

劳动教育“新课标”9月执行 课外培训机构如何助力

本报记者 李媛 北京报道

近日,一则中小學生9月份开学开展劳动教育,包括烹饪、种植等课程的新闻在家长圈引起了不小的震动。

日前,教育部发布了《义务教育劳动课程标准(2022年版)》(以下简称“新课标”),将于今

新课标下劳动教育的改变

记者了解到,在北京等一线城市的中小学课程体系中,劳动教育还是很受重视的。

在北京东城区新鲜胡同上小学6年級的志扬(化名)特别喜欢动手,他非常喜欢学校里的劳动教育课程,“记得孩子5年级时就上过一堂劳动课《自己的事情自己做——行李箱的整理与收纳》,之后我们家出去旅行就都是他自己整理行李箱了,不用家长操心。”志扬妈妈告诉记者,她所在的家长群里有孩子在北京二中分校读书的,中学的劳动实践课跟物理结合紧密,有《趣味电子实践——简单收音机》等课程,孩子都很喜欢。

据北京市东城区教委的相关负责人介绍,东城区依托区青少年社会实践学院,研发学段贯通的长链条劳动教育课程,实现“一校一品”、“一校多策”,把劳动教育纳入人才培养全过程。通过建立劳动教育多部门联动机制、劳技教师培养机制、劳动教育保障机制、家校共育机制、劳动教育评价机制等,开足课时、统筹安排、因地制宜,建立区域劳动教育一体化模式。

实际上,记者了解到,在北京等一线城市的中小学课程体系中,劳动教育还是很受重视的,不少学校目前就已经开展了丰富多样的劳动课程。那么,此次新课标的实施,对于劳动教育又有哪些改变呢?

“与之前的劳动课相比,新课标中的劳动课概念更加完整,包括脑力与体力劳动两种,同时将技巧、技能、科技实践活动等内容更

年秋季学期开始执行。规定劳动课程内容分为日常生活劳动、生产劳动、服务性劳动3大类别,推荐了10个任务群,其中包括清洁与卫生、整理与收纳、烹饪与营养等,分学段完成不同的课程目标。

新课标发布后,很多家长也对新课标的实施提出了疑问,包

括劳动课的烹饪等课程如何上?是否会考试?会不会流于形式成为打卡照片?给家长留的新作业?等等。

“一些家长对这几天发布的新课标有一些误读。实际上,家长、教育机构、学校等都应该在完全理解新课标教育方针的基础上再贯彻,以免造成误解。简

单地说,新课标出台的背景是国家的教育方针修改了,2020年中共中央、国务院就发布了关于加强大中小学劳动教育的意见,而此次新课标的发布比以前更加完善了劳动教育的体系和标准。”中国教育科学研究院研究员储朝晖对《中国经营报》记者表示。



湖北省襄阳市保康县歇马镇百峰小学学生在校園“微农场”锄草。视觉中国/图

加科学地结合了起来。”储朝晖分析说,劳动有了单立的新课标,相较过去有两大发展。一是单独做了劳动教育课程标准。过去开设劳动课,没有把劳动教育的“劳”放到教育方针中,新修改的教育方针强调“德智体美劳全面发展”,把劳动教育作为一个重要的方面。二是劳动教育的课标挑选了一些生活技能,将与学生家庭以及社会情境相关的一些具体活动作为内容,从理论上来说,劳动无法外在于生活,而应该在生活之中,这种选择是正确的。

事实上,对于培养中小学生的劳动观念、动手能力等家长们是不反对的,之所以会造成一些误读,是因为很多人还不了解新课标如何落地,甚至有家长提出是否会影响到孩子初中之后的普职分流。

对此,21世纪教育研究院院长、教育学家熊丙奇强调,这实际上是个很不正确的解读。根据新职业教育法,已经强调职业教育是作为类型教育,普职分流已经变成普职融合发展,而不是很多家长所理解的普职分流,甚至普职分层。这类担心是对劳动教育的误读——在基础教育阶段,劳动教育是“五育并举”不可或缺的一环,劳动教育的课程设置充分考虑了学生各阶段的学习能力,目的不是简单地培养技能,而是培养自主学习能力、自主管理能力、自我规划能力。

