

2025——2026 莱阳四中劳动教育年度报告

莱阳市第四中学，专职劳动教育教师 1 人，兼职劳动教育教师 20 人，校内劳动教育基地 1 处，校外劳动教育基地 0 处。

1. 课程开课情况。学校根据课程设置要求，各年级每周 1 课时。学校以课堂和课外相结合的教育形式，课上学习各种劳动技巧，课外实践操作，并开展家务劳动契约制活动，将家务劳动分配到个人，责任到人，家校共育，培养学生以校为家的思想，爱我家园，护我家园。

2. 基地建立情况。我校在学生公寓前空地约 300 平方米，成立劳动教育实践基地，带领同学们实现农作物种植。

3. 经费投入情况。学校共投入年度经费约 2 万元，用于劳动教育的劳动工具更新，劳动材料的购买方面。

4. 选用教材情况。学校选用劳动教育教材为：高一年级使用青岛出版社出版的《劳动教育实践活动手册》

5. 学校实施方案。

为深入贯彻落实《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》（中发〔2020〕7 号），依据《义务教育劳动课程标准（2022 年版）》，立足高中教育学段和学校教学实际，整合课程资源，实现我校劳动教育规范化实施，制定具有我校特色的劳动教育实施方案，建立我校劳动教育课程体系。

莱阳市第四中学劳动教育课程结构

目 标 类 别 任 务 群 劳 动 项 目

清 单 项 目 特 色 项 目

勤讲卫生，保持清洁练习技能，热爱劳动亲手操作，亲身体会知行合一，感悟价值 日常生活劳动 清洁与卫生 校园卫生清洁

家庭卫生清洁

整理与收纳 教室整理

宿舍内务整理

全面整理家庭物品

大中型场馆整理 学校图书馆书籍整理

烹饪与营养 预制菜制作 山楂制品制作工艺

蜜汁芋头制作

莱阳梨宴制作

家用器具使用与维护 家电维修基本知识

家用电器维护

家用电器的故障分类

家电的拆卸与安装 空调滤网清洗

家电维修方法 电风扇的维修

动手实践，手脑并用运用工具，丰富体验继承传统，学创融通精益求精，追求卓越 生产劳动 农业生产 种植蔬菜 农作物的种植

盆栽花草 嫁接技术

校园树木管理

传统工艺制作 捆扎带编辑 变废为宝

剪纸

工业生产 工具使用

设计制作

木工、金工 体验设备操作

服务劳动，提高意识实践技能，团队合作尊重劳动，责任担当敬业奉献，锐意进取 服务性劳动 现代服务劳动 家乡的“非遗”莱阳预制菜宣传策划

网络安全

社会服务：社区宣传栏的设计与更新

职业体验实践 外卖小哥的一天

职业体验：模拟法庭 我来当法官

公益劳动与志愿服务 社会服务：禁毒宣传我参与

敬老院慰问

6. 劳动周方案及佐证材料

“手工巧编 变废为宝”劳动周

为贯彻落实莱阳四中劳动清单制度，提高同学们劳动素养，增加劳动技能，培养同学们的勤俭节约的优良品德。我校举办“手工巧编 变废为宝”劳动周活动。

一、活动目标

本次活动旨在培养同学们的动手能力，学习能力，沟通能力，团结协作能力，养成勤俭节约的品德，能进行创造性劳动。感受劳动乐趣，体验美好生活劳动造。养成热爱劳动，尊重他人的品质。

二、活动内容

1. 收集捆扎带。每学期发书时会扔掉大量的捆扎带，同学们提前收集或者通过家长帮助收集。
2. 网上学习捆扎带编辑提篮或者跟父母和周边亲戚朋友学习编辑。
3. 亲自动手实践编织提篮、盘垫、杯垫、果篮、收纳盒等。

三、活动时间

十月第三周

四、参与教师

各班班主任

五、劳动要求

1. 各班级提前收集准备捆扎带。
2. 各班主任起到带头示范作用，也可以找比较熟练同学进行指导，以传帮带来实现每个同学都能上交作品。
3. 各班级进行评比，上交优秀作品。
4. 确保在操作过程同学们安全。

7. 劳动清单

根据劳动教育课程标准要求，建立适合我校的劳动清单，提高我校学生的劳动素养，增强学生的职业技能（如前劳动课程结构）。

8. 教学设计

非遗传承·山楂糕熬制

中华优秀传统文化作为中华民族的瑰宝，其内涵丰富、底蕴深厚，对学生的成长具有积极的引导作用。本课设计以“山楂糕熬制”

