

甜酒佳肴制家中 亲子互动促和谐

宋目标 / 福建省厦门市同安第一中学

◎ 课题背景、意义

甜酒（即米酒、酒酿）酒精含量低，营养价值高，现代医学发现，甜酒可以改善血液循环、增加免疫力、促进食欲、丰胸和美容，对人体大有好处。甜酒经过酿制，营养成分更易于人体吸收，是中老年人、产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。日本科学家还发现喝甜酒可以增强记忆力，对防治老年性痴呆具有一定作用。我国甜酒酿制和食用历史源远流长，具有广泛的家庭群众基础。初二年级学生在学习《细菌、真菌与食品的制作》这一章节后，对细菌和真菌的发酵作用和机理有了一定的了解，课本安排了“制作甜酒”这个学生活动项目，学生都很好奇，跃跃欲试。因此我对课本的《制作甜酒》活动项目进行创新性开发，开展“甜酒佳肴制家中，亲子互动促和谐”科技实践活动，设计出一个有吃有喝、人人踊跃参与的科技实践活动。这项活动不仅能使学生学会甜酒的酿制和食用方法，体会家长劳动的艰辛，体验成功的喜悦，同时还能促进学生养成热爱劳动的习惯，还能让家长发现孩子的闪光点，建立对子女多方位的评价体系，培养

亲子感情，促进家庭和谐，因此具有十分重要的意义。

◎ 活动方案的具体目标

◆ 收集、分析和处理有关酿制甜酒、制与烹饪甜酒佳肴配、科学饮食的资料。

◆ 学会酿制甜酒和烹饪甜酒食品的基本方法，获得亲身参与实践的积极体验和丰富经验，培养动手能力。

◆ 通过探究甜酒酿造的不同方法和研制不同的甜酒特色食品，培养学生发现问题、解决问题的能力。

◆ 用自制的甜酒佳肴来孝敬父母长辈，使学生体会劳动的艰辛与成功的喜悦，培养热爱劳动的思想品质；使家长发现孩子的闪光点，促进亲子交流，培养亲子感情。

◆ 培养学生表达沟通与分享的能力、合作精神和协作能力。

◎ 活动方案涉及的对象、内容及难点与重点

◎ 活动对象

活动对象为初二年级学生8个班共392人。初二年级的学生，已初步具备了信息收集，整理和归纳的能力。他们对周围的事物充满了求知欲和好奇心，对现实的探究活

动具有相当浓厚的兴趣，有一定的团队协作能力，他们思维敏捷，独立探索意识增强，有自己的见解和主张。他们的逻辑思维能力已渐渐增强，能对不同问题提出自己的疑问，但是这个时期他们对生活问题还不够关注，因此教师在活动过程中应给予他们认真的指导。

◎ 活动内容

◆ 酿造甜酒（实践、探究与创新）。

◆ 配制与烹饪甜酒佳肴（实践、探究与创新）。

◆ 举办家庭宴会，请家长和亲戚好友品尝学生自己制作的甜酒及其制品。

◆ 召开课题答辩会，汇报与交流。

◆ 在校内外进行科普宣传活动。

◎ 活动的难点、重点、创新点

活动重点包括：酿造甜酒和配制与烹饪甜酒佳肴；家长和子女共同参与活动，互相切磋。活动难点：酿造甜酒。创新点包括内容创新：把酿甜酒、烹佳肴、敬长辈组合成既有实践又有探究的一系列活动，丰富活动内涵，激发学生兴趣；形式创新：把家庭作为学生科技活动的平台，家长作为参与者和指导者，亲子互



动增强科技活动效果；结果创新：亲子互动，共同切磋，不仅能使学生学会甜酒的酿制和食用方法，体会劳动的辛劳与成功的喜悦，培养热爱劳动的思想品质，还能让家长在活动中发现孩子的闪光点，建立对子女多方位的评价体系，促进亲子交流，培养亲子感情。

◎ 活动过程和步骤

➤ 动员和培训（1课时）

老师向学生介绍开展研究性学习的价值以及本课题的意义，讲解本次活动的要求。

➤ 课题准备（4课时）

◆ 成立课题小组，确定子课题，让学生了解本次活动的学习意义。在学生自愿成组的前提下，合理调配各组成员，以利于能力较弱的学生也愿意积极参与活动。各小

组成立后，选定组长，根据自己的选题，进行小组分工。商讨课题，各小组在此基础确定本组课题和组员研究的子课题。

◆ 指导学生制订研究方案。学习了解本次活动的计划、步骤、方法和要求，以课题小组为单位讨论研究方案，小组成员分工，制定初步的课题研究实施方案。

◆ 指导学生撰写开题报告。正式确定本组研究课题与组员研究子课题。

➤ 课题实施（2个月）

◆ 甜酒酿造实践。学生在自己家里完成酿造甜酒过程，家长亲自参与，亲子共同切磋。甜酒酿造有不同的方法，学生可自己上网查找，也可按甜酒曲使用说明书介绍的方法，也可自己创新设计。

◆ 甜酒酿造探究。由学有余力和有兴趣的学生开展进一步研究，如：探究不同温度、不同湿度、不同产地的甜酒曲、容器的密封性对酿造甜酒的影响，探究不同酿造材料（糯米、粳米、玉米、高粱、地瓜）酿造不同口味的甜酒等等。教师指导探究实验的方法和步骤，家长亲自参与，亲子共同研制。

