

2024-2025 学年小学劳动三年级上册湘教版《劳动教育》教学设计合集

目录

一、家庭劳动

- 1.1 第1课 果蔬大变身
- 1.2 第2课 八宝乐
- 1.3 第3课 今日我当家
- 1.4 本单元复习与测试

二、学校劳动

- 2.1 第4课 保护视力
- 2.2 第5课 听见你的声音
- 2.3 第6课 创意天地
- 2.4 第7课 举手之劳
- 2.5 本单元复习与测试

三、社会劳动

- 3.1 第8课 守护绿色
- 3.2 第9课 踢毽子
- 3.3 第10课 安全卫士
- 3.4 第11课 光影下品岁月

家庭劳动第1课 果蔬大变身

授课内容

授课时数

授课班级

授课人数

授课地点

授课时间

教材分析

《劳动教育》家庭劳动第1课《果蔬大变身》是小学劳动三年级上册湘教版教材中的内容。本节课旨在让学生通过动手实践，掌握基本的果蔬加工技能，培养良好的劳动习惯，提高生活自理能力。教材内容紧密结合学生的生活实际，以果蔬加工为主题，设计了丰富的实践活动，如果蔬雕刻、榨汁、沙拉制作等。

教材以生动的图片和简洁的文字介绍了各种果蔬的特点和加工方法，引导学生关注食物的营养价值，增强健康意识。通过本节课的学习，学生将能够独立完成简单的果蔬加工任务，提升家庭劳动能力，养成良好的生活习惯。同时，教材还注重培养学生的合作意识，鼓励学生在活动中相互帮助、共同进步。

核心素养目标

本节课的核心素养目标主要包括：

1. 实践创新素养：通过动手操作，培养学生创新思维和动手能力，激发学生对劳动的兴趣，提高解决实际问题的能力。
2. 生活自理素养：使学生掌握基本的果蔬加工技能，提高生活自理能力，养成良好的生活习惯。
3. 团队协作素养：在活动中，培养学生与他人合作、沟通、分享的能力，增强团队协作意识。
4. 信息获取与处理素养：引导学生关注果蔬的营养价值，学会从教材和生活中获取相关信息，提高信息处理能力。
5. 安全意识素养：教育学生在操作过程中注意安全，培养良好的安全意识，预防意外事故的发生。

学习者分析

1. 学生已经掌握了哪些相关知识：

- 学生已经了解了基本的果蔬种类和特点。
- 学生具备初步的厨房工具使用经验。
- 学生对健康饮食有基本的认识。

2. 学生的学习兴趣、能力和学习风格：

- 学生对动手操作类活动充满兴趣，喜欢参与实践活动。
- 学生具备一定的观察力和模仿能力，能够跟随示范完成简单任务。
- 学生学习风格多样，喜欢互动、合作和游戏化的学习方式。

3. 学生可能遇到的困难和挑战：

- 学生可能不熟悉某些果蔬的加工方法，需要指导。
- 在操作过程中，学生可能因为手部协调能力不足而遇到困难。
- 学生可能对厨房安全意识不够，需要加强安全教育。

教学资源准备

1. 教材：

- 确保每位学生都配备湘教版小学劳动三年级上册《劳动教育》教材，重点是家庭劳动第1课《果蔬大变身》章节。

- 复印或分发本节课相关的教材内容，以便学生在课堂上有足够的资料进行学习和参考。

2. 辅助材料：

- 收集和整理各种果蔬的图片，包括常见的和不常见的，用于课堂展示，增强学生对果蔬的认识。

- 制作果蔬营养成分的图表，帮助学生理解不同果蔬的营养价值。
- 搜索并剪辑相关的教学视频，如果蔬雕刻技巧、榨汁机使用方法等，用于课堂播放，提供直观的学习资源。
- 准备相关的劳动教育故事或案例，用于激发学生的兴趣和思考。

3.

