**高二年级生物第1课时《对探究性课程—“果酒制作”的讲评》**

**学习指南**

**一、学习目标**

1.比较果酒和果醋发酵微生物的代谢类型和培养条件

2.说明果醋的制作原理，并阐明果醋制作与果酒制作的关系。

3.独立完成果醋的制作。

**二、学习任务**

问题1.果醋的制作与果酒的制作有什么联系？

问题2.根据果酒和果醋的制作原理，设计一个简单的实验方案

（1）能否设计一个实验流程来完成果醋的制作？

（2）在果酒制作的实验装置基础上，进行完善或改进，设计果醋的制作装置。

（3）如何检测果酒果醋的制作是否成功？

问题3.独立完成果醋的制作，并写出实验报告。

**三、观看与反思**

明确学习目标与任务后，观看本课时的微课视频与课件，反思自己是

否真正学懂弄通并达成本课时的学习目标。

**四、课后作业**

请听从你的任教学科教师要求，主动选择完成和学习“课后作业与拓展资源”文件夹中的作业和拓展材料。