

# 人民版二年级劳动技术下册全册教案教学设计

<b>课题</b>	1. 整理环境邀客人	<b>课程类型</b>	新授课	<b>学科</b>	小学劳动	<b>年级</b>	二年级
<b>学习目标</b>	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。						
<b>重点</b>	掌握整理环境的方法和技巧，能够自觉保持环境卫生。						
<b>难点</b>	学会邀请客人的礼仪，能够热情待客。						
<b>准备</b>	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
<b>新课导入</b>	<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>
<b>新课讲授</b>	<p><b>1. 劳动基础</b></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><b>2. 认识清理工具，老师介绍作用。</b></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"> <li>1. 整理门厅</li> <li>2. 整理客厅</li> <li>3. 整理其它区域</li> <li>4. 扫地拖地</li> </ol>		

<b>课题</b>	2. 学泡香茶迎客人	<b>课程类型</b>	新授课	<b>学科</b>	小学劳动	<b>年级</b>	二年级
<b>学习目标</b>	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。						
<b>重点</b>	掌握泡制香茶的步骤和技巧，理解中国茶文化的内涵。						
<b>难点</b>	如何准确把握泡茶的时间和温度，确保香茶的口感和品质。						
<b>准备</b>	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
<b>新课导入</b>	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。
<b>新课讲授</b>	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：	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。

	<p>落座以后，我们就可以为客人泡一杯香茶。今天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>教师进行泡茶演示，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>
--	---	-----------------------------	---

--	--	--	--

课中点评	完成教材课后的自我评价表，给每一项学习收获的完成度打√。	学生自我评价 学生相互评价	鼓励学生分享自己的泡茶经验和感受，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		

<b>课题</b>	3. 切盘水果待客人	<b>课程类型</b>	新授课	<b>学科</b>	小学劳动	<b>年级</b>	二年级
<b>学习目标</b>	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。						
<b>重点</b>	掌握水果的正确切割方法，了解水果的营养价值。						
<b>难点</b>	如何切出美观、有创意的水果拼盘。						
<b>准备</b>	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
<b>新课导入</b>	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。
<b>新课讲授</b>	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	学生认真听老师讲解	



--	--	--	--

课中点评	完成教材课后的自我评价表，给每一项学习收获的完成度打√。	学生自我评价学生相互评价	评价以鼓励为主，激发学生的积极性。
课堂小结	<p>通过本节课的学习，学生们不仅掌握了切盘水果的基本技巧和安全操作方法，还学会了待客的礼仪和分享的精神。这对学生今后的生活自理能力和社交能力都有很大的帮助。</p>	学生总结	<p>总结本节课学到的知识，强调安全和礼仪的重要性。鼓励学生回家后为家人制作水果拼盘，培养其独立生活的能力。</p>
拓展延伸	<p>人们不仅对水果进行造型设计，对菜肴和米饭等食物也会进行精美有趣的造型设计。你能尝试设计更多的食物造型吗？</p>	学生说一说	在家长指导下回家操作
教学板书	<p>第2课 学泡香茶迎客人 清洗，切片、摆造型，展示</p>		

## 人教版二年级下册劳动教学设计（第4课）

<b>课题</b>	4. 家庭用餐我服务	<b>课程类型</b>	新授课	<b>学科</b>	小学劳动	<b>年级</b>	二年级
<b>学习目标</b>	1. 使学生了解家庭用餐的基本礼仪和注意事项。 2. 培养学生实际操作能力，能够独立完成家庭用餐的服务工作。 3. 培养学生热爱劳动、尊重劳动成果的良好品质，增强家庭责任感。						
<b>重点</b>	家庭用餐的基本礼仪和注意事项。						
<b>难点</b>	如何使学生将理论知识与实践相结合，真正掌握家庭用餐的服务技能。						
<b>准备</b>	碗、盘、筷子、抹布，多媒体课件。						

教学过程			
教学环节	教师活动	学生活动	设计意图
<b>新课导入</b>	1. 教师提问，引出课题。（每天吃饭前我们要做哪些事情呢？） 就餐前，提前把餐桌布置好，会更方便我们就餐。布置餐桌最重要的是根据就餐人数把餐具摆放到合适的位置。 2. 请学生说一说父母是怎样做的？你又是怎么做的？ 3. 吃饭前我们应该做哪些准备呢？ （1）擦桌子，摆椅子。（2）洗手、放碗筷。（3）端菜、盛饭。 思考讨论： 在家吃饭时，要根据具体情况准备餐具。例如，老人和幼儿有时需要特殊的餐具，应该怎样为他们准备？饭菜不同，是否需要准备不同的餐具？餐具怎样摆放更方便使用？	学 生 听 讲 并 思 考	通过讲述家庭用餐的重要性和必要性，引导学生进入本课主题。
<b>新课讲授</b>	介绍家庭用餐的基本礼仪和注意事项。 中国是美食之国，也是礼仪之邦自古就是非常讲究文明礼貌的，所以我们不仅在参加宴会酒会时需注意用餐礼仪，日常在家里吃饭也要讲究礼仪，下面介绍家居用餐的一些基本用餐礼仪：		

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/538101000137006057>