

附件 1

## 茂名职业技术学院 院级精品课程建设立项申报表

所在系                     化学工程系                    

所属教研室                     食品教研室                    

课程名称           食品安全与质量控制          

课程负责人                     刘影                    

联系电话:           13727820479          

电子邮箱:           liuying847@163.com          

申报日期                     2013-5-29                    

教务处制



教 学 及 学 术 研 究	近 5 年来承担的教学及学术研究课题（含课题名称、课题级别、来源、年限、本人所起作用）；公开发表的教学及学术论文（含题目、刊物名称与级别、时间、署名次序）；获得的教学及学术研究表彰/奖励（含奖项名称、授予单位、署名次序、时间）。					
	近 5 年来承担的教学及学术研究课题：					
	序号	课题名称	课题级别	来源	年限	本人作用
	1	洋葱提取液对鲜切果蔬的防褐变研究	院级	茂名职业技术学院	2011	项目负责人
	2	欠发达地区校企合作办学模式创新实践研究—以茂名职业技术学院为例	省级	广东省教育厅	2012	第二负责人
	3	利用废弃柑橘果皮制作鲜肉保鲜剂的探索	市级	茂名科技局	2011	实验数据处理
	公开发表的教学及学术论文：					
	序号	论文题目	刊物名称与级别	时间	署名次序	
	1	高职食品营养与检测专业《仪器分析》课程改革初探	中国科教创新导刊，国家级	2013-1	1	
	2	壳聚糖薄荷提取液复合保鲜剂对冰鲜海鱼的保鲜效果研究	中国食物与营养，国家级	2013-1	1	
获得的教学及学术研究表彰/奖励：						
序号	奖项名称	授予单位	署名次序	时间		
1	青年教师教学基本功竞赛一等奖	茂名职业技术学院	1	2012		
2	广东省高校第四届化学化工实验技能大赛优秀指导老师	广东省化工学会	1	2012		

备注：课程负责人指主持本门课程建设的主讲教师

**表 2：申报理由及优势**

本课程在省内外同类课程中的地位及主要特点

《食品安全与质量控制》是食品营养与检测专业课程体系中一门专业核心课程，也是主干课程之一。本课程是一门技术应用性很强的课程，通过本课程的学习，培养学生的食品安全和食品质量意识，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，培养从事食品检测与食品质量安全控制工作的高素质技能型人才。我校于 2010 年开设该课程，经过四年的建设，明确了课程定位，确立了课程建设的指导思想，积累了丰富的课程配套教学资源，已初具特色。

本课程的教学经过初步改革和研究，教学设计理念已经比较先进，思路清晰，教学内容和方法具有明确的专业针对性和鲜明的高职特点，符合高职教育人才观、能力观和课程观。本课程具有以下特点：

1、课程设计——项目化。建立基于 ISO22000 内审员工作任务与工作过程的食品安全危害分析—GMP 构建—SSOP 构建—HACCP 构建—ISO22000 体系认证的的教学内容和教学过程设计。

2、课程组织——团队化。学生在进行课程教学之前即按照食品企业食品安全小组的形式进行分组，在学习过程中小组成员按照工作角色分工，团结协作，共同完成课程要求的训练项目，在此过程中学生为主体，教师起引导作用。

3、课程实施——工作化。课程实施过程中，依托生产性实习工厂，学生按照工厂食品安全小组的工作任务要求进行学习“工作”，上课的过程即为工作过程。

4、课程成果——产品化。学生在学习本课程的同时，结合食品加工企业的实际编写食品安全管理体系的 GMP 手册、SSOP 手册、HACCP 手册，学习成果形成了产品。

现有师资力量及水平（教师总人数、学历、层次、结构比例及教学和科研水平等）

课程组十分重视师资队伍的建设，是一支以课程负责人为核心，骨干教师为主要教学力量，聘请行业企业专家为兼职教师，年龄、职称、学历结构合理，可持续发展性强的双师型教学团队。

课程组现有专任教师 6 人，其中青年教师 5 人，中级职称 5 人，硕士研究生 4 人，双师素质型教师 4 人，4 人具有考评员资格。因此，课程组成员是一支既能从事理论教学，又有较强实践能力的“双师”结构教师队伍。本课程教学过程中努力坚持与企业行业密切结合，聘请企业具有丰富工作经验的专家担任课程兼职教师，主要负责实训的指导工作。同时长期与培训认证机构合作，请专家对学生进行内审员的培训。

