湖南省义务教育初中劳动教学指导意见

（试行）

为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化教育教学改革全面提高义务教育质量的意见》和《中共湖南省委 湖南省人民政府关于进一步提高义务教育质量的意见》等文件精神，推进《义务教育课程方案（2022年版）》《湖南省义务教育课程实施办法（2022年版）》《义务教育劳动课程标准（2022年版）》（以下简称《课程标准》）的实施，深化核心素养导向的课程教学改革，全面提高义务教育质量，现结合我省义务教育教学实际，制定义务教育初中劳动教学指导意见。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的教育方针，遵循教育教学规律，落实立德树人根本任务。坚持培育和践行社会主义核心价值观，把劳动教育纳入人才培养全过程，贯通中小学各学段，贯穿家庭、学校、社会各方面，与德育、智育、体育、美育相融合，全面建构各年龄段循序渐进、各学段螺旋上升、体现新时代特征和湖南特点的劳动教育体系，形成政府统一领导，学校、家庭、社会协同育人工作格局。全面提升学生的劳动素养，培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动品质，着力培养“有理想、有本领、有担当”的时代新人。

二、基本原则

**1.坚持育人导向，促进全面发展**

充分发挥劳动教育的综合育人功能，以劳树德、以劳增智、以劳强体、以劳育美，促进学生全面发展、健康成长。

**2.内容联系实际，彰显课程特色**

劳动课程的建设与实施要依据《课程标准》的内容框架，围绕日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，因地制宜，因时制宜，宜工则工，宜农则农，构建体系完整、特色鲜明、内容结构项目化的劳动课程内容体系。

**3.体现时代特征，注重创新实践**

劳动课程的内容应适当引入体现新形态、新技术、新工艺等的现代劳动内容；注重创造性劳动教育，使学生手脑结合、知行合一，提升创新素养。

**4.基于项目实践，经历完整过程**

学校劳动课程应以项目实践为中心，引导学生从现实生活、生产的真实需求出发，在真实的劳动场域中亲历情境、亲手操作、亲身体验，经历完整的项目实践过程，通过设计、制作、试验、淬炼、探究等方式获得丰富的劳动体验，习得劳动知识与技能，感悟和体认劳动价值，培育劳动精神。

**5.学校协调主导，携手多方推进**

学校是实施劳动教育的主体，学校要以开放的姿态，积极与家庭和社区紧密合作，如通过家务劳动清单、社区服务合约等，建立家校社协同实施劳动教育的机制，构建“家庭—学校—社区”一体化劳动教育环境。

**6.规范课程设置，开足开齐课时**

要按《义务教育课程方案（2022年版）》开足开齐劳动教育必修课，平均每周不少于1课时，每学年1个劳动周，还应该计划好学生每天的课外、校外劳动时间。要将劳动课程实施列入学校工作计划，确保组织领导、课程内容、师资、场地等基本条件能够满足课程的需要。因地制宜，充分利用现有条件，主动开拓创新，保证劳动课程按计划实施。

**7.聚焦素养发展，凸显评价效能**

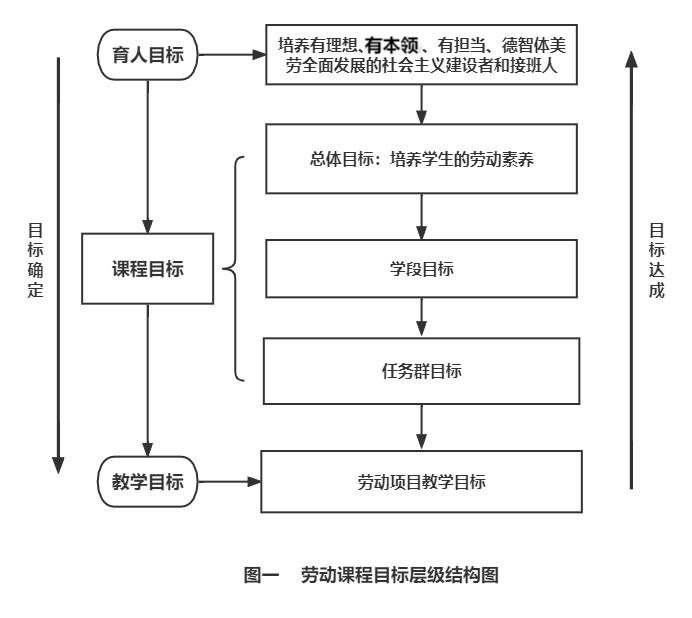
劳动课程评价应注重导向性、发展性、系统性，注重评价内容多维、评价方法多样、评价主体多元。全面关注学生劳动素养中劳动观念、劳动能力、劳动习惯和品质、劳动精神等的发展状况；注重过程和结果并重，积极组织开展劳动技能和成果展示、劳动竞赛等活动，建立学生劳动实践项目评价、动态评价体系和激励机制；重视平时表现评价与学段综合评价结合，定性评价与定量评价结合；评价主体以教师评价为主，鼓励学生、其他学科教师、家长、社会人士等参与到评价中，全面客观评价劳动教育成果。将评价结果纳入学生综合素质评价体系，建立公示、审核制度。把劳动素养评价结果作为评优评先、毕业、升学的重要参考和依据，让劳动课程评价落到实处。

**8.健全管理制度，强化安全保障**

以安全、适度为原则，合理安排劳动任务的强度和时长，制订详细、科学的劳动规范，强化管理，明确责任；加强师生劳动安全教育，提高劳动风险意识，探索建立劳动意外伤害保险购买机制，多方化解安全风险；完善学生在各类场地、场馆开展劳动实践体验的安全保障机制。

三、教学目标

**1.把握教学目标在课程目标体系中的定位**

课程目标有层次。从宏观到微观，劳动课程的教学目标可分为三个层次：育人目标、课程目标、教学目标。三者的层级关系如图一所示。

“育人目标”是培养有理想、有本领、有担当，德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，体现党和国家对教育的要求，是所有课程一以贯之的根本任务。

“课程目标”是“育人目标”的课程化，具体包括四个方面：形成基本的劳动意识，树立正确的劳动观念；发展初步的筹划思维，形成必备的劳动能力；养成良好的劳动习惯，塑造基本的劳动品质；培育积极的劳动精神，弘扬劳模精神和工匠精神。课程目标属长期性目标，不是一个项目、一节课所能达成的目标，需要通过劳动课程中一个个学段、任务群、具体劳动项目的教学，不断地努力去实现。

“教学目标”是课程目标在劳动项目中的具体化，它具体指明实现课程目标所需要的可观测、可测量的学生行为。直接指向“经过教学之后学习者能做哪些他们以前不会做的事？”或者“教学之后学习者将会有何变化？”是学生学习、教师教学的操作性指南。教学目标应该在短期内实现。

