**泡腊八蒜课程教案**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课题目：泡腊八蒜** | | **授课时间** | | 40分钟 |
| **授课对象** | | 五年级 |
| **教学目的：**  1.知识与技能：了解腊八蒜的故事及泡制原理。  2.过程与方法：学习腊八蒜制作的方法与步骤。  3.情感态度与价值观：在泡制过程中，激发对科学探索的兴趣，培养实践出真知的意识。 | | | | |
| **教学安排** | | | | |
| **课件** | **教师活动** | | **学生活动** | |
| P3  P4  P5  P6  P7-P10  P11  P12  P13  P14  P15-P19  P20-P22  P23-P24 | **第一部分:劳动习惯养成 10分钟**  **1.回顾：**  同学们上个月的家庭劳动完成的怎么样呢？请你说一说你的收获和发现吧！  你是否每天认真劳动呢？  你发现了什么让劳动更高效的技巧和方法吗？  **2.教师讲解：**一日三餐的准备需要耗费不少精力，作为家庭的一份子，我们可以做些什么呢？  请阅读劳动习惯养成计划表的最后一组，本月继续完成每日的劳动打卡任务。如果你已经养成了该项习惯，哪些事情可以列在这里呢？  **第二部分：主题探索 15分钟**   1. **教师提问：**   “腊七、腊八，冻掉下巴。”冬的巅峰，也是春的开始。腊八蒜，就像冰天雪地里的一抹“春绿”，带来年味儿，也开启了辞旧迎新的“倒计时”。而腊八蒜的故事要从算盘开始，猜一猜，它们之间会有什么样的联系呢？   1. **知识1：腊八蒜的故事**   **教师讲解：**  据说，在古代，人们会在腊八这天拢账，该还的钱、该收的账都要在这天算清楚，这就是“腊八算”就是这么一回事。腊八这天，债主子要到欠他钱的人家送信，“蒜”和“算”同音，有欠人家钱的，用蒜代替“算”字，以示忌讳，回避这个算账的“算”字。   1. **知识2：揭秘腊八蒜变绿之谜**   **师生互动1：**  据说，腊八蒜只有在“腊八”当天泡制才会变绿？你支持哪种说法？  **师生互动2：**  想要确定腊八蒜是否只在“腊八”当天泡制才会变绿，我们首先要知道腊八蒜为什么会变绿？具备哪些条件时就可以泡制成功呢？  **教师讲解：**  首先，最基本的条件就是大蒜里的蒜酶。酶，是生物体内非常重要的催化剂。它平常就在细胞内，不容易发生反应。一旦被激活，它就可以促进食物消化，使食物转化成能量，促进机体的吸收。不同的酶有着不同的作用，有的可以将不同的营养物质合成新的产物，有的可以将营养分解，使人体更易吸收  低温是打破大蒜休眠、激活蒜酶、使大蒜绿变的必要条件；蒜酶对大蒜变绿起着催化作用；泡制腊八蒜的醋能起到增加细胞膜通透性的作用，使大蒜在不破坏细胞壁的前提下变绿。  什么情况下蒜酶可以被激活呢？就是低温。低温激活蒜酶。在蒜酶的推动下，大蒜细胞中丰富的含硫类生物活性物质，经过一系列的反应进而生成大蒜色素。通常，最初形成的为蓝色素，蓝色素不稳定逐渐转化为黄色素, 两者共存使蒜呈现绿色,，最后蓝色素全部转化为黄色素。  还有一个条件，大家一起说什么呢？  对。就是醋。醋能起到增加细胞膜通透性的作用，使大蒜在不破坏细胞壁的前提下变绿，吃起来酸辣脆爽。那么，陈醋、白醋、米醋等不同种类的醋，哪一种泡制出来的腊八蒜口感更好呢？大家可以根据家里的材料进行选择、尝试。   1. **腊八蒜泡制小思考**   如果温度是影响腊八蒜制作的重要因素。那么，一年之中，在什么时间可以成功泡制出蓝色腊八蒜呢？放在低温的冰箱里是否可以？  大家的讨论非常有意义，不过，实践出真知，还需要通过实验去寻找答案。同学们可以在课后去验证一下自己的猜想是否正确。  **第三部分:方法探究 10分钟**  **1.展示工具材料**  **教师讲解：**  劳动过程中，我们需要准备好以下工具：紫皮蒜、陈醋、白砂糖、密封罐，还有案板、刀、一次性手套等工具。  **2.展示实践演示视频**  **教师讲解：**  现在请同学们观看大屏幕上的动手操作视频。  **3.重要动作步骤拆解**  **教师讲解：**  **步骤一：剥皮。**把大蒜全部用手剥去外皮，剥完后，挑出冒芽的以及有伤疤的蒜瓣。  **步骤二：洗净晾干。**将挑选后的大蒜用清水冲洗一遍，然后晾干。  **步骤三：去尾部。**用刀切去蒜瓣的尾部。  **步骤四：腌制**。把切好的蒜瓣放进密封罐中，把陈醋倒入罐中，淹没所有的蒜辫。可以根据自己的口味加入适量的白砂糖，盖上盖子腌制七天左右。（注意：密封罐必须要无水无油，以免蒜瓣在腌制过程中发生变质。）  腊八蒜泡制成功啦，教大家一个小技巧：每天白天将腊八蒜放在外面，晚上放在冰箱里，温差就会使蒜瓣快速变绿。  **第四部分：反思总结 4分钟**  **1.教师总结：**  本节课同学们了解腊八蒜的故事及泡制原理；学习腊八蒜制作的方法与步骤；在泡制过程中，激发对科学探索的兴趣，培养实践出真知的意识。  **第五部分：课后劳动实践 1分钟**   1. **教师发布课后劳动实践任务**   尝试用腌制好的腊八蒜，为家人做一道腊八蒜美食吧！完成之后，请登录线上平台，记录分享你的劳动过程和成果。   1. **教师强调课后劳动实践要求**   a. 必须将腊八蒜作为主料或辅料。 | | 思考并回答老师提出的问题。  分享自己可以参与的劳动项目。  分享了解的腊八蒜的故事。  学习：了解腊八蒜变绿的条件和过程。  学习：腊八蒜的制作步骤及注意事项。 | |