“对于劳动教育,社会上还存在一些错误的认识。比如,有家长就对劳动课的设置持保留态度,认为孩子去学校是读书而不是去做体力劳动的;还有观点认为,人工智能时代‘引导’学生从事体力劳

动、生产劳动,系逆势之选。炒菜的话,买一个机器人炒菜机就能解决问题,让学生学炒菜似无必要;在家庭教育中,不少家长替孩子包办除学习之外的一切事宜,将劳动立作学习的对立面,甚至用‘不努力读书,今后就去吃苦力’等对孩子进行‘恐吓教育’。这些错误的认识与教育方式亟须纠正。”熊丙奇补充道。

关于新课标具体的落实与实施,记者采访了一些教委相关部门,基本上都没有得到确定的回复。专家也认为,具体的实施还需要一段时间。储朝晖认为,劳动课的开展事实上没有一个标准的模式,学校与教师要因材施教,根据孩子的实际情况,对劳动课的教学内容做出整体的设计与细节的调整。

培训机构如何助力劳动教育?

采访中,记者发现与地方不同,北京等一线城市中小学校对劳动教育还是十分重视的,这也加大了对劳动教育课程的采购力度。

据记者采访了解,对于劳动课程,很多中小学学校还是采用采购第三方的解决方案。“一是教委学校一般都会有这方面的资金,二是有的课程限于场地和场景,所以采购第三方的更加专业和方便。”一位学校方面的相关人士告诉记者。

那么,新课标的实施对课外培训及第三方供应商是否带来了新的机会?

对于中慧云(山东)技术有限公司全国渠道总监李夏雷来说,新课标的出台让他和公司一直以来所做的工作更加“名正言顺”了。中慧云(山东)技术有限公司是一家提供劳动教育整体解决方案的供应商,总部在山东并辐射全国。

“实际上,在前几年的地方区域,综合实践和劳动课在学校里几乎不上,在中高考的压力下,都让主课给挤掉了,有些三线城市学校里的这种课只是为了应付检查,应付学校的内配问题。”李夏雷坦言,此前公司做起来挺难的,“即使把项目做成了,有的学校也难以保证使用,所以这种劳动素质课在一些地方学校沦为一个摆设,但如今已经纳入了必修课,从课程到评价,到地方性课程,这些都要做,所以我们所提供的整体解决方案就更加名正言顺了。”

采访中,记者发现与地方不同,北京等一线城市中小学校对劳动教育还是十分重视的,这也加大了对劳动教育课程的采购力度。北京劲松职业高中餐饮服务集群主任向军告诉记者,学校有40多个培训课程,北京市的一些中小学跟学校是有协议的,“每年这些学生会固定一个时段来我校参加实践活动,比如学习日本料理寿司、中餐宫保鸡丁、菠萝咕嚕肉、意大利披萨、捏面人等课程。”

李夏雷认为,当新课标发布之后,一些课外第三方解决方案提供

商会因此受益,但是很快就会有培训机构“瞄准”这块新的“蛋糕”。

记者注意到,5月7日下午,安徽新东方烹饪高级技工学校就邀请家长、学校以及教育主管部门的工作人员参与其主办的座谈会,业界普遍认为,这表明了校外培训机构开始着手布局新增的劳动教育培训市场。

中国东方教育集团总裁许绍兵表示,会立即行动起来,拿出一套劳动课的教学大纲,做好相关教材的编写和烹饪微视频制作,做到线上和线下相结合,区分好每个年级的课程标准,还会从实用性、兴趣性、互动性、安全性角度出发研发一系列标准课程包。

李夏雷表示,未来,课程体系的设计会有一些改变,因为新课标很明确地表明了劳动教育怎么开展,任务群也说得 very 明确。

对于未来培训机构如何助力劳动教育,专家认为,社会培训机构参与学校的课程建设、实践基地建设,这是落实义务教育课程方案 and 标准、提高课程质量的重要方面,因为仅靠学校自身的力量,很难按照“五育并举”的要求解决师资建设、课程资源建设问题。而社会培训机构为学校劳动教育课程服务,需要有正确的理念。

