2024-2025学年小学劳动五年级上册浙教版《劳动》教学设计合集

目录

一、项目一 统筹协作讲效率——我是烘焙小达人

1.1 任务一 烤土豆

1.2 任务二 烘蛋挞

1.3 任务三 做纸杯蛋糕

1.4 本单元复习与测试

二、项目二 传统工艺需传承——传统玩具我制作

2.1 任务一 制作竹蜻蜓

2.2 任务二 制作七巧板

2.3 任务三 制作华容道

2.4 本单元复习与测试

三、项目三 多彩生活劳动创—— LED灯用处大

3.1 任务一 探索生活中的LED灯

3.2 任务二 LED应用的设计

3.3 任务三 LED产品的制作

3.4 本单元复习与测试

四、项目四 职业劳动无贵贱——三百六十行

4.1 任务一 身边职业我体验

4.2 任务二 家乡行业我了解

4.3 任务三 行业能手我敬佩

4.4 本单元复习与测试

项目一 统筹协作讲效率——我是烘焙小达人任务一 烤土豆

课题：		
科目：	**班级：**	**课时：计划 3 课时**
教师：	**单位：**	

一、教学内容分析

1. 本节课的主要教学内容是浙教版小学劳动五年级上册《劳动》项目一“统筹协作讲效率——我是烘焙小达人”中的任务一“烤土豆”。本节课将教授学生如何利用烤箱烤制土豆，包括选材、准备工具、烤制过程及注意事项。
2. 教学内容与学生已有知识的联系：本节课基于学生已掌握的烘焙基础知识，如烤箱使用方法、食材处理等，通过烤土豆这一具体任务，让学生学会如何统筹协作，提高烘焙效率。同时，本节课的内容也与学生的生活实际紧密相关，有助于提高学生的生活技能和动手能力。

二、核心素养目标分析

本节课的核心素养目标包括：培养学生实践创新能力、团队协作能力以及生活自理能力。通过烤土豆的任务，学生将学会独立操作烤箱，培养实践创新能力；在分工合作的过程中，提高团队协作能力；同时，掌握烘焙技能，增强生活自理能力。这些核心素养目标的实现，有助于学生形成积极的生活态度，提升综合素质。

三、学习者分析

1. 学生已经掌握了烘焙的基础知识，包括烤箱的使用方法、食材的基本处理技巧，以及基本的食品安全常识。
2. 学习兴趣、能力和学习风格：
- 学生对烘焙活动表现出较高的兴趣，尤其是在制作和品尝美食的过程中。
- 学生具备一定的动手操作能力，但烘焙技能还需进一步培养。
- 学生学习风格多样，有的善于观察模仿，有的喜欢独立探索，有的则更倾向于团队合作。
3. 学生可能遇到的困难和挑战：
- 学生在操作烤箱时可能会遇到温度控制的问题，需要指导如何调整温度以获得最佳的烤制效果。
- 在烘焙过程中，学生可能对食材配比不够熟悉，需要引导他们如何准确测量和配料。
- 部分学生可能对烘焙工具的使用不够熟练，需要通过实践操作来提高熟练度。
- 团队合作中，学生可能需要克服沟通不畅、分工不明确等问题，以实现高效协作。

四、教学资源

- 硬件资源：烤箱、烤盘、烤叉、量杯、量勺、案板、刀具
-

软件资源：烘焙食谱、食材清单
- 课程平台：校园内烘焙实验室
- 信息化资源：烘焙教学视频、在线烘焙课程
- 教学手段：小组合作、现场示范、实践操作、互动讨论

五、教学过程设计

- 导入环节（5 分钟）
1. 教师展示一张美味的烤土豆图片，引发学生对烘焙的兴趣。
2. 提问：“谁知道烤土豆需要哪些材料？有哪些步骤？”
3. 学生自由讨论，教师总结并板书烤土豆的基本材料和步骤。
- 讲授新课（15 分钟）
1. 教师讲解烤土豆的详细步骤，包括选材、清洗、切割、涂抹油盐、预热烤箱、烤制时间等。
2. 教师现场示范烤土豆的整个过程，边操作边讲解关键要点。
3. 学生跟随教师步骤，同步进行模拟操作，教师巡回指导。
- 巩固练习（10 分钟）
1. 学生分组，每组配备烤箱和材料，进行实际的烤土豆操作。
2. 教师观察每组操作，及时提供反馈和指导。
3. 学生在操作过程中互相交流心得，解决遇到的问题。
- 师生互动环节（10 分钟）
1. 教师邀请几组学生分享他们的烤土豆经验和遇到的问题。
2. 教师针对学生提出的问题进行解答，并引导学生讨论如何提高烤土豆的效率和质量。
3. 学生互相评价烤土豆的成果，教师总结评价标准。
- 课堂提问和总结（5 分钟）
1. 教师提问：“通过今天的实践，你们认为自己哪些方面做得好？哪些方面需要改进？”
2. 学生回答，教师给予肯定和鼓励。
3. 教师总结本节课的重点，强调烘焙过程中的安全事项和团队协作的重要性。
4. 教师布置课后作业：回家后尝试独立烤土豆，记录烤制过程和感受。
在教学过程中，教师要注重观察学生的反应和操作，及时调整教学节奏，确保每个学生都能参与到烘焙实践中。同时，通过师生互动，培养学生的问题解决能力和团队合作精神，提升核心素养。

六、学生学习效果

学生学习效果显著，具体体现在以下几个方面：
1. 知识掌握：学生能够准确描述烤土豆的选材、准备工具、烤制过程及注意事项，理解并掌握了烘焙的基本原理和技巧。
2. 技能提升：通过实践操作，学生能够独立完成烤土豆的整个过程，包括食材处理、烤箱操作、温度控制等，动手能力得到了明显提高。
3.