**2.依据《课程标准》和学情设计教学目标**

劳动课程以劳动项目为载体，劳动项目教学目标的确定主要依据《课程标准》和学情，并通过教学实践的检验后，再反思、完善。其设计过程可按下列步骤：

**（1）预设项目教学目标。**先以劳动项目所属任务群为线索，依“学段总目标→学段任务群内容要求→学段素养表现的顺序，列举《课程标准》对相关项目的目标要求。

再把课程目标进行项目化分解。可分成三步完成：第一步，将项目总任务分解成相对简单的子任务，细化目标；第二步，理清各子任务的关系，确定任务的顺序；第三步，将子任务与《课程标准》目标要求的对应，将项目的学习内容与《课程标准》的目标维度对应，形成一个预设的项目教学目标框架。

**（2）依据学情修正预设目标。**教学目标直接指向学生的学习结果，为使目标符合学生的实际水平与学习需求，需要了解学生的学习基础。了解学生们已有的生活经验、劳动知识、劳动技能、劳动观念、行为习惯等，分析哪些会对新的劳动项目学习提供积极支撑，哪些可能会干扰新项目的学习，并以此修订预设的教学目标，创设促进目标达成的有效教学情境。

教师的经验是了解学情的重要途径。现场观察、专项测试、访谈调查、问卷调查等方法，也是了解学情的有效方法。

**（3）依据教学实践的反馈信息完善目标。**随时关注项目实践中有价值的事物，及时反思得失、进一步修改完善目标，有利于教师下一轮的教学改进。

**3.准确表述劳动项目的教学目标**

劳动项目的教学目标表述应遵循以下原则：

**（1）基于学习为本，突出学生主体。**教学目标是预期学生学习的结果或者是预期的学习活动要达到的标准。教师教学的目的在于促进学习，帮助学生达到预期的目标，所以，目标的主体是学生而不是老师。表述时，一般可采用的句式为“学生通过……能体验（学会、感受）到什么。”而不应该是“通过……，使（提高、培养）学生……”。在很多情况下，“学生”也可以在表述中被省略，但不应引发歧义。

**（2）基于劳动素养，陈述学习结果。**在确定学习结果时，教师需要全面地思考学习的结果与学生树立正确的劳动观念、习得基本的劳动能力、养成良好的劳动习惯、培养积极的劳动精神等有何关系，将学习结果指向学生劳动素养，将课程育人价值落实到每一劳动项目的教学中。

**（3）基于真实情境，创设行为条件。**基于劳动的实践性与社会特点，劳动项目教学目标的行为条件应当是生活、生产中的真实情境，能激发学生参与项目学习的主动性、积极性和创造性。引导学生亲历情境、亲手操作、亲身体验，出力流汗，磨砺意志，“学中做”“做中学”，手脑并用。

**（4）基于精准操作，使用行为动词。**表述的基本方法是使用动宾结构，用行为动词说明动作的类型，用宾语说明学习的内容，如“能拆卸电风扇的保护网和扇叶”。应尽可能选用意义确定、行为外显易观察的动词，如“设计”“制作”“使用”“说明”“认同”等。尽量避免使用诸如“知道”“理解”“掌握”等抽象笼统或行为表现内隐的动词。

**（5）基于《课程标准》要求，说明学习深度。**项目目标的确定必须落实《课程标准》要求，以全体学生都能达到为基本原则，目标层次、难度不宜“超标”，以保证每个学生都能平等地获得适应生活和未来职业的必需劳动素养。教师也可以依据（学校与学生的）实际情况适当提高目标标准，鼓励有兴趣的学生超标学习，促进个性发展。

四、课程体系

劳动课程是国家课程，是初中学生的必修课程。学校必须依据《课程标准》，构建劳动课程的内容体系。

**1.依据《课程标准》构建课程内容体系**

学校应当围绕日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动三大模块构建内容体系。以《课程标准》的任务群为单元，依据学生年龄特点、《课程标准》提出的学段要求，结合学校实际，选择合适的项目构建学校的劳动课程内容体系。学校劳动课程内容力求涵盖《课程标准》规定的所有任务群。

**表一：课程内容**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **模块** | **任务群** | **项目主题** |
| 日常  生活  劳动 | 整理与收纳 | 整理、收纳、打扫、垃圾分类等 |
| 烹饪与营养 | 食材选择、烹饪方法、工具使用等 |
| 家用器具使用与维护 | 厨房器具、清洁电器、视听设备、数码设备等的使用与维护 |
| 生产  劳动 | 农业生产劳动 | 花卉栽培、农作物栽培、蔬菜栽培、树木和果树栽培、农作物育种、农副产品的贮藏与加工、小动物饲养等 |
| 传统工艺制作 | 折纸、泥工、编织、布艺、缝制、刺绣等 |
| 工业生产劳动 | 木工、金工、电子等 |
| 新技术体验与应用 | 三维打印、激光切割、数控加工、人工智能等 |
| 服务性  劳动 | 现代服务业劳动 | 现代物流、文化创意等 |
| 公益劳动与志愿服务 | 公益劳动、志愿服务等 |

**2.规范设计校本化劳动项目清单**

遵循因地、因校制宜的原则，学校设计有特色的校本化劳动项目，制定各年级劳动清单，编制校本化《劳动实践指导手册》。

校本化劳动项目清单的基本要求是：有目标、有实践、有评价。

**（1）明确项目目标。**劳动项目教育目标的确定应当以劳动课程目标、学段目标、任务群素养表现为依据，全面关注学生的劳动观念、劳动能力、劳动习惯与品质、劳动精神的整体提升。

如“学做辣椒炒肉”这一项目中，目标可定为：“通过制作辣椒炒肉，熟悉湘菜炒菜的基本流程，提高生活自理能力；通过切肉片（丝）、切辣椒片（丝）的实践，学会切片（丝）的基本方法；探究依据菜量控制食盐及其他调味品的用量，制作味道可口的菜品，探究使辣椒脆爽、肉片软嫩的技巧，养成精工细作、不断创新的品质与习惯；安全使用刀具、防止被辣椒伤害，养成规范操作、安全劳动的意识；给家人制作辣椒炒肉，感受到劳动的快乐与成就感。”

**（2）精选项目内容。**第一，基于学生的经验基础选择清单内的劳动项目，项目设计应当充分挖掘其教育价值，促进学生劳动素养的全面提升。第二，清单内的劳动项目应力求涵盖《课程标准》规定的所有任务群，促进全体学生的多元发展；也可以针对任务群中的某一个方向，深入开发系列劳动项目，满足学生的个性发展的需要。第三，项目内容选择应立足学校现实、社会需要、本土产业资源、当地自然条件等具体情况。如可以根据季节开发农业生产劳动实践项目，春节围绕耕地、播种，夏季围绕水肥管理、病虫害防治，秋季围绕科学采摘、储存，冬节围绕防寒防冻等设计相应的项目。第四，清单项目内容要考虑学段衔接，既要基于小学劳动课程的基础，又要为学生进入高中阶段的学习打下基础。第五，传统劳动和现代劳动有机结合，清单项目既要有传统的农耕、非遗制作等项目，也应有体现新形态、新技术、新工艺等的现代劳动内容，体现新时代的要求。