本教学团队具有较强的教学和科研水平，承担省级、市级以及院级教科研多项。如省级教研项目“欠发达地区校企合作办学模式创新实践研究——以茂名职业技术学院为例”（粤教高函〔2012〕202 号），市级科研项目“利用废弃柑橘果皮制作鲜肉保鲜剂的探索”（茂科字〔2011〕号）。在各类学术刊物上发表教科研论文多篇。

序号	姓名	性别	专业技术职务	职业资格证书	专业领域	在课程教学中承担的任务
1	刘影	女	讲师	食品检验工技师/考评员	食品科学	课程负责人 主讲教师、课程建设
2	张榕欣	女	讲师	食品检验工技师/考评员	食品科学	主讲教师、课程建设
3	王霞	女	讲师	食品营养师/考评员	生物化学	主讲教师、课程建设
4	杨璐璐	女	助教	教师资格证	食品微生物	主讲教师、课程建设
5	甘钊生	男	讲师	食品检验工技师	食品微生物	课程建设、实践教学
6	左映平	女	讲师	食品检验工技师/考评员	食品科学	课程建设、实践教学
7	邓鸿玲	男	讲师	高级审核员	审核认证	实践教学、培训
8	王立志	男	助理工程师	食品检验中级工	品控	实践教学、兼职

现有设备设施及条件（含教材使用与建设、理论性教学环境、实践性教学环境、网络教学环境、现代教育技术的应用等）

#### 一、教材使用与建设

课题组围绕专业和课程建设，有针对性地选取和开发适用教材，避免过多强调理论知识而偏离实际，使教材内容与生产实践保持近距离或零距离。目前主要使用的教材为贝惠玲主编《食品安全与质量控制技术》，科学出版社，2011 年，同时参考教材有蔡花真主编《食品安全与质量控制》，化学工业出版社，2008 年，宁喜斌主编《食品质量安全管理》，中国质检出版社，中国标准出版社，2012 年。目前正在筹

备与合作企业合作自编实训教材《食品安全与质量控制实训指导书》，对实训教学的项目、教时及考核办法作恰当的安排、明确本课程实训教学各环节的知识点、能力点、素质点及相对应的实训内容、实训目标，通过实训使学生能真正掌握食品质量控制的技能。

## **二、理论性教学环境及实践性教学环境**

在课程教学过程中充分利用多媒体教室及设备进行教学，使课程生动、形象、直观和易懂，激发学生的学习兴趣 and 参与热情。根据课程标准的要求和课程特点，本课程安排了相应的实践性教学环节，目前校内已建成了食品加工实训室、微生物检验实训室，仪器分析实训室，既有烘焙设备、冰淇淋加工设备，也有常规理化、微生物检验所需的仪器设备，同时还有紫外分光光度计、气相色谱、原子吸收等高级精密检测仪器。

本着以就业为导向培养学生职业能力，走工学结合的道路培养学生技能的宗旨，建设了校外实习基地多家，如北京国通培训认证中心、阳江喜之郎有限公司、佛山伊利有限公司、吴川凤凰饲料等，企业专家和技术人员受聘担任兼职教师，指导学生开展实训。有效促进实习是工学结合的教学方法运行，同时满足了学生了解企业实际、体验企业文化的需要。

## **三、网络教学环境**

学院建有主干宽带，办公室、学生宿舍都有端口与校园网、互联网相连，教师可以通过网络进行指导、答疑等教学活动，学生可以共享网络资源，进行讨论交流、自学、上传下载等学习活动。

学校图书馆提供了食品类图书，食品类电子图书，电脑等资源为读者提供全面服务。引进了多个数据库如中国知网、重庆维普数据库、超星数字图书馆等。校园网可进行图书馆书目查询、远程教育和查询系统等服务项目，信息流畅，运行良好，为学生提供了丰富的信息资源。

课程组平时注意收集与食品安全控制技术有关的文字、图片、国家标准、视频等多媒体素材。这些素材通过课堂、课程网站展示，使知识变的直观和具体，学生可通过点击观看，帮助其进行自主式学习，加深对课程内容的理解和拓展课程内容，提供给学生大量丰富的信息，从而提高对本课程的学习兴趣和积极性。

## 教学改革及效果（含教学内容、方法、手段的改革及评价结果）

### 一、教学内容的选取

根据专业人才培养目标，学生毕业后可能从事分析检验、品控、品管、生产管理等岗位，因此在选取教学内容时，分析岗位能力，坚持“必须、够用”的原则，对课程内容进行重组。教学内容以企业工作中存在的典型问题和案例为对象，通过问题、案例的导入引导专业理论、专业知识、专业技能的学习与培养，使教学内容与工作实际紧密结合。同时，教学内容的选取要紧跟国家在食品安全管理的最新法律法规及国际质量认证的新变化，以适应企业不断变化的新要求。

