**劳动教育分课时教案**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 课题 |  包饺子 | 第 2 课时 |
| 教学内容 | 包水饺 |
| 教学目标 | 1. 了解包饺子的相关知识，掌握包饺子的基本技能。
2. 通过学习包饺子的活动，树立正确的劳动观念，形成良好的劳动品质，激发学生内心对中华传统饮食文化的情感。
3. 3.在劳动中学会自我管理、团队合作。
4. 4.小组合作完成包饺子任务并品尝劳动成果，体会劳动的幸福。

5.在学会包饺子基本技能后，引导学生动手实践，发展学生的创新意识，成为懂劳动、会劳动、爱劳动的时代新人。 |
| 教学过程 | 活动一:了解饺子，激发兴趣一、兴趣导入，初识饺子1.师：同学们，我们今天再一次来到了我们的美食家，你们开心吗？我们前期都开展了哪些活动呢？你又学会了哪些技能呢？那今天啊我们将来解锁新技能啦！那就是包饺子（多媒体出示课题图片）。2.师：同学们，为了包饺子，我们前期对饺子做了一些了解，你们都有哪些发现呢？3.师：是啊，我们中华儿女对饺子有着特殊的情怀，冬至、除夕我们都会全家聚在一起来一碗热腾腾的饺子，饺子暖了我们的身，更暖了我们的心。（配视频或图片）4.师：那饺子是怎么做得呢？谁能来说说包饺子的步骤吗？预设板书：准备饺子馅（备馅） 和面 醒面 擀皮 包 煮活动二:学习包饺子，掌握技能一、 教师演示，讲解技法。（一）学习技能：擀饺子皮1.师：你是怎么知道包饺子的步骤的呢？看样子同学们都是会学习的善真娃呢！老师为你们点赞。和面后需要一定的时间醒面才能让面更有粘性，也是包饺子成功的秘诀。（和面后如果有一定的时间醒面，能让我们的饺子更劲道）那今天我们课堂上的时间有限，所以我们提前进行了和面醒面和准备了喜欢的饺子馅，你们都准备了什么饺子馅啊？2.师：下面我们就来尝试包饺子吧，首先我们要学习的技能是擀皮，哪位同学会擀皮的，能来做一做小老师的？擀皮是学生要重点学习掌握的劳动技能。学生或教师可以一边演示，一边指导学生尝试完成一个饺子皮的制作。tips：(1)把醒好的面团搓成长条，切成大小均匀的剂子，用手将剂子按扁。 (2)一边用右手掌滚动擀面杖,一边用左手转动剂子,将剂子擀成中间厚、边缘薄的饺子皮。3.师：你有什么擀皮的注意点需要提醒大家的吗？预设板书：搓成长条（板书：揉、搓、切、按、擀） 切成大小均匀的剂子用手按扁右手滚动擀面杖，左手转动剂子（板书：大小均匀、厚度适中）擀成中间厚、边缘薄、厚度适中的圆形饺子皮4.擀皮初体验：两人合作，每人擀一张饺子皮。师：大家都已经尝试擀了一张饺子皮，请你来说说你的体验，你在擀时遇到了什么困难？预设：皮厚度不均匀、很难擀成圆的师：是呀，别看一张小小的饺子皮，要擀成成功可真不容易呢！擀成功的同学能否来分享下你的经验，让我们来学习一下。5.师：听了xxx的经验之谈，你是否有了启发呢？让我们再次尝试一下吧！擀皮再体验：小组成员两两合作，发挥自身特长，比一比5分钟内哪个小组擀得饺子皮又多又好！（二）包饺子1.师：好，现在我们每个小组都已经擀好了适量的饺子皮，那下一步我们就是要来包饺子啦！哪个同学有包饺子的经验吗？能来教一教我们吗？学习包饺子技能：在饺子皮中央放入适量的饺子馅，然后用筷子轻轻按压饺子馅，再将饺子皮对折，将对折后的边缘捏在-起，双手向中间挤压，包成中间略鼓。2.师：看了xxx的示范，你学会了吗？（准备视频）包饺子初体验：每个学生尝试，每个学生完成一个饺子，率先完成的可以在组内互相教一教。1. 师：好，大家都包好了一个属于自己的饺子啦！你觉得你包的饺子怎么样？包得好的同学来说一下你的经验（板书：馅适中、不漏水）
2. 师：听了xxx的建议，让我们再次尝试一下吧！

包饺子再体验：小组合作，发挥集体的力量，比一比5分钟内哪个小组包得饺子数量最多，质量最好！5.学生练习，掌握技法，教师巡视，及时指导。6.师：时间到！我们来看一下每小组的成果吧（希沃投屏，展示每小组的成果），大家说一说哪一组包得最多最好？（这个不需要吧）7.师：经过我们的学习实践，同学们已掌握了饺子的基本包法，老师这还带来了一个视频请大家欣赏：创意水饺的包法。看了这个视频你想说点什么？（看一看你有什么发现）预设：原来饺子还可以有各种各样的颜色（颜色不同、包法不同、煮法不同）（是呀，随着时代的发展，人们不在局限于能吃饱，更想吃好，为了能吃的更加健康人们又在和面时加入了蔬菜汁、水果汁这样的颜色，不但颜色更加不同，也更富营养） 包法不同，很漂亮，让人很有食欲8.师：那你们想不想来试一下？老师这给大家准备了彩色面团，请各小组选派一名成员上来领取，大家可以在颜色、包法等方面发挥自己的想象，3分钟内尝试一下创意水饺吧！9.师：通过尝试，大家有什么想说的？ 是啊，劳动让我们的生活变得更美好了，劳动创造幸福生活！活动三:煮饺子，分享成果1.师：通过大家的合作劳动，我们都有了自己的饺子啦！你们想不想来尝一尝自己的劳动成果呢！那我们就来煮饺子吧！你们知道怎么煮饺子吗？哪位同学能来给我们说一说？预设板书：放大半锅冷水，（想一想怎么概括）大火烧开，下饺子，用锅铲轻轻拨动饺子，防止饺子粘锅，同时不能弄破饺子小火三分钟左右，饺子变胖、浮起来盛入碗中，放到品尝区2.烹饪后放在品尝区，每组派1名代表进行观察品尝，比一比哪一组的饺子最色香味俱全。（每一组提前烧好水，每个都能品尝)活动四：课后拓展：（七）课堂拓展师：同学们，我们今天学习了包饺子，学会了包饺子的基本技能，还尝试创新了包法。剩下的饺子我们可以打包回家，带给爸爸妈妈品尝，除了煮这种烹饪方式，我们还可以在爸爸妈妈的帮助下，解锁新的烹饪方式，如：煎、炸，蒸等方式,(同时老师也提醒大家注意安全)老师更希望同学们课后能用这节课学到的本领，为自己的家人、朋友送上一份美味的饺子，让他们也来分享你们创作的快乐吧！一份水饺、一份心意。在北方过年时，无论多远，最怀念的永远是妈妈牌水饺，最想念的时一家团聚时其乐融融的场面。在南方我们更多的时馄顿。不管是馄顿还是水饺，里面都承载了回家的期盼与对家的那份怀念。备注：1. 每小组一人准备2斤面粉并和好面（白色），一人准备1斤面粉加上喜欢的蔬菜汁或水果汁，和成有颜色的面团。用保鲜袋装好并贴好姓名贴让孩子早上带来。
2. 每个小组成员准备一碗自己喜欢的馅料（10个饺子的馅量），方便中午送来的可以中午送，不方便的就让孩子早上带来。
3. 每小组带一张一次性桌布，每人带一个保鲜盒或保鲜袋。
 |