◆ 小组成员讨论分享酿造甜酒过程及其注意事项。①指导学生按不同的方法进行酿制。小组成员

互相帮忙，酿造成功的同学指导酿造失败的同学重新进行酿造。②指导学生填写活动记录，提醒学生拍摄活动照片或录像。分层次活动：最基本层次是助手，在小组长或家长的指导下完成活动任务；中等层次是主要参与者，按资料或家长传授的方法自主完成活动；最高层次是主导者，组员和家长作为学生的助手，不仅按资料介绍的方法完成活动，还要进行创新性的探究活动。③教师和家长答疑解惑。

◆ 配制与烹饪甜酒佳肴实践。学生在自己家里配制与烹饪甜酒美味食品，家长亲自参与，亲子共同切磋。有兴趣的学生进一步研制新的甜酒特色食品，如：本地区盛产海鲜，可以引导学生用甜酒烹调不同的海鲜食品，用甜酒与石花菜制作甜酒冻等等。家长亲自参与，亲子共同研制。

◆ 小组成员讨论分享甜酒佳肴配制与烹饪及其注意事项。①每个学生至少要配制与烹饪2种甜酒特色食品，做得不好吃要分析原因，并进一步改进，直至成功。小组成员互相帮忙，互相品尝，互相指导。②指导学生填写活动记录，提醒学生拍摄活动照片或录像。甜酒美味食品的做法有很多种，指导学生自己去收集整理。③教师和家长答疑



解惑。④鼓励学生大胆创新，研制新的甜酒特色食品。

◆ 家庭宴会。指导学生策划家庭宴会或聚餐活动，用自己酿造的甜酒、自己配制与烹饪的甜酒食品招待客人。在筹备阶段，指导学生列出菜谱，按菜谱亲自购买原材料，当家庭宴会主厨或家长的帮手，体会家长烹制菜肴的辛劳。

⑤ 课题答辩（1个月）

指导学生结题报告，撰写科学小论文，进行课题答辩，培养学生的写作能力、口头表达能力和组织协调能力。

◆ 以小组为单位整理资料，交流信息，资源共享，查缺补漏。

◆ 各小组根据展示方案，形成文字材料，撰写科学小论文和活动结题报告。

◆ 课题答辩，班级评比优秀活动小组、年级评比优秀活动班级。

◆ 对学生个人和活动小组进行自评和互评。指导学生填写科技活动学生学习评价表和小组活动过程性评价表。

⑥ 校内外科普宣传（2星期）

班级出黑板报，介绍甜酒的酿造工艺、酿造注意事项、营养价值和甜酒食用方法等等。获奖班级和小组制作以“甜酒佳肴制家中，亲子互动促和谐”为主题的科普宣传展板，在学校展览大厅展出。教师让学生自己设计和制作黑板报和展

板，对优秀的设计给予及时的表扬肯定。

◎ 可能出现的问题及解决预案

可能出现的问题包括：学生甜酒酿制失败、甜酒佳肴配制与烹饪效果不理想；家长不支持，怕影响学生的考试成绩。本活动技术含量高，酿造失败会打击部分学生的积极性，造成部分学生可能会草草结束，达不到应有的活动效果。

解决预案包括：活动小组成员的水平高低搭配，对基础薄弱的学生采取分步模仿的方法进行指导，通过老师答疑解惑、学生查阅资料与自学、小组讨论分享经验、家长协助指导等方式提高学生的甜酒酿造水平；通过年级家长会向家长说明本活动的科学价值，提高家长对本活动的认识，提高家长的教育水平；向学生说明研究性学习重在过程体验，失败的体验也是很好的人生经验，对学生在活动过程中表现出的积极性、发现与提出的问题、解决问题时的创意等等方面，教师、家长和小组长都要及时发现、及时表扬和鼓励，以利于激发和保持学生活动的积极性。

◎ 效果评价标准与方式

评价是综合实践活动的关键所在，对综合实践活动的推进和深化

起着决定性作用。以往教师是评价者，是绝对的权威，学生只是被动地接受评价。现在综合实践活动中评价的主体发生了变化，应努力建立一种以“自我反思性评价”为核心的新的评价体系，提倡评价方式多元化、评价主体多元化和评价标准多元化，鼓励并尊重学生富有个性化的自我表达方式，以利于学生拓展在走上社会后所需要的合作、创新等能力。

评价重结果，更重过程。评价要点有活动表现、活动能力和活动结果。要求学生建立个人活动档案袋，引导学生将活动过程记录下来，将其作为总结性评价的依据。

针对学生个人的评价，我们设计了“‘甜酒佳肴制家中，亲子互动促和谐’科技活动学生学习评价表”对学生个人进行评价，评价形式包括学生自评、家长评价和组员互评，最后由班级学术委员或指导老师进行总评。针对活动小组，我们设计了“小组活动过程性评价表”对活动小组进行评价，评价形式有小组自评和小组互评，最后由班级学术委员或指导老师进行总评。

该项目获得第28届全国青少年科技创新大赛科技辅导员创新成果科技教育方案类一等奖。■