**信息技术辅助下的劳动教育**

 **——西红柿炒鸡蛋**

**活动内容**：

让同学们学做西红柿炒鸡蛋，西红柿炒鸡蛋是一道营养丰富的菜。在做菜之前，让学生回家问爸爸妈妈或上网查询做这道菜要用到的食材有哪些，以及做这道菜的工序有哪些，再在课堂上利用信息技术的辅助功能进行西红柿炒鸡蛋的学习。

食材准备：

主料:西红柿2个、鸡蛋3个、小香葱几棵。

调料:白糖半汤勺、盐适量、生抽半汤勺、食用油4汤勺、白醋几滴，鸡精。

**教学目标**：

1、通过课前利用信息技术上网查询西红柿炒鸡蛋的烹饪过程，学生初步了解西红柿炒鸡蛋的烹饪知识。

2、小组协作西红柿炒鸡蛋的烹饪过程，学生感受到劳动的辛劳和成就感。

3、通过劳动活动，思考劳动的价值，让学生养成热爱劳动，珍惜劳动成果，尊重劳动者，吃苦耐劳的劳动品质。

**教学重难点**：

1. 食材的加工。
2. 食材的烹饪。

**课前准备**：

1、利用信息技术做好课前准备工作，让学生上网查阅西红柿炒鸡蛋的做法和需要的食材。

2、食材的准备。

3、利用信息技术做好课件用于课堂的教学，以及利用希沃投屏功能进行拍照，视频投屏，让展示环节容量大也易于掌握，学生能及时直观看到展示内容，信息技术辅助下的劳动教育课上起来更容易，效果更好，让劳动教育课与信息技术融合起来了。

**教学过程**：

1. **引入新课**

课前让同学们利用信息技术上网查询怎样做西红柿炒鸡蛋。现在我请一个同学回答一下，做这道菜要用到哪些食材，调料？

食材：西红柿、鸡蛋、小香葱、

调料：白糖、盐、生抽、食用油，白醋，鸡精。

1. **新课**

**（一）观看视频**

利用信息技术上网搜索西红柿炒鸡蛋的视频以供学生观察，同学们带着以下三个问来看视频。

1. 视频里的劳动步骤有哪些？
2. 每个步骤安全问题有哪些？
3. 每个步骤的劳动质量要求有哪些？
4. **流程梳理**

利用信息技术的电子表格功能，列出劳动步骤方法，使劳动过程清晰。

观看视频后，老师带领学生梳理出劳动步骤和注意事项，引导学生完成电子表格内容。

|  |
| --- |
| 劳动过程 |
| 分类 | 步骤 | 劳动要求 | 安全注意事项 |
| 食材加工 | 1.西红柿去皮 | 划十字，开水浸烫几分钟去皮 | 注意用刀，小心开水 |
| 2.切西红柿 | 大小均匀的小块 | 注意用刀 |
| 3.切香葱 | 香葱切细碎 | 注意用刀 |
| 4.打散鸡蛋 | 加少量盐，滴入2 - 3滴白醋，搅拌均匀用筷子打散鸡蛋，使蛋液更加嫩滑，蛋液一定要充分搅打出气泡，这样炒出来更加蓬松、软嫩。 | 蛋液别洒到外面 |
| 食材烹饪 | 5.炒鸡蛋备用 | 热锅，倒入2汤勺的油，油七成热倒入打散的鸡蛋。大火翻炒，蛋液全部定型以后，想吃嫩一点的要立即盛出备用，不能久炒、容易炒老，想吃老一点的，可以多炒一会儿。 | 小心烫手 |
| 6.炒西红柿 | 热锅，倒入2汤勺的油，爆香葱，下入西红柿翻炒至出汤汁,要汤汁多的，可以加点水，加入适量盐、小半汤勺白糖、鸡精、少许生抽调味。最后加入炒好的鸡蛋翻炒，让鸡蛋吸收番茄汁水。 | 小心烫手 |
| 7.工具整理 | 清理桌面，归放工具 |

