

<<食品生物工程专业教学法>>

图书基本信息

书名：<<食品生物工程专业教学法>>

13位ISBN编号：9787549909858

10位ISBN编号：7549909857

出版时间：2012-9

出版时间：汪志君、教育部、财政部 江苏教育出版社 (2012-09出版)

作者：汪志君 编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品生物工程专业教学法>>

内容概要

《食品生物工程专业教学法》主要收录了食品生物工艺调查教学法、调查教学法概述、调查教学法的概念、调查教学法的种类、调查教学法的特点、食品生物工艺调查教学法的运用、调查教学法的实施步骤、调查教学法的实施范围、调查教学法的运用条件等内容。

<<食品生物工程专业教学法>>

书籍目录

前言 第一章食品生物工程专业基本概况 第一节食品生物工程专业概述 一、食品生物工程专业所对应的行业分类 二、食品生物工程专业所涵盖的职业岗位 第二节食品生物工程专业发展历程与发展趋势 一、食品生物工程专业的发展历程 二、食品生物工程专业的发展趋势 第三节食品生物工程专业人才的能力要求 一、基本能力要求 二、职业能力要求 三、职业资格证书 第二章食品生物工程专业职业学校学生的心理特点和教学策略 第一节食品生物工程专业学生的心理特点 一、认知与情感发展 二、学习心理的特点 三、人格发展的特点 第二节食品生物专业的教学策略 一、激发学生的学习动机 二、抓住学生的课堂注意 三、提升学生的成就动机 四、营造良好的教学气氛 五、适当运用竞争或竞赛 第三章食品生物工程专业课程内容与教学方法 第一节食品生物专业的课程结构 一、部颁食品生物工程专业课程方案的分析 二、中职食品生物工程专业课程模式的探索 三、制定食品生物工程专业课程方案的要求 第二节食品生物工程专业教材编写与教学内容分析 一、教材编写的原则 二、教学内容的分析 第三节食品生物工艺教学方法与教学媒体 一、教学方法 二、教学媒体 第四章食品生物工艺实验教学法 第一节实验教学法概述 一、实验教学法的基本概念 二、实验教学法的基本类型 第二节食品生物工艺实验教学法的运用 一、实验教学法的实施过程 二、实验教学法的运用范围 三、运用实验教学法的注意事项 四、实验教学法的优缺点 第三节食品生物工艺实验教学法运用案例 案例一：探究糯米甜酒的发酵时间与酸度的关系 案例二：邻二氮菲分光光度法测定微量铁显色的酸度范围的教学设计 第五章食品生物工艺案例教学法 第一节案例教学法概述 一、案例教学法的概念 二、案例教学法的功能 第二节食品生物工艺案例教学法的运用 一、案例的搜索与编写 二、案例教学的基本环节 三、案例教学法的运用范围 四、课堂案例讨论应注意的几个问题 第三节食品生物工艺案例教学法运用案例 案例一：营养指导师 案例二：食品安全 案例三：果酒酿造技术 第六章食品生物工艺模拟教学法 第一节模拟教学法概述 一、模拟教学法的基本概念 二、模拟教学法的主要类型 第二节食品生物工艺模拟教学法的运用 一、模拟教学法的实施阶段 二、模拟教学法的运用范围 三、实施模拟教学法的基本要求 第三节食品生物工艺模拟教学法运用案例 案例一：啤酒生产 案例二：茶饮料工艺流程的教学设计 第七章食品生物工艺引导文教学法 第一节引导文教学法概述 一、引导文的基本概念 二、引导文教学法简介 第二节食品生物工艺引导文教学法的运用 一、引导文教学法的基本环节 二、引导文教学法的运用范围 三、引导文教学法的适用条件 第三节食品生物工艺引导文教学法运用案例 案例一：啤酒酵母扩培用麦芽汁的制备 案例二：植物蛋白饮料营养加工 第八章食品生物工艺项目教学法 第一节项目教学法概述 一、项目教学法的基本概念 二、项目教学法的意义 第二节食品生物工艺项目教学法的运用 一、项目教学法的实施程序 二、项目教学法的运用范围 三、运用项目教学法应注意的事项 第三节食品生物工艺项目教学法运用案例 案例一：石榴酒的制作 案例二：发酵乳制作工艺的教学设计 第九章食品生物工艺调查教学法 第一节调查教学法概述 一、调查教学法的概念 二、调查教学法的种类 三、调查教学法的特点 第二节食品生物工艺调查教学法的运用 一、调查教学法的实施步骤 二、调查教学法的实施范围 三、调查教学法的运用条件 第三节食品生物工艺调查教学法运用案例 案例一：葡萄酒市场状况调查 案例二：PVC生产工艺聚合工段调查 第十章食品生物工程专业教师发展 第一节食品生物工程专业教师基本素质的发展 一、文化素养的提高 二、实践技能的训练 三、职业态度的养成 四、管理能力的提升 第二节食品生物工程专业教师教学能力的发展 一、教学能力的内容 二、教学能力的发展 三、教学比赛 四、教学随笔 第三节食品生物工程专业教师科研能力的发展 一、教师科研的意义 二、教师科研素质的提升 三、教师科研的主要方法 四、教师科研能力的提高

