



山东省烟台第十中学 2020-2021 学年劳动教育工作开展报告

基本情况：山东省烟台第十中学有兼职劳动教育教师 6 人，有校内外劳动教育基地，进行农业种植活动。

一、劳动教育课程开展情况

学校根据课程设置要求开足开齐开好劳动课程，初一初二年级每周 1 课时。现有兼职劳动教育教师 6 人。学校以课堂教育为主，劳动课教师根据每个年级《劳动实践活动手册》进行教学活动。按照国家课程要求开设劳动课程，在课时安排上，各年级每周 1 节。统筹安排课内外时间，采用集中与分散相结合的方式，安排家务劳动、校园劳动和校外劳动等。课外根据劳动清单，鼓励学生积极参加劳动。

二、劳动基地建设情况：

结合实际，学校对校内劳动实践基地建设作了整体规划，学校西面、东面、北面都开辟了“绿地”作为学生劳动实践园，大约占地 130 平方米。学校分配后，由生物社团、厨艺社团划片管理“责任田”，种植农作物。责任落实到社团老师，社团老师规划每学期学生劳动实践的内容和时间。

校外劳动种植基地于 2021 年 6 月在莱山区“弘邦宝第”小区山上建立。面积约 200 多平方米。学校组织学生在校外劳动基地定期进行种植劳动。

三、经费投入情况

学校共投入年度经费约 2 万元,用于劳动实践园平整土地、施肥、购买劳动工具以及蔬菜种子和农作物小苗、奖励劳动过程中表现突出的班级和学生等,为学生劳动教育提供可持续的经费保障。

四、选用教材情况

我校每个年级选用我校自编的《劳动实践活动手册》进行教学活动行教学

五、学校劳动实施方案:

(一) 指导思想

为贯彻落实《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》、教育部《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》、烟台市委、市政府《关于加强新时代中小学生学习劳动教育的实施意见》及全国、全省教育大会精神,培养德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人,根据山东省教育厅《关于加强中小学生学习劳动教育开好综合实践活动课程的指导意见》,烟台市教育局《关于加强中小学生学习劳动教育推进综合实践活动课程全面实施的,结合实际,特制定我校劳动教育实施方案。

(二) 育人目标

1. 通过开展劳动教育,让学生理解劳动创造美好生活,领悟劳动的价值,能够尊重普通劳动者,牢固树立劳动最光荣的观念。

2. 通过实施劳动教育课程，让学生学习必要的劳动知识，掌握一定的劳动技能，形成良好的劳动习惯，并为将来的生产、生活奠定基础。

3. 通过劳动实践，对学生进行遵守劳动纪律、爱护劳动工具和珍惜劳动成果的教育，并进一步培养学生团结协作、助人为乐的精神品质，增强集体荣誉感。

（三）课程实施

坚持学校和家庭、社会相结合，开展劳动习惯养成教育，突出抓好校园日常劳动训练、传统工艺劳动教育、社会服务劳动教育、职业体验。通过校园日常劳动、家务劳动、传统工艺劳动教育、社会服务劳动和职业体验，使学生初步学会一些基本的劳动知识，逐步培养正确的劳动观念、良好的劳动习惯以及热爱劳动和热爱劳动人民的感情。

1. 落实劳动课程设置

学校开足开齐开好劳动课程，实行 1+X 课时制度，每周 1 课时，统筹安排课内外时间，采用集中与分散相结合的方式，安排家务劳动、校园劳动和校外劳动等。学校加强日常督导，确保落实劳动实践时间。每学年开设一次劳动周活动，鼓励学生走向社会、参与集中劳动。

2. 确定教育内容

以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容开展劳动教育。各年级围绕卫生、劳动习惯养成，培养家务和校园劳动习惯，做好个人清洁卫生，主动分担家务劳动，适当参加校内外公益劳动，学会与他人合作劳动，体会劳动光荣。结合实际，开展一些家政、烹饪、手工、园艺等相关内容和活动，提高劳动教育实效性。

3. 开展劳动教育实践活动

(1) 加强校内劳动实践教育。学校要发挥在劳动教育中的主导作用，把劳动教育纳入学校整体教育教学规划，开展劳动主题教育，营造劳动光荣、创造伟大的校园文化。

① 注重学生的自我服务。学校日常工作中渗透劳动教育，做到人人有事做，事事有人管，班级的物品可以分工管理，让学生人人参与。

② 建立校园值日生制度。组织学生参与校园卫生清洁和绿化美化，做好校园种植活动。学校加强各项工作的日常管理，班主任加强本班学生劳动技能培训，通过“争先创优”提高学生的劳动光荣感和集体荣誉感。

③ 开展好劳动教育活动。学校依托学科教学和社团活动，指导学生灵活掌握各类知识和技巧，提高动手操作能力。

(2) 鼓励日常家庭服务劳动。家庭要发挥在劳动教育中的基础作用，密切家校合作，树立崇尚劳动的良好家风。家长根据孩子年龄特点，要求孩子主动承担一定的家务劳动，利用衣食住

