

家务劳动教育教案

家务劳动教育教案一、厨房卫生间的清洁技巧

教学目标

1. 让学生了解清洁厨房的一些常识
2. 初步学会清洁厨房。
3. 教育学生在家中主动做家务。

教学重点

1. 了解清洁厨房的一些常识
2. 初步学会清洁厨房

教学过程

一、采用教师讲述、教师设问学生回答、讨论等方法组织学生研究课文。

通过研究课文使学生明确以下要点：

1. 厨房是煮食的地方，要经常保持卫生清洁。
2. 整洁的厨房是厨具、食具摆放有序，使用方便、清洁。
3. 厨房的清洁：厨房的门、窗、墙壁上容易沾附上灰尘、油烟，表成污垢。灶台最容易被污染，要常清洁。案台、洗菜池也应及时清扫。
4. 平常应在煮食完毕后及时进行厨房的清洁工作。

二、组织学生开展使用清洁剂来清洁厨具的活动。

三、进行活动总结，提高“想想做做”中的问题让学生回答，要求学生在家参加清洁厨房的劳动。

四、出示挂图：简朴讲述洗手间的各种用具的称号和用途。

五、研究内容

1、干净洗手间的用具

2、厕盆的清洁

3、面盆、浴缸的清洁

4、每天都需求干净的用具

5、3-5天，要对卫生间进行一次大扫除。

6、干净剂的品种。

六、让家中有卫生间的同学，谈谈自己家中使用卫生间的情况和体会。

2、泡茶

教学目标：

1、让学生学会泡茶的一般方法。

2、对学生进行礼仪教育，掌握礼貌待客的沏茶技能。

教学过程：

一、回忆父母或他人是怎样泡茶的。

交流观察所获

2、教师讲解茶文明的相关材料

三、泡茶选具

四、泡茶过程：

1、小勺掏茶叶

2、冲入开水

3、盖上盖子

4、把握等待时间

5、倒茶、喝茶

五、冲泡绿茶的三种方法（不宜用刚烧开的开水冲泡）

六、茶叶的贮藏

研究教材“小知识”

七、了解“弋阳红茶”、“南岩古茶”、“龟峰绿茶”、“黄金凉茶”

三、择菜

一、教学目标：

1.

2.

3.

4.

通过研究，了解并掌握 3-5 种不同蔬菜的择菜的方法。

能根据蔬菜择菜方法的相似之处，进行归类。

培养学生一定的动手能力。

培养学生热爱劳动和关心他情面感、要懂得戴德。

2、教学重点：

把握 3-5 种不同的蔬菜的择菜的方法

三、教学准备：

准备 3-5 种不同的蔬菜

四、教学时间：1 时

五、教学过程：

（一）谈话：

T:上周老师给同学们布置了一项劳动任务，那就是择菜。

择（zhai）菜也就是把蔬菜中不宜吃的部分剔掉，留下可以吃的部分。我想同学们一定利用双休日进行了练习了，是吗？

（二）交流活动

1. 你的经验我分享：

小组交流，出示交流要求：（1）说说你学会了择哪些菜。

（2）择每种菜的基本要点是甚么？

2. 让我来露一手：

班级交流，利用实物投影，请 1-2 位同学边演示边交流

3. 归类并说依据

现在我想请同学们根据择菜方法的相似点，请你给黑板上的蔬菜归归类。

可以分成四类：

去根、去黄叶或老叶：青菜、韭菜、白菜、芹菜

剥壳：茭白、毛笋、蚕豆、毛豆

刨皮、去籽：丝瓜、黄瓜、蛇瓜、冬瓜

去顶、撕茎：豇豆、扁豆、南瓜藤、芦蒿

（三）学生练习择菜，老师巡回指导。

T:今天我们每个小组都带来了几种蔬菜，接下来要请同砚们来练习一下择菜。在这之前，关于择菜，还有一个基本的知识同砚们一定要知道哦。

(1) 择菜不仅是要把不宜吃的部分剔掉，关于一部分蔬菜来说还是一个整理的过程，这样便于清洗、便于切。例如：韭菜，青菜、芹菜等。

(2) 择菜要求：

A 各组择完你们所带蔬菜。

B 摘完后将择好的蔬菜摆放整齐或装入。

C 将桌面整理干净。

D 小组成员能相互帮助。

(3) 好了，现在就请同砚们动手吧。

(4) 教师根据学生的具体情形，进行点评。

五、总结：

今天同学们学会了择菜的最最基本的方法，然而，方法不是绝对的，它是可以根据人们的需要改变的。例如，毛豆我们可以根据你做菜方法的不同采用不同的择菜方法：它既可以剥壳炒着吃，也可以剪去两头煮着吃；大青菜，如果你要做糖醋菜帮，在择菜时就可以把菜叶和菜帮切开等等。

