



橘醋品鉴与制作

一、课程名称

橘醋品鉴与制作

二、课程内容

通过导师的讲解，了解柑橘的营养价值和健康价值，学习食醋的发展历史，酿造工艺，以及经常食用橘醋的好处；通过科学的手段和检验工具去获取橘醋的基本属性，同时根据属性去发掘一些醋的妙用之处；品尝健康橘醋饮品，并通过自己的调配，为自己的父母制作一杯美味的健康橘醋饮品，同时发挥想象力为自己的作品设计广告。

三、课程目标

（一）价值体认：了解柑橘与橘醋的营养价值和健康价值以及使用方式、其他特殊实用功能。

（二）责任担当：通过科学的方式，去检测橘醋的酸碱程度，培养科学意识，培养学生的观察能力、动手能力、创造能力。

（三）问题解决：观察榨汁器的部分结构用途，通过不断地更改橘醋、白砂糖、水及橙汁的比例，达到最完美的复合味道。

（四）创意物化：通过调制橘醋饮品，设计产品广告，激发创造力，学会感恩。

四、课程时长

90 分钟



五、适合学段

小学 4-6 年级、初中

六、实施地点

三峡国家柑橘公园研学实践教育基地

七、人员配备

以班级（每班 50 人）为单位设置 1 名研学导师、1 名安全员。

八、教学用具

橘醋原浆、白砂糖、饮用水、彩色钻石笔、水彩笔、食用级 PET 饮料瓶、广告贴纸、PH 试纸

九、研学流程

（一）课程引入（15 分钟）

1. 导师向学员介绍醋的历史由来和健康价值；
2. 讲解广告设计的基本要素和设计方法；
3. 提出问题，让学员在实践过程中进行探索。

（二）课程内容（70 分钟）

1. 品鉴橘醋原浆（5 分钟）

品尝橘醋，通过眼观、鼻嗅、肤触、口尝，从入口时期、吞咽时期、回味时期，分时段、多层次的感受土老憨橘子醋的真实味道，得出自己的结论。

2. 酸碱性、酸碱食物、酸碱性的检测（15 分钟）

（1）酸碱性：





碱性：电离时生成的阴离子全部是 OH^- 离子。碱是由金属离子（或铵根离子）和氢氧根离子构成。

酸：酸的定义，电离时生成的阳离子全部都是 H^+ 。酸是由氢离子和酸根离子构成。



(2) 酸碱度的测试

PH试纸是用于检验溶液酸碱度的“尺子”，也叫石蕊试纸，遇酸变成红色，遇碱变成蓝色。

PH试纸上有甲基红、溴甲酚绿、百里酚蓝三种指示剂，他们在不同PH值的溶液中均会按一定规律变色。PH试纸的应用非常广泛，检验溶液的酸碱度时，用洁净干燥的玻璃棒蘸取待测液点滴于试纸的中部，观察变化稳定后的颜色，与标准比色卡对比，判断溶液的性质。

(3) 酸碱食物

所谓食物的酸碱性，是说食物中的无机盐属于酸性还是属于碱性。一般金属元素钠、钙、镁等，在人体内其氧化物呈碱性，含这种元素较多的食物就是碱性食物，如大豆、豆腐、菠菜、莴笋、萝卜、土豆、藕、洋葱、海带、西瓜、香蕉、梨、苹果、牛奶等。一些食物



中含有较多的非金属元素，如磷、硫、氯等，在人体内氧化后，生成带有阴离子的酸根，属于酸性食物。如猪肉、牛肉、鸡肉、鸭、蛋类、鲤鱼、牡蛎、虾，以及面粉、大米、花生、大麦、啤酒等。

3、橘醋健康饮品调制（20 分钟）

将橘子醋、白砂糖、饮用水、橘子汁进行搭配，通过不断地调整比例，使其复合产生的味道达到最优，然后进行调制装瓶。

4、橘醋健康饮品广告设计（30 分钟）

为自己调制出的橘子醋健康饮品，设计一个独具特色的广告贴画，然后分享自己的广告设计灵感。并随机选取同学进行作品分享

十、课程评价（5 分钟）

指导教师引导学生谈感受，对表现优秀的团队和个人进行表扬和表彰，按照《宜昌市中小学生研学旅行课程评价方案》对每位学生进行综合评价。

十一、安全预案

1. 对学生科学的分组，确定小组长，明确职责；
2. 面向全体学生强调纪律要求，不允许嬉笑打闹，更不允许有恶作剧，一切行动听指挥，切勿擅自行动；
3. 在体验过程中出现异常情况，如学生扭伤、摔伤，指导教师第一时间查看伤情，及时解决问题。对于伤情严重的学生立即送往医院进行治疗，同时报告带队领导。

十一、课后延伸





三峡国家柑橘公园研学实践教育基地

SAN XIA GUO JIA GAN JU GONG YUAN YAN XUE SHI JIAN JIAO YU JI DI

请同学们课后调查，中国南方的香醋、北方的陈醋、以及宜都的橘子果醋，都有着什么样的差别，完成一篇调查报告。