行等日常生活中的劳动实践机会，让孩子学会掌握必要的家务劳动技能，每年有针对性地学会 1 至 2 项生活技能。

① 各班级教育学生自己事情自己做，家里事情帮着做。利用家访或家长会的时机，让家长成为孩子家务劳动的指导者和协助者，形成劳动教育合力。

② 家长督促检查，形成固定的家务劳动岗位。利用节假日期间，为学生布置适合学生身心年龄的实践活动，规定时间内学会做某一件事，由家长作指导，让孩子有所收获。

③ 形成班级劳动教育课程。根据家务劳动的需要，使学生认识和选择劳动工具和材料，学会家务劳动的技能和技巧，如洗涤方法浸泡、揉搓、漂洗等，厨艺技能揉、擀、包、切、洗、拌、炒等。

(3) 丰富社会劳动实践活动。学校以“研学活动”为载体，组织公益活动，创造机会让学生积极参加学校、家庭、社区组织的助老助残、绿化美化公益劳动。利用相关的节日组织学生参加公益劳动与志愿服务。家长还要创造机会让学生走进新农村，体验劳动人民的智慧与文化

(四) 督导评价

建立学生劳动评价制度，评价内容包含参加劳动次数，劳动态度、实际操作、劳动成果等方面，突出家务劳动评价，形成劳动教育评价体系。坚持自我评价，辅以教师、同伴、家长等评价，指导学生进行反思改进。定期开展劳动素养监测。

在活动过程中举办劳动成果和作品展示，可以通过文章、照片、艺术作品、视频、表演等形式分享活动经验。针对劳动实践教育活动，各班级可以充分利用公众号进行分享与推广，扩大社会影响力。

（五）条件保障

1. 组织保障

学校成立了劳动教育工作领导小组，由校长任组长，分管副校长任副组长，中层领导和各年级主任为成员。领导小组负责对学校劳动教育课程组织实施作出决策和部署，负责总体协调、人事安排、经费投入、资源开发等方面工作，并及时管理和调控实施过程，全面把握实施状况。

2. 师资保障

采取多种措施，建立专兼职相结合的劳动教育师资队伍。根据学校劳动教育需要，配备 1 名专任教师，聘请一些校内外相关行业专业人士担任劳动实践兼职指导教师，积极开展劳动教育的教研活动，提高劳动教育专业化水平。

3. 统筹协调

加强组织协调，充分要发挥班主任、任课教师的作用。借助家庭、社会的力量，共同关心支持劳动教育，每学期安排高年级学生利用研学活动到社会综合实践基地参加社会实践活动，加强学生的劳动教育。

4. 安全保障

加强对师生的劳动安全教育，强化劳动风险意识，建立健全安全教育与管理并重的劳动安全保障体系。科学评估劳动实践活动的安全风险，认真排查、清除学生劳动实践中的各种隐患，在场地设施选择、材料选用、工具设备和防护用品使用、活动流程等方面制定安全、科学的操作规范，防患于未然。

六、学校劳动实践月活动方案

在劳动实践月中举办劳动实践节，培养学生的劳动素养。

（一）活动时间：10月1日——10月31日

（二）活动内容

活动一：掌握生活技能

培养独立生活的能力，为今后能够更好地适应社会生活奠定基础。

具体形式：

初一年级：学会分类整理生活、学习等用品，学会收拾碗筷、擦桌子及摆放椅子，掌握扫地、拖地，洗碗、清洗简单衣物等基

本生活技能，学习日常生活自理，学习家庭种植、烹饪、厨余清洁，学习采购健康安全的食品，感知劳动乐趣。

初二年级：学会刷碗、洗衣服、独自整理房间等力所能及的家务劳动，更深入学习家庭种植、烹饪、厨余清洁技能、采购健康安全的食品，主动分担家务。

初三四年级：做好自己房间的卫生清理、物品归整等；

自觉进行家庭种植、烹饪、厨余清洁、采购健康安全食品的家
务劳动，主动分担家务，为家里增添一抹温馨。

活动二：校园种植活动

(参与对象：生物社团、厨艺社团学生)

具体形式：

学校开辟了校园种植实验基地，生物社团、厨艺社团学生认
领绿“责任田”，予以精心呵护。各社团自行准备蔬菜种子，开
展植物种植活动。社团老师加强学生劳动技能培训，利用课余时
间讲解种植方法，认识各种农具。学生定期为植物浇水、施肥、
写出种植劳动日记，感受呵护生命成长的喜悦。

活动三：自我服务快乐多

(参与对象：初一至初四年级学生)

具体形式：

组织学生做好值日，认真清扫校园、教室内的卫生，合理、
有序、整齐摆放教室物品，整理清扫用具；主动维护黑板、课桌、
讲台、教学仪器等，让学生们在劳动中享受快乐。依托学科
教学

