饭店” )or(“餐厅” )or(“商铺” )or(“厨艺馆” )or(“甜品店” )or(“茶汤店” )or(“糕点铺” )or(“中医馆” )or(“农场” )or(“农庄” )or(“超市” )or(“市场” )or(“博物馆” )or(“农贸市场” )or(“炒双粉店” )or(“炒粉干店” )or(“鸭舌厂” )or(“养殖场” )or(“私房菜馆” )or(“红糖工坊” )or(“实体店” )or(“茶园” )or(“茶厂” )or(“早餐店” )or(“研学基地” )or(“校外劳动实践基地” )or(“中医药大学” )or(“茶艺馆” )or(“名小吃传统门店” )or(“品牌销售店” )or(“鱼饼店” )or(“盐场” )or(“蛋糕店” )or(“奶茶店” )or(“面馆” )or(“饺子馆” )or(“图书馆” )or(“碾米厂” )or(“作坊” )>

3. **家庭劳动场所:** <query=(“家庭” )or(“厨房” )or(“居家劳动” )or(“家庭劳动” )>

#### (二) 劳动工具

1. **烹饪材料:** <query=(“米” )or(“包子” )or(“面粉” )or(“鸡翅” )or(“萝卜” )or(“馒头” )or(“年糕” )or(“泡菜” )or(“饺子” )or(“粽子” )or(“鱼饼” )or(“西瓜” )or(“蔬菜” )or(“水果” )or(“鸡蛋” )or(“调料” )or(“食用油” )or(“盐” )or(“酱料” )or(“薄荷” )or(“木瓜” )or(“材料” )or(“食材” )>

2. **烹饪器具:** <query=(“刀具” )or(“电饭煲” )or(“微波炉” )or(“平底锅” )or(“蒸锅” )or(“砂锅” )or(“锅铲” )or(“漏铲” )or(“漏勺” )or(“削皮器” )or(“砧板” )or(“打蛋器” )or(“擀面杖” )or(“电饼铛” )or(“破壁机” )or(“豆浆机” )or(“空气炸锅” )or(“水果刀” )or(“工具” )or(“剪刀” )or(“烤箱” )>

## 四、项目活动

### (一) 具有体验性

- 职业体验活动:** <query=(“规划师” )or(“厨师” )or(“营养师” )or(“调查员” )or(“信息员” )or(“策划师” )or(“宣传员” )or(“美食记者” )or(“美食主播” )or(“美食推荐官” )or(“美化师” ) or(“推广师” ) or(“定价师” ) or(“雕刻师” ) or(“美食代言人” ) or(“甜品师” ) or(“食材采购员” ) or(“美食小行家” ) or(“糕点师” ) or(“烘焙师” ) or(“帮厨” ) or(“美食解说员” ) > or(“茶艺师” ) or(“食物造型师” ) or(“食品安全员” ) or(厨房小达人) or(“膳食管家” ) or(“主厨” ) >
- 项目活动多样:** <query=(“洗” )or(“摘” )or(“择” )or(“切” )or(“凉拌” )or(“蒸” )or(“煮” )or(“炒” ) or(“焖” ) or(“煲汤” ) or(“冲泡” ) or(“炖” ) or(“煎” ) or(“烤” ) or(“炸” ) or(“摆盘” ) or(“制茶” ) or(“削皮” ) or(“剥壳” ) or(“雕刻” ) >

### (二) 具有挑战性

- 问题解决:** <query=(“驱动性问题” )or(“数学角度” )or(“科学角度” )or(“核心问题” )or(“本质问题” )or(“驱动问题” )or(“项目问题” )or(“疑问” )or(“困惑” )or(“子问题” )or(“问题聚焦” )or(“探究问题” )or(“核心主题” )or(“困难” )or(“挑战” )or(“驱动任务” )or(“问题链” ) >
- 复杂技能学习:** <query=(“规范使用工具” )or(“技术工具” )or(“网络调查” )or(“网络文献检索” )or(“收集资料” )or(“查阅资料” )or(“采访” )or(“问卷调查” )or(“文献查阅” )or(“市场调研” )or(“计算机” )or(“创意设计” )or(“创新做法” )or(“菜品设计” )or(“艺术创作” )or(“头脑风暴法” )or(“讨论法” )or(“搭配” )or(“控制” )or(“PPT” )or(“网络查询” )or(“采访” )or(“人物访谈” )or(“分类” )or(“统计” )or(“展演” )or(“上网” ) >

