**附录9**

**湖北师范大学后勤集团**

**面食制作劳动教育实践基地建设方案**

（概要）

一、基本概况

基于院情、学情、专业等办学情况对本院开展劳动教育实践基地建设工作进行研究分析。

后勤集团饮食管理中心负责食堂伙食质量、花色品种、安全卫生、服务态度等各个方面的监督考核，负责食堂的采购、加工、出售等各环节卫生管理，防止食源性疾患和食物中毒事故的发生。面食加工与制作劳动教育实践基地依托后勤集团饮食管理中心，并委派有厨师证的厨师作为制作与加工的技术指导，知识教学由生科院食品专业老师设计教学内容，历史文化学院负责饮食文化建设与宣传设计，劳动实践地点设在食堂，周末两天进行，全天候开放，具体地点待定。

二、总体理念

结合新时代劳动教育的新要求和学院实际，研究提出劳动教育实践基地建设总体理念与思路及课程实施方案，实现“以劳增智，以劳培德，以劳强体，以劳育美”的目标，完成培养时代新人的任务。

1.统筹推进劳动教育（二）内容体系一体化建设，探索课程基地化，着力破解课程理念、目标内容、教学过程、队伍保障、课程评价一体化过程中出现的重点难点问题，打造劳动教育一体化教育样板，辐射带动全校劳动教育课程一体化建设。

2.充分发挥后勤集团食堂饮食环境与厨师资源优势，将面食加工与制作所用资源与劳动教育有机结合，开展研学实践、职业体验、生产劳动教育，探索劳动教育实践的新形式，努力打造劳动教育文化铸魂育人品牌，让学生认识劳动、体验劳动，培养劳动精神和创新精神，劳动创造价值。

3.加强与生命科学院的协作，由生科院食品专业老师创建线上课程，饮食中心专业厨师进行技术指导，食品科学与工程高年级学生作为助教参与指导，多方协作完成劳动教育工作格局，努力拓展劳动教育的深度和范围，探索构建协同育人新局面，为全校推进劳动教育工作提供有益借鉴。

4.后勤集团将把劳动教育作为一项基础性、长远性的工作抓实抓好，与历史文化学院合作，加强饮食文化宣传，传播中华民族文化，充分发挥劳动教育的综合育人功能，促进后勤服务与劳动教育协同发展、形成新经验、彰显新效应，在推进全校劳动教育落实落细和改革发展中发挥引领创新和示范带动作用。

5.严格落实新时代劳动教育政策要求，全面加强劳动教育工作，积极探索开展劳动教育的新举措和新机制，形成可学习、可借鉴、可推广的典型经验和做法，打造特色鲜明的湖师劳动教育品牌。

6.动员食堂力量支持开展劳动教育工作，优化劳动教育（二）课程内容设计、拓展实践场所，加强双师型师资队伍建设，探索小先生制在劳动教育过程中的作用，强化条件保障，切实将劳动教育纳入人才培养的全过程，实现管理育人的良好局面。

三、建设目标

深入挖掘劳动教育课程的育人元素，重视劳动实践，注重劳动卫生、食品安全、劳动纪律、劳动技能的教育，深化劳动教育内涵理念，充分发挥学校食堂的资源优势，突出创新探索，传承中华传统的饮食文化内涵，在加工制作中体验劳动的快乐、学习食品知识，学会幸福生活、享受美食文化。

四、建设计划

结合后勤集团食堂实际和自身特色亮点，列出劳动教育实践基地建设计划进度，注重突出可操作性和可完成性。

2023.3——2023.4 组建2-3人的教学团队（生科院1名+历史文化学院1名+厨师1名），负责基地教学与管理

2023.3——2023.6 录制教学视频上传网上课程，建立课程内容体系，开展课程教学，分享教学成果。

2023.6——2023.7 基地教学情况总结与经验分享。

2023.7——2024.2 拓展基地教学项目，扩大接纳规模，规范管理与教学流程。为开始第二轮教学准备。

2024.2——2024.7 组织第二轮教学

五、实施途径

细化劳动教育实践基地建设主要内容，系统阐述学院在课程、文化、活动、实践、管理和协同等实施途径的实践做法，详略得当，突出特色与重点。

（一）课程设置

1.教学内容

分两个项目：水饺的制作（8学时）、馒头和包子的制作（8学时）项目在周末进行，每个半天为学时，学生可自主选择。

2.教学过程

生科院和历史文化学院教师共同建立一门MOOC课程，学生先行申请，线上学习基础知识，线上考试成绩及格方可参与劳动实践。

第一课时为劳动纪律与劳动卫生、食品安全教育，明确劳动实践的目标与任务，说明劳动纪律与劳动卫生、食品安全等要求。

第二课时劳动技能演示，展示劳动实践全过程，让学生熟悉劳动实践的基本流程。

中间3-7课时学生自主探索劳动实践，厨师指导下小先生协助完成相关劳动项目，小组成员纪录劳动过程材料，作为作业上传课程网站。

最后一学时展示与享受劳动成果，分享劳动实践感悟。

（二）劳动文化：以4-5人为一组，分组进行教学在课程中通过发图片或写心得分享劳动成果。形成热爱劳动的氛围。基地环境建设围绕科学饮食与养生文化进行布置，追求健康饮食，形成自己动手创造幸福生活的劳动态度。

（三）活动开展：劳动互帮互助、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动感悟分享活动。通过劳动实践培养对劳动者的感情，增进同学友宜，享受劳动带来的快乐。

（四）劳动实践：厨师作为制作与加工的专业指导，采取小先生制，在专业师傅的指导下，高年级作为助教协助下完成劳动实践项目。

（五）劳动管理：学院辅导员或班主任负责本班学生的劳动实践的管理与成绩的收集，指导老师或师傅和学生助教，对学生劳动过程按考核标准进行考核，给予最终的等级评价。

六、支持保障

学院在组织、师资、经费、场地等保障劳动教育实践基地建设工作开展方面的具体政策与现实条件，能满足学生进行项目学习、探究学习、实践学习需要，满足学院多样化劳动实践需求。

（一）具体政策：对参与指导的老师和厨师给予一定的工作量认定，付给相应的报酬，参与助教的食品专业学生认定为专业实习的学时量。由生科院选派责任心强的学生参与指导。

（二）现实条件：食堂提供不少于20个学生同时进行的场地，学校配备专门的工具，给予支持。食堂购置不同类型的面粉，让学生自由选择，具体用量按成本价计价让学生自行出

七、预期成果

提出劳动教育实践基地建设取得的预期成果。

1.饺子：可对外销售，可自己食用。

2.馒头和包子：可对外销售，可自己食用。