**西红柿炒鸡蛋**

执教人：周浩旭

单位：禾加镇林场小学

**教学目标：**

1通过对西红柿炒鸡蛋的加工和制作，提高学生的动手能力，学会制作西红柿炒鸡蛋

2.培养学探索精神和创新能力，并学会承担一些力所能及的家务事

**教学方法：**情景教学法 电教教学法

**教学重点：**掌握西红柿炒鸡蛋的做法

**教学难点：** 培养学生创新精神和动手能力

**教学准备：**西红柿炒鸡蛋制作视频 相关图片素材

**授课对象：**小学四年级（低段）

**能力应用：**日常生活

**教材分析：**《西红柿炒鸡蛋》选自小学四年级劳动教育“小农庄”（校本课程）《劳动技术》课程坚持以劳动素养为导向，以学生发展为本，从学生的实际生活出发，培养学生的生活自理能力，提高学生的生活质量，帮助学生融入社会为原则，在劳动实践中知行合一，使每一位学生都能得到符合自身需求的提高。《西红柿炒鸡蛋》这一课是让学生掌握西红柿炒鸡蛋的做法，进一步培养学生的创新精神和动手能力。让学生能在生活中学会分担家务，做一些力所能及的事情。

**学情分析：**四年级的学生独立性增强，能够独自上街购物，到同学家做客，不再过分依赖老师和家长，能够自己处理一些简单的事情。是培养学习能力，意志能力和良好习惯的关键时期。

**教学过程：**

一、导入

中国有句老话“民以食为天”，相信酸甜可口的西红柿炒鸡蛋大家一定都非常爱吃，同学们，今天老师教你们制作一道家常菜——西红柿炒鸡蛋。

二、新授

（一）引导学生观看视频《西红柿炒鸡蛋》

（二）教师详细讲解制作步骤

1．准备好所需材料。

2.将西红柿洗净后，在西红柿顶部划两刀，放入开水中烫一分钟便可去皮。

3．切成滚刀块

4．准备好葱花和蒜末

5．鸡蛋磕入碗中，加少许盐，打散

6．锅烧热，倒油，油要适当多一些

7．油热后，关小火，倒入蛋液，待蛋液还未完全凝固时，关火，这样鸡蛋才滑嫩

8.筷子把鸡蛋划散

9. 鸡蛋炒好后盛出来，避免继续受热变老

10. 倒入少许底油，关小火，爆香蒜末

11. 倒入西红柿块，用中火翻炒，才能炒出更多的汤汁

12. 炒出汤汁后，加入适量盐和白糖调味

13.再倒入鸡蛋，快速翻炒均匀

14出锅装盘，撒上葱花做点缀

三、总结

这节课我们学会了制作西红柿炒鸡蛋，同学们可以回家做给父母吃。

四、作业布置

请同学们用你擅长西红柿去皮小技巧，亲手为爸爸妈妈制作这道香甜可口的菜肴吧！如果你在制作过程中发现了其他的西红柿去皮小技巧一定要和大家分享哦！

五、板书设计

西红柿炒鸡蛋

准备：西红柿3个鸡蛋2个，葱2根、

蒜一瓣、植物油、糖、盐适量