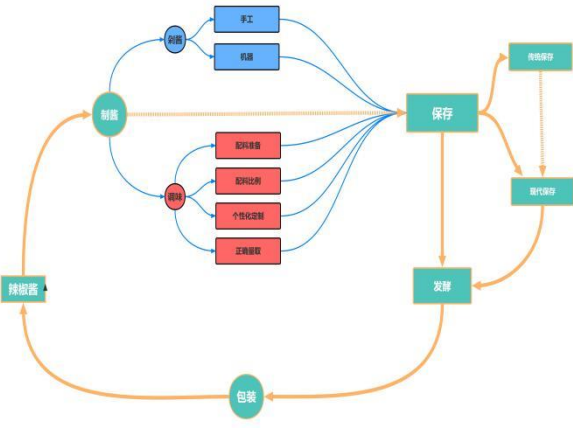


学科	劳动	教师	杜学兰	学校	泸县城东小学校
教学目标	1. 劳动能力：①了解辣椒酱制作的方法和步骤，清洗、剁酱、调味、保存。②小组合作制作创意辣椒，并进行食物创意摆盘。 2. 劳动观念：通过劳动使学生明白能够通过自己的双手制作美食，并在亲身劳动的过程中感受劳动的艰辛和不易。 3. 劳动习惯和品质：通过项目式活动提升学生独立思维、合作意识和创新意识，学会有计划、有过程地解决实际问题。 4. 劳动精神：通过实践体会劳动的快乐，不怕累、不怕辛苦，能够主动承担自己力所能及的事。				
教学重点	劳动实践项目的规划和设计，了解辣椒酱的制作方法和步骤，并合作完成辣椒酱的制作。				
教学难点	创新辣椒酱口味，形成合作学习的意识。				

教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
一 亲历劳动：采摘辣椒	走进校园劳动基地： 1. 观察辣椒成长状态。 2. 辣椒成熟了，引导学生提出问题：这么多辣椒如何处理呢？ 3. 根据学生的回答，适时提出辣椒制成美食，又能保存的方法——制作辣椒酱。	思考辣椒的“去处”，并参与辣椒的采摘活动。	通过学生发散思维，寻找辣椒的“去处”，激发探究欲望和劳动热情。
二 发布任务：辣椒酱制作工具、材料、方法	确定项目内容  制作辣椒酱项目式任务单材料配方 1. 通过调查和实践，确定辣椒酱制作所需原料。 2. 认识工具。（提醒学生工具规范、安全使用刀具、电器） 3. 提醒学生原料准备的量及量取的工具。	根据项目任务，确定本组辣椒酱制作的形式和方法，进行任务分工。 学生通过前期准备，确定本小组所需原料、工具，并按要求准备。	培养学生收集、整理信息的能力，并了解本地的美食文化。 学生通过调查、分析、实践，了解辣椒酱制作的原料和工具，并根据自己需要进行工具的选择和改进。

三 了解 步骤 会分 工	1.了解步骤。怎么做出香辣可口的辣椒酱，有哪些步骤呢？（根据学生回答，相机板书） 2.小组分工。请各小组根据分配要求，进行分工。 3.明确安全操作规范，注意劳动安全。	1.学生总结出步骤。 2.进行组内分工。	培养学生的劳动能力，提高实践操作能力。同时培养学生合作、协调、组织能力。																																																																										
四 展示 评价 说创意	1.小组展示。 2.组间互评。孩子们，你们也来当当小评委，说说你最喜欢哪个小组的辣椒酱，为什么？ <table><tr><th colspan="8">“辣”样精彩——辣椒酱学习评价</th></tr><tr><th colspan="8">评分标准：1——5分 组别：</th></tr><tr><td rowspan="4">辣椒酱 制作流 程评价</td><td>组别</td><td>材料</td><td>操 作</td><td>安全</td><td>整理</td><td>时长</td><td>总分</td></tr><tr><td>第（ ）组</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>第（ ）组</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>第（ ）组</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="4">辣椒酱 制作质 量评价</td><td>组别</td><td>外观</td><td>口 味</td><td>创新</td><td>贮存</td><td>包装</td><td>总分</td></tr><tr><td>第（ ）组</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>第（ ）组</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>第（ ）组</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 3.教师点评。老师为大家点赞。	“辣”样精彩——辣椒酱学习评价								评分标准：1——5分 组别：								辣椒酱 制作流 程评价	组别	材料	操 作	安全	整理	时长	总分	第（ ）组							第（ ）组							第（ ）组							辣椒酱 制作质 量评价	组别	外观	口 味	创新	贮存	包装	总分	第（ ）组							第（ ）组							第（ ）组							1.小组派代表上台展示，说出本组的创意想法或劳动感受。 2.完成劳动学习评价表。	组织学生交流分享劳动的体验和收获，体会劳动的辛苦和快乐，增强学生对劳动的热爱，对劳动人民的尊重，树立劳动创造美好生活的观念。
“辣”样精彩——辣椒酱学习评价																																																																													
评分标准：1——5分 组别：																																																																													
辣椒酱 制作流 程评价	组别	材料	操 作	安全	整理	时长	总分																																																																						
	第（ ）组																																																																												
	第（ ）组																																																																												
	第（ ）组																																																																												
辣椒酱 制作质 量评价	组别	外观	口 味	创新	贮存	包装	总分																																																																						
	第（ ）组																																																																												
	第（ ）组																																																																												
	第（ ）组																																																																												
五 总结 反思， 拓展 升华	品尝升华 1.学生品尝。说说，你尝到什么味道？ 2.教师升华。你在口味、存储上有哪些想法？期待有哪些创新和改进？ 3.教师小结。 课后分享 1.课后，请孩子们将你做的辣椒酱带回家，分享给自己的亲人和朋友，将这份美味传递下去。 2.制作的辣椒酱可以用以义卖筹集善款，真切感受劳动创造价值的意蕴。	1.学生说出品尝劳动果实后的感受。 2.出谋划策，如何让美食焕发更多活力？ 进行美食传递，与亲人朋友分享。	培养学生尊重劳动者、尊重劳动成果意识；培养学生的科学思维、分析问题能力。 学生体会“劳动创造美好生活”的真正意蕴，真实感受到劳动成果带来的愉悦与价值。																																																																										