

特色劳动课,洋溢生活乐趣和大自然芳香

□牡丹晚报全媒体记者 孟欣



今年秋季开学后,劳动课正式成为中小学的一门独立课程,菏泽各中小学针对教育部印发的《义务教育课程方案》《义务教育劳动课程标准(2022年版)》深研细施,结合自身学校、学生特点,开展了形式多样的劳动教育。9月27日,牡丹晚报全媒体记者实地探访了我市都司镇白刘庄小学、安兴中心小学两所学校,了解我市劳动进课堂实施情况。



种植“责任田”,让劳动教育“落地生根”

劳动教育是一项教会青少年以劳动获取幸福生活、以智慧创造美好未来的人生核心素养培育活动,是一门融知识性、技术性、实践性及教育性于一体的综合学科。

9月27日13时许,牡丹晚报全媒体记者走进牡丹区都司镇白刘庄小学校园内,教学楼左侧一处用田园篱笆围拢起来的名为“耕苑”的区域吸引了记者的注意,一块块划分整齐的小田垄内,大豆、花生、大葱、太空丝瓜等农作物,极为喜人。

“同学们,咱们班责任田里的花生已经熟了,这节劳动课咱们就实际操作收花生好不好?”都司镇白刘庄小学校长丁阳公布完课程内容后,早已按捺不住好奇心的学生们欢呼雀跃起来,“花生终于熟了,从播种到浇水、除草、查苗补种、培土……历经4个多月,今天终于能见到成果了,一会我得看看我种的那几株怎么样。”四年级学生李雨婷特别开心地和同学说道。

牡丹晚报全媒体记者了解到,白刘庄小学现有7个班级,共计323名学生。自2019年4月以来,该小学就通过劳动课程、劳动实践、劳动比赛等多种形式对学生进行劳动教育。今年4月份,该校特意开辟出一块空地,为每个班级划分责

任田,老师们定期组织学生进入实践基地,并结合二十四节气“讲农耕文化、学农耕知识”。从课堂到实践,该校学生学会了如何合理安排蔬菜种植时机、如何进行科学管理。

随后,丁阳还将注意事项向学生进行了详细教授和安排,“刨花生这个活由老师代劳,当老师刨花生的时候同学们需远离挥动的刨铲,以免误伤;当老师将花生刨出来归拢后,同学们可揪着花生秧,先抖抖土再摘花生……”丁阳仔细叮嘱道,“一会摘完花生,清洗后,由老师煮熟,大家可以尝尝自己种植的花生,相信一定会别有一番滋味。”

听完老师的叮嘱后,同学们依次来到责任田旁,在老师将花生刨出来归拢后,仔细地摘起花生来,“快来看看,我这一株结的花生真多,一晃哗啦哗啦地响,看着就特别喜人。”“大家看,这个花生是四个豆的,个头也特别大,一会煮熟了谁分到了告诉我一声,我给你们换,我要让爸妈看看,咱们自己种的花生也能大丰收。”学生们边喜悦地摘花生,边激烈地讨论着他们自己种植花生的心得。

“原先我以为种植农作物就是把种子种到地里,然后适时浇水、除草就行了,没想到还有这么多学问,现在

我懂得了庄稼也需要科学培育和细心照料,比如除草,要尽量选择在阳光强烈的中午进行,要尽量除去草根,还要将除掉的草运到田外等等,通过这次全过程自主参与,我不仅学到了很多农耕知识,也深刻认识到父母在家种地的不易,以后我会更加珍惜粮食。”李雨婷说道。

随着下课铃声响起,煮熟出炉的花生也端到了学生面前,有的学生吃得津津有味,有的则将自己的那一份装进口袋,要和家人一起分享这劳动的喜悦。

“今年5月份,牡丹区科协向我们小学赠送了60粒太空丝瓜的种子,在科协技术人员的指导下,同学们从学习育苗到参与实践管理,亲自见证了太空丝瓜的整个生长过程。”丁阳告诉记者,如今,在劳动实践基地中,同学们看到了亲自参与种植的丝瓜结出了一米多长的太空丝瓜,感到特别有成就感,感叹太空育种的神奇。他们在劳动流汗的过程中磨炼了意志,培养了正确的劳动价值观和热爱劳动的好品质。

下一步,白刘庄小学将继续扎实开展劳动教育,把劳动的种子、科技的种子播撒在孩子们心中,在种植“责任田”的同时,让劳动教育“落地生根”。

以教材为本,积极探索劳动课程实践

不同于白刘庄小学让学生亲自参与种植农作物,安兴中心小学则充分利用起《劳动教育时间活动课程指导》这本教材,将劳动课堂教育和课外生活劳动相结合,开展了众多备受学生、家长喜爱的劳动课。记者注意到,在安兴中心小学的劳动教育教室内,琳琅满目的手工作品排满了整整两面墙的展示柜,皮影、沙包、沙漏、剪纸、古风灯笼、对联等等,应有尽有。

“大家知道咱们北方人最常见的面食基本上是馒头和面条,尤其是面条,不仅制作简便,更可搭配多种配料,形成自己独特的风味,那么大家来说说你都吃过什么种类的面条?”上课伊始,安兴中心小学劳动教育老师袁欣欣边打开自己制作的课件APP边将学生引导至本节课的内容上来,“刚才同学们列举了很多面条,像刀削面、拉面、烩面、扯面等,大家想不想尝尝自己做的面条,也给家人一个惊喜。好,那咱们接下来就翻开五年级上册劳动教育课本第一单元的《幸福家常面》,让我们一起学做家常面条。第一步是什么?对,是和面……”

随着袁欣欣一步步引入,学生很快就来了“兴致”,认真听老师讲解和面过程的“技术”要点。

注意事项讲解完后,袁欣欣开始指导学生现场实际操作和面,“将水慢慢倒入盆里的面粉上,水流不能太急,不然容易溅出来,水也不要一次放太多,边倒水边搅拌,等面粉呈现出絮状时就可以停止倒水了,这时候需要用手掌将面团一步步和成一个面团状,要达到面光、盆光、手光,大家可以一步步慢慢来。”袁欣欣边游走在学生中间边指点道。

“我特别喜欢吃面条,尤其是妈妈擀的手工面条,又劲道又香,小时候每当妈妈擀面条时我总想在旁边自己试试,可一直没有‘得逞’。”该校五年级学生田雅琳笑着告诉记者,“原先以为做面条挺简单,没想到这么有技术含量,这次跟着袁老师学会了和面和擀面条,回家我就可以趁家人忙碌时,偷偷给他们做一碗面条,相信爸妈一定会大吃一惊的。”说到此处,田雅琳不由得激动起来,并追问起袁老师面条的做法。

“其实和面、擀面条,我之前也不会。”下课后,袁欣欣有些不好意思地告诉记者,“之前没学过,大学毕业乃至工作后,最多能做几个简单的炒菜,像和面、擀面条这种‘大活’

栏目法律顾问



刘福银
山东天清律师事务所专职律师

擅长办理:刑事辩护、交通事故、经济纠纷、合同、婚姻、人身损害赔偿等案件。

服务电话:13365301836

执业证号:13717201010728763