

美味凉拌菜

泸县梁才学校 朱雨晴 李庆萍

教材分析

《美味凉拌菜》是四年级劳动实践课的劳动实践内容，该活动课主要介绍凉拌黄瓜的做法，同时告诉学生凉拌菜的饮食知识，通过凉拌菜的劳动过程，让学生学会安全用刀、调制凉拌汁、健康饮食等知识。凉拌菜是家庭菜肴中一种简单易学的饮食，制作简单，易于操作，且能体现各类菜品的自然巧妙搭配。学习制作凉拌菜对学生的劳动教育具有实践意义，对培养学生的创造劳动能力具有实践意义。因此在本课教学过程中，应发挥劳动教育在人才全面发展中的重大作用，加强创造性劳动教育，提高学生创造能力。

学情分析

四年级学生已经学会了小刀的使用方法，并能够制作水果拼盘，知道怎样摆盘美观。同时，孩子们已经有了合作学习的基础，会一些简单的家务劳动。在此基础上，通过凉拌菜制作的劳动实践活动，学生能够学会菜刀的使用，认识各种调味料，了解其特点并进行区分，学会凉拌汁的调制。在制作凉拌菜的过程中，让学生能爱上烹饪，感受劳动带来的快乐。

教学目标

劳动观念：通过学习凉拌菜制作劳动实践活动，懂得“劳动使人快乐”的道理，树立“劳动最光荣”的观念。

劳动能力：通过学习凉拌菜的概念及制作方法，学会凉拌汁的调制，制作凉拌菜的基本方法。

劳动习惯与品质：通过小组制作凉拌菜的劳动实践活动，培养安全规范使用厨房用具的习惯，养成团结合作、珍惜劳动成果的品质。

劳动精神：通过制作凉拌菜的劳动实践活动，领会“劳动使人快乐”的意义，弘扬开拓创新的工匠精神，培育精益求精的工匠精神。

教学重、难点

重点：通过学习凉拌菜的概念及制作方法，学会制作凉拌菜的基本方法。

难点：学会调味汁的调配方法。

课前准备

教师准备：课件、制作凉拌菜的原材料、各式调味品、菜板、刀、碗、盘子、围裙、手套等。学生准备：洗手

教学过程

活动一：情境创设指导

1. 谈话导入
2. 师出示凉拌菜知识点，请生介绍。
3. 孩子们，你们知道凉拌菜有什么特点吗？（生说，师图片展示，补充解说。）

活动二：准备阶段指导

1. 今天，我们就来学做凉拌菜，那就从最我们最常见的凉拌黄瓜开始吧！
2. 出示劳动工具，师介绍。
3. 出示制作材料，生在小组内指一指，认一认。请一个同学上台来认一认。（边认边区分）。
4. 请生说凉拌黄瓜的制作步骤。

活动三：实施阶段指导

在制作以前，我们先穿好围裙，把手清洗干净并擦干。

1. 教师操作示范、讲解要领
2. 清洗工具、物品归位
3. 班长品尝菜肴、评价
4. 请生小结凉拌黄瓜的制作步骤。
5. 小组合作、劳动实践。（出示任务，组长分工）
6. 教师指导。

活动四：反思阶段指导

1. 小组展示劳动成果。
2. 班长品尝菜肴、评价、比较
3. 小结：为什么与老师的味道不同？

活动五：情感升华

1. 组员品尝小组制作的凉拌黄瓜。你都吃出了什么味道？
2. 课后活动 制作出不同味道的凉拌黄瓜或更多的凉拌菜菜品。
3. 推荐《暖暖的味道》《小红书》

板书设计：