和社团活动，指导学生运用各种劳动工具动手操作，灵活掌
握各

类知识和技巧，提高动手操作能力。

活动四：多彩的家庭劳动

采购、种植、烹饪、清洁、修理、安装、收纳整理、手工制

作……学生的智慧和巧手可以为家庭的生活增添亮丽色彩。在这期间还开展劳动周活动。

（参与对象：初一至初四年级学生）

具体形式：

和家人一起来劳动，无论做哪一项家务，锻炼自己的动手能力、增进家庭成员间的感情。

活动五：向劳动者致敬

劳动是世界上一切欢乐和美好事物的源泉。人的幸福存在于生活之中，生活存在于劳动之中。的确如此，生活中的一切美好

来源于劳动。你也来用自己喜欢的方式表达对劳动及劳动者的崇

敬和赞美吧！

（参与对象：初一至初四年级学生）

具体形式：

利用班级的展板，以手抄报、绘画、书法、贺卡等形式表达自己对“劳动”的理解，对劳动者的尊敬和感恩。

活动六：社会劳动实践

各班级可以以多种形式开展，职业体验、社区服务、公益劳动、农业种植……学生可以集体劳动，也可以个人劳动。

（三）评价与奖励

日常劳动卫生与卫生检查评比工作相结合，纳入常规先进班

评比；评选“劳动之星”、“劳动小能手”、优秀劳动班集体，
成

绩纳入常规先进班评比。劳动实践月有关活动可以通过微信
公众

号等途径展示。

国庆“秋季养生膳食”厨艺劳动周评价量 规（山药莲藕苹果汤）。

班级：初一二班 姓名：于皓瑞

第四天(2020年10月4日)

照片：



国庆“秋季养生膳食”厨艺劳动周评价量规

↵

班级：初一二班 姓名：于皓瑞↵

第五天(2020年10月5日)↵

照片↵



菜名：冰糖雪梨↵

刀工：尚可↵

颠勺：无↵

调味：无↵

七、学生劳动清单

初中学生劳动教育清单

(一) 家庭劳动

(1) 清洁整理。能独立洗、晒、理自己的衣物。对自己的房间能有合理的规划（学习区，休息区，衣物区等），每周定期

整理，保持房间整洁清爽。

(2) 照顾亲人。能照顾家中老人和幼小弟妹，掌握基本家庭急救措施。

(3) 待客之道。会泡制茶叶、咖啡等日常饮品，能编发节日祝福短信、微信；学会传统佳节亲友生日、探视病人时礼品选

择与包装。

(4) 出行规划。为个人或家庭出行、旅游做合理设计、规划。

(5) 拿手好菜。学会削皮、切块、切片、切丝的简单刀工，掌握蒸、煮、煎、炒、煲汤等基本烹饪技能，会两三样拿手菜。

(6) 采购健康食材，理性购物。学会采购时看配料表，辨别对身体有害的成分，购物时有节制。

(7) 家庭种植。学会利用花盆、一次性饭盒、塑料桶、泡沫等开展阳台种菜，培养爱心，养护生命。

(二) 美化校园

(1) 教室布置。创意布置教室黑板报、读书角等文化阵地。

(2) 校内劳动。每周每生完成 1 课时校内劳动时间，可以是班级值日、校园保洁、图书整理、午间用餐劳动、食堂帮厨等

集体劳动。

(4) 公益活动。结合学校团日活动和德育活动，参加校园公益活动。

(5) 垃圾分类。以身作则对校园垃圾进行分类处理。

（三）志愿服务

（1）职业体验。利用假期，尝试 1-2 项职业体验，初步建立职业意识，为将来职业选择做准备。

（2）志愿服务。以班级为单位，寻找合适的劳动定点实践基地，社区孤寡老人的家政服务，进行志愿者服务。

（3）乐善好施。拟定“学雷锋”活动方案，结合实际情况，在校园或社区以“做好事”为主题，开展形式多样、扎实有效的

爱心服务行动。

八、成长档案

研究 > 课题研究：厨艺劳动教育 > 烟台十中厨艺劳动特色课程体系 > 2020级社员厨艺活动档案袋

名称	修改日期	类型	大小
2020级1班毕瑞翔	2022/2/24 11:12	文件夹	
2020级1班张宝月	2022/2/24 11:12	文件夹	
2020级2班高千婷	2022/3/30 18:10	文件夹	
2020级2班何哲言	2022/2/24 11:38	文件夹	
2020级2班徐艺宸	2022/2/24 9:00	文件夹	
2020级3班辛玥霖	2022/2/24 9:10	文件夹	
2020级3班袁卿萌	2022/2/24 11:06	文件夹	
2020级4班乔子涵	2022/2/24 9:10	文件夹	
2020级5班刘楚畅	2022/3/25 10:41	文件夹	
2020级5班巩智文	2022/3/30 18:10	文件夹	
2020级5班孙锐琪	2022/2/24 9:12	文件夹	
2020级5班杨世奇	2022/2/24 9:14	文件夹	
2020级5班朱国铭	2022/2/24 9:15	文件夹	
2020级6班盖超	2022/2/24 9:15	文件夹	
2020级6班刘奕成	2022/2/24 9:16	文件夹	