### 二、教学方法与手段

在教学中坚持以教师为主导、学生为主体的原则，采用以下多种教学方法与手段。

1. 项目驱动教学法。在教学中引入企业生产经营中的实际项目，以分项目的形式安排学生组成项目小组进行项目的设计、分析和实施工作，从而达到对学生多种能力的综合训练和培养。

2. 案例导入教学法。在开始课程新内容之前，教师通过多媒体向学生展示 1-2 个相关案例，学生通过看书、查资料等方式来解决案例。学生在解决案例的过程中，既理解掌握了相关知识，又提高了实践能力。

3. 课证融通的教学方法。本课程与北京国通认证培训中心合作开发，并对学生进行质量管理体系（ISO9001）、食品安全管理体系（ISO22000）内审员培训和认定，学生通过课程的学习合格即可获得 ISO9001 和 ISO22000 内审员资格。

4. 小组合作教学法。学生以小组为单位完成项目、解决案例。小组成员间知识、技能和素质各有所长，通过小组协作互相学习，互相评价，培养了学生团结协作的团队精神，与人良好沟通的能力。

5. 自主学习教学法。学生利用多媒体课件、网络、图书馆资源进行自主学习，拓宽学生知识面，加深课程内容理解，同时加强师生课外互动沟通，提高学生自主学习能力。

6. 采用多媒体教学、建立数字化教学资源库和互动的网上交流平台等手段，增强教学效果。

### 三、考核方法的改革

考核分为过程性考核和终结性考核。其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。过程性考核包括学习态度及考勤、课堂提问、作业、报告及案例练习。终结性考核在期末以考试的形式统一进行。

### 四、教学效果

经过几年的建设，该课程取得了一定的效果，是一门深受学生欢迎的课程。在每学期学校组织的学生对《食品安全与质量控制》课堂教学质量评价的信息反馈表中，学生对该课程的满意度较高。而且，企业对近年来学生在品控、品管工作上的能力也表示了认可。

表 3：课程建设规划

<p>本课程的建设目标、步骤、课程资源编制和上网计划及完成时间安排等</p> <p>1. 建设目标：根据行业的发展和社会的需求，深化教学改革，丰富教学内容，将食品安全与质量控制建设成为一门课程内容符合企业需要、教学方法和手段优质、教材适用、评价方法全面，具有高职教育鲜明特色的院级精品课程。</p> <p>2. 建设步骤</p> <p>（1）从教学内容的改革入手，进行专业需求、社会需求的调研工作，使教学内容更具有针对性和实效性。</p> <p>（2）加强实践性教学改革，突出高职教育特色。以生产、生活实际为背景收集食品安全案例，并在教学各环节中应用。在教学中创造条件，让学生有更多机会吸纳新标准、新技术和新办法，培养更有时代性和可持续发展潜力的人才。</p> <p>（3）加强教学手段、教学方法的改革，完善精品课程网站的建设工作，进一步丰富多媒体网络资源，构建使学生能够终身学习的知识与能力体系。</p> <p>（4）有计划的进行师资培训，提高青年教师的专业能力。</p> <p>3. 课程资源编制和上网计划</p> <p>本课程正在筹备在茂名职业技术学院网站上开通课程网站，在未来三年的课程建设工作中计划实现如下课程资源的上网：（1）2013.09~2014.07，完善电子教案，教学课件，习题库，试题库及解答等信息资源的上网；（2）2014.08~2015.07，进一步完善共享教学资源库，建设具有一定水平的专业教学资源库；典型项目课程录像上网；（3）2015.08~2016.07，逐步完成学生自主学习、自我评价的网络自学、自查系统；（4）每年根据最新食品安全控制技术发展动态，对原有课程内容进行调整、更新和完善。</p>
<p>预计总投资及分步投资实施计划</p> <p>预计总投资 7500 元，投资计划如下：</p> <p>1、教师培训费：2000</p> <p>2、调研差旅费：2000</p> <p>3、文献资料费：2000</p> <p>4、网站建设费：500</p> <p>5、劳务费：1000</p>

表 4：推荐及审批意见

系意见
-----



专业建设项目负责人（签名）

年 月 日

日

系主任（签名）

单位（盖章）

年 月

学院教学工作指导委员会审核意见

投票结果:

参会人 数	同 意	反 对	弃 权

主任委员（签名）

年 月 日

学院审批意见

院长（签名）

学院（盖章）

年 月 日