|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **板块** | **主要内容** | **课程目标** | **责任人** |
| 食知 | “食育” 科学（食育与科学领域的整合） | 探索各类农作物的习性、生长规律等特点，认识自然生物生长的知识。引导学生树立尊重自然、顺应自然、保护自然的发展理念，树立可持续发展意识。 | 顾海燕潘 虹 |
| “食育”健康（食育与健康领域的整合。） | 通过学习有趣的健康知识，认识食物的营养，改善挑食偏食的不良习惯。树立食品安全观念，养成健康的饮食卫生习惯，增强对自身健康的责任意识。结合厨余垃圾处理推动实行垃圾分类行动，倡导绿色消费，养成低碳环保的生活习惯，形成健康文明的生活方式。 | 谢 丰郭桃琴 |
| 食育”语言（食育与语言领域的整合。） | 1.在探索并了解各类农作物的基础上，充分发挥想象力，亲子合作创编故事。2.通过开展“田园三字经”诵读、“人文田园古诗诵读比赛”“讲文明、习礼仪”演讲比赛，进一步培养学生的语言表达、民族自信和认同意识，成为健康、阳光、睿智、感恩的世界小公民。 | 沈彩虹 |
| 食作 | 种植体验 | 通过对农作物的长时间打理，认知了解食物农耕、节气等事物和现象，培养学生的规划意识，体会劳动的艰辛，形成对生命的尊重、对环境的感恩，敬畏每一个生命的存在。 | 赵丽倩吴宏露徐娟萍 |
| 义务帮厨 | 了解餐厅的整体情况和相关工作标准，体验食堂工作人员的劳动，参与择菜洗菜、面点加工、家常菜制作、布置餐桌、清洗餐具、摆放整理餐厅物品等，了解一粥一饭来之不易，珍惜他人劳动成果，以劳动为荣，以节俭为美德，培养珍惜粮食的好习惯。 | 祝卫其（校）顾丽娜（家） |
| 食礼 | 文明用餐 | 了解餐饮中的基本仪态、餐具使用、菜品食用等方面讲究文明礼仪，制定并执行班级餐桌公约，培养学生用餐的自律性，培养学生节约粮食，养成良好习惯，餐桌礼仪文化导入，做个文明用餐小公民。 | 袁明明 |
| 美食工坊 | 通过小组合作、自主体验的方式，帮助学生了解膳食配比，从而合理搭配健康饮食，培养学生实践能力与创新能力。通过探究课的形式面向学生，提升孩子们对美食与营养、美食与地域、美食与文化、美食与民族的客观认识，从而激发学生更加热爱自己的家乡，热爱自己的民族。 | 袁明明王倩倩李 雯 |
| 食趣 | “食育”艺术(食育与艺术领域的整合) | 通过 “食育”艺术创作，培养学生的艺术想象力。 | 王佳佳盛 蕾 |

守“粮”心，惜“食”光