九、成果展

校外种植基地揭牌仪式



劳动实践节作品





十、教学设计

学做巧果教学设计

课 时：第一节

使用年级：初一

课程类型：劳动类

设计者：吴军宁

课时目标：

1、通过本课学习，让学生了解巧果、“七夕节”的历史文化，体验民俗文化之美。

2、通过本课学习，让学生了解巧果制作的不同方法，不同风格，让学生树立创新意识，争取在实践环节也能制作出自己的特色。

3、通过本课学习，让学生能记忆制作巧果的基本步骤：调面、和面、揉面、发酵面、做剂子、用模具造型、烤制。对制作步骤中易出错的“点”要印象深刻。

评价任务：

1、学生查资料了解中国人制作七夕巧果的历史文化、材料、工具、在班级交流。

2、学生查阅资料了解巧果的制作步骤，制作的不同方法、不同风格，在班级交流。

3、学生学习制作七夕巧果的步骤，能复述步骤，对制作步骤中易出错的“点”要能记住。

学习重点：巧果制作步骤

学习难点：对制作步骤中易出错的“点”要记住。

活动设计

教学过程

教学内容与步骤：

一、导入：

播放视频：烟台新闻“七夕节”胶东一家人做巧果的录像。

师：同学们从视频中看到的胶东人家做七夕巧果的情景，你感受到、了解到了什么？谁来说说？

生：很快乐，回到童年。巧果穿成串，比长短，很有趣。

为纪念牛郎织女鹊桥相会的节日，做美食“巧果”。

这一天爱下雨，牛郎织女相会时哭泣，所以天下雨。

师：为什么在七夕节，中国民间要做巧果呢？同学们也查阅了很多资料，谁还能补充一些历史文化的知识，共享给全班同学。

任务一：学生查资料了解中国人制作七夕巧果的历史文化、

材料、工具，在班级交流。

学生分享关于七夕节做巧果的来历、渊源。

评价指标：优秀：查阅到的信息很丰富，很全面。

合格：查阅到的信息只有一个方面。

师：同学们查阅到的信息很丰富，看样子是认真的做了。老师将同学们搜集的资料整理剪辑，制成了微课，同学们观看一下。

（播放微课）

师：我们接下来将学习巧果的制作。同学们提前想想你做了巧果，用它干什么？

生：自己吃，给父母做。

给弟妹吃。给同学朋友分享。

串起来挂在家里。

给老师吃。

师：同学们做巧果是为别人，都很有爱心，现在我们就看制作过程。

任务二：学生查阅资料了解巧果的制作步骤，制作的不同方法、不同风格，在班级交流。

二、讲授：

师：同学们对巧果的配料、模具、制作过程都做过资料调查，谁来分享一下你的信息？学生用 PPT 分享自己查阅的信息。

评价指标：

优秀：查阅到巧果完整的制作过程，并制成了 PPT，上台勇

敢展示分享。

良好：查阅到巧果完整的制作过程，并制成了 PPT，未上台展示分享。

合格：查阅到巧果完整的制作过程，未制成 PPT，未上台展示分享。

启发学生：从同学们查阅的信息资料看，制作巧果的材料、模具、方法各不相同，北方和南方的制作各有特色，胶东地区的制作方法也同中有异，这些现象让我们看到了美食制作中人们的创新力，同学们在制作时也可以发挥你的创新能力，用你自己的配料、模具、方法来制作，制作出你的风格、你的特色。

问：同学们看下面的巧果跟平时你吃的有什么创新之处？

展示图片。

生：平时吃的巧果的颜色都是白面烤制的金黄色，这些巧果五颜六色的？

问：知道颜色是怎么染上的吗？

生：将蔬菜汁倒进白面和面，就可以活出这些颜色的面，烤出这些颜色的巧果。

在白面上滴上食用色素也可以烤出别的颜色的巧果。

师：说得对。

点拨学生：老师期待同学们也能在色彩上发挥你的创新精神，制作出五颜六色的巧果。

师：老师这儿也有一个配料和制作方法，同学们看完后记住

制作的步骤，进烹饪教室制作时能得心应手。（播放课件）

（一）制作巧果需要准备的材料、工具：



面粉
1个

250 克



鸡蛋



白糖 25 克



牛奶 40 克



酵母 2 克
克



花生油 20



模具

(二) 制作步骤：(课件播放)

