### 附件二

### 舌尖上的化学

**开课院部：质量监控与绩效考核办公室**

**任课教师：**杨建华

**通识模块：**自然科学与工程技术

**课程代码：**300490

**开课人数：**60

**学分/学时：**2/32

**课程简介**

当今中国，广泛存在着化学品在食品中的滥用，给大众带来了对化学品的负面印象。你愿或不愿，化学品就在我们身边，不悲不喜。你知或不知，化学品就在我们舌尖，不离不弃。现代社会，极少部分人利欲熏心，毒奶粉、地沟油、苏丹红、瘦肉精、三聚氰胺在我们身边不时出现，为我们上着一堂堂生动却不美妙的化学课。作为现代人，你了解舌尖上的化学吗？你了解传统美食中的化学原理吗？你了解食物中的营养素吗？你懂得科学选择食品吗？你了解食品添加剂吗？让我们一起学习舌尖上的化学知识，通过本课程的教学，激发同学们的食品安全意识，为健康生活打下基础。期望同学们在学习过程中做到积极参与，分享观点，以提高解决问题的能力、交流与表达的能力。同时，本课程也期望帮助学生正确认识化学对人类生活所起的作用，帮助同学们准确地理解化学、辩证地看待化学、正面地传播化学，正确利用化学知识为社会服务，树立正确的化学价值观和化学社会观，改变大家对化学普遍存在的偏见和误解。本课程包括美味与营养兼得、食物中的狭路相逢、如何留住美味、食物中的添加剂四个模块，在课程实施上通过教师引导、小组合作、个人研究等组织形式，培养学生发现和提出问题的能力、搜集和处理信息的能力、分析和解决问题的能力、交流与合作的能力，课程教学强调学生的主体性，提倡以学生为主体的个性化教学方式。