**（3）确定劳动场域。**劳动场域包括劳动场所、工具设备、材料及劳动文化氛围等内容。劳动场所是指菜地、厨房、工厂、农田、劳动教室等适合学生劳动实践的不同场地，场地选择宜近不宜远；工具设备主要包括完成相应项目所必须的劳动工具与设备及安全防护设备；材料是项目操作中需要用到的消耗性物品和安全防护用品；劳动文化氛围主要指劳动场域中与相应项目存着的文化元素，包括张贴的标语、模范人物图片、操作规程、安全警示、劳动任务统计表等。应根据项目内容，确定合适的场域，确保项目能顺利实施。

**（4）加强操作指导。**正确的操作方法是项目任务完成的基础与前提。对于清单中的每一个项目，要提炼出主要的方法步骤、技术要领，要充分预估学生实践时可能遇到的困难、陷入的误区及存在的安全隐患，通过示范、视频、讲解等进行全面的实操指导，引导学生像一个专业的劳动者一样去思考问题、亲身实践、真实体验，确保项目的顺利实施与项目目标的有效达成。还应该鼓励学生不唯工具、不唯经验、不唯书本，从不同的角度进行改进、设计、创新，发展创造思维，解决劳动中的实际问题，提高劳动效率，提高产品质量。

**（5）落实项目评价。**要将评价纳入项目设计中，让教学目标清晰可见，让学生知道项目学习需要得到什么结果，知道在学习过程中自己达到了什么程度，知道老师、同学如何评价，从而激发学习的动机，监控和调节学习过程与行为。让教师看到学生是否达到了目标要求以及何时达到，及时调控和改进教学，提高目标达成度。建议对列入清单的项目，进行一项一评，并将评价结果纳入学生综合素质档案。

五、课程实施

**（一）课程规划建议**

**1.做好周课时规划**

根据义务教育课程方案，劳动课程平均每周不少于1课时。在制订学期（年）劳动教学计划时，可依据校本化劳动清单中项目实践的具体情况，每周固定1课时，也可以采用弹性课时，每月集中安排4课时，或者采用其他可行方案，将课时安排到每一劳动项目，确保课时用于劳动教学，劳动项目有必须的教学时间。

**2.每学年设置劳动周**

劳动周是每学年设置的、以集体劳动为主的、具有一定劳动强度和持续性的学生课外、校外劳动时间，是劳动课程的重要组成部分。每学年1个劳动周与每周至少1课时的劳动课不能相互替代。劳动周的活动以集体劳动为主，由学校统一组织，一般每学年安排一次，可在寒暑假实施，也可以根据农业时令特点安排在夏季农忙时节或秋收时节等。劳动周应充分利用当地省市县中小学劳动实践基地，组织学生进行出力流汗的集体劳动。

**3.在学科教学中有机渗透劳动教育**

在学科教学中有机渗透劳动教育是学校劳动教育实施的重要途径之一。应当重视在学科教学和社会实践活动中渗透劳动教育。如结合语文课程，学习劳动诗词、劳动名言，讲述劳动故事；结合历史、道德与法治课程教材内容，向学生介绍劳动人民的事迹；结合物理、生物、化学等课程，学习种植、养殖的有关科学原理；结合美术课程开展手工制作；结合音乐课程学习与创编劳动歌曲等。积极引导学生在学科融合学习的过程中，增长知识，提高劳动能力，形成正确的劳动观念，促进德智体美劳全面发展。

**（二）课程实施策略**

**1.加强项目化实践的学习指导**

项目化实践是劳动课程学习的主要形式，要让学生在真实的劳动过程中感受劳动价值，提高劳动能力，提升劳动素养。

**（1）创设真实的劳动情境。**真实的情境包括明确的学习目标、具体的劳动任务、与实际生活和生产实际一致的劳动场域等。要事先准备好劳动场所、工具设备、材料等，并查验其可行性、安全性、适用性。尤其对可能存在的安全隐患，要做好紧急或突发事件的处理预案，确保学生在意外情况下能快速、安全得到救治。

**（2）加强劳动前的具体指导。**在学生实操前要围绕实践项目所涉及的劳动观念、劳动纪律、劳动知识与技能、劳动安全、劳动相关法律法规等进行必要指导。如利用微视频或专业示范、学生模仿练习等策略，帮助学生掌握实践操作的基本原理、程序、规则，工具使用的正确方法、操作的技术要领；通过讨论交流，引导学生做好劳动方案的具体规划；提醒学生预估劳动中可能遇到的困难，做好必要的心理建设。必要时，可重点培训各实践小组的小组长，让他们在实操阶段担任助教，协助老师组织、指导本组成员的项目实践。根据劳动项目的实际情况，必要时，应及时与家长沟通，取得家长的理解和支持。

**（3）精心指导学生实操。**学生实操是劳动项目实践的核心环节。要指导小组做好分工，让每个学生都有事可做，每个学生都积极参与，承担个人职责；要指导学生注重规范操作，掌握操作要领，提高操作技能。对于重点操作步骤需要反复练习，强化精益求精、追求卓越的工匠精神；要指导学生关注操作细节，每个步骤、环节精准到位；要指导学生专注劳动品质，培育劳动精神。实践过程专心致志，遇到困难不退缩，有始有终完成任务。要指导学生重点关注安全问题，如外出路途的交通安全，操作场地的水、电、燃气安全，操作中材料用品的安全，工具工艺的安全等。

**（4）指导学生进行反思与评价。**指导学生通过多种方法如实记录劳动教育活动情况、总结劳动体验、物化劳动成果、交流劳动收获、反思改进内容。

**2.建立家、校、社协同育人机制**

中小学劳动教育，家庭是基础，学校为主导，社会作支持。学校应积极探索家、校、社协同推进劳动教育的路径与策略，逐步形成家、校、社协同育人机制，引导学校、家庭与社会同向同行、密切配合。

**（1）建立完善沟通交流机制，使学校主导下的家、校、社联动更紧密。**如通过建立合作平台，定期召开联席会议，密切沟通联系，及时解决学校在开展劳动教育的过程中出现的一些需要家庭、社会给予支持的实际问题。

**（2）建立劳动清单制度，打造家、校、社三位一体保障链。**明确家庭、学校、社会在劳动教育实施中的内容、职责，使家、校、社协同育人机制得到有效实施，劳动教育逐步落地生根。

**（3）利用多种方式，凝聚育人合力。**如学校可发放《致学生家长的一封信》，通过家长会、家长学校、校园网、专题报告、主题论坛、榜样对话、影视展演以及网络媒体等途径向家长宣传正确的劳动观念，传递学校开展劳动教育理念和内容、要求。引导家长树立正确劳动观念，督促、培养学生生活自理意识和能力，引导家长成为学生家务劳动的指导者、参与者和协助者。

**（4）搭建“互联网+劳动教育”平台，拓展互动载体。**学校可借助互联网、新媒体等搭建网络媒介平台，运用信息化手段，链接课堂、班级、校园、家庭四方，拓宽课程实施途径，协同评价实施。

**3.丰富劳动实践活动形式**

**（1）学校应积极在课外活动和家庭生活中安排劳动实践。**如围绕日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动分年级按季节制定劳动任务清单。让家庭、社区成为学生劳动的“第二课堂”。