“一方面,需要地方教育部门和学校重视,增加对劳动教育的投入;另一方面,需要整合校内外资源,为开好劳动课,提供更多的实践场所,以及各学校可以共享的劳动教育师资。随着劳动课单独成为一门课程,课程的教学要求会更高,与之对应的实践活动设计要更专业化、系统化,通过这些活动教育学生养成劳动习惯,促进学生核心素养培养。围绕这一教育目标打造实践基地,提供给学生高质量活动体验的机构,会助力劳动课实现其教育价值,成为学生乐于参与的课程。”熊丙奇说。

打造世界级产业集群 助推食品业转型升级

本报记者 蒋政 郑州报道

由吃饱到吃好再到吃得健康,消费者诉求的转变也在引领着整个食品工业转型升级。

《中国经营报》记者获悉,河南正在计划通过冷链食品、休闲食品等六大升级行动,着力把绿色食品业打造成为万亿级支柱产业。在此过程中,从“国人粮仓”到“国人厨房”再向“世人餐桌”转变,当地食品工业向全国乃至全球的扩张正在提速。

记者注意到,三全、思念、牧原、双汇、白象等传统食品巨头表现依然强劲;近年崛起的新锐品牌,如锅圈食汇、蜜雪冰城、千味央厨、卫龙食品获得飞速发展,正积极布局更大的市场;部分昔日龙头企业如雏鹰农牧、众品、华英农业、科迪乳业、伊赛牛肉等逐渐呈掉队趋势。

多位业内分析人士告诉记者,河南食品产业的转型亦是我国食品工业升级的缩影。河南的食品工业基础完善,但其食品企业布局在结构升级、产品研发创新、品牌高端化等层面仍有很大挖潜空间。这都将成为当地食品业未来增长的主要突破点。

变化中的食品工业

提及河南的食品工业,流传最广的是一组数据:河南是全国第一粮食加工大省、第一肉制品生产大省,生产了全国1/2的火腿肠、1/3的方便面、1/4的馒头、3/5的汤圆、7/10的速冻水饺。

在此背后,是河南形成的全国最大的肉类、面及面制品、速冻食品、调味品、饼干和休闲食品五大特色食品产业集群。

其中,肉类加工是以牧原、双汇为代表。前者在2021年生猪销

售总量达4026.3万吨,后者的肉类产品(含禽产品)总外销量330万吨,营收达666亿元,均处于行业优势领先地位。

速冻食品是以三全、思念等企业为代表,两家企业占据全国速冻食品的60%市场份额;面及面制品是以白象、思念等企业为代表;调味品是以南街村调味料、驻马店十三香、莲花味精等企业为代表;饼干和休闲食品是以临颖黄龙食品产业园区、漯河卫龙等

打造世界级食品产业集群

事实上,河南食品工业经历了“国人粮仓”到“国人厨房”再到“世人餐桌”转变。这条道路亦是当地食品工业的升级之路。

多位行业人士向记者表示,从目前来看,食品企业亟须从产业布局、企业创新、品牌营销等层面进行升级。

相关报道显示,冷链食品、休闲食品、特色功能食品、预制菜、数字赋能、品牌设计等六方面的升级行动在河南当地已经开展,欲建成具有世界影响力的现代食品集群。

记者注意到,上述大多为河南强势产业,业内对于该省此次升级充满期待。

冷链食品升级方面,河南拥有思念、三全等两家速冻巨头。三全食品最新的财报显示,公司在2021年实现营收69.43亿元,实现归母净利润6.41亿元。该公司在回答投资者提问时表示,公司正在重点开展新品类的开发和新

渠道的布局,对存量产品结构进行调整,置换为产品竞争力强的创新类产品。

思念食品相关负责人告诉记者,公司近年一直都在进行产业升级和产品创新。思念食品技术研发中心是“国家认定企业技术中心”,承担着食品加工领域多项重大产业技术的研发任务。在高端产品上推出“一只水饺一只虾”金牌虾水饺等,提升品牌美誉度。

除此之外,双汇与牧原已经形成战略合作,计划推进肉品冷链化运输、冷鲜化上市。这与国家由调猪向调肉的政策一致,两家企业均为细分领域的龙头企业,其合作规模和前景值得期待。

