

《食品安全与质量控制》课程标准

一.课程名称：食品安全与质量控制

二.适用专业：高职高专食品营养与检测专业

三.课程性质：本课程是食品营养与检测专业的专业核心课程。通过食品安全与质量控制课程的教学，掌握食品安全和质量控制的基本理论知识和技能，培养学生的食品安全和食品质量意识，培养分析问题解决问题、团队合作等基本职业素养。

四.课程设计：

1.设计思路：

（1）以“典型食品的生产加工”为载体，依据食品企业的“食品安全与质量控制岗位要求”，突出“理论必需、应用为主”，重构课程教学内容，选择的的教学内容与实际工作内容一致，从教学内容上体现“学习”和“工作”的紧密结合。

（2）按照食品生产过程中影响食品安全的因素及质量控制技术，分别介绍当前影响食品安全的因素，食品安全性评价、食品安全质量控制技术的基本要求和相关内容；结合基于职业岗位的课程建设，课程教学以基础理论知识为基础、工作任务为主线，按照工作岗位对知识、能力、素质的要求，参照食品检验工、内审员等职业资格标准，选择教学内容，通过典型工作任务的分析，把理论知识和相关实践连接起来，使学生熟悉食品安全质量控制技术，掌握控制食品安全的体系(质量管理体系 ISO9001、食品良好操作规范 GMP、卫生标准操作程序 SSOP、危害分析与关键控制点 HACCP、食品安全管理体系 ISO22000 等)内容和实施过程。

（3）在本课程的设计中，紧密结合食品企业的生产实际，贴近职业岗位的职业标准，突出食品安全与食品质量控制过程用到的专业知识和科学方法以及基本技能。在课程的实施过程中，既要注意培养学生扎实的专业基础，将国内外食品企业最先进的质量控制方法与技能传授给学生，又要注重学生动手能力的训练，从而实现自我发展的职业能力素养的养成，将素质教育的理念切实贯彻到日常的教育教学过程中。

2.内容组织：

序号	项目内容	任务内容
----	------	------

1	项目一. 国内外食品质量安全现状	任务 1. 查找近期发生的食品质量安全事件的相关资料。
2	项目二. 食品安全性影响因素	任务 1. 生物因素对食品安全性的影响; 任务 2. 化学因素对食品安全性的影响; 任务 3. 新技术对食品安全性的影响。
3	项目三. 食品质量管理与安全控制技术	任务 1. 食品质量管理的工具与方法; 任务 2. ISO9000 质量管理体系; 任务 3. 食品良好操作规范 GMP; 任务 4. 卫生标准操作程序 SSOP; 任务 5. 危害分析与关键控制点 HACCP; 任务 6. 食品安全管理体系 ISO22000。
4	项目四. 食品质量控制技术的应用	任务 1. 熟肉制品、乳制品、果汁和果汁饮料、饮用水安全控制关键技术。
5	项目五. 食品质量法律法规与标准	任务 1. 食品法规体系和食品标准。

五. 课程教学目标:

培养学生食品安全与质量意识,使学生掌握食品安全与质量控制的理论、基本知识和基本技能,并具有了的职业素养。通过本课程的学习,学生可以获得实施食品质量法规与标准,食品质量安全控制及产品认证等工作能力,养成自觉遵守食品质量法律法规的意识及道德,同时提高学生获取信息、分析和解决问题、团结协作等综合职业素养。

1.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。

2.专业能力目标:

①掌握食品安全与质量管理的基本原理和主要方法;