**（2）学校应根据区域实际和学校特色，多种形式开展劳动实践活动。**除设立劳动节、劳动周，开展志愿者服务，举办劳动技能竞赛等以外，还可以开展社会公益劳动、劳模进校园、假日职业体验、劳动教育夏（冬）令营等活动，并通过家、校、社协作予以落实。

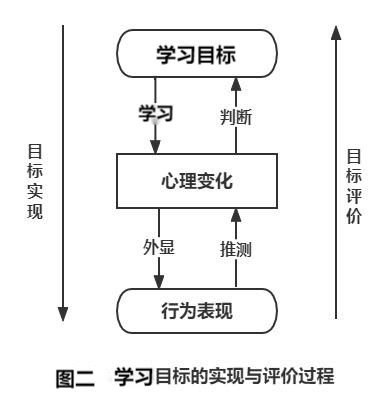
**（3）充分发挥线上教育的技术优势和线下教育的情感优势，积极探索劳动教育实践的改革与创新。**

**4.积极创生校园劳动文化**

学校要从劳动环境文化、劳动制度文化、劳动精神文化和劳动行为文化等方面进行积极探索，形成学校劳动教育特色文化，在校园营造“尊重劳动、崇尚劳动、热爱劳动”的浓厚氛围，要将劳动教育与学生日常行为规范管理相结合，使学生受到潜移默化的影响。如通过校园文化墙、校内道路展示牌、学校劳动基地等实体展示平台，让劳动模范上墙，宣扬“劳模精神”；利用校园网、学校公众号等平台，烘托伟大的劳动精神，让“劳动最光荣”的因子充实实体生活空间，丰富学生的感性认识。通过国旗下讲话、主题班会及红领巾广播站大力宣传劳动教育的典型班级、典型学生，利用校报、校刊、板报、宣传栏、公众号等外宣媒体宣传学校劳动教育成果，对学生的参与过程、成果进行及时表彰，使学生主动参与劳动并内化为自身的一种自觉性。

**5.努力实现教学评一体化**

教学是目标的实施，评价则是对实施成效的检测，是对目标达成程度的测量。两者的关系如图二所示。



值得教学的目标就需要评价。当目标、教学、评价一致时，教学是最有效的。

**（1）把握评价原则。一是素养导向。**评价当以核心素养为导向，关注学生劳动素养四个方面的发展状况，及其在劳动过程中的表现，通过评价的积极引导，实现劳动课程的育人价值。**二是标准统一。**要在学校、家庭、社会等不同场域的劳动实践中，在教师、家长、劳动实践指导人员、学生等不同评价主体中，执行统一的评价标准，促进家校社劳动教育的协同一致。**三是激励为主。**通过评价激励学生积极、主动、创造性地投入劳动学习与实践、鼓励学生用不同的方案解决劳动中遇到的问题、促进学生不断提升劳动素养。**四是系统实施。**要将过程性评价与结果性评价相结合，让评价贯穿劳动教育始终。

**（2）探索评价方法。一是评价内容多维。**评价的内容除了显性的劳动成果、知识与技能的掌握情况之外，还应该关注学生在劳动过程中行为与习惯的变化，关注学生对劳动价值观的理解、劳动态度及劳动精神的体现等。勾勒学生劳动素养发展状况的整体轮廓。**二是评价主体多元。**根据劳动课程学习与项目实践的实际情况，采用老师（学校教师、社会有关人士、家长）评价、学生自我评价和相互评价相结合的方法。鼓励家庭、学校、社会多方共同参与制定评价标准。**三是评价证据多面。**基于证据的评价可信度高。学生劳动课程的作品、物化成果、行为表现、劳动日志等都可作为评价依据。可以将用于评价的材料整理成纸质档案袋，也可以通过拍照片、录视频等方式，采集声像、图文信息，形成学生劳动实践过程的全息画像，制作电子档案袋。**四是评价工具多样。**评价的工具是对评价对象进行测定时所采取的方式和手段。要积极开发评价工具。如劳动行为观察量表、劳动清单、项目实践任务单、调查问卷、劳动技能实演（竞赛）、劳动项目报告、劳动知识测试、劳动作品分析、奖励与惩罚等。**五是评价手段多种。**评价既可以采用手工评价，也可以建立劳动教育数字化平台，借助现代教育技术手段进行评价。**六是评价结果多用。**要把劳动素养评价结果作为衡量学生全面发展情况的重要内容，作为评优评先的重要参考和毕业依据，作为高一级学校录取的重要参考或依据。

**（3）健全评价机制。一是将劳动素养评价纳入学生综合素质评价体系。**学校要开展平时表现评价和学段综合评价，对学生参与劳动教育课程学习和实践情况、实际劳动技能、价值体认情况等进行综合考核和评定。**二是建立动态管理机制。**采用建立学生劳动实践记录手册、动态生成的档案袋等方法，指导学生用照片、文字、音视频等如实记录劳动实践活动情况，并选择代表性的写实记录纳入手册或档案，作为评价的主要依据。**三是建立公示、审核制度。**通过规范的程序与管理，确保记录真实完整有效，结果公正公开。**四是建立健全毕业生信息跟踪系统。**研究劳动教育对学生未来职业发展的建设性作用。

六、课程保障

**（一）拓展劳动场所**

劳动实践场所是指工厂、农场、专用教室等适合不同劳动项目的场所。

**1.把校园可利用的空间合理改造成为学生劳动实践的体验场所**

充分利用教室、食堂、图书馆、科技场馆等，为学生提供值日劳动及其他日常生活劳动的场所；充分利用绿地、空隙地带、阳台或楼顶平台等安全空间，通过建设校园“小苗圃”“快乐农场”“智慧农场”“空中农场”等，指导学生开展农业生产劳动；充分利用学校进行基建、装修、维护等时机，为学生提供安全参与劳动体验的机会。

**2.充分利用社区资源作为学生集体劳动的场所**

近年来，省市县等教育行政部门都评审了一批劳动教育的实践基地，可以作为学生开展劳动周等校外集体劳动实践的首选场所。还可结合当地历史文化、自然资源及本校实际等，有效利用当地博物馆、非物质文化遗产馆、生态园、茶艺馆、研学基地等劳动教育资源和空间，实行“一区一案”“一校一案”“一家一案”等，开展特色化的劳动实践活动。

**3.加强学校劳动教育设施标准化建设**

进一步完善学校建设标准，逐步建好、配齐劳动实践教室、实践基地。劳动实践室要配备必要的工具、设备、软件、模型及安全用品，配齐配足学生开展劳动项目所需要的材料。要建立劳动教育器材、耗材补充机制，提高实践场地的利用效率。学校可按照规定，统筹安排公用经费等资金开展劳动教育。可采取政府购买服务方式，吸引社会力量提供劳动教育服务。

