**《舌尖上的化学》课程单元教学设计**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **单元名称：食物中的营养素** | **单元教学学时** | 2 |
| **在整体设计中的位置** | 第2次 |
| **单元教学目标****及任务** | 了解食物中的营养素：糖类、脂肪蛋白质、维生素。 |
| **步骤** | **教学内容及目标** | **教师活动** | **学生活动** |
| 1（导入） | 情景引入：视频——食物中的营养素？ | 提出问题：食物中有哪些营养素，有何作用？  | 思考 |
| 导入本次课程内容。组织小组汇报 | 口头汇报 |
| 2（知识讲解） | 营养素的定义和类别 | 提问：你注重营养吗?你日常吃的食物中都含有哪些营养成分?它们对人体健康有什么重要作用 | 学生分组进行交流与研讨 |
| 教师对学生在上述交流与研讨活动中的反馈给予补充、归纳,引出营养素的定义和类别,并进行简单的解释。 | 倾听案例,促进反思。 |
| 3（问题探讨） | 主食的主要成分是淀粉。 | 淀粉对人体健康有什么作用呢?引导学生，补充、总结。 | 查找资料，分组讨论 |
| 重要的维生素及功能简介 | 教师讲述几百年前远洋轮船上的船员病倒后在途经的荒岛上采摘野果充饥并恢复了健康的故事。教师介绍其他维生素及其主要功能 | 倾听并思考教师的提问 |
| 学习蛋白质、油脂、矿物质、膳食纤维的内容 | 师生交流,这几种营养素的主要生理功能和对健康的作用 | 学生分组学习,并交流研讨 |
| 4（总结） | 引导学生总结营养素的作用。 | 得出结论 | 听讲 |
| **作业** | 查找有关食物的颜色知识，并制作PPT。 |
|
|
| **课后****体会** | 本节课涉及化学、生物、医学等多个学科的知识，这给教师的教学提出了严峻的挑战。 |