六、拓展：了解生活中存在的一些择菜的误区：

择菜的学问还远远不止这些，现在请同砚们看一组息：

资料一：很多人吃芹菜时只吃茎而扔掉叶子，其实，从营养学上来说，芹菜叶比茎的营养要高出很多倍，还有抑制癌症的作用。其中，芹菜叶中胡萝卜素含量是茎的 88 倍、维生素 C 含量是茎的 13 倍、维生素 B1 含量是茎的 17 倍、蛋白质含量是茎的 11 倍、钙的含量则超过茎 2 倍。

资料二：莴笋叶子的胡萝卜素、维生素 C 和叶黄素含量都高于莴笋的茎。

资料三：掐掉豆芽的两头、扔掉青椒生籽的白色海绵部分、扔掉冬瓜的白色芯部。

其实，豆芽中营养最丰富的部分并不是白嫩的芽柄，而是淡黄色的芽尖，而根则是纤维素最高的地方。费时费力地什么“择菜”，得到的实在是负效益。青椒和冬瓜的白色芯部都是维生素 C 含量特别高的地方，丢掉也很可惜。

总结：其实在我们的生活中有关择菜的学问还有良多良多，同砚们可以利用你们课后的时间去进一步地相识，教师相随着你们生活经验的积累会变得越来越能干的。

七、各小组参观其他组的劳动成果。

四、《丰厚的大餐》活动一《水果拼盘》教学设计

教学目标：

◆体验制作水果拼盘的乐趣，感受集体拼摆活动的愉悦和情趣。使学生进一步理解 艺术源于生活，高于生活 的道理。

◆能应用已把握的知识技能制作出色彩鲜明、造型生动的“食物”。

◆提高学生综合运用材料进行造型的能力和审美感知能力。

◆激发研究兴趣、培养动手实践能力、增强集体荣誉感。

教学难点和重点：

重点：把握水果拼盘的制作方法。

难点：设计一个漂亮水果拼盘并制作。

教学准备：

学生活动准备：各类水果若干、彩色卡纸、牙签、美工刀。

教师准备：课件、教材、水果拼盘、奖项区域标示牌。

教学过程：

一、组织教学

课前 2 分钟准备

二、创设情境，导入新课

“叮铃，叮铃”哦，来了。我们一起看看是甚么？”

“061中队的同学们：你们好！我知道你们个个能说会唱，才艺卓越。今天

决定在 061 中队举办一次“水果拼盘”制作挑战赛 061 中队，你们敢接受挑战吗？”

“敢”，“好，那我们今天就来一场激烈的挑战赛——《水果拼盘》制作”三、情境延伸，讲授新课

1、欣赏水果拼盘图片

“所谓知己知彼，才能百战百胜。既然你们接受了挑战，那我们还是先来了

解一下有关水果拼盘的知识吧。”幻灯片播放精美的水果拼盘。

2、第一关闯关：

“看了这些水果是不是很漂亮呀？想吃了吧。别急，第一关的问题就藏在里面哟。”

提问：“你觉得在什么场合会用到这些水果拼盘呢？”

生答：宴会上、生日聚会、在西餐厅等

师补充：“对呀，造型别致的水果拼盘曾经成为宴席中不可缺少的一道风景，

能让客人备感主人细心周到。”

3、师出示自制水果拼盘

果拼盘招待他们。

我们来一块看看”

展示拼盘，欣赏并提问：“请你们仔细观察我手中的水果和平时吃的水果有

什么不同？”

生思考回答：摆出了形状、有造型、切成了不同形状

4、第二关闯关：

提问：请同砚们自己动手试一试，有几种不同切法？

1分钟动手，配乐

生展示自己的作品，说一说切法

师小结：“是呀，水果可以切成不同形状，可以切圆形、半圆形；可以横切，

可以竖切；还可以切成爱心形。其实水果不光可以切这样基本形，还可以切

花式哟。”

幻灯片播放

请思考：图中的苹果是怎样切出来的？

请生上台演示

“他切的对不对？”好，恭喜你们通过第二关”

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/227163050002006152>