

# 共享厨房赋能高校劳动教育与中华优秀传统文化融合的实践机制与优化路径

林雅婷, 张婷, 余紫云, 马婉秋, 张洁\*  
玉溪师范学院教师教育学院, 云南 玉溪 653100  
DOI:10.61369/CEIP.2026010007

**摘要:** 在“五育并举”与文化强国建设双重背景下, 高校共享厨房为劳动教育与中华优秀传统文化融合提供了创新实践载体。本文采用文献研究与现状调研法, 先界定高校共享厨房、高校劳动教育核心概念, 阐释共享厨房在二者融合中的育人价值; 再系统剖析当前融合实践中存在的理念认知偏差、课程体系碎片化、师资队伍薄弱及保障体系不完善等核心问题; 最后从理念重塑、课程革新、师资培优、机制保障四大维度, 构建共享厨房赋能二者深度融合的实践机制与优化路径, 为高校落实立德树人根本任务、传承中华优秀传统文化提供理论参考与实践范式。

**关键词:** 高校共享厨房; 劳动教育; 中华优秀传统文化; 融合育人; 实践机制

## Shared Kitchen Facilitates the Practice Mechanism and Optimization Path for the Integration of Labor Education and Chinese Excellent Traditional Culture in Universities

Lin Yating, Zhang Ting, Yu Ziyun, Ma Wanqiu, Zhang Jie\*  
Teacher Education College, Yuxi Normal University, Yuxi, Yunnan 653100

**Abstract:** Under the dual background of "Five Education Comprehension" and the construction of a cultural power, shared kitchens in universities provide an innovative practical carrier for the integration of labor education and Chinese excellent traditional culture. This paper adopts the methods of literature research and current situation investigation to first define shared kitchens in universities and the core concepts of university labor education, and explain the educational value of shared kitchens in the integration of the two; then systematically analyze the core problems existing in the current integration practice, such as conceptual cognitive deviations, fragmented curriculum systems, weak teaching staff, and imperfect guarantee systems; finally, from four dimensions of concept reshaping, curriculum innovation, teacher training improvement, and mechanism guarantee, construct the practical mechanism and optimization path for enabling the deep integration of the two through shared kitchens, providing theoretical references and practical models for universities to implement the fundamental task of fostering virtue and promoting education and inherit Chinese excellent traditional culture.

**Keywords:** shared kitchen in universities; labor education; Chinese excellent traditional culture; integrated education; practical mechanism

党的二十大报告对传承中华优秀传统文化的部署, 为高校文化育人锚定方向; 相关劳动教育意见亦明确, 劳动教育需全程融入人才培养。在高校的人才培养中, 挖掘传统优秀文化中的劳动教育元素, 可以引导学生以劳动价值为道德基底形成情感认同, 在践行劳动精神、树立劳动观过程中, 自觉成长为新时代高素质复合型人才。<sup>[1]</sup>当前两类教育存在割裂问题: 劳动教育重实操缺文化浸润, 传统文化教育重理论轻实践载体, 协同育人效能未充分发挥。共享厨房凭借“资源共享、实践育人、文化传承”定位, 打破传统教育场景局限, 将烹饪实践与饮食文化传承结合, 成为二者融合的可行创新平台。本文以高校共享厨房为切入点, 分析其赋能两类教育融合的价值与困境, 构建实践机制与优化路径, 为高校育人改革与文化传承提供参考。

基金项目: 本文系玉溪师范学院大学生创新创业训练计划校级项目(项目编号:2024A040)研究成果; 玉溪师范学院大学生创新创业训练计划省级一般项目“慧做父母、共育花开——面向学前儿童行为与心理研究的家庭教育指导服务”(项目编号: S202411390003X)研究成果。

作者简介: 林雅婷, 玉溪师范学院教师教育学院小学教育专业2022级学生。

通讯作者: 张洁, 玉溪师范学院教师教育学院教师。

## 一、核心概念界定

### （一）高校共享厨房

共享厨房是以互联网技术为基础，采用“互联网+厨房”的形式，在去中介化和再中介化的过程中，将社会上闲置的厨房资源和有烹饪需求的人员连接起来，从而实现社会资源的重新整合配置，提高资源利用率、实现双赢的一个过程。<sup>[2]</sup>本研究的高校共享厨房是指通过提供标准化厨具设备、专业化指导服务与多元化活动场景，实现“资源共享—技能培养—文化浸润—价值塑造”的多维功能融合，是高校落实劳动教育、传承中华优秀传统文化的特色载体。

