

食品安全与质量管理实务课程标准

课程实训学时数：30

适用的专业范围及层次： 全日制专科食品检验检测技术专业

学分：2

考核方式：考查

编制人：谢桂勉

说 明

一、教学目的和要求

食品安全与质量管理实务是全日制专科食品检验检测技术专业学生必修的专业课。开设此课程的任务和目的是：使学生了解国内外食品安全与质量管理的发展概况和趋势，熟悉污染食品的主要因素及其危险性评价，着重培养学生食品安全管理体系文件编制的能力，为学生学习其它专业课程和走上工作岗位打下良好的基础。

本课程要求学生掌握以下几个方面的内容：

- （一）食品安全性影响因素
- （二）危害分析与关键控制点基本原理
- （三）食品安全管理体系标准与相关法律法规
- （四）食品安全管理体系文件的编制

在教学过程中，建议采用行动导向教学法，使学生成为课堂的主体，在掌握重点知识的基础上，着重培养学生分析问题和解决问题的能力。

二、课程内容和学时分配

根据教学计划规定的学时数，实训 30 学时，具体学时分配如下表，供参考。

课程内容和学时分配表

序号	内 容	理论课时数	实验课时数	总课时数
1	体系文件编制基础		3	3

2	文件控制程序的编写		3	3
3	不合格品和潜在不安全品控制程序的编写		3	3
4	纠正预防措施控制程序的编写		3	3
5	前提方案的编制		3	3
6	HACCP 计划书的编制		3	3
7	食品安全管理手册的编制		3	3
8	审核计划的编写		3	3
9	检查表的编写		3	3
10	审核报告的编写		3	3
合 计			30	30

三、教学建议

原则上教师应该遵照课程标准的要求，以及大纲所确定的基本内容完成教学任务，但对教学内容的顺序安排，教学时数的分配等方面，可根据实际情况灵活处理。

四、教学内容

实训一 体系文件编制基础

教学目标：

一、知识目标

1. 熟悉食品安全管理体系文件的类型。
2. 了解质量管理体系的一般运行模式。

二、能力目标

1. 熟悉食品安全管理体系文件的准备工作。
2. 熟悉食品安全管理体系文件编制的基本方法。

三、素养目标

1. 通过创设情景、问题、激发学生的好奇心和求知欲。

2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。

教学内容：

- 一、食品安全管理
- 二、食品安全管理体系文件
- 三、食品安全管理体系文件编制规范
- 四、食品安全管理体系文件基本素材制作

实训二 文件控制程序的编写

教学目标：

- 一、知识目标
 - 1. 了解文件控制程序的定义和类型。
 - 2. 熟悉文件控制程序的基本要求。
- 二、能力目标
 - 1. 熟悉常规文件控制程序的编写框架。
 - 2. 掌握常规文件控制程序的编写方法。
- 三、素养目标
 - 1. 通过创设情景、问题、激发学生的好奇心和求知欲。
 - 2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
 - 3. 培养学生良好的职业素养。

教学内容：

- 一、文件的分类、编号及标识规定
- 二、文件的编制规定
- 三、文件正本的审批与识别规定
- 四、文件分发规定
- 五、文件的更改规定
- 六、文件的换版与作废规定
- 七、文件的日常管理规定
- 八、外来文件的管理规定
- 九、外部文件的管理规定

实训三 不合格品和潜在不安全品控制程序的编写

教学目标：

一、知识目标

1. 了解不合格品的判断依据和相关产品标准。
2. 熟悉不合格品的控制程序的基本内容。

二、能力目标

1. 熟悉不合格品和潜在不安全品控制程序的基本要求。
2. 掌握不合格品和潜在不安全品控制程序的编写方法。

三、素养目标

1. 通过创设情景、问题、激发学生的好奇心和求知欲。
2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

一、进料不合格品处理规定

二、（半）成品检验的不合格品处理规定

三、交付或开始使用后发现的 不合格品处理规定

四、潜在不安全产品的处理规定

五、其他不合格品的处理规定

六、召回规定

实训四 纠正预防措施控制程序的编写

教学目标：

一、知识目标

1. 了解纠正、纠正措施、预防措施的概念。
2. 熟悉纠正预防措施控制程序的基本内容。

二、能力目标

1. 熟悉纠正预防措施控制程序的基本要求。
2. 掌握纠正预防措施控制程序的编写方法。

三、素养目标

1. 通过创设情景、问题、激发学生的好奇心和求知欲。

2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

- 一、不合格或潜在不合格的发现与识别规定
- 二、不合格或潜在不合格的处理规定
- 三、原因分析、制订措施并执行规定
- 四、措施的验证与跟踪规定
- 五、《纠正/预防措施报告》记录的管理规定

