

青岛版六年级上册劳动上册教案

1.布置教室

一、教学目标

- 1.劳动观念：能通过多种途径收集有关的资料，学会将教室划分为不同的文化建设区域。
- 2.劳动能力：动手实践，掌握布置教室的劳动技能。
- 3.劳动习惯和品质：在劳动过程中学生学会团队合作，体会劳动的快乐。
- 4.劳动精神：积极主动地参与班级文化建设工作，提升主人翁意识。

二、教学重难点

培养学生的动手能力、创造能力，以及正确的审美观点。

三、教学方法

探究讨论法、实践操作法

四、教具准备

教具：课件、视频资源、平板电脑

材料：纸板、绿植

工具：美工刀、见到、尺子、铅笔、胶带

五、教学过程

（一）激发兴趣，导入新课

- 1.教师出示各式装饰后教室的图片，激发学生学习制作兴趣。
- 2.启发谈话，师：教室是我们的第二家园，能度过快乐而且有意义的时间，那我们需要做什么能让我们感到更加温馨？

学生自由回答从而导入新课。

（二）检查学生课前准备

让学生两人一组，互相检查，做好准备。

（三）教师介绍布置方法，讲清要点。

教师结合示范图片，讲清分工合作布置教室。要求学生注意：

1. 根据教师实际情况划分文化建设区域，学生讨论预设

（1）我们还可以在教室的门上装上相框，放上我们的合影。

（2）我们可以在墙上张贴内容积极向上的班风和班训。

（3）我们还可以在窗台上摆放绿植。

• • • • •

2. 绘制设计图

以小组为单位，自由讨论并绘制，小组上台展示，制定最终效果图。

3. 布置教室

分小组布置任务，确定每个小组的任务。

（1）学习成果展示栏

根据墙面大小，确定展示栏的尺寸，裁剪板纸，贴到墙上。将展示栏划分成 3-4 个专题区。



(2) 班风班训区

参考我们的校风和校训,向全体同学征集,结合老师的建议,确定班风班训的内容。

确定好班风班训后打印出来,贴在指定的位置。



(3) 绿植美化区

在窗台上擦拭干净,选择适合在室内摆放的绿萝植物,摆放在窗台。

(4) 图书角

小组将存放图书的角落进行装饰

【设计意图】图书角的设立可以增添班级文化氛围,激发学生阅读兴趣,小组合作根据设计图进行装饰,让其成为教室一道亮丽的风景线。

4. 成果展评

制作评价台,根据评价内容为每一部分进行反馈。

(四) 学生观摩,教师巡视指导

以小组为单位,共同协作。鼓励学生发挥想象,进行添加补充。

六、拓展延伸

1. 拓展阅读信息博览《未来的教室》

2. 最终展示 组织学生相互参观、评比,交流经验。

七、板书设计

布置教室

划分区域、设计图、分工

八、课后反思

2.纳豆的制作

一、教学目标

- 1.劳动观念：能通过多种途径收集有关的资料，了解纳豆的制作过程，进一步了解那都的营养价值和多种使用方法。
- 2.劳动能力：动手实践，尝试动手制作纳豆。
- 3.劳动习惯和品质：在劳动过程中学生学会团队合作，体会动手制作的快乐。
- 4.劳动精神：积极主动地参与食品制作，提高自己动手的意识。

二、教学重难点

了解纳豆的制作过程，尝试动手制作纳豆，进一步了解那都的营养价值和多种使用方法。

三、教学方法

探究讨论法、实践操作法

四、教具准备

教具：课件、视频资源、平板电脑

材料：黄豆适量、盐

实验工具：煮锅、小竹筐、保温杯

五、教学过程

（一）激发兴趣，导入新课

- 1.教师出示纳豆相关视频，激发学生学习制作兴趣。
- 2.启发谈话，导入新课。

师：视频中神奇的豆子就是纳豆，也称酱豆，由黄豆发酵而成的一种

豆制品，它营养价值极高，风味独特。

(二) 检查学生课前准备

以小组为单位，互相检查。

(三) 教师介绍制作方法，讲清要点。

1.挑选黄豆

选择无虫眼、颗粒饱满的干黄豆。(提醒学生选择干黄豆)



2.煮黄豆

(1)将黄豆冲洗干净，放到煮锅里，加入水，水的量是黄豆的4倍左右，大火烧开后小火慢煮约40分钟。在煮的过程中，根据黄豆的吸水情况适当加水，确保不糊锅。

(2)分组合作，提前完成，交流汇报在家煮黄豆的过程需要注意的部分。

3.沥水

将煮熟的黄豆捞出，放到控水的容器中，晾15分钟，黄豆凉到35℃最有，手感温乎即可。

教师提醒提醒学生技术要领。

4.发酵

将控干放凉的黄豆放到纱布袋或者小竹筐中，用保



温被包裹着,放到恒温35℃左右的地方,静置4天左右。

小组讨论此时闻到纳豆的气味、搅动是否有长丝。

5.储存纳豆

学生分享储存方法

6.食用方法



(四) 学生分享发酵后的纳豆, 小组讨论

- 1.以小组为单位, 共同讨论。
- 2.小组上台展示纳豆成果, 交流制作过程。

(五) 拓展延伸

作品展示纳豆分享品尝, 组织学生相互品尝、评比, 交流经验。

六、板书设计

2、纳豆的制作

挑选黄豆 煮黄豆 沥水 发酵

营养价值高

七、课后反思

3. 熬姜汤

一、教学目标

1.劳动观念: 能通过多种途径收集有关的资料, 了解生姜的食疗价值, 和日常生活中更简单的食疗知识。

2.劳动能力: 动手实践, 学会姜汤的熬制方法, 并能适当地添加辅料, 改进口味和药效。

3.劳动习惯和品质: 在劳动过程中学生学会团队合作, 体会动手制作的快乐。

4.劳动精神: 在了解日常生活中更简单的食疗知识, 增强保健意识。

二、教学重难点

了解生姜的食疗价值和日常生活中更简单的食疗知识。学会姜汤的熬制方法, 并能适当地添加辅料, 改进口味和药效。

三、教具准备

教具: 课件、视频资源、平板电脑

材料: 姜、水、红糖

实验工具: 煮锅、铲子、碗

四、教学方法

探究讨论法、实践操作法

五、教学过程

(一) 视频导入, 了解姜的食用价值

1.教师谈话, 引入课题。

师与生交流姜的作用, 引导学生了解各式各样的姜的食疗。

2.自由讨论自己喜欢吃的姜的类型。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/735201311033011211>