实验器材：

- 准备足够的果蔬，包括苹果、橙子、香蕉、黄瓜、西红柿等，确保每个小组都有足够的材料进行实践。
- 准备刀具、砧板、榨汁机、搅拌机等厨房用具，确保每个小组都能进行果蔬加工的实践活动。
- 准备一次性手套、围裙等防护用品，保障学生在操作过程中的安全。
- 检查所有实验器材的完整性和安全性，确保没有破损或锐利的边缘，避免意外伤害。

4. 教室布置：

- 将教室划分为多个小组讨论区，每个区域配备一张实验操作台，周围摆放座椅，方便学生进行小组合作。
- 在每个小组讨论区附近放置垃圾桶，以便学生丢弃果皮和垃圾。
- 在教室前方设置展示区，用于展示学生的作品和教师的教学辅助材料。
- 在教室中设置安全提示标志，提醒学生在操作过程中注意安全。
- 准备好教学所需的白板和标记笔，以便教师进行讲解和记录学生的想法。

5. 教学环境准备：

- 确保教室内的光线充足，空气流通，为学生的学习创造良好的环境。
- 调整教室内的温度，确保学生在操作过程中不会感到过热或过冷。
- 检查教室内所有电子设备的正常运行，如电脑、投影仪等，确保教学过程中不会出现技术问题。
- 准备好学生的作品展示空间，如墙壁、展示架等，以便学生展示自己的果蔬加工作品。

6. 安全措施准备：

- 对学生进行安全培训，讲解厨房工具的正确使用方法和注意事项。
- 准备急救箱和相关的急救用品，如创可贴、消毒液等，以备不时之需。
- 安排教师在操作过程中进行巡视，确保学生的安全并给予必要的指导。
- 在操作区域设置明显的安全标志，提醒学生注意安全。

教学实施过程

1. 课前自主探索

教师活动：

- 发布预习任务：通过班级微信群发布预习资料，包括果蔬图片、营养成分图表和果蔬加工基础操作的 PPT。
- 设计预习问题：提出问题如“你认识哪些果蔬？它们各有什么营养？”以及“你能想到哪些果蔬的加工方法？”
- 监控预习进度：通过微信群的互动和学生的预习笔记，了解学生的预习情况。

学生活动：

- 自主阅读预习资料：学生根据要求阅读预习材料，对果蔬和加工方法有初步了解。
- 思考预习问题：学生思考问题并记录下自己的答案，准备在课堂上分享。
- 提交预习成果：学生将预习笔记和问题答案通过微信群提交给老师。

教学方法/手段/资源：

- 自主学习法：鼓励学生自主探索，提高自我学习能力。
- 信息技术手段：利用微信群和在线资源，方便学生获取和分享信息。
- 作用与目的：为学生课堂学习打下基础，培养学生的信息搜集和处理能力。

2. 课中强化技能

教师活动：

导入新课：通过播放果蔬加工的视频，激发学生学习兴趣。

- 讲解知识点：详细讲解果蔬加工的基本步骤和注意事项。
- 组织课堂活动：设计小组合作完成果蔬沙拉的制作。
- 解答疑问：对学生提出的问题进行解答，确保学生理解。

学生活动：

- 听讲并思考：学生认真听讲，对讲解的知识点进行思考。
- 参与课堂活动：学生分组合作，完成果蔬沙拉的制作。
- 提问与讨论：学生在活动中遇到问题时，积极提问并参与讨论。

教学方法/手段/资源：

- 讲授法：讲解果蔬加工的基本知识和技能。
- 实践活动法：通过制作沙拉，让学生实践所学技能。
- 合作学习法：小组合作，培养学生的团队合作能力。

作用与目的：

- 帮助学生掌握果蔬加工的基本技能。
- 通过实践培养学生的动手能力和解决问题的能力。
- 培养学生的团队合作和沟通能力。

3. 课后拓展应用

教师活动：

- 布置作业：要求学生回家后尝试制作一种果蔬饮品，并记录过程。
- 提供拓展资源：提供相关的烹饪书籍和视频，供学生进一步学习。
- 反馈作业情况：批改作业，给予学生具体反馈。