### (三) 具有合作性

- 协作与分工:** <query=(“团队组建” )or(“任务分工” )or(“分工确定” )or(“流程与分工” )or(“共同参与” )or(“协作” )or(“合作” )or(“分工合作” )or(“分组” )or(“小组” )or(“团队协作” )or(“团队” )or(“家长协作” ) >
- 学习与支持:** <query=(“营养专家” )or(“专业厨师” )or(“食堂工作人员” )or(“糕点师傅” )or(“专业营养师” )or(“中医” )or(“烹饪老师” )or(“专业博士” )or(“食品工厂负责人” )or(“名厨” )or(“老手艺传人” )or(“摊主” )or(“食堂后厨” )or(“食品专家” )or(“非遗传承” ) >

人”) or (“专家”) or (“鱼饼摊主”) or (“大厨”) or (“学术顾问”) or (“专业人士”) or (“烘焙师”) or (“凉茶铺老板”) or (“奶茶店员工”) or (“店主”) or (“师傅”) or (“茶艺师”) or (“服务员”) or (“教授”) or (“家长辅导员”) or (“科学老师”) or (“劳动老师”) or (“体育老师”) >

## 五、项目成果

### (一) 公开作品

1. **学校展示:** <query=(“班级展示”)or(“现场成果展示”)or(“展示栏”)or(“黑板报”)or(“游园会”)or(“美食分享会”)or(“厨艺成果展”)or(“作品展”)or(“宣传栏”) >
2. **社会展示:** <query=(“海报”)or(“公众号”)or(“视频号”)or(“钉钉群”)or(“朋友圈”)or(“微博”)or(“小红书”)or(“官方网站”)or(“拍照展示”)or(“微信群”)or(“班级圈”)or(“抖音”)or(“快手”)or(“网络直播”) >

### (二) 交流与反思

1. **口头表达:** <query=(“现场讲解”)or(“项目复盘”)or(“美食汇报”)or(“美食交流会”)or(“视频录制”)or(“演讲”)or(“总结大会”)or(“讨论”)or(“座谈会”)or(“自我反思”) >
2. **书面表达:** <query=(“绘画”)or(“手抄报”)or(“作文”)or(“思维导图”)or(“倡议书”)or(“菜单”)or(“营养食谱”)or(“宣传海报”)or(“标语设计”)or(“美食推荐卡”)or(“设计图”)or(“心得体会”)or(“美食名片”) >

## 六、项目评价

### (一) 评价主体多元化

1. **学生评价:** <query=(“学生自评”)or(“自我评估”)or(“互评”)or(“小组评价”)or(“个人评价”)or(“自我评价”)or(“小组评估”)or(“同伴评价”)or(“个人总结”)or(“学生感言”)or(“学生感悟”)or(“学生反思”)or(“自我反思”)or(“学生评”)or(“小组互评”)or(“自评”) >
2. **教师评价:** <query=(“教师评价”)or(“教师反馈”)or(“导师寄语”)or(“教师感言”)or(“教师感悟”)or(“项目总结”)or(“项目反思”)or(“教师评”)or(“师生共评”)or(“老师评价”)or(“活动评价”)or(“师评”) >
3. **家长评价:** <query=(“家长评价”)or(“家庭评价”)or(“家长寄语”)or(“家长感言”)or(“家长感悟”)or(“家长总结”)or(“家长评”)or(“家长反馈”) >
4. **其他评价:** <query=(“厨师评价”)or(“专家评价”)or(“社区评价”)or(“食堂评价”) >

## (二) 评价方式多样化

1. **平时表现评价:** <query=(“表现性评价”) or(“劳动任务单”) or(“劳动清单”) or(“劳动档案袋”) or(“常规评价”) or(“劳动绘本”) or(“劳动日志”) or(“星级自评”) or(“贴小红花”) or(“形成性评价”) or(“过程性评价”) or(“发展性评价”) or(“评价方式过程化”) or(“平时评价”) or(“项目化学习手册”) or(“评价日常化”) or(“评价常态化”) or(“学习过程评价”)>

2. **阶段综合评价:** <query=(“过程性评价和终结性评价”) or(“综合评价”) or(“结果性评价”) or(“集体评价和个体化结合”) or(“学习成果评价”)>

