

人民版二年级劳动技术下册全册教案教学设计

课题	1. 整理环境邀客人	课程类型	新授课	学科	小学劳动	年级	二年级
学习目标	1. 学会整理个人和公共环境，养成良好的卫生习惯。 2. 学会邀请客人，并且能够热情待客。 3. 培养学生的劳动意识和劳动技能，增强他们的责任感和集体荣誉感。						
重点	掌握整理环境的方法和技巧，能够自觉保持环境卫生。						
难点	学会邀请客人的礼仪，能够热情待客。						
准备	家庭住所、及清理工具、教学 PPT。						

教学过程			
教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
新课导入	<p>干净整洁的家居环境能带给客人清新舒适的感觉，也是我们礼貌待客的表现之一。让我们一起动手，先把家里整理得井井有条，然后热情地向客人发出邀请吧！</p> <p>PPT 出示环境图片，引导学生观察并议一议。</p>	学生听讲并思考	<p>通过故事、游戏等形式引导学生进入学习情境，激发学生对整理环境的好奇心和兴趣。</p>
新课讲授	<p>1. 劳动基础</p> <p>宋朝诗人陆游曾写道：“南台中丞扫榻见，北门学士倒展迎。”扫榻相迎就写出了人们为迎接客人而精心准备的情景。想一想，我们都学过哪些打扫环境卫生、整理物品的方法呢？大家交流交流。</p> <p>学生甲：要把家里的物品摆放整齐。</p> <p>学生乙：地面要干净，扫地、拖地我们都学过。</p> <p>学生丙：桌椅、茶几等家具要擦干净。</p> <p>学生丁：上期学了抹布的使用方法，别忘了哦！</p> <p>2. 认识清理工具，老师介绍作用。</p> <p>水槽、拖把、扫把和垃圾撮。</p>	学生认真听讲，观察	<p>教师使用多媒体教学，演示整理环境的基本方法和技巧，边讲解边示范，让学生直观地了解整理环境的方法。</p>

拓展延伸	你还有哪些整理家居环境的妙招呢？和大家交流分享一下。	学生交流，思考，发言	引导学生思考如何保持整理环境的成果，如何养成良好的整理习惯，进一步提高学生的环保意识。
课堂小结	总结整理环境的步骤和要领，教师对学生的实践操作进行评价和总结，强调整理环境的重要性和意义。	学生总结	对学生练习进行评价，指出存在的问题及改进方法，并总结本课要点。
教学板书	<p>第1课 整理环境邀客人</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 整理门厅 2. 整理客厅 3. 整理其它区域 4. 扫地拖地 		

课题	2. 学泡香茶迎客人	课程类型	新授课	学科	小学劳动	年级	二年级
学习目标	1. 了解中国茶文化，学习泡制香茶的技能。 2. 培养学生尊重和欢迎客人的良好习惯。 3. 培养学生的动手能力和对传统文化的热爱。						
重点	掌握泡制香茶的步骤和技巧，理解中国茶文化的内涵。						
难点	如何准确把握泡茶的时间和温度，确保香茶的口感和品质。						
准备	水壶、玻璃杯、绿茶、茶匙、托盘、PPT 课件。						

教学过程			
教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
新课导入	1. 引言 “有客远方来，酌我一杯茗”，为客人泡上一杯香茶，是我们待客的传统。我们一起学着泡一杯香茶吧！那么，泡一杯香茶迎客是基本礼节，泡茶有很多学问，你知道吗？ 2. 课件出示并介绍六大茶类（绿茶、黄茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶）和八大茶具（三才盖碗、公道杯、品茗杯、建水、茶叶罐、烧水壶、茶则、茶报、茶针和茶巾）。	学生听讲并观察思考	通过展示各种茶叶和茶具，引导学生观察、讨论，引起学生对泡茶的兴趣。
新课讲授	1. 介绍中国茶文化 中国茶文化源远流长，起源于神农尝百草的故事。茶叶被发现具有解毒功能，并被命名为茶。茶逐渐成为宫廷高级饮料，并在汉朝时期流传至长江流域。唐代陆羽在《茶经》中详细描述了茶的起源和制作方法，中国茶文化发展到明清时期已达到辉煌的成就。茶文化不仅是中华民族传统文化，也是中国文明发展的见证。 2. 认一认 常见的茶叶按发酵程度分为发酵茶（如红茶）、轻发酵茶（如白茶）和不发酵茶（如绿茶）。 3. 泡茶活动： 落座以后，我们就可以为客人泡一杯香茶。今天	学生认真听讲	介绍中国茶文化的起源、发展历程以及茶叶的种类和特点，让学生了解不同茶叶的泡制方法。 教师进行泡茶演示，

