**《舌尖上的化学》授课计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单元** | **周次** | **学时** | **单元****标题** | **目标** | **师生活动** | **其它** |
| 1 | 1 | 4 | 绪论 | 课程介绍及布置本门课程的任务。 | 教师讲解提问。学生听讲思考。 | 讲授法 |
| 1 | 2 | 4 | 食物中的营养素 | 了解食物中的营养素：糖类、脂肪蛋白质、维生素。 | 教师讲解提问。学生听讲思考。 | 讲授法 |
| 1 | 3 | 4 | 食物的颜色 | 了解食物中的色素 | 学生查阅资料、汇报；教师引导。 | 小组合作学习 |
| 1 | 4 | 4 | 食物的气味 | 了解食物气味与化学的关系。 | 学生查阅资料、汇报；教师引导。 | 小组合作学习 |
| 1 | 5 | 4 | 食物的味道 | 了解食物的酸、甜、苦、辣、咸的来源。 | 学生查阅资料、汇报；教师引导。 | 小组合作学习 |
| 1 | 6 | 4 | 饮料何其多 | 调查饮料的类型、品 牌、成分，查询饮料中的化学知识 | 学生：调查饮料的类型、品 牌、成分，查询饮料中的化学知识。教师：引导学生展示讲解，补充相关内容。 | 小组合作学习 |
| 1 | 7 | 4 | 主食的诱惑 | 掌握主食及加工过程中涉及的化学知识。 | 师生互动，讨论 主食与人体健康、如何选购无有害添加剂的米、面。教师讲述主食及加工过程中涉及的化学 知识。 | 小组合作学习 |
| 2 | 8 | 4 | 食物的相克（一） | 了解常见的食物相克知识。 | 学生：展示食物相生相克的例子。教师：解释食物相克的原因。 | 小组合作学习 |
| 2 | 9 | 4 | 食物的相克（二） | 了解常见的食物相克知识。 | 学生：展示食物相生相克的例子。教师：解释食物相克的原因。 | 小组合作学习 |
| 3 | 10 | 4 | 调出美味来 | 了解常见的营养食物搭配，知道食物制作过程中加入特定的调料能使食物更美味。 | 学生：1. 查找食物如何搭配更美味，并解释原因；2. 寻找一道美食，介绍此道美食及制作。教师：引导学生展示讲解。 | 小组合作学习 |
| 3 | 11 | 4 | 烹出健康来 | 知道常见的调味剂、了解食醋、味精的化学成分和主要作用及正确的使用方法。 | 学生：1. 查找烹饪中常用的调味剂，并了解调味剂在食品中的作用。教师：引导学生展示讲解。 | 小组合作学习 |
| 4 | 12 | 4 | 发色剂 | 知道食品添加剂的种类，了解食品添加剂的作用。认识亚硝酸盐的毒性，辩证地看待发色剂。 | 学生：1. 查找食品中常见的添加剂种类及其作用；2. 重点介绍发色剂。教师：引导学生展示讲解。 | 小组合作学习 |
| 4 | 13 | 4 | 着色剂 | 了解着色剂的种类、着色原理，理解着色剂与发色剂的区别。 | 学生：1.查找着色剂的种类，并解释着色的原理。教师：引导学生展示讲解。 | 小组合作学习 |
| 4 | 14 | 4 | 防腐剂 | 了解防腐剂的种类及作用原理。 | 学生：1.查找食品防腐剂的种类，并解释作用原理。教师：引导学生展示讲解。 | 小组合作学习 |
| 4 | 15 | 4 | 膨松剂 | 了解膨松的种类及作用原理。 | 学生：1.查找食品膨松剂的种类，并举例哪些食品制作中要添加膨松剂。教师：引导学生展示讲解。 | 小组合作学习 |
| 4 | 16 | 4 | 汇报总结 |  | 本学期期初布置的作业展示。 | 小组合作学习 |