

《食品酶工程》线上教学总结

——刘冉

一、课程及平台

课程：《食品酶工程》2016 级食品科学与工程；53 人

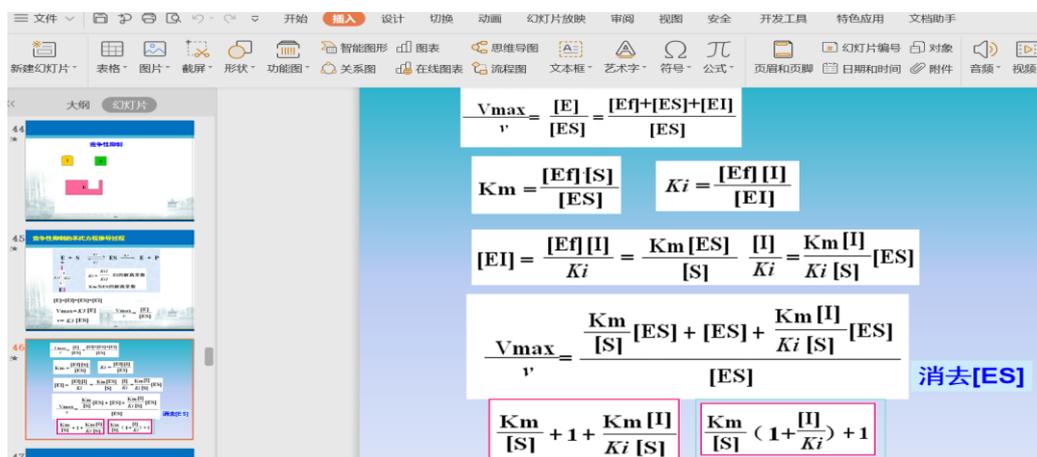
平台：超星+MOOC+QQ 群

二、教学过程

1. 视频资料的收集及筛查。为了开展线上教学，相关的视频资料是必不可少的教学环节。各大教学平台都没有该门课程的资源。于是，开始收集和课程章节相关的视频，生物化学、食品化学和生物技术这三门课程都与食品酶工程课程相关，在这三门课程中筛查与该课章节相符合的视频资料，并用快剪辑软件进行重录制，以便上传超星平台。



2. PPT 的准备。为了符合线上教学的特点，需要对以前课程使用 PPT 进行修改。以前的 PPT 内容比较简练，很多重点难点更多是用口述的形式对知识点进行解释，线上教学少了面对面的交流，为了让同学们对知识点掌握的更加清晰，我在 PPT 里面增加很多知识点的解析和知识拓展的内容。



3. 章节测试题和讨论题制作。为了及时监测学生的学生成果如果。每次上课都会设置测试题和讨论题。通过查看测试题和讨论题的答题情况可以明确了解学生的学习情况。

食品酶工程 课程门户

首页 活动

视频 课件 测试题 讨论

目录 编辑

- 第1章 绪论 发放 统计
 - 1.1 学习内容 2 100%
 - 1.2 作业 0 0%
- 第2章 酶学基础
 - 2.1 酶的结构 1 98%
 - 2.2 酶促反应动力学 2 100%
 - 2.3 酶的调节 2 98%
- 第3章 酶工程基础
 - 3.1 酶的生产 2 98%
 - 3.2 酶的固定化 3 97%
- 第4章 食品常见酶

任务点

酶的分子结构测试题 隐藏答案

截止时间: 2020-02-23 11:57:00

1 【单选题】

关于酶的全部叙述下列哪项是正确的?

A. 所有蛋白质都有酶的活性

B. 底物都是有机化合物

视频 课件 测试题 讨论

回复 新采摘的玉米的甜味是由于玉米粒中蔗糖含量较高。由于...

新采摘的玉米的甜味是由于玉米粒中蔗糖含量较高。由于采摘后一天内大约50%的游离蔗糖被转化成淀粉，所以采摘后几天的玉米便失去了甜味。为了保持新鲜玉米的甜味，可以将带皮的玉米穗浸泡在沸水中几分钟后进行冷却。玉米经过这样的加工并贮存可以保持甜味。这个过程的生化基础是什么?

03-03 10:07 林南: 加热让酶失活，新鲜玉米中含有大量的具有活性的酶，可以分解玉米中的甜味物

质，酶在沸水中会有失去活性，不能继续分解甜味物质，可以保证玉米质量。

4. 通过 QQ 群和超星讨论群进行答疑。对于不明白不清楚的地方，学生可以通过 QQ 群和超星讨论群及时与我沟通讨论。

中国移动 4G 下午4:52

崔智勇 来自食品酶工程-默认班级 02-20 15:49

老师我感觉这个题没有正确答案啊

02-20 16:02

A不是所有蛋白质都有催化活性，比如结构蛋白。B底物不一定全是有机化合物，比如催化过氧化氢分解的酶 C有单纯酶不需要辅因子 D机体内不是所有具有催化活性物质都是酶吧，可能是无机催化剂呢。

02-22 19:57

已读 选D.机体内有催化活性的都成为酶，机体外才是无机催化剂

02-24 13:27

好的，谢谢老师