**（二）“劳动准备”环节**

洗手、戴帽子、穿围裙，戴袖套,清点桌上的材料和工具，培养孩子讲卫生、做事有序的劳动习惯。利用信息技术制作电子表格食材工具清单，让学生清点。

**（三）劳动环节**

**1.食材加工：**

利用信息技术课前制作教师食材加工劳动视频，让学生观察视频，提示学生注意事项（劳动技能，劳动安全）。学生小组合作完成，注意按表格要求来做。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 步骤 | 劳动要求 | 安全注意事项 |
| 食材加工 | 1.西红柿去皮 | 划十字，开水浸泡去皮 | 注意用刀，小心烫手 |
| 2.切西红柿 | 大小均匀的小块 | 注意用刀 |
| 3.切香葱 | 香葱切细碎 | 注意用刀 |
| 4.打散鸡蛋 | 加少量盐，滴入2 - 3滴白醋，搅拌均匀用筷子打散鸡蛋，使蛋液更加嫩滑，蛋液一定要充分搅打出气泡，这样炒出来更加蓬松、软嫩。 | 蛋液别洒到外面 |

下面请小组合作完成食材的加工，今天就考验一下大家协作劳动的能力，请同学们规范有序地来完成西红柿炒鸡蛋，合理分配劳动工具和材料。要做到四个“要”: (PPT出示)。

劳动四要求：

(1)操作要安全(正确使用菜刀及电磁炉)。

(2)制作要专注(不交头接耳, 不大声喧哗)

(3)协作要有序(合理分配材料和工具，规范有序地进行协作劳动)。

(4)食材加工质量有保障(西红柿十字去皮，西红柿块大小均匀，香葱切的细碎，鸡蛋打散均匀)。

成果展评：

利用信息技术将学生劳动过程拍照和录视频，再进行展示点评。

展评分为组内展评、组间展评、全班展评，老师点评，对食材加工结果展评。对劳动质量，劳动技术点评，规范劳动要领。

**2.食材烹饪：**

利用信息技术课前制作教师食材烹饪劳动视频，让学生观察视频，提示学生注意事项（劳动技能，劳动安全）。学生小组协作完成食材烹饪。按表格内容完成，同时注意要做到五个要。（PPT出示）

|  |
| --- |
| 劳动过程 |
| 分类 | 步骤 | 劳动要求 | 安全注意事项 |
| 食材烹饪 | 1.炒鸡蛋备用 | 热锅，倒入2汤勺的油，油七成热倒入打散的鸡蛋。大火翻炒，蛋液全部定型以后，想吃嫩一点的要立即盛出备用，不能久炒、容易炒老，想吃老一点的，可以多炒一会儿。 | 小心烫手 |
| 2.炒西红柿 | 热锅，倒入2汤勺的油，爆香葱，下入西红柿翻炒至出汤汁,要汤汁多的，可以加点水，加入适量盐、小半汤勺白糖、鸡精、少许生抽调味。最后加入炒好的鸡蛋翻炒，让鸡蛋吸收番茄汁水。 | 小心烫手 |
| 3.工具整理 | 清理桌面，归放工具 |

劳动五要求：

(1)操作要安全; (小心油烫手)。

(2)制作要专注，(不交头接耳, 不大声喧哗)小.

(3)协作要有序; ( 合理分配材料和工具，规范有序地进行协作劳动)。

(4)西红柿炒鸡蛋品质好; (色香味俱全， 鸡蛋蓬松、软嫩)。

(5)桌面要清理; ( 要养成良好的劳动习惯)

**（四）成果展评：**

利用信息技术将学生劳动过程拍照和录视频，再进行展示点评。

展评分为组内展评、组间展评、全班展评，老师点评，对食材加工结果展评。（成品是否色香味俱全，色香味怎么样， 鸡蛋蓬松、软嫩，盐味是否合适。）对劳动质量，劳动技术点评，规范劳动要领。

1. **感悟树立劳动观**

通过这节劳动课同学们有什么感想体会？

引导学生体会劳动的过程复杂，劳动的成果有好有坏，体会到做好一件事不容易，产生要珍惜劳动成果的想法。引导学生想一想生活中，身边人平时在做什么工作，想想他们是怎么做得，辛苦吗？从而产生对他们工作辛苦的认同，价值的认同，珍惜劳动成果，尊重劳动者，养成热爱劳动，吃苦耐劳的品质。

还有信息技术带来的便捷，在课前利用信息技术查询劳动资料，课中利用信息技术制作课件进行教学，劳动中利用信息技术进行拍照、录视频对劳动过程进行展评，由此可见信息技术对我们的劳动教育过程起到了很好的辅助作用，当前信息技术的作用体现在生活中的方方面面，所以我们要学好信息技术，以后对我们的帮助会很大。

**（六）课后拓展**

课外作业：回家为你的爸爸妈妈做一道菜。