一位在双汇工作多年的行业人士告诉记者,双汇这几年一直在调整产品结构,借助全球资源,在创新的基础上持续上量。目前,双汇的包装肉制品已经形成了火腿肠类、香肠类、酱卤熟食类、餐饮

企业为代表。

中国食品产业评论员朱丹蓬告诉记者,消费者诉求由吃饱到吃好再向吃得健康转变时,整个食品工业也在进行调整。

数据显示,2021年1~12月全国规模以上食品工业企业实现营业收入9.14万亿元,同比增长12.05%,食品工业对国内整体经济的拉动作用显著。

朱丹蓬认为,河南农业资源丰富,具有原料优势。但整体来看,

食材类、罐头类等品类。辣吗?辣香肠、双汇筷厨、智趣多鳕鱼肠、Smithfield品牌产品等新品,迎合消费升级需求。

相关媒体报道提到,在生产加工工艺上,双汇对现有肉类加工项目进行改造升级,2021年投入7.4亿元,升级改造完成两个世界一流的肉类加工项目。其中,生猪屠宰分割联合加工项目投产后,一头生猪从屠宰、排酸到分割上市,全程操作只需13个小时,生产效率大大提升。改造后的生产线实现了全流程的信息化和智能化管理,从生猪收购、生产加工到产品发货,全产业链条数据都是自动采集、自动上传、自动计算,产、供、销、运数据都可以实现在线追溯和即时汇总分析。

而在休闲食品和特色功能食品方面,河南拥有卫龙、好想你、蜜雪冰城、中沃、仲景食品、金丹乳酸等领军企业。

企业产品高端化不足,农产品精加工还相对欠缺。

相关数据显示,河南农产品精深加工占20%左右,60%以上农产品加工副产物没有得到有效利用,农产品加工产值与农业总产值的比仅为2.5:1,欧美日发达国家普遍在3.5:1。

河南省食品工业协会常务副会长陈振杰告诉记者,除了老牌食品龙头,近些年本土还出现新的食品企业,它们借助于

“蜜雪冰城的业务已经涵盖奶茶、咖啡,投资的项目包括新茶饮和炸鸡品牌等。该公司在布局新业务时均会成立新的公司和团队,这对本土企业现代化管理体制具有很大借鉴意义。而卫龙食品除了辣条之外,还推出了魔芋、海带制品,已成为公司大单品。这都是企业创新和升级的表现。”陈振杰说。

中沃旗下的体质能量是功能性饮料,该产品的市场占有率位于红牛、东鹏特饮和乐虎之后,位居行业第四。五矿证券研报提到,中沃具有较强的产品创新力,在产品、包装、口味和功效上不断迭代,单品种类高达20余种,同时还推出玻璃瓶体质能量新品卡位中高端能量饮料市场,寻求向上突破。

在预制菜方面,锅圈食汇、三全、思念等均有类似在此领域布局。河南省新乡市原阳县已经形成产业集聚,根据媒体报道,已经

新的商业模式获得较大发展,比如锅圈食汇、蜜雪冰城、卫龙食品等。

锅圈食汇创始人杨明超告诉记者,公司正在向高附加值和创新领域发力。据相关负责人此前表述,该公司在上海、成都等地建立了6大食材研发中心,产品研发品控团队约300人。

“该类企业以及包括三全、思念在内的多家企业,在创新能力上很强。”陈振杰说。

有30多家预制菜企业入驻,只是暂时缺少龙头型企业。

“当下预制菜火热,当地一定会抓住这一趋势,完成产业升级。目前原阳是一个重要基地,未来还会推出更多的地区来发力预制菜项目。”陈振杰告诉记者。

仅从布局区域来看,思念、三全、牧原、双汇、卫龙等基本上已经实现全国化布局,中沃、锅圈食汇、好想你、蜜雪冰城等正在积极拓展全国市场。尤其是锅圈食汇,目前线下门店已超过8000家,全国化进程仍在提速。

“河南的食品产品大多主打性价比比,在中高端存在较大升级空间。同时食品企业在经营素质、现代化企业管理制度、品牌营销等层面着力提升,市场增长潜力依旧巨大。若放在全国的维度来看,我国食品工业亦是如此,需要通过科技创新来实现产业高质量发展。”朱丹蓬说。