②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

品生产过程的活动的能从管理角度作出正确判断；

③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；

④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；

⑤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；

⑥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。

六.参考学时与学分：

参考学时：64

参考学分：3.5

七.课程结构：

序号	学习任务	职业能力	知识、技能、态度要求	教学活动设计	学时数
1	查找近期发生的食品质量安全事件的相关资料	1. 关注食品安全问题； 2. 收集资料形成报告。	1. 理解食品安全、食品质量与食源性疾病基本概念； 2. 了解我国食品安全现状； 3. 能搜集相关食品安全事件，整理成报告并讲述事件过程。	教学方法：任务驱动 教学步骤：1. 教师布置相关任务；2. 学生收集资料形成报告；3. 教师点评。	4
2	生物因素对食品安全性的影响	增强学生的食品安全意识；培养学生分析问题、解决问题的能力。	1. 掌握食品中存在危害的种类； 2. 掌握生物性危害的种类及来源。	教学方法：课堂教学法、小组讨论法 教学步骤：1. 教师讲解生物性因素的分类；2. 学生分小组讨论生物性因素的具体内容及危害；3. 教师归纳总结。	4
3	化学因素	培养学生发	1. 理解环境污染、加工	教学方法：课堂教学法、	8

	对食品安全性的影响	发现问题、分析问题的能力。	过程、加工方式等可能引入的化学性危害； 2. 掌握危害分析技术，能对食品中的各种危害成分进行分析。	小组讨论法 教学步骤：1.教师讲解化学性因素的分类；2.学生分小组讨论化学性因素的具体内容及危害；3.教师归纳总结。	
4	新技术对食品安全性的影响	多方面辩证思考的能力。	1. 理解各种新技术可能带来的食品安全问题。	教学方法：案例引入法、小组讨论法 教学步骤：1.案例引入：转基因食品的安全性；2.学生分组讨论，正方、反方各抒己见；3.教师归纳各种新技术可能带来的食品安全问题。	4
5	食品质量管理的工具与方法	培养学生分析问题、解决问题的能力； 养成科学、严谨、创新的职业素养。	1. 能根据因果图辨别不合格品可能产生的原因； 2. 能根据排列图找出不合格品的主要原因； 3. 能根据散布图找出影响因素的相关性； 4. 能根据直方图判断生产过程质量是否稳定； 5. 能应用调查表分析不合格品； 6. 能根据分层法降低不合格品率； 7. 能根据控制图判断工序是否处于稳定状态。	教学方法：任务驱动、启发引导 教学步骤：1. 教师布置任务：根据产品质量数据对生产过程情况和产量质量情况进行分析； 2. 教师讲解要点；3.学生分组完成任务；4. 教师讲评。	6

6	ISO9000 质量管理 体系	培养学生理解能力、主动学习的能力。	1.了解 ISO9001 质量管理体系的建立和实施； 2. 熟悉 ISO9001 标准的内容； 3. 能根据 ISO9001 标准条文判断企业案例中存在的合格项； 4. 能指出不符合的条款并提出改进意见。	教学方法：案例引入法、课堂教学法 教学步骤：1. 教师介绍 ISO9001 的内容,企业质量管理体系的建立和实施；2.给出企业案例,由学生根据 ISO9001 标准条文判断企业案例中存在的合格项；3.学生讨论改进意见；4.教师讲评。	6
7	食品良好 操作规范 GMP	培养学生的自学能力、沟通能力和团队协作能力。	1.掌握食品量化操作规范 GMP 的内容与要求； 2. 能对工厂选址、厂房、布局提出要求； 3. 对现有的厂房间,能指出不符合 GMP 要求之处并提出改进措施。	教学方法：任务导向法、小组讨论法 教学步骤：1.教师提出任务：根据 GMP 的内容指出食品加工实训室不符合 GMP 的地方,并提出改进措施；2.学生自学 GMP 的内容；3.学生分组讨论,形成报告；4.教师讲评。	4
8	卫生标准 操作程序 SSOP	培养学生查阅资料的能力、语言组织能力。	1. 掌握卫生标准操作程序 SSOP 的内容； 2. 能根据案例指出不符合卫生要求之处。	教学方法：课堂教学法、启发引导法、任务驱动法 教学步骤：1.教师讲解 SSOP 的内容；2.教师布置任务：为某生产车间编制 SSOP 计划；3. 学生分小组完成任务；4.	6

