**封面**

小记者·大课堂活动从“心”出发

落实教育部精神，让学习回归生活情境

以解决成长需要为题，综合学科知识为径

不忘“小记者初衷”

方能“童眼看天下，稚笔写未来”

**新华重庆小记者综合实践活动手册**

**本期主题：舌尖渝之味·火锅最“德”行**

**走进德庄火锅做小小美食科学家**

**姓名**

**班级**

**学校**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **活动流程一览表** | | |
| 时间及地点 | 内容 | 备注 |
| 8：30  市人大广场 | 1、小记者到达指定地点签到  2、小记者领取活动说明并上车等候 | 未佩戴采访证的小记者在带队老师处领取临时采访证 |
| 9:30-9:40  重庆德庄实业有限公司 | 1、德庄活动工作人员欢迎小记者  2、工作人员讲解参观的安全注意事项  3、合影 | 1、如需前往洗手间，第一时间举手告知带队老师  2、进入实践基地后不得随意跑动 |
| 9:40-9:50  公司展厅 | 参观公司展厅，了解公司大致情况 | 1、认真记录重要信息  2、随时补充实践手册内容 |
| 9:50-10:00  生产车间 | 1、参观了解生产流水线  2、过程中小记者可向讲解人员提问 | 提问时有礼貌、思路清晰 |
| 10:00-10:10  公司展厅 | 1、参观大火锅展厅及其他文物  2、了解公司产品及李氏辣度 | 避免使用手触摸火锅原料等现场物品 |
| 10:20-10:40  会议室 | 1、观看企业宣传视频  2、采访德庄火锅负责人 |  |
| 10:40-11:00 | 德庄火锅知识有奖问答 |  |
| 11:00-11:15  会议室 | 在组委会带队老师指导下完成《综合实践手册》 |  |
| 11:20-12：00  德庄火锅门店 | 1、品尝李氏辣度锅底  2、午餐时间  3、活动结束 |  |

**新华重庆小记者综合实践课程实施背景**

2017年10月，教育部发布《中小学综合实践活动课程指导纲要》。《纲要》提出，综合实践活动不同于以往的课外活动，而是要让学生从真实生活和发展需要出发，从生活情境中发现问题，转化为活动主题，通过探究、服务、制作、体验等方式，培养学生综合素质的跨学科实践性课程。

新华重庆小记者组委会，依托已建立的数十所校园记者团、多个课程实践基地，在拥有数十场“重庆骄傲”主题实践活动组织经验基础上，加速完善《小学生媒介素养》课程，深化“小、中、大一体化”课堂形式，以“选题”为导向，让小记者能够做到对选题“准确理解、敏锐把握、有效探究、勇敢呈现”。

**欢迎加入“新闻眼光·灵动成长”实践成长联盟**

**Part1：主题说明**

**舌尖渝之味·火锅最“德”行**

**走进德庄火锅做小小美食科学家**

春节将至，年味之于重庆人也等同于舌尖上的渝味。在气温尚低的春节，家人朋友若能围坐一桌，在麻辣翻腾的火锅中汆烫烹煮营养美味的丰富食材，是对新年中收获富足生活的美好期许，更是对阖家团圆温情时刻的升温加料。

如何运用科学技术选材用料？如何将美味与健康进行优化配置？此次，小记者们将化身小小美食科学家，完成一次从普通小吃货到美食科学家的转变！

**Part2：参与方式**

1. **伙伴同心·不做孤独的美食家**

请小记者从自己所在的学校寻找小伙伴组成实践学习小组，小组成员不限，组长必须为新华重庆小记者（应、往届小记者均可）。

**悄悄话：如果由于种种原因你没有找到组队的小伙伴，一个人也可以放马过来！**

1. **准备一碟思考的开胃菜**

**1、重庆人的春节滋味**

重庆人在传统春节中最钟爱的美食是什么？重庆人是否会将热气腾腾的火锅作为除夕夜的年夜饭？关于重庆人春节的饮食习俗，你了解多少呢？只要你感兴趣，都可以通过网络、书籍、视频等渠道提前收集关于重庆人春节饮食文化以及火锅的相关内容，填写在活动手册“我为探究做准备”栏目中！

1. **美味健康的火锅盛宴**

1月23日，小记者将走进重庆火锅行业领跑者——德庄火锅，化身小小美食科学家，一同走近发现火锅中的科学奥秘，为全家人春节期间的火锅宴做准备！

1. **乐学善思·不虚此行**

你需要通过一系列的观察、探究、体验、采访，收集整理信息完成你的《综合实践手册》，以此记录并传播舌尖渝味之最的火锅究竟如何包容了美味与健康，用你们的所见所闻及真实感受传播重庆人的春节火锅文化！

**悄悄话：请你认真如实地填写活动手册上的全部内容，用心记录活动中有意义的点点滴滴，处处留心皆学问哦！**

**Part3：我的探究历程**

**组长姓名：**

**小组成员：**

|  |  |
| --- | --- |
| **我为探究做准备** | **★背景资料收集（关于重庆火锅味觉特点及健康理念）**   1. **人体为什么能够感受到辣味？**   **2.人所能承受的最辣程度该怎么表述或形容？**  **3.春节期间吃火锅与平时吃火锅有何不同？**  **4.如何检验吃火锅所使用的毛肚是否新鲜、安全？**  **5.对于身体不适不能吃辣但又喜欢红汤火锅的人，该怎么办呢？**  **6.重庆人春节期间的饮食习俗是什么呢？** |
| **我感兴趣的问题** | **1、**  **2、**  **3、**  **4、** |
| **我的实践小记** | **时间： 地点：**   1. **你在企业展厅及生产线上观察到了哪些特别之处？（可以是人物、事物、环境......）** 2. **什么是“李氏辣度”？概括一下。**   **3.“德庄三宝”是哪三个宝贝？它们的宝贵之处是什么？**  **4.为了保证毛肚的健康与口感，科研人员采用了什么技术？**  **5.德庄火锅中的每种食物都有“身份证”，是什么意思呢？有什么重要意义呢？**  **6.为你的家人制定一份健康美味的火锅年夜饭菜单吧！** |
| **我们的探究结论** |  |
| **成果展示形态** | **发布体验感受：用文字记录本次综合实践课程，作文新闻均可，要求内容真实及时上传，将择优在新华网发布。** |

**Part4：关于自己的新发现**

**小朋友们，通过本次的实践探究活动，你一定对德庄火锅的“好料·好味道”有了更加直观的感受，从一片爽脆鲜嫩的毛肚、一锅青藏牦牛油、印度魔鬼椒炒制的锅底、一碗云南哀牢山野生菌慢炖出的德庄汤中，你一定能感受到健康与美味兼得的火锅，是来自烹调者专业、科学、严谨的态度！**

**都说火锅是重庆人舌尖上的美味嘉年华，如果能在春节期间将团圆、健康、美味一起翻滚在热辣的火锅中，来年的生活一定也会像它一样红红火火！火锅，是重庆人别具一格的年味！**