|  |
| --- |
| WIN |
| 项目二 任务二 |
| **烹饪安全** |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **教育**  **背景** | 近几年，随着我国经济的飞速发展，厨房也经历了一场变革，我国许多家庭实现了厨房电气化，但同时也增加了火灾负荷。例如，厨房油温过高引起的火灾。烹饪是每个人都必须掌握的一项安全技能，为了防止由于操作不当导致的烹饪事故，所以烹饪安全教育就显得十分重要， | | | |
| **班情**  **分析** |  | | | |
| **教育**  **目标** | **认知目标** | | 1.充分了解烹饪安全的概念。  2.辨识烹饪安全观念。 | |
| **情感目标** | | 对烹饪安全产生敬畏之心，树立正确烹饪安全的观念。 | |
| **行为目标** | | 学习烹饪安全，遇到各种烹饪产生的突发情况时可以正确处理。 | |
| **设 计 思 路** | | | | |
|  | | | | |
| **活 动 准 备** | | | | |
| **班主任** | 1.制作 PPT；  2.学生分组。  3.班主任总结 | | | |
| **学 生** | 以小组的形式，收集并准备演示烹饪事故防范和处理方法。 | | | |
| **实 施 过 程** | | | | |
| **环节** | | **内容** | | **设计思路** |
| **课前小组讨论** | | 各小组的形式，课前准备。 | | 让学生自发了解烹饪事故的危害。 |
| **课中合作学习** | | | | |
| **导 入** | | 环节一  播放视频（厨房火灾）  环节二  2021年2月6日的宜春火宅 | | 通过视频，使学生真切感知烹饪产生火宅的危害性。 |
| **讲一讲**  **厨房安全问题有哪些** | | 环节三：  教师提问烹饪需要用到哪些工具，使用不当这些工具会造成什么后果？  安全问题  一、火灾  二、烫伤  三、刀伤  四、用电事故  五、食物中毒 | | 通过讲解，引发学生深入思考，了解烹饪产生的安全问题的原因及后果。 |
| **议一议**  **防范安全问题怎么做** | | 环节四：议一议  1.出现烹饪火灾的原因有哪些？  2.如何避免事故发生？  一、防止火灾的发生  二、防止烫伤的发生  三、防止刀伤的发生  四、防止用电事故的发生  五、防止食物中毒 | | 通过议论，1. 学习如何防止安全事故的发生  2. 通过问题，引出学生对如何解决突发情况的思考。 |
| **悟一悟**  **应对安全问题这样做** | | 环节五： 讲解  一、厨房火宅的正确应对方法  二、烫伤的应急处理方法  三、刀伤的处理方法  四、用电事故的处理方法  五、食物中毒的处理方法  环节六  同学们分组上台演示各类安全问题的处理方式。 | | 学习如何应对和解决烹饪事故 |
| **课后自主学习** | | | | |
| **课 后 拓 展** | | 做一做  收集在烹饪过程中发生的安全事故，向家里的亲朋好友宣传烹饪安全知识。 | | 在实践中进一步了解烹饪安全的重要性。 |
| **总 结** | | | | |
|  | | | | |