	<p>我们先学泡一杯绿茶。</p> <p>第一步，净器。</p> <p>取干净的玻璃杯、倒入少量开水，轻轻晃动进行烫洗。</p> <p>第二步，投茶。</p> <p>用茶也取适量茶叶(大约铺满杯底)放入玻璃杯。</p> <p>第三步，润茶、泡茶。</p> <p>手持水壶，先往玻璃杯里加少量热水，然后采用“凤凰三点头”的手势，使热水冲动茶叶。热水加至距离杯沿2厘米左右。(冲池时要注意遮别打碎茶具，小心开水烫手。)</p> <p>知识链接：</p> <p>“凤凰三点头”是茶艺中的一种传统礼仪，“三点头”像是对客人鞠躬行礼。</p> <p>冲泡时，高提水壶，让水直泻而下，接着利用手腕的力量，上下提拉注水，反复三次，让茶叶在水中翻动。这一冲泡手法，雅称“凤凰三点头”</p> <p>第四步，奉茶。</p> <p>奉茶就是把泡好的茶水端给客人，可以用托盘端茶水。双手奉茶表示尊敬，一般先客后主，先长后幼，边端茶，一边说“请您用茶”等礼貌用语。后面还要及时给客人续水。</p>	<p>学生尝试操作</p> <p>学生自主练习</p>	<p>边演示边讲解，强调泡茶的步骤和注意事项，让学生直观地了解泡茶的过程。</p> <p>学生分组进行泡茶实践，教师巡回指导，纠正学生的错误操作，引导学生体验泡茶的过程。</p> <p>教师讲解并演示敬茶的礼仪和注意事项，让学生了解如何为客人敬茶。</p>
	<p>完成教材课后的自我评价表，给每一项学习收</p>		<p>鼓励学生分享自己的泡茶经</p>

课中点评	获的完成度打√。	学生自我评价 学生相互评价	验和感受， 促进相互 学习。
课堂小结	总结泡茶和敬茶的要点，知道这是一门学问，关于泡茶你还了解哪些方面的学问呢？和大家说一说吧！	学生总结	对学生的 实践操作 进行评价 和指导，强 调泡茶和 敬茶的重 要性和意 义。
教学板书	第2课 学泡香茶迎客人 净器、投茶、润茶、泡茶、奉茶		

课题	3. 切盘水果待客人	课程类型	新授课	学科	小学劳动	年级	二年级
学习目标	1. 学习水果的正确切割方法，保证切割时的安全。 2. 了解水果的营养价值和健康饮食的重要性。 3. 培养学生对待客人的热情和礼仪，提高他们的社交能力。						
重点	掌握水果的正确切割方法，了解水果的营养价值。						
难点	如何切出美观、有创意的水果拼盘。						
准备	适量新鲜水果、砧板、盘子、水果刀、削皮器、牙签等。						

教学过程			
教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
新课导入	1. 引言 水果营养丰富，是我们接待客人的常备食物将水果进行切雕和拼摆，既培养了我们的思维创新能力，又培养了我们的动手能力，还能给客人带来视觉和口感上的美好体验。我们一起来学一学吧！ 2. 出示精美水果拼盘，同学们欣赏。	学生观察思考	利用多媒体展示精美的水果拼盘，激发学生兴趣，并提问学生是否喜欢这些水果拼盘，引出课题。
新课讲授	1. 劳动基础 (1)议一议，怎样制作水果拼盘？ 师：制作水果拼盘，首先要考虑食用价值，其次才是适当的艺术造型。 生：怎样才能切一盘令人赏心悦目的水果呢？有哪些基本刀法和摆盘技法呢？ 生：尽量选择新鲜成熟、果肉饱满的水果。水果切片要均匀，造型和色彩也要经过构思和搭配 生：橘瓣、葡萄、草莓等可用来作围边装饰，樱	学生认真听老师讲解	通过展示真实的水果和刀具，以及教师的示范操作，增加学生的直观感受和实

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/366223223240010115>