**高二年级生物第4课时《探究性课程技能与方法的总结提升》**

**学习指南**

**一、学习目标**

1.说出四种传统发酵食品的制作原理，简述其制作流程。

2.说出四种传统发酵技术的条件要求，简述保证发酵成功的关键环节。

3.说出四种传统发酵技术对应的微生物类型，简述四种传统发酵技术中减少杂菌的操作。

**二、学习任务**

1.传统发酵技术

（1）传统发酵技术有哪几种？

（2）各种传统发酵技术的原理分别是什么？

（3）各种传统发酵技术分别通过哪些操作来减少微生物污染？

2.要点必备

（1）制作果酒和制作果醋的实验操作有何不同？

（2）腐乳制作中如何加盐？盐起到什么作用？

（3）泡菜中的亚硝酸盐如何检测？其含量随发酵时间而变化的规律是什么？

3.规律整合

（1）四种发酵技术有哪些相同点？

（2）四种发酵技术在微生物类型、发酵原理、反应条件和产物检测等方面有何不同？

**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。