1、酵母用温牛奶（或温水）泡一会，约 5 分钟。如图：



2、将所有原料调匀后，把泡好的酵母水倒进面粉里，水要一点点的加，不要一次加多。



3、开始和面，和面时若水放多了，面粘在手上，加入少量干面粉解决。



发
可。

4、面团活好后，盖上保鲜膜，
酵至 2 倍大，手指摁下不反弹即



5、把发酵好的面团，揉搓匀，分若干份。



子剂



6、取一份，揉搓成长条，揪成饺子大小。



7、将小面剂揉圆，面剂表面沾点干面粉，放入模子里面，压实压紧（模子里提前放点干面粉或者刷油防粘）。



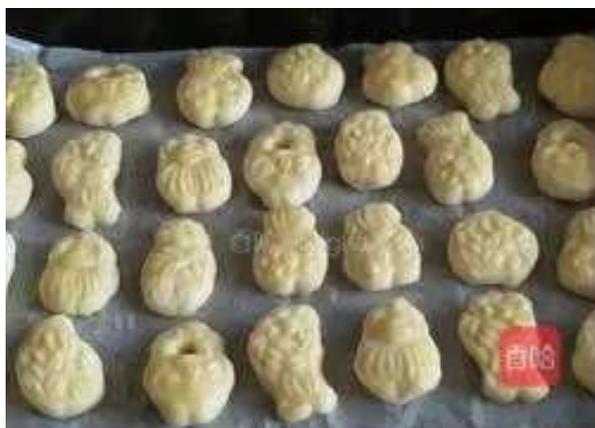
8、然后将模子反过来，将面胚磕出来。



同形状、花纹的面胚。



10、磕好的巧果胚放在铺油纸的烤盘上，进行烤制。（放油纸是防止巧果粘在烤盘上，难取。）



11、烤箱预热 180 度，（温度仅供参考），烤 15 分钟（时间仅供参考），烤制时先让花纹面离加热棒最近，烤制过程中要翻面。



12、烤至两面金黄，按压能弹起，就熟了。



小锦囊：1、牛奶也可用水代替，不同面粉的吸水性不同，揉面时可根据面团软硬程度调整水量。

2、制作巧果的面要调得稍微硬些，软了易粘在模具里。

3、往模具里填面时，提前撒进模具里些干面粉或者刷油，防止面粘在模具上，难磕出来。

4、巧果胚子做好之后尽快烤制，烤好后果胚上的花纹才会更清晰。

师：同学们亲手制作时，可以不用老师的，可以创新，用自己的独特方法，老师也期待同学们的突破、创新。

三、检测学习效果

任务三：学生学习了制作七夕巧果的步骤，能复述步骤，对制作步骤中易出错的“点”能记住。

师：同学们看完了制作步骤，能记住吗？请同学复述一下。
学生复述。

评价指标：

A 优秀：完整得复述每个步骤。

B 合格：复述的步骤基本完整，遗漏的在同学、老师帮助下又想起来。

师：在制作步骤里有几个易错的“点”，你能记住吗？

老师展示问题：。

1、做巧果的材料有哪些？

2、调面前先把酵母怎样处理？

将所有原料调匀后，把泡好的酵母水倒进面粉里，水要怎样加才会避免加多了，造成面过稀？

面团活好后，发酵至什么程度，算发酵好了？

防止面粘在模具上，难磕出来，怎么解决？

防止巧果粘在烤盘上，难取，怎么解决？

烤制时为了让花纹面清晰，怎么办？

烤制时为了让两面都烤成金黄，怎么办？

学生回答。

师：以上8个易出错的细节同学们在烤制时都做对了，巧果就会做得色泽、口味俱佳。

评价指标：

A 优秀：回答的问题都对。

B 合格：回答错了，经同学、老师帮助，又答对了。

教学反思：

这节课是学生进烹饪教室制作前的学习培训。本堂课要让学生达到这样的学习目标：

1、让学生了解巧果、“七夕节”的历史文化，体验民俗文化之美。

2、让学生了解巧果制作的不同方法，不同风格，让学生树立创新意识，争取在实践环节也能制作出自己的特色。

3、让学生能记忆制作巧果的基本步骤：调面、和面、揉面、发酵面、做剂子、用模具造型、烤制。对制作步骤中易出错的“点”要印象深刻。

从课堂学生反应看：

学生发言踊跃，回答“七夕”节民俗、巧果来源的知识全面，信息量大。可见查阅资料参与度高，打开了学生的眼界，令学生感受到了“七夕”传统民俗之趣，文化之美。老师将其搜集的信息提前要来，做出了微课视频，以这样方式展示他们搜集的资料。又起到了很好的激励效果。第一个目标达成了。

学生上台展示制作方法的 PPT 也踊跃，他们查阅、展示的制作方法同中有异，有自己的特色。交流巧果的不同制作风格，令全班同学意识到同一种美食制作的方法可以发挥人的想象、创

新,做出自己的特色。老师再激励同学们在制作时要挖掘创新力,争取做出自己的风格。创新的意思我感觉渗透到他们心中了。第二个目标达成。

为达成第三个目标,我让学生复述制作步骤。在讲解制作步骤环节,特意点出那几个工艺“难点”,再在检测巩固环节提问这些“点”,起到了让学生对这些“易错点”印象深刻的心理效果。

课时: 第二节

1、通过亲自动手制作巧果,学会制作巧果,体验厨艺劳动的乐趣,培养热爱劳动的情感。

巧果制作流畅,工艺难点能独立解决,劳动作品花纹清晰,色泽金黄,味道香甜。

在巧果配料、造型、颜色、方法上有自己的创新,让学生体验创新的快乐。

评价任务:

学生能独立完成每个工艺步骤,制作流畅。

工艺难点学生能独立解决。

3、劳动作品花纹清晰,色泽金黄,味道香甜。

4、在配料、造型、颜色、方法上有创新。

学习重点:通过动手实践,学会制作巧果

学习难点:和面、烤制。

活动设计

填表说明：每组选出个“大众评委”，“评委”同学选出在某一项目上做得优秀的组后，用红★粘在项目栏里，不允许给自己组粘。最后统计各组获得的红★多少。

填表说明：老师在学生制作中选出在某一项目上做得优秀的组后，用红★粘在项目栏里。最后统计各组获得的红★多少。

师：评比栏分老师和各组间评比两种。老师评比栏由老师评，各组评比栏由同学们选出的“大众评委”评。在每组间互评、师评两项中获得红★最多的为“巧果厨艺冠军”。“创新能力”一项获得红★最多的为“巧果最佳创新奖”，“完成度”一项获得红★最多的为“巧果色香味俱佳奖”，其余组都为“巧果优秀厨艺奖”。

