**高二年级生物第2课时《对探究性课程--“泡菜制作”的讲评》**

**学习指南**

**一、学习目标**

1.说出泡菜的制作原理，表述制作流程。

2.说出亚硝酸盐提取的原理，简述提取过程。

3.说出用比色法测定亚硝酸盐含量的原理。

**二、学习任务**

1.腌制泡菜

（1）为什么要用凉开水制作泡菜？

（2）用水封的目的是什么？

（3）发酵过程中泡菜坛中微生物发生了什么样的变化？

2. 亚硝酸盐含量的测定

（1）日常生活中不宜多吃腌制食品的原因是什么？

（2）随发酵时间的推移，亚硝酸盐含量是怎样变化的？

（3）查阅资料，了解亚硝酸盐的危害以及其含量的测定方法。

（4）设计实验，检测超市所售榨菜或咸菜的亚硝酸盐含量是否超标。

**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，选择完成“课后作业与拓展提升”文件夹中的作业。