学生活动：

- 完成作业：学生根据要求制作果蔬饮品，记录过程并分享。
- 拓展学习：利用提供的资源进行自主学习，拓宽知识面。
- 反思总结：学生对作业和自主学习进行反思，总结学习经验。

教学方法/手段/资源：

- 自主学习法：鼓励学生自主探索新的学习内容。
- 反思总结法：引导学生对学习过程进行反思，提升自我学习能力。
- 作用与目的：巩固学习内容，提升学生的实践能力和自我反思能力。

知识点梳理

1. 果蔬的种类与特点

- 常见果蔬的分类：蔬菜类、水果类、坚果类等。
- 果蔬的颜色、形状、大小等外观特征。
- 果蔬的口感：软、硬、脆、汁多等。
- 果蔬的营养价值：维生素、矿物质、膳食纤维等。

2. 果蔬的营养价值与保健作用

- 不同果蔬的营养成分及其对人体的保健作用。
- 维生素的作用：如维生素 C 的抗氧化作用，维生素 A 的视力保护作用等。
- 矿物质的作用：如钾的血压调节作用，铁的造血作用等。
- 膳食纤维的作用：促进肠道蠕动，预防便秘等。

3. 果蔬加工的基本方法

- 清洗：去除果蔬表面的污物和农药残留。
- 削皮/去核：去除果蔬不可食用的部分。
- 切割：将果蔬切成块、片、丝、丁等形状。

榨汁：使用榨汁机将果蔬榨成汁。

- 搅拌：将切割好的果蔬与其他配料混合。
- 烹饪：将果蔬通过煮、炒、蒸等方式进行烹饪。

4. 果蔬加工的工具与设备

- 刀具：如水果刀、菜刀、切片刀等。
- 砧板：用于切割果蔬的平板。
- 榨汁机：用于将果蔬榨成汁的机器。
- 搅拌机：用于混合食材的机器。
- 烹饪设备：如锅、炉灶等。

5. 果蔬加工的安全与卫生

- 操作前的准备工作：洗手、准备干净的食材和工具。
- 操作过程中的安全措施：使用防护用品，如手套、围裙等。
- 食品安全：防止交叉污染，确保食材新鲜。
- 器具的清洁与消毒：使用后及时清洗并消毒。

6. 果蔬加工的创意与拓展

- 果蔬雕刻：利用果蔬的形状和颜色进行创意雕刻。
- 果蔬拼盘：将不同颜色的果蔬拼成图案或造型。
- 果蔬饮品：制作果蔬汁、冰沙等饮品。
- 果蔬甜点：利用果蔬制作糕点、甜品等。

7. 家庭劳动的意义与习惯养成

- 家庭劳动的重要性：培养孩子的独立生活能力和责任感。
- 劳动习惯的养成：制定劳动计划，定期参与家庭劳动。
- 劳动技能的提升：通过不断实践，提高劳动效率和质量。
- 劳动精神的培养：培养勤奋、坚持、合作的精神。

8. 果蔬加工实例分析

- 苹果：清洗、削皮、去核、切片、榨汁、制作苹果酱等。
- 橙子：清洗、切片、榨汁、制作橙汁冰沙等。
- 香蕉：清洗、切片、制作香蕉奶昔等。
- 黄瓜：清洗、切片、制作黄瓜沙拉等。
- 西红柿：清洗、切丁、制作西红柿炒蛋等。

9. 果蔬加工的常见问题与解决方案

- 果蔬变色：如何防止切好的果蔬氧化变色。
- 果蔬营养流失：如何减少加工过程中营养的流失。
- 果蔬浪费：如何合理利用剩余的果蔬，减少浪费。

10. 果蔬加工的趣味性与教育性

- 设计有趣的果蔬加工游戏，如果蔬拼图、果蔬猜谜等。
- 通过果蔬加工，教育孩子了解食物的来源和食物链。
- 利用果蔬加工，培养孩子的审美能力和创造力。

板书设计

1. 果蔬大变身

-

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/797062060056006156>