同学们现在选出各组的“大众评委”，“大众评委”将代表你们组评价别的组，选出来后，“大众评委”们将“大众评委”的牌子粘在胸前。每位评委粘的红★在这个盒子里。

生：各组选“大众评委”。

老师要求：“大众评委”在每个项目评比时，选出制作好的小组后，用红色★粘在评比栏上，但不能给自己组粘。

评价任务1：学生能独立完成每个工艺步骤，制作流畅。

一、调面、和面

1、生：泡酵母。

老师观察学生，提醒：先将酵母用温水或温牛奶泡5分钟。

2、生：称食材。

老师看到等待酵母泡好的时间里，不知该干什么的小组，提醒：在泡着酵母的时间里用电子秤称一称每样食材，食材要按照配方准备。

评价指标：

优秀：不用老师提醒，知道先将酵母泡上，在泡酵母时称各种食材。

合格：在老师提醒后，才想起先将酵母泡上，在泡酵母时称各种食材。

3、酵母泡好，学生将面粉、打散的鸡蛋、油、糖、牛奶、泡好的酵母混合，活面。

师提醒：为防止面胚在模具里粘了，巧果的面要活得软些还是硬些？

生：硬些。

师：面要硬，什么放得少些？

生：水。

问：水怎么放？

生：一点点放。

有水放多的学生，手上沾满面糊。

师提醒：水放多了，手上沾满面糊，用什么办法解决？

生：抓干面粉搓手上面糊，往盆里的面糊里继续放干面粉。

师：说对了。

评价指标：

优秀：不用老师提醒，知道放水要一点点放，水放得量合适，保持原配方。

良好：水放多了，不用老师提醒，知道用干面粉解决。

合格：水放多了，老师提醒后，才想起用干面粉解决。

师提醒：和面要活得面光、盆光，活到面表皮光滑，盆上的面也都粘下来。

4、学生在盆里揉面

评价任务2：工艺难点学生能独立解决。

老师观察学生揉面的情况。对不会揉的，示范给他们。

生：揉完面让老师检查是否合格。

评价指标：

优秀：无人帮助下，独自揉的面表皮光滑，无皱纹，成团。

合格：在别人帮助下，揉的面成团了，表皮光滑无皱纹。

师：巧果的面得活得硬些，各组看自己活的面硬度够吗？“大众评委”到各组去按一按面团。然后评出做的好的，将红星粘在评比栏里。

老师、“大众评委”都到各组去按一按面团，评出硬度好的，将红星粘在各自的评比栏里。

师：合格的，盖上保鲜膜，放在阳光充足的窗台那儿发酵。

问：发到什么程度就行了？

生：2倍大，摁一下不反弹。

师：说对了。

学生将面发上。

发面

时间过去约3小时，学生发的面发至2倍大。

学生回到烹饪教室制作巧果

揉面

评价任务2：工艺难点学生能独立解决。

生：将盆里的面取出，放在面板上揉面。

师提醒：揉面要揉到面皮光滑，无皱纹。

老师观察学生揉面的情况。对不会揉的，示范给他们。

评价指标：

优秀：无人帮助下，独自揉的面表皮光滑，无皱纹。

合格：在别人帮助下，揉的面表皮光滑，无皱纹。

切成几个大剂子，再搓成条。

生：在面板上把揉好的面切成几个大剂子，然后搓成条。

师提醒：搓的条粗细要均匀。

评价任务2：工艺难点学生能独立解决。

老师观察学生搓条的情况。对搓的粗细不均匀的，示范给他们。

评价指标：

优秀：无人帮助下，搓的条粗细均匀。

合格：在别人帮助下，搓的条粗细均匀。

（三）切搓成的条，切成小剂子。

生：在面板上把搓好的条切成几个小剂子。

师提醒：大小跟饺子剂子一样。每个剂子大小要一样，做出的巧果才会厚薄、大小均匀。

老师观察学生切的剂子的大小情况，要求太大的揪下点，太小的补上点。

师：现在各组看自己做的剂子大小一样不？不一样的调整好。“大众评委”跟老师到各组去观察评比。

“大众评委”、老师对各组评比，做的剂子大小一样的选出，将红星粘在评比栏里。

（四）剂子搓成球，填进模具里。

评价任务2：工艺难点学生能独立解决。

生：将剂子搓成球，填进模具。

师提醒：模具里撒干面粉了吗？剂子上蘸点干面粉了吗？

观察学生是否按要求做了。

评价指标：

优秀：无人提醒下，模具里撒干面粉、剂子上蘸干面粉了。

合格：在别人提醒后，模具里才撒干面粉，剂子上才蘸干面粉了。

(五) 将面胚从模具里磕出

生：学生磕模具，面胚做好。

问：有没有粘在模具里，磕不出来的？

学生回应。

师：有的话，将面抠出来，重新团成球，粘上干面粉再放进模具就行。

师：“大众评委”跟老师到各组去观察各组团结协作的情况、是否每个组员都勤于动手？

“大众评委”跟老师到各组去观察评比，然后将红星粘在评比栏上。

(六) 学生将面胚放进烤盘

师提醒：提前在烤盘上放油纸了吗？

学生忘记放的，又放上去了。

(七) 烤制

问：温度、时间怎么设置？还记得吗？

生：180度，15分钟。

生：调烤箱温度、时间，将烤盘送进烤箱。

评价任务2：工艺难点学生能独立解决。