为例探讨如何在高中劳动教育中融入中华优秀传统文化元素，使学生在劳动中体验中华优秀传统文化的魅力，从而提高劳动教育效果。

一、教学规划

(一)教材分析

该课程通过引导学生学习山楂糕的发展历程，文化意义，制作工艺，为中华优秀传统文化在劳动教育中的融入奠定重要基础，并且能让学生从中体验到劳动的乐趣。

(二)学情分析

高中学生已经逐渐掌握了一些基本的动手技能,对于实践操作类的课程更加感兴趣,并且对中华优秀传统文化产生兴趣,为学习“山楂糕熬制”提供了良好的基础。

(三)教学目标

- 1.使学生全面了解山楂糕的历史渊源和文化含义;掌握山楂糕熬制的基本步骤和技巧。
- 2.通过实践操作,亲身体验山楂糕熬制的过程,培养学生的动手能力、观察能力和解决问题的能力;在教师的引导下,使学生自主探究、发现熬制的细节和技巧,形成对山楂糕熬制的独特理解。
- 3.通过团队合作,培养学生的协作精神和集体荣誉感;通过山楂糕熬制实践,使学生养成耐心、细致、专注的态度,提高自我修养。

(四)劳动准备

1. 教学工具与材料

①不粘锅，皮铲，模具，滤网等。

②山楂、净化用水。

2. 教学场地

准备足够的座位和不锈钢锅摆放空间，确保每个学生都有操作和体验的机会。

3. 安全措施

①确保所有的工具在使用前都已经彻底清洗干净。

②在操作过程中提醒学生注意安全，避免烫伤。

二、教学过程

山楂糕制作技艺承载着丰富的传统文化内涵，是中国传统饮食文化的重要组成部分。

请看视频非物质文化遗产山楂糕

引导学生学习山楂糕历史：在古代，山楂被用作药材，具有消食化积等功效。随着人们对山楂食用价值的认识加深，逐渐将其制作成各种食品，山楂糕便是其中之一。在历史发展过程中，山楂糕的制作技艺不断传承和演变，成为中国传统饮食文化的重要代表。

文化意义：山楂糕的制作常常与家庭活动相结合，一家人围坐在一起制作山楂糕，增添了浓厚的家庭氛围。山楂糕也常被作为应景食品，象征着团圆和幸福。不同地区的山楂糕制作方法和口味各具特色，成为地域文化的重要象征。例如，北方的山楂糕口感

较为厚实，而南方的山楂糕则相对细腻。

观看制作赤缇视频 2

通过视频我们看到赤缇制作是二十四节气文化与美食文化结合，感受日常生活中我们传统文化的融入，需要同学们做好传承。

请同学们总结出山楂糕熬制步骤有哪些？

传统制作工艺：

1. 选材：选择色泽鲜艳、果肉饱满的山楂果实。
2. 处理山楂：洗净后去除杂质、蒂部和核。
3. 煮制：将处理好的山楂放入锅中，加入适量的水，煮至软烂。
4. 过滤：用漏网或纱布滤出果渣，得到果泥。
5. 熬制与成型：将果泥倒入锅中，加入糖等调料，熬制至浓稠后倒入模具中晾凉成型。

为做好非遗文化的传承，那么我们一起尝试做山楂糕？

小组分工合作一起制作，在制作过程可以加入自己创新。

各小组展示品尝并从色、味、口感做出评价。

各小组讨论交流本次课收获。

总结：在制作山楂糕时可以加入我们本地文化元素比如熬制过程加入梨，梨文化与山楂文化的融合，使我们不仅能感受到传统与现代的完美结合，更能品味到匠人的心血与智慧。山楂糕制作技艺的传承不仅是对传统美食的延续，更是对传统文化的弘扬。通过制作山楂糕，人们能够更好地了解 and 传承中国传统饮食文化的精髓。让我们共同守护这份非物质文化遗产，让传统文化在新的

时代里继续绽放其独特的光彩。

课后作业：回家后给家人做一次山楂糕。

课堂反思：学生参与积极性高，能深刻体会传统文化的融入与传承，并在此基础上进行创新。按照课堂时间安排需要提前处理山楂，可以节省时间。