### （二）高校劳动教育

新时代高校劳动教育是通过系统的劳动思想教育、劳动技能培育和劳动实践锻炼全面提高大学生劳动素养的过程，是高等教育人才培养体系的重要组成部分。<sup>[3]</sup>其核心特征是“知行合一”，强调摒弃单一理论灌输模式，通过沉浸式、项目化实践，引导学生在劳动中理解劳动价值、掌握劳动技能、培育劳动精神，最终实现全面发展，为服务社会奠定基础。

### （三）高校劳动教育与中华优秀传统文化融合

培养社会主义现代化建设者和接班人一定离不开劳动教育。通过劳动教育，我们可以培养出更多具有创新精神和实践能力的人才，但这其中一定少不了中华优秀传统文化的浸润。<sup>[4]</sup>二者融合并非简单的内容叠加，而是以劳动教育为实践载体、以中华优秀传统文化为精神内核的互融互促过程：一方面，将中华优秀传统文化融入劳动教育全过程，为劳动教育注入文化内涵；另一方面，通过劳动实践让传统文化具象化、生活化，使学生在实践中感知文化魅力、增强文化认同，实现“劳动育人、文化铸魂”的协同育人目标。

## 二、共享厨房赋能二者融合的核心价值

### （一）深化育人价值：实现技能与文化双向赋能

共享厨房打破了劳动教育“重技能、轻内涵”与传统文化教育“重理论、轻实践”的双重局限。在共享厨房场景中，学生参与食材处理、烹饪制作、餐后整理等全流程劳动，可掌握生活必备劳动技能，树立正确劳动观念；同时，在制作节气美食、地域特色菜品等过程中，能直观感知饮食文化的历史脉络、民俗风情与人文精神，实现劳动素养与文化素养的同步提升，达成“技能习得”与“文化浸润”的双向赋能。

### （二）创新教育模式：构建沉浸式融合育人场景

相较于讲座、展览等传统融合形式，共享厨房构建了可落地的沉浸式育人场景。其支持通识课程教学、社团主题活动、公益实践、创新创业等多元活动形式，可满足不同专业学生的个性化需求；同时联动校内教师、校外非遗传承人、餐饮专家等多元主体参与教学，形成“课堂教学+实践操作+文化阐释”的一体化

模式，推动二者融合从“被动接受”转向“主动探索”。

### （三）赋能校园文化：打造特色文化育人阵地

共享厨房不仅是教育载体，更是校园文化建设的重要平台。通过举办跨院系美食文化节、地域菜系交流、亲子烹饪体验等活动，可促进师生互动、增强校园凝聚力；依托共享厨房传承创新中华饮食文化，能丰富校园文化内涵，助力高校打造具有文化特色的育人品牌，让校园成为传统文化传承与发展的重要阵地。

## 三、共享厨房赋能二者融合的现状与问题诊断

### （一）发展现状

#### 1. 高校共享厨房建设逐步推进，但区域发展不均

随着劳动教育与文化育人需求的提升，共享厨房在高校中的建设逐步兴起。截至2023年，全国已有超过20所高校建成并运营共享厨房项目，涵盖综合类、师范类、理工类等多种院校类型<sup>[5]</sup>。但从地域分布来看，共享厨房资源高度集中于东部经济发达地区高校，中西部高校受经费、场地等限制，共享厨房多为“简易烹饪区”，仅配备基础厨具，难以承载课程教学、文化传播等多元功能。

#### 2. 融合实践初步开展，但协同效应不足

在当前高校的教育实践中，劳动教育与优秀传统文化教育却呈现出“各自为战”的割裂状态，劳动教育往往局限于技能实操层面，缺乏文化内涵的浸润与精神价值的引领；优秀传统文化教育则多以课堂讲授、理论灌输为主，缺少与劳动实践的有机衔接，难以转化为学生可感知的文化素养。二者之间的育人通道未能有效打通，协同联动的育人合力被严重削弱，导致“1+1>2”的协同育人效应难以显现。

### （二）核心问题诊断

#### 1. 理念认知偏差：育人定位模糊化

大学教育虽然普遍提到了中华优秀传统文化所具有的价值，但是未能有真正深入探索其背后的历史背景、哲学观点和人文价值<sup>[6]</sup>。此外，部分高校将共享厨房的核心功能等同于“学生休闲烹饪场所”，弱化其劳动教育与文化传承的育人属性，活动设计忽视技能训练、精神培育与文化挖掘的核心目标。同时，对二者融合的理解停留在“简单叠加”层面，未能把握“劳动为文化提供实践载体、文化为劳动注入精神内涵”的内在逻辑，导致劳动教育缺乏文化厚度，传统文化教育脱离实践根基。

#### 2. 课程体系缺失：内容碎片化与同质化

《全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》明确指出，高校劳动教育的实施主要依托于课程，本科阶段不少于32学时。<sup>[7]</sup>