**（二）培育教学师资**

**1.开展劳动教学研究**

**（1）学校成立劳动教研组。**学校要合理设置劳动课程专职、兼职教师岗位，确保劳动教育师资数量及人员相对稳定。建设劳动课程教研组，建立专职牵头、兼职协同的工作机制，定期开展教研活动，及时研究解决学校劳动教学中的实际问题。

**（2）丰富教研活动的形式与内容。**针对学校劳动清单设计、劳动场地建设、劳动评价实施等关键问题开展专题教研，采用专题讲座、项目案例研讨、工作坊、微论坛、劳动技能培训等多种形式，提升校本教研工作的针对性和实效性。通过协同创新、校际联动等多种方式，及时解决课程实施中的重点、难点问题。发挥教师的教研主体作用，采取参与式、互动式教研等，挖掘教师个体优秀经验，分享教师研究成果。

**2.加强劳动专业学习**

**（1）提升劳动专业素养。**在专职教师紧缺的情况下，学校应实施劳动教育教师全员培训计划，如聘请不同行业的优秀工匠、非物质文化遗产传承人及经验丰富的农民、技术工人等指导培训，通过劳模工作室、技能大师工作室、荣誉教师岗位等相关行业专业人士的指导，对承担劳动教育课程的教师进行专项培训，强化每位教师的劳动意识、劳动观念，提升实施劳动教育的自觉性，提高教师劳动教育的专业化水平。教师应根据自身专业背景，发扬专长优势，弥补短板不足，加强专业学习，提升劳动专业素养。

（2）**提升教师职业素养。**积极参加参与式、体验式、探究式等多样化的课程教学培训，如专题讲座、案例研讨、工作坊研修、现场教学、跟岗研修、线下培训与线上培训相结合等，深入理解劳动课程内容结构和课程内容要求，掌握不同学段学生劳动素养要求，明确教学重点、难点及关键所在，合理规划和设计项目，选择恰当的方式开展教学。

**（3）提高课程的组织与实施能力。**不断提升教师课程的规划与组织能力，支持鼓励教师积极参与学校、学段、年级劳动课程整体方案设计，提高基于劳动课程目标和内容要求统筹安排课时、设计劳动项目、组织与指导劳动实践过程、制订课程评价方案的能力，提高参与劳动周等劳动活动的规划、实施、组织和管理的能力。

**3.建立健全劳动教育教师工作考核体系，分类完善评价标准**

针对专职、兼职、外聘劳动教师，分类建立管理制度，要确保劳动教师在工作量计算、职称评定、职级进升、评先评优等方面与其他学科待遇同等。

**（三）强化安全保障**

**1.加强师生劳动安全教育**

强化学生劳动安全知识的学习，建立劳动风险意识、提升应急处理能力，培养学生在场所设施的安全性判断、劳动实践中的安全操作、劳动实施全程的安全防护等方面的基本能力。一是劳动环境安全教育。要充分考虑劳动中可能遇到的在田埂、渠道、河边、山坡、建筑工地等处行走的安全问题，防止雷暴、冰雹、高温等天气引发的安全事故，加强生产劳动中有害气体的防范及重污染天气的防范等。二是劳动过程安全教育。在完成劳动任务的场所设施选择、材料选用、工具设备和防护用品使用、活动流程规划等方面要符合操作规范要求，规范生产工具、设备的使用，预防生产安全事故发生;要注意用火、用电、用气及可能使用到的化学试剂等的安全，防止触电、火灾、烧烫伤等事故的发生。此外，还要注意提醒学生，在集体活动中不要掉队、不要擅自离开集体，注意自己的人身和物品安全等。

**2.建立政府、学校、家庭、社会共同参与的劳动教育风险分散机制**

鼓励购买劳动教育相关保险，保障劳动教育正常开展；要以安全、适度为原则，合理安排劳动任务强度和时长；强化对劳动过程每个岗位的管理，制定安全、科学的操作规范，明确各方责任，防患于未然；科学评估劳动实践活动的安全风险，制定劳动实践活动风险防控预案，完善应急与事故处理机制。

七、实施案例

**（一）劳动项目清单案例**

**1.劳动课程项目清单**

下表是湖南省教科院主编的《劳动实践指导手册》（7～9年级）学段劳动课程项目，可作为区域或学校制作劳动课程项目清单的参考。

**初中（7**～**9年级）学段劳动课程项目清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **版块** | **任务群** | **七年级** | **八年级** | **九年级** |
| 日常生活劳动 | 整理与收纳 | 1.教室布置与美化  2.学校走廊的整理与装饰 | 1.学校图书馆的整理  2.学校劳动教室的整理 | 布置毕业庆典、晚会现场 |
| 烹饪与营养 | 1.烘焙  2.制作水饺、馒头、豆沙包 | 酿米酒、酿葡萄酒 | 科学设计并制作全家一日三餐 |
| 家用器具使用与维护 | 排油烟机的使用与清洁 | 家庭修理（换水龙头、修照明灯、维修椅子、更换壁纸、贴瓷砖、修补墙漆） | 检测简单的家庭照明电路 |
| 生产劳动 | 农业生产劳动 | 1.水培吊兰  2.无土栽培芽苗菜  3.巧做豆制品（制作豆腐、制作腐乳、制作豆豉）  4.生态养鸡 | 1.栽种白菜（播种育苗、带土移栽、田间管理）  2.栽培平菇；  3.给作物人工授粉（南瓜授粉、西瓜授粉、玉米授粉） | 1.辣椒加工与制作（采收、晾晒辣椒、制作白辣椒、制作剁辣椒、制作辣椒酱）  2.养鸭、制作咸鸭蛋 |
| 传统工艺制作 | 1.纸艺（制作纸艺花卉;纸藤编织、小花篮;衍纸饰品）  2.布艺环保袋的设计与制作  3.制作陶制实用器皿 | 1.纸模服装（绘画设计图、立体裁剪）  2.金属丝制作（制作蜻蜓挂饰、制作伞、制作自行车模型） | 1.制作三棒孔明锁  2.制作四巧板；  3.湘绣、十字绣、戳戳绣； |
| 工业生产劳动 | 1.多功能木制笔简的设计与制作 | 制作木艺钥匙扣 | 制作智能小风扇 |
| 新技术体验与应用 | 1.三维打印制作家用小台灯 | 编程无人机（组装编程无人机、学习编程软件、编程应用） | 体验人工智能（体验无人驾驶、语音门禁、人脸识别）； |
| 服务性劳动 | 现代服务业劳动 | 1.学校食堂餐饮服务  2.社区网络安全风险防控服务 | 体验平面广告设计 | 体验市场营销 |
| 公益劳动与志愿服务 | 1.社区疫情防控宣讲志愿者  2.流浪动物救助 | 1.服务运动会  2.给长辈做保健足浴  3.做生态环保志愿者 | 做文化志愿者（组织班级文化志愿服务、学做讲解员） |