				教师讲评。	
9	危害分析与关键控制点 HACCP	培养学生理解能力和思考能力。	1. 掌握 HACCP 的七个基本原理和体系的具体实施步骤；2. 能分析超高温灭菌奶、熟肉制品、果蔬汁等常见食品中可能存在的危害，确定关键控制点。	教学方法：课堂教学法、启发引导法 教学步骤：1.教师讲解 HACCP 的内容；2.学生理解、讨论。	8
10	食品安全管理体系 ISO22000	增强学生的食品安全意识；培养学生分析问题、解决问题的能力。	1. 掌握 ISO22000 食品安全管理体系的基本术语、定义；2. 能根据 ISO22000 标准条文判断企业案例中存在的合格项；3. 能指出不符合的条款并提出改进措施。	教学方法：案例引入法、课堂教学法 教学步骤：1. 教师介绍 ISO22000 的内容，食品安全管理体系的建立和实施；2.给出企业案例，由学生根据 ISO22000 标准条文判断企业案例中存在的合格项；3.学生讨论改进意见；4.教师讲评。	6
11	熟肉制品、乳制品、果汁和果汁饮料、饮用水安全控制关键技术	培养学生归纳总结能力，沟通能力和理解能力。	1. 理解 HACCP 原理在不同种类食品中的应用；2. 掌握危害分析方法和关键点确定的流程；3. 理解 HACCP、ISO9000、GMP 和 SSOP 之间的关系。	教学方法：启发引导法、案例教学法 教学步骤：1.教师给出不同种类食品的 HACCP 计划案例；2.学生根据案例讨论、总结出危害分析方法 and 关键点确定的流程；3.教师点评。	4
12	食品法规体系和食	使学生养成遵守国家食	1. 了解国际食品质量法规基本情况，掌握我国	教学方法：课堂教学法、任务教学法	4

	品标准	品卫生安全 相关法规的 职业素养；培 养学生信息 检索能力。	的食品法律、法规体系； 2.了解我国食品标准体 系；3.熟悉 CAC 食品法 典的内容；4. 能检索国 家标准、行业标准及地 方标准。	教学步骤：1.教师讲解食 品安全法律法规的相关 内容；2.布置任务：查找 食品安全标准并对标准 进行分类；3.学生分小组 完成；4.教师点评。	
--	-----	--	--	--	--

八.教学建议：

1.教学方法：启发引导法、课堂教学法、案例引入法、任务教学法、分组讨论法等。

2.教学条件：多媒体教室、食品加工实训室、企业生产车间等。

九.课程考核标准：

1.考核方式：（含过程考核方式与结果考核方式，以及成绩计分比例）

考核分为形成性考核和终结性考核。其中形成性考核占 60%，终结性考核占 40%。

（1）形成性考核

①平时成绩（10%）：包括学习态度、课堂考勤、课堂提问等，培养职业道德和素养。

②报告及案例练习（20%）：培养学生自我展示能力和质量文档的写作能力。

③技能考核（30%）：ISO9001、ISO22000 内审员应具备的审核知识、审核技巧的考核。

（2）终结性考核（40%）：考核课程综合理论与知识，采取闭卷笔试的形式，于学期末进行。

2.考核的主要内容：

序号	工作任务	评价方式	评分标准	分数分配
1	学习态度及 考勤	态度积极，自觉遵守课 堂纪律，不迟到、早退、 旷课	态度积极，全勤 5 分；缺勤或违 纪一次扣 1 分；扣完后从过程性 考核总分中扣。	5
2	课堂提问及 讨论	积极参与讨论和回答问 题	积极参与讨论并准确回答问题 4-5 分；基本能正确回答问题 2-3	5

			分；态度不积极，不能正确回答问题 1 分以下。	
3	案例练习及报告	严谨求实，具有一定分析问题、解决问题的能力，按时完成，正确率高，书写规范	态度认真、积极，按照报告的完成情况分为三档，一档 15-20 分；二档 10-14 分；三档 5-9 分。	20
4	技能考核	内审员考核	见试卷	30
5	综合理论知识考试	期末闭卷考试	见试卷	40
合计				100