当前，二者融合类课程尚未形成系统化体系：一是缺乏贯穿本科四年的阶梯式课程设计，多以零散主题活动为主，与劳动教育通识课、专业选修课衔接不足，无法满足学生差异化需求；二是内容同质化严重，多集中于常见菜品烹饪与基础文化讲解，未

结合高校专业特色、地域文化特色进行深度开发，吸引力与针对性不足；三是学科壁垒未打破，传统文化被简单划分为人文类课程内容，未能与劳动教育课程群形成深层次联动。

### 3. 师资队伍薄弱：专业能力与协同机制双缺失

师资队伍存在显著结构性短板：人文类教师擅长文化阐释但缺乏劳动技能指导能力，劳动教育教师与食堂厨师具备技能指导能力但文化解读能力不足。同时，校外师资合作缺乏稳定性，与非遗传承人、民俗学者、餐饮专家的合作多为“一次性讲座”或“短期工作坊”，未建立长期合作机制，校外专家难以深度参与课程设计、教学评价等核心环节，专业优势无法充分发挥。

### 4. 保障体系不完善：资源支撑与运营管理双不足

一是资源支撑乏力，中西部部分高校受经费限制，共享厨房硬件设施简陋，缺乏专业化厨具与功能分区；经费投入渠道单一，难以支撑课程研发、师资培训、活动开展等工作。二是运营管理滞后，多数高校未建立专门的管理团队，多由后勤部门或学生社团兼职负责，存在管理松散、制度不健全等问题；未建立科学的评价反馈机制，难以精准把握融合育人成效，导致融合实践难以持续优化。依托高校共享厨房，精准锚定理念、课程、师资、保障四大核心环节，构建“理念引领—课程支撑—师资保障—机制护航”的全方位融合体系，推动劳动教育与中华优秀传统文化深度融合。

## 四、共享厨房赋能二者融合的实践机制与优化路径

### （一）理念重塑：明晰育人定位，凝聚协同共识

首先，高校应明确共享厨房“劳动实践、文化传承、价值培育”三位一体定位，摒弃其“休闲娱乐场所”的片面认知，将技能训练、文化挖掘、价值塑造贯穿建设运营全程。例如端午包粽、中秋制饼等活动，需兼顾技艺教学与节日文化讲解，实现“做中学、学中悟、悟中育”。其次，高校可通过专题研讨、骨干培训、育人沙龙等形式，组织师生学习劳动教育与传统文化融合的逻辑，破除“简单叠加”误区。一方面将“敬业乐群”等传统劳动伦理、饮食礼仪融入实践，另一方面借“分餐制”“餐后整理责任制”等劳动形式，让学生践行勤俭节约等美德。最后，构建“校领导牵头、多部门联动、全员参与”机制：教务处统筹课程与学分，后勤保障场地硬件，院系组织师生参与，团委策划社团活动；将共享厨房实践纳入师生考核测评，明确职责与激励方案，营造全员育人氛围。

### （二）课程革新：搭建系统化课程矩阵，破解碎片化困境

课堂是教师与学生进行知识分享交流的重要平台，也是中华优秀传统文化融入高校劳动教育的主阵地、主渠道，高校要紧紧抓住课堂建设这个“关键环节”和“牛鼻子”，深入挖掘中华优秀传统文化中蕴含的劳动教育课程、教材资源，创新构建高质量劳动教育课程、教材体系，扎实推进中华优秀传统劳动文化进教

材、进课堂、进头脑。<sup>[9]</sup>

### 1. 构建“阶梯式”通识课程体系

要实现传统文化与现代课程的深度交融，必须以系统性思维为统领，贯穿课程从顶层规划到实际落地的全流程。在纵向层级搭建上，可遵循传统文化里“知行互促、由浅入深”的教育脉络，构建梯度化课程体系：面向低年级学生，开设中华劳动思想发展历程等通识课程，以《礼记·月令》《天工开物》等经典著作作为蓝本，深入解读“耕读传家”“器物载道”等传统理念的历史嬗变；针对高年级学生，则开设传统技艺创新实践类课程，通过陶艺塑形、古法印染等实操性劳动项目，让学生在亲身体验中领悟“以技悟道”的深层文化内核。

### 2. 打造“跨学科”专业联动课程

在横向学科融通方面，需建立跨学科交叉渗透的有效机制，打破学科壁垒，推动共享厨房融合实践与各专业课程深度绑定。<sup>[10]</sup>机械工程专业可吸纳《考工记》中“审曲面势”的造物智慧，在机械设计课程中增设传统木构建筑榫卯结构的原理分析与实践探究模块；环境科学专业则可借鉴《齐民要术》“顺天时，量地利”的生态理念，开发古代农耕节水系统模拟推演等特色实验项目，实现传统智慧与现代学科的有机结合。

