

课程定位

1、该课程在专业课程体系中的位置

《食品安全与质量控制》是食品营养与检测专业的专业核心课程，是 ISO 内审员考核的对接课程，对学生食品质量安全控制与管理职业能力的培养起着重要的支撑作用（图 1）。

本课程是一门技术应用性、实践性较强的课程，在学习了无机化学、有机化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物检验技术、食品专业生产实习等课程基础上开设，并通过后续/同步课程，如食品加工技术、顶岗实习等课程的强化，实现课程教学目标。

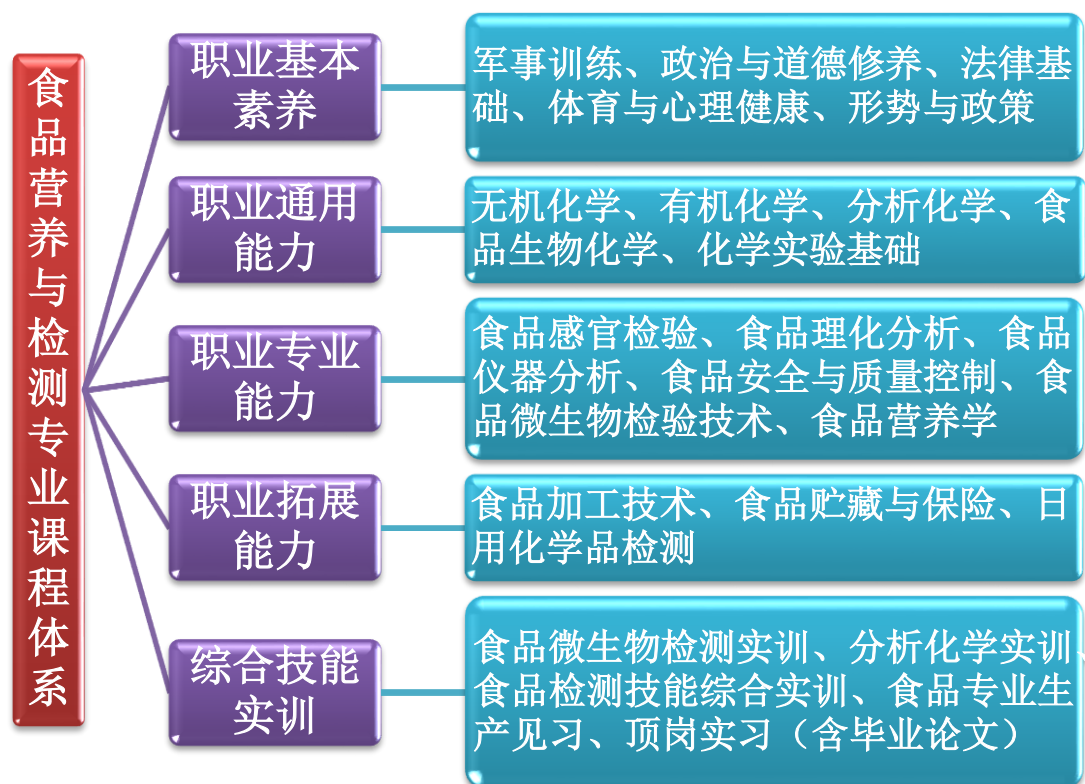


图 1 食品营养与检测专业课程体系

2、课程的性质与作用

掌握食品安全与质量控制技术是食品行业的发展对食品从业人员最重要的职业素质要求，因此食品专业的学生必须理解并掌握食品安全控制的关键技术。通过本课程的学习，可以培养学生食品安全和食品质量的意识，使学生掌握食品安全和质量控制的基本理论、基本知识和基本技能，并具备良好职业素养，使学

生成为食品质量管理领域的高素质技能型人才。

3、课程教学目标

（1）知识目标

①了解质量管理的发展阶段和食品质量管理的主要研究内容；了解食品安全的基本概念及国内外发展现状、动态；

②掌握食品安全与质量管理的基本原理和主要方法；

③掌握常用质量管理工具及食品安全管理方法在食品案例中的运用，对食品生产过程的活动能从管理角度作出正确判断。

（2）职业能力目标

①能进行试验设计，优化工艺条件或配方；

②针对实施 ISO9001 质量管理体系企业的内审案例，能判断合格项或不合格项；

③能判断场景或案例是否符合食品良好操作规范 GMP 的基本要求；

④能判断场景或案例是否符合卫生标准操作程序 SSOP 的基本要求；

⑤针对案例的生产过程能进行危害分析，找出关键控制点，编制 HACCP 计划初稿。

（3）职业素养目标

①培养学生热爱专业工作，自觉执行食品相关法律法规的意识及素质以及食品从业者必备的职业道德；

②培养学生获取信息、分析问题和解决问题的能力；

③培养学生语言表达、团结协作、社会交往等能力等综合职业素养。