



浙江大学▶▶▶▶

穿上白大褂,戴上厨师帽,大学生们感受身边的经济现象

每天13万人次就餐

这么多饭菜是怎么做出来

穿上白色的消毒工作服,戴上帽子,脚上再套上蓝色的一次性鞋套……日前,一群浙大机械与材料大类的学生们来到浙江大学紫金港校区的食堂后厨,在那里,他们上了一节有声有色有香味的“形势与政策”课。

“这节课的主题是‘经济概览’,我想让同学们切实感受一下我们身边的微观经济现象,浙大食堂就是一个很好的例子。”浙江大学机械工程学院的项淑芳是这门“形势与政策”课的任课老师。



浙江24小时APP



学习强国APP

扫二维码看
思政课精彩
视频。

每天13万人次就餐 一年吃掉40万锅饭

项淑芳在班级课程群里公告了这次活动的具体信息,“大家兴致很高,一下子就有20多位同学报名。”她告诉记者,这节“形势与政策”课一共有67位同学,但由于食堂后厨场地的限制,这次只有不多的参观体验名额,“我们只好采取先到先得的原则,最后确定了12位同学”。

整理好白色的工作服,挂上参观证,一行人在浙江大学后勤集团饮食服务中心餐饮管理部主任邵泳梅的带领下,走入食堂后厨。一阵米香飘来,大家来到了储存米的工作间,一袋袋大米把存储间塞得满满当当。

“邵阿姨,我们浙大人一年要吃掉多少食材?”一位胖胖的男生问邵泳梅。

“浙大有7个校区,一共21个食堂,每天吃饭的人次至少13万。一年下来,21个食堂要消耗掉18180吨食材,相当于2500头非洲象的重量。”邵泳梅对这些数据了然于心。

这时,旁边的工作人员启动了一个巨大的机器,那是一个大型淘米机,哗啦啦的水声掩盖住了同学们的惊叹,只能看见他们微微张大的嘴巴。

接着,大家来到米饭的蒸制区。下午2点,食堂就已经开始蒸制米饭,这样才能保证4点30分准时供应一定数量的米饭。“食堂的大锅一次可以蒸出7.1公斤米饭,全年下来食堂的工作人员要蒸402183锅米饭。平均一个食堂一天大约要蒸制52锅米饭。”邵泳梅介绍。

“我希望同学们通过参观食堂后厨的生产线,能对我们身边的经济现象有更具象的认识,这些其实都是经济生活中重要的一部分。对于学生们来说,拿着校园卡在食堂里消费就是最贴近他们的经济活动。”项淑芳说。

接下来,邵泳梅带领大家参观了后厨的消毒间、炒菜操作间和监控室,每天采买了多少蔬菜,进行了多少次安全巡查,邵泳梅都一一介绍。

一边做糕点体验劳动价值 一边学习国家经济形势

紫金港校区休闲食堂的地下一层,是几间干净整洁的烘焙室,学生们在食堂里买到的小蛋糕、小饼干就出自于此。教大家烘焙的师傅也拿着给大家打印好的制作流程等候着大家。

“前几节课,我给大家看了一张图,关于改革开放四十年来我国经济总量的变化。从图中我们可以看到,国家经济的发展离不开所有人的劳动、奉献。我希望大家通过动手烘焙,体验劳动的幸福感和成就感。”一开始,项淑芳就点明了同学们体验烘焙的意义。

食堂的工作人员帮助搅拌好黄油和牛奶,每个同学分到了一小袋原料,他们可以自由发挥,在盘子上制作自己喜欢的曲奇饼干。不少同学做了“MOM”(妈妈)字样的曲奇饼干。

“刚才我们参观了浙大食堂的生产线,这是我国经济的一个微观层面。我想从更宏观的角度给大家讲讲国家的经济形势。”当大家都在安静地动手制作曲奇饼干的时候,项淑芳便结合下午的参观体验,见缝插针地讲解起知识点。

“2018年,我国国民生产总值迈向了90万亿的新台阶,从经济结构上来看,饮食消费占了28%左右。刚才食堂的工作人员介绍了食堂一年吃掉多少大米,那么我们国家一年生产多少粮食呢?连续四年,我国的粮食产量都保持在6500万吨左右。我国的耕地只占世界耕地的7%,却养活了占全球22%的人口。”

制作完曲奇饼干,食堂工作人员又拿出了早已准备好的蛋糕坯与各色水果,大家可以自由搭配,制作水果蛋糕。

“大家手里的蛋糕、饼干中含有大量的蛋白质和脂肪,其实我国每年在餐饮中浪费的蛋白质和脂肪含量就高达1100万吨。1100万吨的粮食相当于2亿人口一年的口粮,所以我们要树立合理、理性的消费观,减少浪费。”除了劳动精神,项淑芳希望今天的体验也能改进同学们的消费观。

师说

以一日三餐为例 让思政课入心入脑



作为一名思政课教师,我总是在思考:大学生究竟需要什么样的思政课?经过不断的探索和调研后发现,“上接天线,下接地气”才是让思政课真正入心入脑的关键。

国内外经济形势是一个非常宏大的课题,如何能浅显易懂地让同学们认识经济、感受经济,成为这节课的核心关键。民以食为天,在小小的餐桌上,蕴含着丰富的经济学知识。非常幸运的是,我得到了后勤集团饮食服务中心的大力支持,他们积极提供帮助,策划了一整条体验教学路线,既介绍了食堂的用餐量、食材消耗量等宏观数据,也介绍了食材的采买价格等细节,让同学们对食堂中蕴含的经济知识有了深入而直观的感受。

“德智体美劳”五育并举,搬进食堂的思政课除了让同学们在实践中深刻理解经济学外,更重要的是让他们感受普通劳动者身上的劳动精神和奉献精神。

带领同学们参观食堂后厨的邵泳梅经理,通过自己的努力,从一名普通切菜工成长为饮食中心经理;培训同学们烘焙的白案总厨莫建平厨师,“毕业后也要记得按时吃饭”的离别寄语,让多少浙大人感受到温暖。当看到学生们用热烈掌声对食堂工作人员辛勤付出表示感谢时,我深刻体会到,好的教育,不仅仅是传授知识,更要引导树立正确坚定的价值追求。

——浙江大学机械工程学院老师 项淑芳