### （三）师资培优：打造双师型团队，补齐协同育人短板

高水平的劳动教育师资队伍，是提高劳动教育质量的重要保障。中华优秀传统文化融入高校劳动教育的效果如何，关键在于推进落实，其中，教师对中华优秀传统文化劳动教育资源的运用教学又起着至关重要的作用。<sup>[11]</sup>

高校需构建校内外联动的师资培育体系，对内组织人文类教师参与烹饪技能实训，提升文化知识向劳动实践的转化能力；推动劳动教育教师、食堂厨师研修饮食文化史、民俗学等内容，强化其文化阐释素养，同时组建跨学科备课组，促成人文与技能教师联合授课，打造“文化讲解+技能指导”双师课堂。另一方面，对外则组建涵盖非遗烹饪传承人、民俗学者、餐饮专家、营养师的校外专家库，签订长期合作协议，明确其在课程研发、技能实训、成果孵化等环节的职责，通过邀请专家参与课程设计、开设技艺工坊、指导美食创新实践等方式，为融合育人提供专业支撑。

### （四）机制保障：完善支撑体系，夯实融合基础

首先，加大经费投入，优化共享厨房功能分区，搭建多元经费筹措渠道，除财政拨款外，积极争取社会捐赠、校企合作资金，设立共享厨房专项基金，保障课程研发、师资培训、活动开展等工作的顺利推进。其次，要建立专门的共享厨房管理团队，负责日常运营管理、课程组织、安全监管等工作，同时制定完善的管理制度，还可以引入智能化管理手段，搭建线上预约、课程报名、反馈评价平台，提升管理效率。此外，还要建立“劳动技能、文化认知、价值观念”三维度评价指标体系：劳动技能层面，通过实操考核、作品展示等方式评估学生烹饪技能掌握情

况；文化认知层面，通过课程论文、文化分享、知识测试等评估学生对传统文化的理解与认同；价值观念层面，通过行为观察、自我评价、他人评价等评估学生劳动精神、文化素养的培育成效。同时，建立“实践—评价—改进”的闭环管理机制，定期收集师生反馈，及时调整课程内容、教学方法与管理模式，推动融合育人持续优化。

总之，高校共享厨房作为创新教育载体，为劳动教育与中华优秀传统文化融合提供独特实践路径，其核心价值是依托真实劳

动场景达成“技能育能、文化铸魂”的协同育人目标；目前二者融合面临理念偏差、课程缺位、师资薄弱、保障不足等现实问题，需通过理念重塑、课程革新、师资培优、机制保障构建全方位融合育人格局。未来，还需从深化跨校合作推广经验、依托数字化技术开发课程资源、推进校企与社会联动促进成果转化三方面发力，推动高校共享厨房赋能育人实践走深走实，助力高校筑牢中华优秀传统文化传承创新阵地，培育堪当民族复兴重任的时代新人。

## 参考文献

- [1] 谢嘉, 吴媚. 高校“劳动+中华优秀传统文化”教育理念融合路径探索[J]. 吉林省教育学院学报, 2024, 40(6):24-28.
- [2] 和文超. 共享厨房在共享经济中的发展现状及对策研究[J]. 现代商业, 2017(18): 157-158.
- [3] 刘向兵, 赵明霏. 构建新时代高校劳动教育体系的理论逻辑与实践路径——基于知识整体理论的视角[J]. 中国高教研究, 2020, (08):62-66.
- [4] 彭芳芳. 中华优秀传统文化融入新时代高校劳动教育路径探究[J]. 文化创新比较研究, 2025, 9(09):113-116.
- [5] 叶欣桐, 李志宏. 共享厨房模式的探索[J]. 产业创新研究, 2023, (10):76-79.
- [6] 孙雪菲. 德育视角下中华优秀传统文化融入大学生劳动教育标准化路径研究[J]. 中国标准化, 2025(6): 213-216.
- [7] 谢丽娜. 新时代高校劳动教育体系构建研究: 逻辑理路与实践路径[J]. 黑龙江高教研究, 2021, 39(03):1-5.
- [8] 卢玉亮. 中华优秀传统文化融入高校劳动教育的实践路径探究[J]. 山东工会论坛, 2024, 30(06):39-48.
- [9] 梁丽君. 高校劳动教育与中华优秀传统文化深度融合的路径探索[J]. 中原文化与旅游, 2025, (08):204-206.
- [10] 李璐. 中华优秀传统文化融入大学生劳动教育工作创新研究[J]. 山东理工大学学报(社会科学版), 2022(6):43-47.