<<食品生物工程专业教学法>>

章节摘录

版权页：插图：此外，根据印刷与否可分为印刷媒体（指各种印刷资料，如教科书、图表、辞典、报纸、杂志等）与非印刷媒体（泛指各类非印刷的视听材料，如幻灯片、投影片、录音带、电影片、录像带、计算机软盘等）。

根据媒体发展先后顺序分为传统教学媒体与现代教学媒体。

根据传播过程中信息流动方向分为单向传播媒体与双向传播媒体。

根据媒体的物理性质分为光学投影教学媒体、电声教学媒体、电视教学媒体与计算机教学媒体。

（二）教学媒体在食品生物工艺教学中的作用 随着现代信息技术与课堂教学整合的深入发展，教材的类型及其载体形态发生了巨大的变化，印刷方式的课本不再是唯一的教学信息载体。

新兴的数字化教材以其信息表现的多元性、集成性、可控性，信息内容的开放性、共享性，以及通达手段的交互性、非线性，从根本上改变了“教材”的传统定义。

教学媒体的变化，不仅提高了教学信息的质和量，而且使教学信息本身的组织结构、传播方式、加工处理、授受过程发生了变化。

这种变化对中职课堂教学带来了根本性变革。

食品生物工程专业教学过程中大量运用以计算机多媒体技术、信息技术和网络技术为核心的现代教学媒体，能提高教学质量和教学水平，提高学生的认知水平。

1.充分发挥学生的主体作用，活跃课堂气氛，激发学习兴趣 现代教学媒体在中职教学中的广泛应用，从根本上改变了传统教学中的教师、教材、学生三点一线的格局，学生面对的不再是单一枯燥的文字教材和一成不变的粉笔加黑板，呈现在学生面前的是图文并茂的音像教材、视听结合的多媒体教学环境，使得传统教法中抽象的书本知识转化为学生易于接受的立体多元组合形式。

如在应用技术类课程中引用一些人为的符号、图形和思维方式，有助于学生形象思维能力和空间想象能力的培养。

因此，在整个教学过程中运用多媒体技术，充分调动学生视觉与听觉功能，对大脑产生多重刺激，才能达到较好的学习效果。

又如在介绍发动机原理时，其运行时内部情况是看不到的，此时采用多媒体课件进行演示，可看到发动机内部在运行时的情况，观察到发动机进气、压缩、做功、排气的各个过程变化情况，学生看到了平时难以触摸的内部情况，达到身临其境、栩栩如生的效果。

由于多媒体技术能够灵活、动态地进行图形、图像的变换，因此利用多媒体进行诸如三极管放大原理电路、直流通路、交流通路之间的变换等教学内容的演示，图解法分析，多次重复再现整个分析过程，学生看了就会一目了然，改变理论教学中存在的枯燥乏味现象。

2.多方位地提高学习效果 现代教学媒体集声音、图像、动画为一体，传递教学信息量大，能大大提高教学效率。

此外，对于中职教学中一些操作性较强的课程，现代教学媒体发挥着传统媒体难以起到的作用。

如利用计算机仿真教学软件，可以模拟现实，以形象生动、身临其境的效果，达到教学、训练的双重目的。

学生可以在这一虚拟的现实环境中进行交互作用，其结果与学生在相应的真实环境中所体验的结果是基本相似或相同的。

<<食品生物工程专业教学法>>

编辑推荐

《食品生物工程专业教学法》由江苏教育出版社出版。

<<食品生物工艺专业教学法>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>