**2.家务劳动清单**

**初中（7～9年级）学段家务劳动清单**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **任务群** | | **参考项目** |
| **清洁与卫生** | | 清洁整理衣橱、书柜 |
| 参与家庭全面卫生清扫 |
| 做好家庭生活垃圾分类、处理 |
| 设计家庭美化方案及参与家庭美化劳动 |
| **整理与收纳** | | 定期收拾整理房间 |
| 制作或选择与包装传统佳节、亲友生日、探视病人时的礼品 |
| 参与家庭活动布置 |
|  | |
|  | |
| **烹饪与营养** | | 根据时令，制作汤圆、水饺、馒头、青团等传统美食 |
| 独立烹饪，完整制作4~6道菜品，能小范围招待客人 |
| 常见食材清洗和处理 |
| **家用器具使用与维护** | | 组装床头柜、小书架等，安装立式电风扇 |
| 辨识生活用品好坏， 及时剔除、清洗 |
| 定期清洁和保养电器 |
| 进行简易家庭修理。如换水龙头、修照明灯、维修椅子、更换壁纸、贴瓷砖、修补墙漆等 |
| 养护家庭绿植 |
| **家政知识和技能** | | 管理家庭一周的生活开支 |
| 拟定家庭出游规划和出行攻略 |
| 定期组织家庭会议 |
| 照顾家中老人和幼小弟妹，掌握基本家庭急救措施 |
| 编发节日祝福短信、微信，维护邻里关系 |

（二）教学案例

**七年级《创意面点》项目教学案例**

**1.课程规划表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **学习任务** | 本项目的主要任务包括：一、制作水调面团、包制多彩水饺；二、制作发酵面团、包制玫瑰花馒头；三、学习包馅手法、制作卡通豆沙包。 | |
| **学习目标** | 1.学会水调面团、发酵面团的和面方法；学会揉制“三光”面团、擀压饺子皮、包包子内馅的技能；能辨别面团是否发酵完全；体验面食制作的不容易；  2.通过反复练习，熟练揉面团、擀饺子皮、包馅等操作技能，实现制馅、擀皮、上馅、包制的流畅化操作，提高劳动的效率意识和质量意识；  3.在传统面点的基础上融入创意、巧思，体验创新制作的乐趣；  4.养成保持操作清洁、讲究食品卫生、及时清洗收纳烹饪用具的良好习惯。  5.弘扬中式面点精益求精、追求卓越的工匠精神，增强文化自信。 | |
| **课程实施计划** | | |
| **主题任务** | **实践任务** | **课时安排** |
| 制作多彩水饺 | 前置任务：了解制作面点常用的工具与食材  任务1：学习水调面团的制作方法  任务2：学习旋转擀制饺子皮的手法  任务3：制作“金银元宝水饺”  课后任务：变换馅料种类，为家人制作营养水饺 | 第1课时 |
| 制作玫瑰花馒头 | 任务4：学习发酵面团的制作方法  任务5：制作“紫薯玫瑰馒头”  任务6：鉴别馒头发酵程度，掌握蒸制技巧  课后任务：制作不同颜色的“玫瑰花馒头” | 第2、3课时 |
| 制作卡通豆沙包  总结评价 | 任务7：学习“虎口”拢圆的包馅手法  任务8:制作“莎莉鸡豆沙包”  课后任务：制作不同造型的卡通豆沙包 | 第4、5课时 |

**2.课时教学设计表**

|  |  |
| --- | --- |
| **第 1 课时** | |
| **学习任务** | 学会水调面团的基本和面方法；制作“金银元宝水饺”。 |
| **学习目标** | 1.能将面团揉至“三光”，体验水调面团的制作过程；  2.在传统水饺的基础上发展创造性劳动的能力，制作营养的“金银元宝水饺”，体验中式面点制作的喜悦与成就感；  3.认真完成小组分配任务、积极开展反思及评价，增强责任意识、合作意识，提升合作能力。 |
| **重点**  **难点** | 1.重点：制作“三光”——“面光、手光、盆光”面团的技巧。  2.难点：制馅、擀皮、上馅、包制的流畅化操作。 |
| **学情分析** | 1.基于中国逢年过节吃饺子的习俗，学生们对花样繁多的饺子有一定认识，并对烹饪有较为浓厚的兴趣，为课程的实施打下了基础。  2.面点制作是烹饪课程的重要内容，也是学生们需要大力提升的能力。由于每个学生的基础不同，且南方学生普遍缺少实践机会，和面、擀皮是多数学生的短板。  3.学生已掌握基本的自评、他评方式，具有一定的评价思维和能力。 |
| **教学准备** | 1.厨具：和面盆、食品料理机、电子秤、擀面杖、刮板、蒸煮锅等；  2.食材：中筋面粉、南瓜、水、猪肉末、鸡蛋、葱沫、生抽、料酒、盐、胡椒粉、香油等；  3.饺子成品实物、半成品饺子皮；  4.课程PPT。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **学生实践** | **教师引导** | **设计意图** |
| 1. **聚焦任务（2分钟）**   金银元宝水饺象征着招财进宝，有没有同学能告诉老师，你看到的元宝造型水饺是怎样制作出来的？   1. **交流造型原理（3分钟）**   预设：金色的饺子皮是用南瓜泥代替水和面，元宝造型是将基础造型饺子的两头重叠粘合在一起。   1. **了解金银元宝饺子的制作食材及作用（5分钟）**      1. **合作探究、劳动实践（5分钟）**   观看金银元宝饺子制作视频，小组交流制作步骤，由组长代表组员总结详细过程。   1. **明确制作流程（3分钟）**   （1）猪肉馅里加入1个鸡蛋清、生抽、料酒、盐、胡椒粉，顺一个方向搅拌均匀后加入葱末继续上劲拌，最后加入3-5滴香油，拌匀。制好的馅可冷藏备用；  （2）南瓜去皮切块，大火蒸制20分钟后，用料理机打成泥，取量55g备用；  （3）把200g面粉平均分成两份，将55g南瓜泥倒入其中一份100g面粉碗中搅拌均匀开始揉面，揉成“三光”面团，醒面15分钟；  （4）将50g冷水倒入另外100g面粉中揉面，揉成“三光”面团，醒面15分钟；  （5）白面团和南瓜面团分别揉成长条开始下饺子剂，约24个面剂；  （6）分好的剂子开始用擀面杖擀皮，取适量饺子馅放入饺子皮中；  （7）饺子皮对折贴合后，将饺子两角向中间折起按紧黏住；  （8）金元宝、银元宝做好后，码入撒有面粉的饺子托或盘子里；  （9）锅内倒水煮至水沸，放入金银元宝饺子，再次煮至水沸，加点冷水，当水再次沸腾即可出锅。  **6.现场示范观察** （2分钟）  观察示范中饺子皮和饺子馅的状态，看老师演示上馅、造型的手法。    **7.小组合作，动手操作（17分钟）**  6人为一小组，2人负责饺子馅的调制、2人负责白色面团制作、2人负责黄色面团制作，皮和馅完成后合作包制“元宝水饺”，最后上锅煮熟。  **8.课程评价（3分钟）**  待所有小组完成后，同学们观察和品尝每组的成品，开展自评和互评。教师做相应的点评。 | **1.组织讨论：**  引导学生发现问题、提出问题，自主探究制作方法。  **2.食材讲解：**  详细解说饺子皮和饺子馅需要的食材种类和用量。    **3.视频讲解：**  强调重点步骤。  **4.流程梳理：**  用图文配合讲解，梳理出详细的制作步骤，板书总结出制作饺子馅、制作南瓜泥和两种不同颜色的面团、下剂、擀皮、包制、装盘、煮熟等系列步骤。  **5.包制示范**  用提前准备的饺子内馅和饺子皮给学生现场演示元宝造型的擀皮和包制。  **6.操作指导**  在小组中巡查，随时为学生解答操作上的疑惑，强调成品要求。  **7.实时点评**  根据学生课堂表现及成品质量评选出优秀小组及个人。 | 1.在学习了水调面团的基本制作方法后，引导学生根据饺子的造型自主探究出颜色和造型的变化原理，制定制作方案。  2.养成在面点制作中勤于观察、乐于思考的品质。  3.根据观看视频、教师的讲解，总结出元宝饺子的制作步骤与操作要领。养成依规操作的良好习惯。  4.观察老师的制作手法，尝试模拟包制。体验技能学习的基本方法。  5.培养学生们分工合作，安全操作的劳动习惯；养成在规定的时间内完成任务的效率意识。  6.根据饺子的外形、味道等评价内容，认真填写“交流评价表。提高反思评价的能力。 |

