|  |  |
| --- | --- |
| **项目名称：中国美食** | **项目时长：1课时** |
| **学科：语文** | **教师：马婷** | **年级：二年级** |
| **相关学科：美术** |
| **项目简述：**本课以“年夜饭的菜谱”为主线，围绕“菜谱的制作”这一本质任问题设计了：认识菜谱，正字音记字形——了解美食的制作方式——发现美食的命名方式——制作年夜饭菜谱四个主要环节。本项目的学习，有助于学生了解丰富的中国美食，感受中国特有的饮食文化，从而感受中国优秀传统文化的博大精深，激发学生对中华传统文化的热爱。 |
| **教材和相关资料：**《中国美食》是部编版二年级语文下册第三单元的第四篇课文。本单元是识字单元，围绕“传统文化”编排了《神州谣》、《传统节日》、《“贝”的故事》、《中国美食》四篇课文。本课出现的七道美食和四种主食都是生活中常见的，各种各样的菜品图片，有效激发了学生了解中国美食的兴趣；菜名中含有的各种各样的烹饪方式，有助于学生了解中国美食的制作方法，也为学生归类识字提供了有效的载体。 |
| **核心知识** | 1. 列出这一项目所涉及的主要知识点

（1）认识“菠、煎”等15个生字，会写“烧、茄”等9个生字，读准多音字“炸”。（2）了解制作美食的烹饪方法，能说出制作食物时要用到什么方法。（3）能用部首查字法查“灶、烫、焦”等生字，知道“火字旁、火字底、四点底”的字都与“火”有关。（4）制作一份年夜饭菜谱 |
| 1. 学科关键能力和核心素养
2. 核心素养：“语言建构与运用”“思维发展与提升”“审美鉴赏与创造”“文化传承与理解”
3. 学科关键能力：规范书写能力、感受识记能力、阅读理解能力、口语交际能力、评价鉴赏能力
 |
| **驱动性问题** | 1. 本质问题

菜谱的制作 |
| 1. 驱动性问题
2. 读准字音，识记字形；
3. 发现菜名的奥秘：主要食材+制作方法；

（3）小组合作制定一份年夜饭菜谱。 |
| **成果与评价** | 个人成果：每位同学为自己的家人设计一份年夜饭菜谱 | 评价的知识和能力：规范书写能力、评价鉴赏能力 |
| 团队成果：小组合作制定一份年夜饭菜谱 | 评价的知识和能力：规范书写能力、评价鉴赏能力 |
| 成果公开方式：网络发布（√） 成果展（√）张贴（ ） |
| **高阶认知：** | **主要高阶认知策略****问题解决（ ）决策（ ）创见（**√**）****系统分析（ ）实验（ ）调研（ ）** |
| **实践与评价：** | 涉及的学习实践：探究性实践（√）社会性实践（ ）调控性实践（ ）审美性实践（√）技术性实践（ ） | 评价的学习实践：探究性实践（√）社会性实践（ ）调控性实践（ ）审美性实践（√）技术性实践（ ） |
| **项目过程** | 项目过程：**入项活动：**1. 链接前文：说一说在一些中国传统节日到来之际，我们会吃些什么中国传统美食呢？
2. 激趣导入：一年之中最大的节日就是春节了，大年三十晚上，我们会吃到丰盛的年夜饭，那可得好好地为年夜饭准备菜谱了。

**知识与能力建构：**任务1：认识菜谱，正字音。1. 读准菜谱。

1. 利用全景课堂将菜名与菜品的图片相配对。

任务2：趣读菜谱，记字形。1. 分类1：素菜—荤菜—主食。

相机认识草字头的字。1. 分类2：冷加工—热加工。

以借助图片、观察字形、查字典、联系生活等多种形式识记“火字旁”“火字底”和“四点底”的字，并发现这些字大部分和“火”有关。**探索与形成成果：**任务3：妙读菜谱，探奥秘。1. 读菜谱，发现菜名的奥秘：主要食材+制作方法。

1. 用奥秘：同桌合作，选择食材和制作方式，制作成不同的美食，并命名。

7AC5982B8867807E59C5C4887440F270任务4：试制菜谱，链接生活。小组合作制定一份年夜饭菜谱。**评论与修订：**小组利用全景课堂分享菜谱，全班交流。（从食材种类是否多样、荤素搭配是否健康等方面评价）**公开成果：**将分享交流后修改的菜谱再次分享交流。**反思与迁移：**每位同学为自己的家人设计一份年夜饭菜谱，要注意照顾家人的口味，考虑荤素搭配，主食要适切，营养要均衡。并将年夜饭菜谱以小报的形式展示在班级文化墙中。 |
| **所学资源** | 1. 部编版二年级语文下册第三单元《识字4 中国美食》
2. “火字旁”“四点底”与“火”的关系。（视频）
3. “烧”“烤”“炒”的书写教学（视频）
 |

**基于优秀传统文化的STEM课程开发与实践项目学习设计模板**