## (三) 评价内容多维度

1. **学生综合素养的评价:** <query=(“劳动知识”) or(“劳动态度”) or(“劳动技能”) or(“劳动习惯”) or(“劳动价值观”) or(“实践体验”) or(“经验技能”) or(“素养情感”) or(“态度价值”) or(“欲望兴趣”) or(“劳动观念”) or(“劳动思维”) or(“劳动品质”) or(“劳动能力”) or(“辩证思维”) or(“创造性”) or(“沟通配合”) or(“责任感”) or(“积极性”) or(“团队意识”) or(“表达能力”) or(“关键能力”) or(“综合素养”) or(“综合学习能力”) or(“思维能力”) or(“创新能力”) or(“问题解决能力”) or(“实践能力”) or(“责任意识”) or(“学习动力”) or(“学科知识”) or(“学科技能”) or(“认知策略”) or(“合作能力”) or(“能力发展”) or(“材料整理能力”) or(“协作沟通”) or(“审美能力”) or(“求知力”) or(“搜集资料能力”) or(“动手能力”) or(“劳动意识”) or(“探究实践能力”) or(“协作能力”)>

2. **烹饪与营养劳动评价:** <query=(“作品评价”) or(“菜名”) or(“选料”) or(“色泽”) or(“味感”) or(“质感”) or(“造型”) or(“劳动过程”) or(“卫生”) or(“色彩搭配”) or(“呈现效果”) or(“饮食文化传承”) or(“完成情况”) or(“搭配合理”) or(“营养知识”) or(“烹饪技能”) or(“健康意识”) or(“饮食习惯”)>

## 附录三

### 学校领导访谈提纲

#### 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习研究

访谈时间: \_\_\_\_\_ 访谈地点: \_\_\_\_\_ 访谈形式: \_\_\_\_\_

##### 一、受访者基本信息

最高学历: \_\_\_\_\_ 教龄: \_\_\_\_\_ 职务: \_\_\_\_\_

##### 二、访谈内容

###### (一) 劳动项目式学习的开展情况

1. 贵校是否开展了烹饪与营养任务群的相关劳动活动？具体是如何开展的？

###### (二) 劳动项目式学习的课程资源

2. 目前贵校有哪些烹饪劳动所需的材料、设备和场所？能否满足师生的需求？

3. 贵校在开展烹饪劳动项目时，是否有相关的教材或教参？

###### (三) 学校对劳动项目式学习的支持

4. 贵校是否认可并支持项目式学习融入学校劳动教育？

5. 贵校是否为劳动教师提供了专业培训和发展机会？是否有定期开展劳动教研活动？

###### (四) 学校劳动教育评价机制

6. 贵校是否有相应的评价机制来评估烹饪劳动项目式学习的效果？

###### (五) 学校劳动教育的社会支持

7. 贵校是否与校外机构合作开展劳动项目？

8. 家长是否支持劳动项目式学习活动？贵校是如何与家长协作的？

## 附录四

### 教师访谈提纲

#### 小学“烹饪与营养”劳动任务群项目式学习研究

访谈时间: \_\_\_\_\_ 访谈地点: \_\_\_\_\_ 访谈形式: \_\_\_\_\_

#### 一、受访者基本信息

最高学历: \_\_\_\_\_ 教授年级: \_\_\_\_\_ 教龄: \_\_\_\_\_ 职务: \_\_\_\_\_

#### 二、访谈内容

##### (一) 劳动项目式学习的认知情况

1. 您认为将项目式学习融入劳动教育的必要性在哪里？您是如何理解项目式学习的？

##### (二) 劳动项目式学习的驱动问题情况

2. 在劳动项目开始前，您会设置驱动问题吗？驱动问题设计的依据是什么？

##### (三) 劳动项目式学习的内容情况

3. 在确立“烹饪与营养”劳动项目主题时，通常会考虑哪些因素？该劳动项目会涉及哪些内容呢？

##### (四) 劳动项目式学习的活动情况

4. 在实施劳动项目活动中，您会遇到哪些困难？贵校是否会组织教师参加相关的教研活动？

5. 在劳动课上，您认为该劳动项目对学生来说最大的挑战是什么？您是否会介入学生的活动，提供必要的引导与支持？学生能否能自主解决问题？

##### (五) 劳动项目式学习的情景情况

6. “烹饪与营养”劳动项目通常在哪里进行？贵校为开展该劳动项目提供了哪些方面的支持？

7. 在实施该劳动项目的过程中，您认为自身存在哪些不足之处？您希望得到哪些方面的支持和帮助，以更好地实施项目式劳动教育？

##### (六) 劳动项目式学习的成果分析

8. 在项目式学习活动结束后，每个学生是否都能顺利地完成项目作品？您是如何展示学生的项目作品的？

##### (七) 劳动项目式学习的评价分析

9. 您通常采用哪些评价方式来评估学生项目式学习的效果？评价的主体都包括哪些？