**《制作金银元宝水饺》评价表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价内容** | **自评** | **小组评价** | **教师评价** |
| 饺子皮厚薄均匀 |  |  |  |
| 饺子馅鲜香可口 |  |  |  |
| 饺子外形饱满立体 |  |  |  |
| 煮饺子熟透不漏 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **第 2、3 课时 （90分钟）** | | | |
| **学习任务** | 学会发酵面团的基本和面方法；制作“紫薯玫瑰馒头”。 | | |
| **学习目标** | 1.能独立准备基础的烹饪工具和面粉、酵母粉，能将面团揉至“三光”，初步体验发酵面团的制作过程；  2.在发酵面团的基础上发展创造性劳动的能力，制作营养的“紫薯玫瑰馒头”，体验中式面点制作的喜悦与成就感；  3.认真完成小组分配任务、积极开展反思及评价，增强责任意识、合作意识，提升合作能力。 | | |
| **重点**  **难点** | 1.重点：“玫瑰花”造型的制作手法。  2.难点：鉴别馒头是否发酵到位。 | | |
| **学情分析** | 1.馒头是中国人餐桌上常见的主食，有着营养、美味、易消化等特点。馒头制作课源于生活，为了生活，是一堂生活体验课，大多数同学对课程有着浓厚的学习兴趣。  2.在之前的课程中，学生了解了揉面，但对于发酵面团的制作和判断不够清晰。  3.学生已掌握基本的自评、他评方式，具有一定的评价思维和能力。 | | |
| **教学准备** | 1.厨具：和面盆、电子秤、擀面杖、蒸煮锅、面点油纸等；  2.食材：中筋面粉、牛奶、紫薯粉、细沙糖、酵母粉等；  3.紫薯玫瑰馒头成品实物、半成品面团；  4.课程PPT。 | | |
| **学生实践** | | **教师引导** | **设计意图** |
| **1.聚焦任务（2分钟）**  引入：同学们，馒头是我们早餐中常见的食物之一，在“边学边做”栏目中，大家自学了基础发酵面团的制作方法，请大家猜猜老师手里的玫瑰造型馒头是怎么制作出来的呢？  **2交流造型原理（3分钟）**  预设：紫色的馒头是用紫薯泥替水和面，玫瑰造型是将馒头面片重叠卷曲后切开而得到的。  **3了解紫薯玫瑰馒头的制作食材（5分钟）**  E:\7.2烹饪与营养 创意面点 肖安琪 2\2-2.5.jpeg2-2.5  **4合作探究、劳动实践（5分钟）**  观看紫薯玫瑰馒头制作视频，约5分钟，小组交流制作步骤，由组长代表组员总结详细过程。  **5明确制作流程（10分钟）**  （1）盆中准备面粉、紫薯粉、细砂糖，酵母粉加至牛奶中充分溶解后倒入面盆中，用筷子搅拌成面絮装状；  （2）双手按压面絮成团后取出面团，放至案板上反复搓揉成光滑的紫薯面团；  （3）用电子秤将面团平均分成12等份，揉圆备用；  （4）用擀面杖把每个小面团擀成中间厚四周薄的面皮，6张面皮依次排开叠加；  （5）紫薯面皮自下向上慢慢卷起，用刀从中间切开，一分为二后放在油纸上；  （6）整理玫瑰花造型，将馒头放置温暖处发酵至两倍大；  （7）蒸锅中水沸后放入发酵好的馒头，蒸制10分钟后关火，出锅即可。  **6.现场示范观察** （5分钟）  观察示范中馒头发酵前和发酵后的外形状态，看老师演示紫薯面皮卷曲和切开手法。  E:\7.2烹饪与营养 创意面点 肖安琪 2\2-2.11.jpeg2-2.11  **7.小组合作，动手操作（20分钟）**  4人为一小组，由组长统筹分配每个环节的负责人，称重、揉面、造型、蒸制各1人，每位成员都需要有参与，完成馒头生胚的制作。  **8.等待发酵，收拾桌面，并交流总结（25分钟）**  待所有小组完成生胚制作后，将馒头统一放入发酵箱或蒸锅，28℃发酵30分钟左右。期间小组成员收拾好桌面卫生，清洗厨具，约10分钟。剩余15分钟，小组之间交流生胚制作心得。   1. **蒸馒头，成品评价（15分钟）**   馒头发酵完成后放入蒸锅蒸制10分钟后关火出锅，小组之间相品尝，开展自评和互评。教师做相应的点评。 | | **1.组织讨论：**  引导学生发现问题、提出问题，自主探究制作方法。  **2.食材讲解：**  详细解说紫薯玫瑰馒头需要的食材种类和具体克重，为了制作方便，用紫薯粉代替紫薯泥上色。    **3.视频讲解：**  强调需要重点关注的步骤。  **4.流程梳理：**  通过图文讲解，梳理出详细的制作步骤。结合老师带去的玫瑰馒头实物直观地总结出揉紫薯面团和玫瑰花造型等一些列步骤。  **5.造型示范**  用提前准备的紫薯面团给学生现场演示玫瑰造型的擀皮和切开，强调操作安全细则。  **6.操作指导**  在小组中巡查，随时为学生解答操作上的疑惑，强调成品要求。  **7.实时点评**  根据学生课堂表现评选出“卫生之星”。  **8.课程总结与点评**  根据学生课堂表现及成品质量评选出优秀小组及个人。 | 1.在学习了发酵面团的基本制作方法后，根据馒头的造型自主探究出颜色和造型的变化原理，制定制作方案。  2.养成在面点制作中勤于观察、乐于思考的品质。  3.根据观看视频、听教师讲解，总结出紫薯玫瑰馒头的制作步骤与操作要领，养成依规操作的良好习惯。  4.要求学生观察老师的制作手法，尝试模拟包制。  5.培养学生们分工合作，安全操作的劳动习惯；通过在规定的时间内完成紫薯玫瑰馒头生胚的制作，树立劳动效率意识。  6.培养学生及时收纳清洁的卫生习惯，交流“以身体之、以心悟之”的过程。  7.根据馒头的外形、味道等评价内容，认真填写“交流评价表。提高依据标准反思评价的能力。 |