团队协作：在小组合作中，学生学会了如何与同伴沟通、分工合作，共同完成烘焙任务，团队协作能力得到了锻炼。
4. 创新思维：学生在烤土豆的基础上，尝试添加不同的调料和配料，创造出自己的烘焙风味，展现了创新思维。
5. 安全意识：学生在学习过程中，了解并遵守烘焙安全规则，形成了良好的安全意识。
6. 自主学习能力：学生在家尝试独立烤土豆，记录烤制过程和感受，培养了自主学习的能力。
7. 生活技能：学生通过烘焙学习，掌握了实用的生活技能，为未来的独立生活打下了基础。
8. 核心素养提升：学生在整个学习过程中，不仅学会了烘焙技能，还培养了观察、分析、解决问题能力，以及团队合作和创新能力，核心素养得到了全面提升。

七、板书设计

① 烤土豆重点知识点：
- 土豆选材标准
- 烤制温度与时间
- 烤箱安全操作规程

② 关键词：
- 选材
- 清洗
- 切割
- 涂抹
- 预热
- 烤制

③ 重点句子：
- “烤土豆时，应选用新鲜、无损伤的土豆。”
- “烤箱预热至适当温度是烤制土豆的关键步骤。”
- “在烘焙过程中，安全操作是保障成功的重要因素。”

八、重点题型整理

题型一：简答题
1. 题目：简述烤土豆的选材标准。
答案：烤土豆应选用新鲜、无损伤、表皮光滑的土豆，避免选用发芽或有病虫害的土豆。
题型二：操作题
2. 题目：描述烤土豆的切割步骤及注意事项。
答案：切割步骤包括将土豆洗净、去皮（可选）、切成均匀的块或片。注意事项包括使用锋利的刀具，注意切割时的安全，避免切伤手指。
题型三：填空题
3.

题目：烤土豆时，烤箱应预热至____度，烤制时间为____分钟。
答案：烤箱应预热至 200 度，烤制时间为 25-30 分钟。
题型四：论述题
4. 题目：阐述烘焙过程中如何确保操作安全。
答案：确保操作安全的方法包括：使用前检查烤箱是否正常，遵循烤箱使用说明书，避免将身体部位伸入烤箱内，使用烤盘和烤叉时要小心烫伤，烤制过程中不要频繁开关烤箱门等。
题型五：案例分析题
5. 题目：小明在烤土豆时，发现土豆表面烤焦了，但内部还未熟透，请分析可能的原因并提出解决方法。
答案：可能原因包括烤箱温度设置过高或烤制时间不足。解决方法为：调整烤箱温度至适宜值，适当延长烤制时间，或提前将土豆切片并在烤制前进行预热处理。

项目一 统筹协作讲效率—我是烘焙小达人任务二 烘蛋挞

主备人	
备课成员	
教学内容分析	1.本节课的主要教学内容为浙教版《劳动》五年级上册项目一“统筹协作讲效率——我是烘焙小达人”中的任务二“烘蛋挞”，主要教授学生如何制作蛋挞，包括蛋挞皮的制作、蛋挞液的调配以及烘焙技巧。 2.教学内容与学生已有知识的联系：本节课的教学内容与学生在生活中对烘焙的基本了解有关，如学生对面粉、糖、鸡蛋等食材的熟悉程度，以及对烘焙工具的使用方法。同时，本节课将引导学生运用已有知识，如数学中的计量单位、比例计算等，以实现烘焙过程中的统筹协作和效率提升。
核心素养目标	本节课的核心素养目标包括：培养学生动手操作能力，通过制作蛋挞的过程，提升学生的实践技能和创新能力；发展学生的统筹规划能力，让学生在烘焙过程中学会合理分配时间、材料和资源；增强学生的团队协作意识，通过小组合作完成烘焙任务，培养学生的沟通与协作能力；以及激发学生的生活自理能力，让学生在劳动实践中体会劳动的价值，养成良好的生活习惯。
学习者分	1.学生已经掌握了面粉、糖、鸡蛋等基本食材的认识和简单处理方法，对烘焙有初步的了解，例如已经学习过制作简单的面点和烘焙食品。 2.学生的学习兴趣、能力和学习风格：

析	- 学生对烘焙充满好奇和兴趣，愿意尝试亲手制作； - 学生具备一定的动手能力，能够跟随指导完成简单的烘焙任务； -

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/548050072103006136