师提醒：为使花纹面烤的清晰，怎么办？

生：花纹面朝上离加热棒最近。

评价指标：

优秀：无人提醒下，将花纹面朝上，离加热棒最近。

合格：在别人提醒后，才将花纹面朝上，离加热棒最近。
学生在等待巧果出炉这段时间打扫卫生

（八）出炉

学生将烤好的巧果取出，等待老师、“大众评委”评选。

四、活动评价

（一）评价任务 3：劳动作品花纹清晰，色泽金黄，味道香甜。

师问：同学们观察自己的巧果花纹清晰不？颜色呈金黄色不？表面有无生粉？口味是否脆香甜？

师：“大众评委”跟老师到各组观察花纹、颜色、品尝味道。然后将手里的红星粘在评比栏里。

“大众评委”跟老师到各组观察，评比。

评价指标：

优秀：巧果花纹清晰，颜色呈金黄色，表面无生粉，口味脆香甜。

合格：巧果花纹清晰，颜色呈金黄色，表面有生粉，口味香甜不脆。

（二）评价任务 4、在配料、造型、颜色、方法上有创新。

师问：观察哪个组做的巧果有创新？

“大众评委”跟老师到各组观察哪个组在配料、颜色、造型上有独特、新颖之处？然后将手里的红星粘在评比栏里。

“大众评委”跟老师到各组观察，评比。

评价指标：

优秀：在配料、颜色、造型 3 方面都有独特、新颖之处。

良好：在配料、颜色、造型 2 方面有独特、新颖之处。

合格：在配料、颜色、造型只有 1 方面有独特、新颖之处。

（三）学生品尝作品

1、本组内品尝

2、各组间分享品尝

（四）学生自我评价

老师向每位同学发放一份巧果制作评价表。有自评、家长评两项。

师：同学们现在填好发给你的评价表中自评一项，家长评一项回家让家长填完，明天带到学校。

附：活动评价表

巧果制作自评、家长评价表

_____组 姓名_____

评价内容	评价要点	自评	家长评
技术掌握	调制面软硬合适、制胚大小均匀		
完成度	花纹清晰，色泽金黄，无生		

	粉，入口香甜		
学习态度	乐于探究，勤于动手		
创新能力	想法独特，有创新		
合作能力	与同学互帮互助，和谐交流		

填表说明：★表示需要加油，★★表示良好，★★★表示优秀。

五、教学反思：

各组学生制作流畅，看样步骤都记在心里了。这点达到了学习目标。

除少数组调的面放水多，面软，大多数组在这方面做到了，达到了学习目标。

会揉面的人少，动作协调的少。将面搓成均匀的条，好多学生也做不好。将条切成大小一样的剂子，做不好的也有不少人。这几方面劳动能力表现，明显看出平时在家中缺少劳动锻炼，需要多参加劳动训练。男生比女生更差，更需要多加训练。

不少学生不知烤箱温度、时间的旋钮是哪个，调烤箱时还得问老师。可见平时在家中缺少劳动锻炼。

烤时在老师提醒之后，各组都做到将花纹面朝上烤。这点也达到了学习目标。

烤完品尝时，大部分组香甜脆，这方面学生完成度达到了学习目标。

造型上大都用胶东传统巧果模具造型，鱼、锁、葫芦等，花纹清晰，也很好看。颜色都烤出金黄色，这方面学生也达到了学习目标。

从创新看，配料上有学生放了黑芝麻，味道很好。有的学生用米老鼠等卡通人物模具造型出一堆米老鼠之类的卡通人物，挺可爱，有现代风格。颜色方面没有创新的，没有用蔬菜汁、食用色素调面的。在这方面学生没达到学习目标。

第三节

课时目标：

通过成果展示、总结交流、活动评价，让学生反思自己的劳动技能，提升学生的劳动能力。

通过总结交流、活动评价，让学生反思自己的劳动态度及与人团结协作的品德，提升学生的劳动素养。

通过成果展示、总结交流、活动评价、拓展延伸，学生反思自己的创新意识，从而培养学生的创新精神。

评价任务：

1、各组从活的面软硬度、色泽、口感、花纹清晰度、大小均匀角度总结评价自己组厨艺，从搜集信息、勤动手、创新、团结协作角度总结评价自己组的劳动品质。

2、各组从工艺、劳动品德的角度互相评价。

3、各组从家长的意见，评价自己的巧果制作。

老师展示巧果制作的新方法、新款式，打开学生眼界，激励

学生创新。

学习重点：总结反思劳动素养

学习难点：创新精神培养

活动设计

教学过程

导入

昨天同学们亲手制作了巧果，今天我们各组交流总结一下。

让学生自我评价

师：同学们将昨天填好的表拿出来，在巧果技术掌握、对作品的完成度、学习态度、创新、合作能力方面你是怎么评价自己的？

课件展示问题

在活面的软硬度、口感、色泽、大小均匀、花纹清晰度方面做得如何？在哪些方面还需要提升？

学生回答。

师：在技术掌握方面，老师观察同学们大多数没有掌握的技能是：和面、揉面，在搓条这个步骤好多人也搓得粗细不均匀。好多组烤出来的巧果上一层生粉。所以同学们平时在家中有空闲时间时，用做面食、做烘焙等家务劳动代替玩游戏、看电视、玩手机等逸乐之事，既锻炼自己的劳动能力，又体谅父母、孝敬父母。