**《制作紫薯玫瑰馒头》评价表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价内容** | **自评** | **小组评价** | **教师评价** |
| 面团光滑细腻 |  |  |  |
| 馒头造型精致 |  |  |  |
| 馒头发酵到位 |  |  |  |
| 馒头松软可口 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **第 4、5 课时 （90分钟）** | | | |
| **学习任务** | 学会面点中馅料的包制方法；制作“卡通豆沙包”。 | | |
| **学习目标** | 1.能准备发酵面团和馅料，初步体验包子包制的过程；  2.在馒头制作的基础上发展创造性劳动的能力，制作营养的“卡通豆沙包”，体验中式面点制作的喜悦与成就感；  3.认真完成小组分配任务、积极开展反思及评价，增强责任意识、合作意识，提升合作能力。 | | |
| **重点**  **难点** | 1.重点：“虎口”拢圆包馅造型的制作手法。  2.难点：鉴别包子是否发酵到位。 | | |
| **学情分析** | 1.中式包子是不少同学早餐。卡通豆沙包制作课源于生活，富有童趣意义，能够激发出学生们浓厚的学习兴趣。  2.包子制作是中式面点课程的重要内容之一，在之前的课程中，学生对馒头制作有了较为清晰的认知，对于包子的包馅尚未体验，是需要练习的技能。  3.学生已掌握基本的自评、他评方式，具有一定的评价思维和能力。 | | |
| **教学准备** | 1.厨具：和面盆、电子秤、擀面杖、蒸煮锅、面点油纸等；  2.食材：中筋面粉、南瓜、酵母粉、红豆沙、红曲粉、竹炭粉等；  3.莎莉鸡豆沙包成品实物、半成品面团；  4.课程PPT。 | | |
| **学生实践** | | **教师引导** | **设计意图** |
| **1.聚焦任务（2分钟）**  引入：同学们，在中式包点中可谓是“万物皆可包”，请大家观察老师手里莎莉鸡豆沙包，猜猜是怎么制作出来的呢？  **2交流造型原理（3分钟）**  预设：黄色的包子皮是用南瓜泥替水和面，莎莉鸡的嘴巴和眼睛是加入了红色和黑色的天然着色粉调和而成的。  **3了解卡通豆沙包的制作食材（5分钟）**  E:\7.2烹饪与营养 创意面点 肖安琪 2\2-3.3.jpeg2-3.3  **4合作探究、劳动实践（5分钟）**  观看卡通豆沙包制作视频，约5分钟，小组交流制作步骤，由组长代表组员总结详细过程。  **5明确制作流程（10分钟）**  （1）取85g南瓜提前蒸熟放至室温，往其中加入酵母粉混匀后倒入面粉盆中，用筷子搅拌成面絮装状；  （2）双手按压面絮成团后取出面团，放至案板上反复搓揉成光滑的南瓜面团；保留200g黄色面团，其余部分加入红曲粉和竹炭粉，调成红色和黑色面团；  （3）用电子秤黄色面团分成40g／个，红豆沙分成25g/个揉圆备用；  （4）用擀面杖把每个小面团擀成中间厚四周薄的面皮，在圆心放入豆沙馅后用虎口收紧，收口朝下；  （5）红色面团搓揉出2cm左右的细条当作嘴巴、黑色面团揉成绿豆大小当作眼睛，粘贴到包子基底上做表情；  （6）整理莎莉鸡豆沙包造型，将馒头放置温暖处发酵至两倍大；  （7）蒸锅中水沸后放入发酵好的豆沙包，蒸制10分钟后关火，出锅即可。  **6.现场示范观察** （5分钟）  观察示范中馒头发酵前和发酵后的外形状态，看老师演示虎口拢圆包馅和卡通眼睛、嘴巴的造型手法。  E:\7.2烹饪与营养 创意面点 肖安琪 2\2-3.9.jpeg2-3.9  **7.小组合作，动手操作（15分钟）**  4人为一小组，由组长统筹分配每个环节的负责人，称重、揉面、造型、蒸制各1人，每位成员都需要有参与，完成豆沙包生胚的制作。  **8.等待发酵，收拾桌面＋交流总结（30分钟）**  待所有小组完成生胚制作后，将豆沙包统一放入发酵箱或蒸锅，28℃发酵30分钟左右。期间小组成员收拾好桌面卫生，清洗厨具，约10分钟。剩余20分钟，小组之间交流生胚制作心得。  **9.豆沙包蒸熟＋成品评价（15分钟）**  豆沙包发酵完成后放入蒸锅蒸制10分钟后关火出锅，小组之间相品尝，开展自评、互评。教师点评。 | | **1.组织讨论：**  引导学生发现问题、提出问题，自主探究制作方法。  **2.食材讲解：**  详细解说卡通豆沙包需要的食材种类和用量，为了制作方便，用紫薯粉代替紫薯泥上色。  **3.视频讲解：**  强调需要重点关注的步骤。  **4.流程梳理：**  通过图文讲解，梳理出详细的制作步骤。结合老师带去的莎莉鸡豆沙包实物直观地总结出揉紫薯面团和玫瑰花造型等一些列步骤。  **5.造型示范**  用提前准备的南瓜面团给学生现场演示虎口拢圆包馅和卡通五官的制作技巧，强调操作安全细则。  **6.操作指导**  在小组中巡查，随时为学生解答操作上的疑惑，强调成品要求。  **7.实时点评**  根据学生课堂表现评选出“卫生之星”和“最具创意造型奖”。  **8.课程总结与点评**  根据学生课堂表现及成品质量评选出优秀小组及个人。 | 1.在学习了发酵面团的基本制作方法后，根据包子的造型自主探究出颜色和造型的变化原理，制定制作方案。  2.养成在面点制作中勤于观察、乐于思考的品质。  3.根据观看视频、教师的讲解，总结出卡通豆沙包的制作步骤。激发创造卡通包造型的兴趣。  4.要求学生观察老师的制作手法，尝试模拟包制。  5.组员分工明确、合作探究，遵守制作安全要领，在规定的时间内完成卡通豆沙包的制作。   1. 培养学生及时收纳清洁的卫生习惯，交流“以身体之、以心悟之”的过程。   7.根据豆沙包的外形、味道等评价内容，认真填写“交流评价表。 |

**《制作卡通豆沙包》评价表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价内容** | **自评** | **小组评价** | **教师评价** |
| 面团鲜亮细腻 |  |  |  |
| 包子造型新颖 |  |  |  |
| 豆沙包发酵到位 |  |  |  |
| 豆沙包松软可口 |  |  |  |

**《花样面点》劳动素养评价表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价要求** | **自评** | **小组评** | **教师评** |
| 懂得劳动创造美好生活 |  |  |  |
| 懂得通过劳动提升责任感 |  |  |  |
| 具有制作水调面团的能力 |  |  |  |
| 具有制作发酵面团的能力 |  |  |  |
| 具有劳动安全的意识 |  |  |  |
| 具有创新意识和审美意识 |  |  |  |