

龙口市徐福街道徐福小学 2020-2021 学年劳动 教育工作开展报告

徐福小学，兼职劳动教育教师 17 人，校内劳动教育基地 5 处。

一、课程开课情况。学校根据课程设置要求，每个年级每周 1 课时。学校以课堂兼课外教育为主，形式有：家务劳动、生产劳动等。

二、基地建立情况。学校劳动教育基地设为学校操场，有瓜果园基地（柿子基地、桃子基地、山楂基地、梨基地、猕猴桃基地等）。

三、经费投入情况。学校共投入年度经费约 1 万元，用于劳动教育的基地维护和建设方面。

四、选用教材情况。学校选用劳动教育教材为：山东文艺出版社出版的《劳动教育实践活动》。

五、学校实施方案。

1、学校在国旗下讲话中向全体老师和学生发出号召：人人参与植树节护绿、养绿系列活动，为美化、净化环境尽一份力。

2、中高年级可开展“爱护环境动起来”活动。各班组织开展在校内植树、除草、松土、浇水、修枝等活动。。

六、劳动周方案。

1、知道“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的含义，并能做到我的

餐桌上没有一粒剩饭（菜）；

2、学会自己穿衣服、系鞋带、整理书包；

3、学会帮助家长做一件力所能及的家务。

七、劳动清单。

徐福小学劳动周清单 43班 姓名 徐莹莹

时间	项目	备注
星期一	手洗简单衣物	✓
星期二	拖地	✓
星期三	擦桌子	✓
星期四	摘菜	✓
星期五	刷碗	✓
星期六	叠被子	✓
星期天	做简单烹饪	✓
我的收获	通过劳动我感受到妈妈做家务非常辛苦，还很累，所以我要帮助妈妈做家务。	

八、教学设计 见附件1《中华小厨神》

九、成长档案。





姓名：谭鑫钰

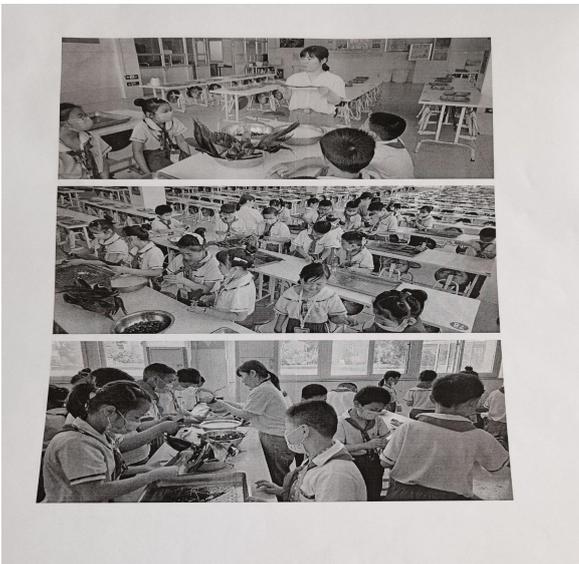
学校：徐福小学

班级：三年级三班

感悟：

每天早晨起床，自己收拾床铺、整理衣物，让我从小养成勤劳、爱干净的好习惯。也让我增加了独立生活的能力。

十、学校成果展。



附件 1

中华小厨神

教学目标：

1. 知道做菜是必备的生活劳动技能，懂得作为家庭成员，为家人分担劳动是我们应尽的义务。
2. 掌握炒菜的基本方法，学会烹饪简单的饭菜，并尝试烹饪一道地方特色菜肴。研究美食制作，提升烹饪技能。
3. 能坚持每周利用课余时间进行劳动，与家人、朋友分享劳动成果，表达爱心。

教学重难点：

掌握炒菜的基本方法，学会烹饪简单的饭菜，并尝试烹饪一道地方特色菜肴。研究美食制作，提升烹饪技能。

教学过程：

一、情境导入

中国有句俗语叫作“民以食为天”。同学们，在你生活的地方，日常餐桌上都有哪些美食呢？下面这些菜肴你一定不陌生吧。

家常小炒我最爱

清炒莲藕片 炅炒土豆丝

西红柿炒蛋 芹菜炒香干

西芹炒百合 木耳炒山药

尖椒炒牛肉 西蓝花炒虾仁

“炒”是我们中国菜最常用的烹饪方法。在锅里放上油、作料和食材，进行翻炒就能做出一道道美味的菜肴。品尝美食能带给我们愉悦的享受，品尝自己亲手制作的美食又别有。香滋味哦！让

我们一起动手学习炒菜吧。

二、学习新知

活动一：厨房里的秘密

认一认

你能照样子说出下面这些厨具的名称和用途吗？

蒸锅：下层锅加水，上层锅放食物，水蒸气透过上层锅的孔洞来蒸熟食物，可以用来蒸馒头、蒸包子、蒸鱼等。

炖盅：把食物放进炖盅，再把炖盅放入盛有水的锅中，保持水沸腾就能炖熟食物。

擦丝器：可把瓜果擦成丝状或条状。

擀面杖：在揉好的面团上来回滚动，将其擀成平平的薄薄的面皮，可制作饺子皮、馄饨皮、包子皮等。

写一写

你还知道哪些厨具？

名称

说一说

下面是炒菜时常用的调料，可让菜肴呈现咸、酸、香、辣等口味。你知道在炒什么菜的时候要用到这些调料吗？说一说你还知道哪些调料。

活动二：挑选择洗有学问

中国人日常餐桌上用五谷作为主食，并且蔬菜是必不可少的。不管餐桌上有着多么丰盛肉食，总得加上一道蔬菜才算完美。

学一学

跟家长一起上菜市场或超市，学习如何挑选蔬菜。

比一比看一看 摸一摸

做一做

择洗蔬菜

1. 择洗青菜先切掉菜根。
2. 把黄的、有虫眼的、坏的菜叶去掉。
3. 把青菜掰开成一片片，洗掉泥沙，并放入洗菜盘中用水浸泡。

1. 清洗蘑菇可以先择掉伞柄。

2. 再把蘑菇放在盐水中浸泡十分钟，这样就容易清洗干净了。土豆、丝瓜等带皮的蔬菜可以用刮皮刀去皮。

活动三：我来学炒菜

同学们，我们就从烹饪一道蔬菜开始学习做菜吧，比比谁是“中华小厨神”！

素炒圆白菜

想一想

我需要准备什么主料和调料？

哪些食材是家中已有的，我去哪儿购买缺的食材？做一做

烹饪蔬菜

1. 准备主料：圆白菜；准备调料：植物油、盐、花椒、姜、蒜、红辣椒。

2. 将圆白菜掰开洗净沥干，用手撕成块状或用刀切成条状。
3. 将辣椒洗净切条状，将姜、蒜去皮切成片或丝状备用。
4. 开火热锅，倒油，放入花椒、姜蒜、红辣椒爆香。
5. 放入圆白菜后进行翻炒，将圆白菜炒至变软后加盐，再适当炒匀。
6. 出锅装盘。

我从“素炒圆白菜”的烹饪过程中总结出了炒菜的基本流程。

试一试

多种食材组合搭配，做出不同风味的菜肴。

想一想

有些青菜炒之前要焯水，例如豆角、菠菜、西蓝花等。你知道还有哪些蔬菜需要焯水？为什么要焯水？

写一写

你还学会了炒什么菜，记录下来和同学们一起分享。

龙口市徐福街道徐福小学 2021年7月13