

茂名职业技术学院学期授课计划

2015—2016 学年第二学期

课程名称	食品安全与质量控制		专业名称	食品营养与检测		任课教师	刘影																			
			班级名称	14 食品（1）班																						
采用教材名称、版本	《食品安全与质量控制》，汤高奇，石明生主编，中国农业大学出版社，2013 年																									
主要参考书名称、版本	《食品安全与质量控制技术》，贝惠玲主编，科学出版社，2011 年 《食品安全与质量控制》，蔡花真张德广主编，化学工业出版社，2008 年																									
授课周数	16	周学时数	4	总学时数	64	总学分	3.5																			
授课总学时	50	习题课学时	0	课内实训学时	12	机动学时	2																			
考试时间	第 20 周																									
<p>对学生前续课程学习情况及学生学习需求的了解：</p> <p>学生已经进入大二下学期的学习，距顶岗实习越来越近，而学生对于食品生产的全过程及产品的质量监督与管理方面的知识还比较陌生，因此有必要开设本门课程。</p> <p>学生学习本课程的目标（根据教学大纲的要求及学生学习的需求确定）：</p> <p>通过本课程的学习使学生熟悉影响食品安全的各个环节及因素，使学生掌握食品安全与质量控制技术的相关知识，具有食品安全控制的相关技能。通过本课程的学习可以考取 ISO 9000、ISO22000、HACCP 内审员等相关职业资格证书。</p>																										
<p>课程内容学时分配：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>理论课学时</th> <th>实训课学时</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>项目 1 食品安全基础知识</td> <td>18</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>项目 2 ISO9000 质量管理体系的建立与实施</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>项目 3 ISO22000 食品安全管理体系的建立与实施</td> <td>22</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>项目 4 管理体系的审核</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>项目 5 食品法律法规与标准</td> <td>4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										理论课学时	实训课学时	项目 1 食品安全基础知识	18	4	项目 2 ISO9000 质量管理体系的建立与实施	4		项目 3 ISO22000 食品安全管理体系的建立与实施	22	8	项目 4 管理体系的审核	2		项目 5 食品法律法规与标准	4	
	理论课学时	实训课学时																								
项目 1 食品安全基础知识	18	4																								
项目 2 ISO9000 质量管理体系的建立与实施	4																									
项目 3 ISO22000 食品安全管理体系的建立与实施	22	8																								
项目 4 管理体系的审核	2																									
项目 5 食品法律法规与标准	4																									
需要的教学资源：多媒体教室																										
<p>学生成绩考核计划：</p> <p>考核方式：考试</p> <p>总评成绩 = 平时（10%）+ 实训（10%）+ 技能考核（30%）+ 期末理论考核（50%）</p>																										
教研室主任 审核		系（部）主任 审核		教务处处长 审核																						

填写日期：2016 年 2 月 26 日

教学授课计划表

月日 周次	授课章节与内容提要	授课 形式	课时	作业	备注
3月 2日 1周	项目1 食品安全基础知识 任务1-1 食品安全概述	讲授	2		
3月 3日 1周	任务1-2 植物源性食品的安全性 一、天然有毒物质对植物源性食品安全性的影响	讲授	2		
3月 9日 2周	二、环境污染物对植物源性食品安全性的影响 三、重金属污染物对植物源性食品安全性的影响	讲授	2		
3月 10日 2周	四、N-亚硝基化合物 五、农药残留对植物源性食品安全性的影响	讲授	2	P49 1、5	
4月 6日 6周	任务1-3 动物源性食品的安全性 一、天然有毒物质对动物源性食品安全性的影响	讲授	2		
4月 7日 6周	二、多环芳烃化合物对动物源性食品安全性的影响 三、兽药残留对动物源性食品安全性的影响	讲授	2		
4月 13日 7周	任务1-4 加工食品的安全性 四、腌制、罐制、热加工食品的安全性	讲授	2		
4月 14日 7周	五、食品添加剂的安全性	讲授	2		
4月 20日 8周	六、食品包装材料的安全性	讲授	2	P49 8、9、 10	
4月 21日 8周	项目3 ISO22000 食品安全管理体系的建立与实施 任务3-1 食品企业良好操作规范的建议与实施				
5月 4日 10周	GMP 案例练习	任务 驱动	2	补充 练习	
5月 5日 10周	任务3-2 卫生标准操作程序 SSOP的发展和基本内容（一）	讲授	2		
5月 11日 11周	SSOP的基本内容（二）；SSOP卫生监控与记录 建立；卫生标准操作程序和卫生标准操作记录的 编制。				
5月 12日 11周	任务3-3 HACCP的建立与实施 HACCP的发展概况、特点和必要条件；HACCP 体系与传统质量体系的比较；HACCP与GMP、 SSOP的相互关系。			P204 3、5	

教学授课计划表

月日 周次	授课章节与内容提要	授课 形式	课时	作业	备注
5月 18日 12周	HACCP 原则的主要内容	讲授	2		
5月 19日 12周	HACCP 计划的制订与实施（一）	讲授	2		
5月 25日 13周	HACCP 计划的制订与实施（二）	讲授	2		
5月 26日 13周	HACCP 的应用现状在酸奶中的应用；在无菌包装果汁生产中的应用。	讲练	2	P204 6、7	
6月 1日 14周	项目 5 食品法律法规与标准 食品安全法律法规	讲授	2		
6月 2日 14周	食品安全相关标准	讲授	2	补充 练习	
6月 8日 15周	任务 2-6 质量管理体系（ISO9001：2008）的建立 与实施 ISO9001 概述	讲练	2		邀请相关专家 以专业讲座形式授课，10 个 学时集中在周六、周日两天 进行。
6月 9日 15周	机动		2		
6月 29日 18周	ISO9001 体系的建立	讲练	2		
6月 30日 18周	任务 3-4 食品安全管理体系（ISO22000）的建立 与实施 ISO22000 概述、建立与认证	讲练	2		
7月 6日 19周	食品安全管理体系前提方案、操作性前提方案的 制订	讲练	2		
7月 7日 19周	项目 4 管理体系的审核	讲练 模拟 审核	2		

课内实训教学授课计划表

指导教师		刘影	课程名称	食品安全与质量控制	专业名称	食品营养与检测	实训危险性评估	安全措施准备
					班级名称	D14 食品（1）班		
周次	学时	课内实训教学内容				所需教学场地		
9	4	食品安全案例分析				多媒体教室	未发现明显危险	
16	4	SSOP 计划的编制				多媒体教室	未发现明显危险	
17	4	HACCP 计划的编制				多媒体教室	未发现明显危险	