你的制作有独特新颖之处吗？

学生回答。

师：老师在第一堂课时曾鼓励同学们要在本次主题学习中敢于创新，从各组同学制作的情况看，有独特创新的，在配料上有的同学加入别的食材，比如黑芝麻。有的同学造型上用米老鼠等卡通人物做模具，这很好，但有独特想法、尝试创新的还太少，所以老师鼓励大家，敢于创新突破。 同学们看看别人制作的新方法、新花样。

拓展延伸：

老师展示图片： 1、用电饼铛、平底锅烙巧果，炸巧果
2、绿色、黄色、橙色、紫色、红色的巧果。

绿色面提取自菠菜，黄色提取自南瓜，橙色提取自胡萝卜，紫色提取自紫薯……





你主动参与搜集资料了吗？动手制作勤快吗？

你主动帮助本组的同学了吗？跟同学合作时关系和谐吗？

学生回答。

通过本主题的学习，你提高了什么？有什么感想和收获？

学生回答。

师：在学生中存在这样观念：学生只要学习好就行，做饭之类的劳动是简单低级的劳动，不像学习是脑力劳动，是高级的劳动，所以参不参加劳动无关紧要。你怎么看？

学生发表意见。

明确：我们生存的环境绿树成荫，空气清新，离不开人的劳动，我们的衣食住行富裕充足，离不开人的劳动，没有劳动者的生产劳动和创造，我们将无法生存，没有家长的劳动你们无法享受温馨的家庭生活，没有值日生同学的劳动，你们将不能享受窗明几净的班级环境。所有人都应该劳动，自觉自愿的劳动，在劳动中发挥你的创新精神，精益求精的工匠精神。

各组交流总结

组长评价本组在制作工艺上的优点、创新、存在问题、同学团结合作情况、主动参与的情况。组员补充。

各组间从制作工艺、劳动品德、创新的角度互相评价。

各组从家长意见的角度评价自己的巧果制作。

4、各组同学填好“巧果制作本组内互评表”，选出“优秀巧果面点师”。

巧果制作本组内互评表

_____组 姓名_____

评价内容	评价要点	组内互评
搜集、展示 信息资料	搜集信息全面，展示信息成果踊跃	优
		良
		加油
学习态度	乐于探究，勤于动手	优
		良
		加油
创新能力	想法独特，有创新	优
		良
		加油
合作能力	与同学互帮互助，和谐交流	优
		良
		加油

总结交流	发言积极，总结全面	优
		良
		加油

填表说明：此表是同组内别的同学给自己评价。让别的同学在优、良、加油 3 个等级后面打“√”。在本组互评比中获得优秀“√”最多的同学，为“优秀巧果面点师”。

评优结果宣布

1、将上一堂课各组间互评、师评两项中获得红☆的数量统计出来，宣布结果。评出“巧果厨艺冠军”、“巧果最佳创新奖”、“巧果色香味俱佳奖”、“巧果优秀厨艺奖”。

2、各组宣布评出的“优秀巧果面点师”。

五、小结

师：同学们在平时繁忙的学习中，很容易时间过多用于学习，而忽视了劳动锻炼，期望这次的主题学习活动能让同学们重新认识劳动的重要，调整自己“重智轻劳”的生活频道，就从做一顿饭开始，从小事做起，享受劳动，热爱劳动。

教学反思：本堂课是总结反思，评价、评优的课。目的在于让学生心灵有觉悟，体验到劳动的快乐，劳动创造美好事物，劳动创造幸福，而不是又苦又累，没文化没素质的人干的简单低级工作。从而改变学生对劳动的轻视，好逸恶劳的错误观念。同时让学生看到自己劳动能力、劳动品质方面的欠缺，让学生树立以后多参加劳动锻炼，提升自己劳动素养的意识。从课堂效果看，

达到了预期目标。从学生的发言里看，有些学生认识到自己在劳动技能方面，尤其和面、揉面、搓条上感觉自己差，尤其男生这方面更差。也有学生坦白自己平时懒惰，不爱做家务，从未做过饭，通过这次活动感觉到做饭原来很有趣，愿意以后多参加劳动。对劳动的鄙视态度，通过这次反思总结，看到在同学思想中也存在。在这堂课上同学、老师的发言重新树立了鄙视劳动可耻，爱劳动光荣的思想。

本次主题活动评价方式多样，在制作巧果时，有对小组集体的评价，有对个人的评价。对集体的评价，有老师对各组的评价、学生代表对各组的评价。个人评价方面，有学生的自评，小组内互评，家长的评价。评价方式多样利于学生对劳动认真对待、精益求精，培养学生的工匠精神。

评价内容既有对劳动技术的评价，又有对劳动品德、与人协作能力、创新精神的评价。评价内容全面利于学生深入细致地返观内照，发现自己的不足，重新认识自己，追求劳动素养的提升。各组学生也在总结反思时指出了自己、小组成员在与人合作、劳动态度、劳动技能方面的欠缺。也都看到了自己创新精神的缺乏，因为懒惰，没有哪位学生压蔬菜汁，加入面里调成彩色面，烤出彩色巧果。达到了本节课的学习目标。

反思到问题，生命才会成长，本次主题学习起到了净化学生思想，重新树立劳动观，塑造学生核心素养的心理效果。

附：烟台十中学生本次主题活动的照片

