

# 食品生物化学

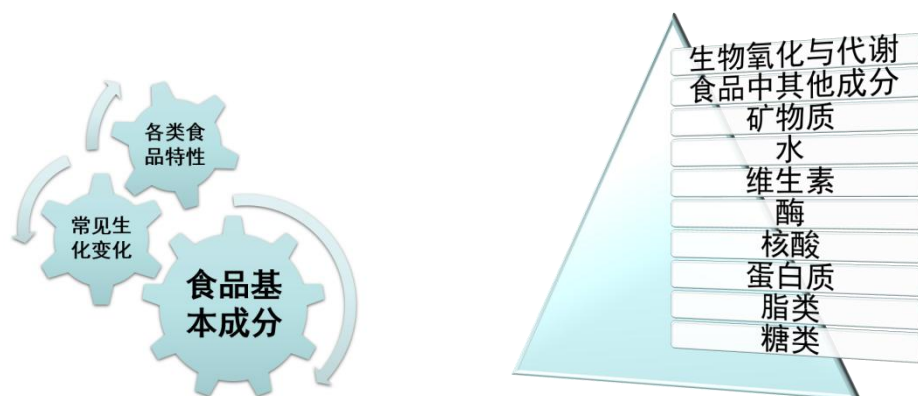
## 课程简介

当你选购琳琅满目的食品，你是否知道它们都含有什么营养？当你品尝花样繁多的美食，你是否知道它们在你的身体里会发生怎样的变化？《食品生物化学》，带你走进食物与人的世界，以食品的基本成分为主线，揭示食品的化学组成、结构、功能和理化性质，研究它们在人体内的化学变化和调节规律，以食品加工过程常见的生化变化为引申，以各种类型的食品特性为拓展，关注食物与营养、食物与健康的密切关系。

### 课程性质

《食品生物化学》是食品加工技术、食品营养与检测等食品类专业的一门专业基础课程和通用职业能力培训课程，与食品类专业的其他课程密切相关。本课程的学习是学生职业素质养成和职业能力培养的重要载体。

通过本门课程的学习，学生可以掌握食品原料的基本组成、性质、功能及其在人体内和食品加工贮藏过程中的变化规律。培养学生生物化学检测的基本技能，强化食品安全意识，增强工作责任感，培养学生自主学习能力、创新能力、团队协作能力以及职业素养。为学生食品职业综合能力的全面提升打下良好基础。



### 教学内容与目标

本课程总体目标是使学生掌握食品在贮藏加工过程中营养质量和外观质量的变化，理解食品各营养成分在生物体内的代谢过程和规律，掌握食品生物化学实验的基本原理和一般操作技能。强化食品企业职业通用能力与实践能力的培养

# 食品生物化学

与训练，对学生在食品专业技术领域的职业素养养成起主要支撑作用。同时注重培养学生的综合职业能力和职业素养、获取信息、严谨求实、开拓创新、团结协作等人文素质和社会能力。

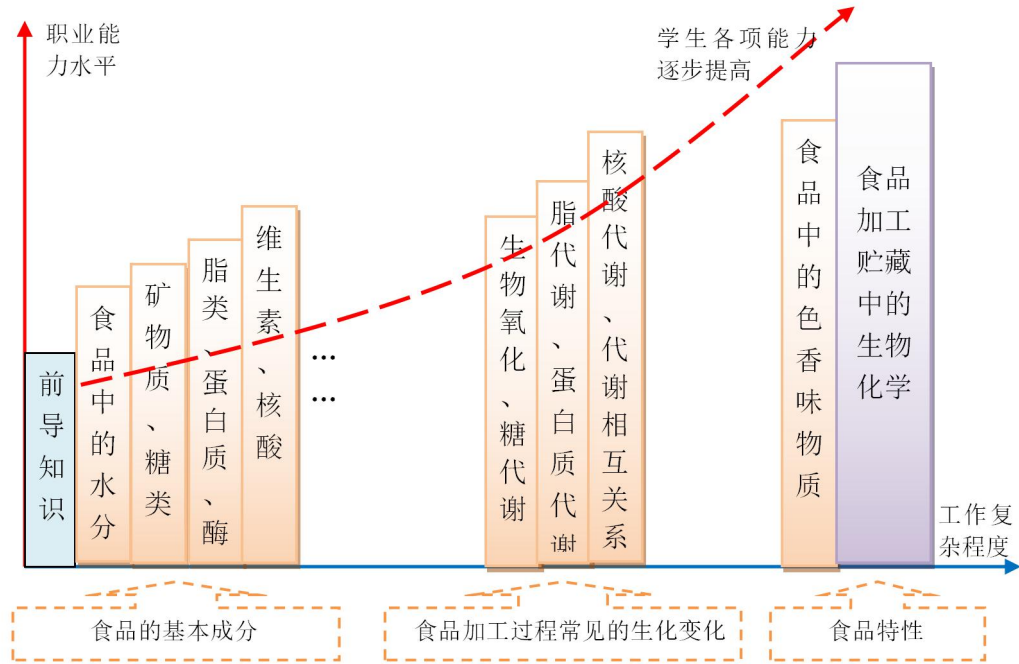
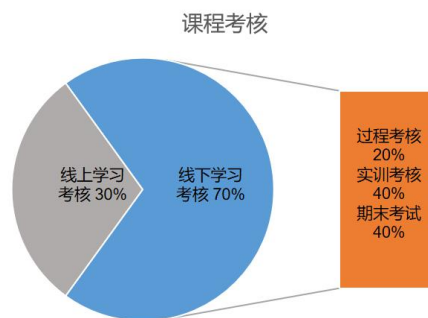


图 13 教学内容的安排与能力培养关系图

## 考核要求

本课程考核由线上学习考核 30%+线下学习考核 70%组成。总成绩 = 线上成绩×30% + 线下成绩×70%



线上学习成绩由云课堂学习软件自动记录生成。线下学习包括课堂检查、实训考核及期末考试按一定比例组成。

## 食品生物化学

---

1. 过程考核包括对学生的学习态度、出勤率、课堂表现情况、完成作业情况等评价，占总评成绩的 20%。具体的评价手段可以采用观查、随堂考试、提问方式进行结合。

2. 实训考核主要考核学生实践技能的掌握情况，根据每个实训项目的评分标准，从实训设计、仪器装配、操作技能、环保意识、团队合作几个方面进行综合考察，占总评成绩的 40%。

3. 期末考试主要考核学生对基本知识、基本理论和基本技能的掌握情况，占总评成绩的 40%。