实训五 前提方案的编制

教学目标：

- 一、知识目标
 1. 了解企业生产厂房布局等基础条件和卫生管理的基本要求。
 2. 了解企业生产前提方案的基本要求。
- 二、能力目标
 1. 熟悉前提方案的基本内容和编制规范。
 2. 掌握前提方案编制的方法。
- 三、素养目标
 1. 通过创设情景、问题、激发学生的好奇心和求知欲。
 2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
 3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

- 一、企业生产前提方案的基本要求
- 二、操作性前提方案的基本内容
- 三、前提方案编制规范
- 四、前提方案编制训练

项目六 HACCP 计划书的编制

教学目标：

- 一、知识目标

1. 了解食品生产过程中常见的安全危害及控制措施。
2. 熟悉危害分析与关键控制点的基本内容。

二、能力目标

1. 熟悉 HACCP 计划书编制的规范。
2. 掌握 HACCP 计划书编制的方法。

三、素养目标

1. 通过创设情景、问题、激发学生的好奇心和求知欲。
2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

- 一、产品工艺流程及危害分析
- 二、关键控制点的制定
- 三、HACCP 计划书编制规范
- 四、HACCP 计划书编制训练

项目七 食品安全管理手册

教学目标：

一、知识目标

1. 了解企业食品安全管理体系的基本架构。
2. 熟悉食品安全管理体系标准基本内容。

二、能力目标

1. 熟悉食品安全管理手册编制规范。
2. 掌握食品安全管理手册编制方法。

三、素养目标

1. 通过创设情景、问题、激发学生的好奇心和求知欲。
2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

- 一、食品安全管理体系标准
- 二、食品安全管理手册编制规范

三、食品安全管理手册编制训练

项目八 审核计划的编写

教学目标：

一、知识目标

1. 了解食品安全管理体系内审目的和范围。
2. 熟悉食品安全管理体系内审的基本程序。

二、能力目标

1. 熟悉审核计划的编写要求。
2. 掌握审核计划的编写方法。

三、素养目标

1. 通过自主寻找案例、体验食品企业质量管理岗位工作过程，增强学生的自信心、激发学生对食品质量管理的兴趣。
2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

- 一、食品安全管理体系内部审核
- 二、食品安全管理体系审核计划基本要求
- 三、食品安全管理体系审核计划编写规范
- 四、食品安全管理体系审核计划编写训练

项目九 检查表的编写

教学目标：

一、知识目标

1. 了解食品安全管理体系标准基本条款。
2. 熟悉企业各部门检查表的基本内容。

二、能力目标

1. 熟悉检查表的编写要求。
2. 掌握检查表的编写方法。

三、素养目标

1. 通过自主寻找案例、体验食品企业质量管理岗位工作过程，增强学生的自信心、激发学生对食品质量管理的兴趣。
2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

- 一、检查表基本内容
- 二、检查表编写规范
- 三、检查表编写训练

项目十 审核报告的编写

教学目标：

- 一、知识目标
 1. 了解审核报告的目的和要求。
 2. 熟悉审核报告的基本内容。
- 二、能力目标
 1. 熟悉审核报告编写的基本要求。
 2. 掌握审核报告编写的方法。
- 三、素养目标
 1. 通过自主寻找案例、体验食品企业质量管理岗位工作过程，增强学生的自信心、激发学生对食品质量管理的兴趣。
 2. 通过项目教学、小组交流，培养学生互助合作的团队精神。
 3. 培养学生严谨的工作态度和守护食品安全的责任感。

教学内容：

- 一、审核报告基本内容
- 二、审核报告编写规范
- 三、审核报告编写训练

五、建议使用教材及主要参考书

张挺等主编：《食品安全与质量控制技术》 中国医药科技出版社

蔡花真等主编：《食品安全与质量管理》 化学工业出版社

翁鸿珍等编：《食品质量管理》 高等教育出版社

杨国伟等主编：《食品质量管理》 化学工业出版社