

揭阳职业技术学院

生物工程系

教 学 标 准

2025—2026 学年度第二学期

课程名称_____食品标准与法规_____

班 级_____食品检验检测技术 251_____

教 研 室_____食品教研室_____

授课教师_____林潇红_____

课程教学标准

食品标准与法规

课内学时数：36

适用的专业范围：食品检验检测技术专业

学分：2

考核方式：考试

说 明

一、教学目的和要求

食品质量与安全关系到人民的身体健康和生命安全，关系到经济健康发展和社会稳定，关系到政府和国家的形象。食品标准水平决定食品质量与安全性的 高低，以食品标准为准绳和以食品法律、法规为支撑是提升现代食品工业的一项战略举措。从事食品生产、营销和贮存以及食品资源开发与利用必须遵守食品法规与标准，了解有关食品法规与标准知识，是高职高专食品类专业学生必须掌握的基础知识和具备的基本素质。

通过教与学，使学生正确理解食品标准与法规的概念，定义；了解标准与法规间的关系，以及与质量管理体系等的关系；掌握我国与国际现有的主要有关食品质量与安全方面的法律法规，掌握标准与法规的作用与意义（食品质量与安全，食品监督管理国外贸易）；使学生能把握当今食品标准与法规的发展动态，并能理论联系实际，提高在食品生产实践过程中分析和解决问题的能力。学会制定食品标准和食品卫生许可证、保健食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO 质量管理体系认证的程序。

教学目标

知识目标

1. 掌握食品标准、法规、标准化等基本概念，了解食品标准与法规之间的相互依存关系以及标准化方法原理
2. 熟悉食品法律法规、标准在市场经济中的作用和地位，以及食品安全监控体系的框架，包括我国和发达国家的食品法律法规体系、标准体系等
3. 掌握食品标准的制定流程，食品标签标准规定要求，保健食品注册要求，

食品添加剂使用标准等

能力目标

1. 学生能明确从事食品生产、营销、贮存以及食品资源开发与利用过程中必须遵守的行为准则，能够准确判断什么是合法行为，什么是非法行为，什么是必须无条件执行的，什么是明令禁止的

2. 学生能运用相关食品标准和法律法规的规定，分析和处理食品安全违规违法和食品犯罪事件，能够从具体案例中找出违法违规点，并提出合理的解决方案

3. 学生会检索食品标准与法规文献，能够及时获取最新的标准和法规信息，并将其应用到实际问题的解决中，同时能运用网络资源获取新知识和相关信息

4. 学生会制定食品标准和申请食品生产许可证等，能够根据所学知识，为食品企业编写符合要求的标准文件和申请资料

素质目标

1. 培养学生在未来的食品行业工作中，坚守道德底线，严格遵守法律法规，保障食品安全的意识和责任感

2. 提高学生与人合作的能力，以及表达自己观点和倾听他人意见的沟通交流能力

3. 引导学生关注食品标准与法规的动态变化，培养其自主学习和终身学习的意识，使学生能够不断更新自己的知识储备，适应食品行业不断发展和法规标准不断完善的需求

课程思政目标

1. 强调食品行业从业者应具备的职业道德和操守，如诚实守信、严谨认真、敬业奉献等，学生能明白在食品生产、经营、监管等各个环节都必须严格遵守道德规范，确保食品安全，坚决抵制任何违法违规、违背职业道德的行为

2. 学生对食品标准与法规产生敬畏之心，认识到这些标准和法规是保障公众健康和行业良性发展的重要准则，从而在未来的职业生涯中自觉遵守和维护相关规定，做到知法、守法、敬法。

二、课程内容和学时分配

根据教学计划规定的 36 学时数，具体学时分配如下表，供参考。

课程内容和学时分配表

| 章数 | 内 容 | 课时 |
|-----|-------------------|----|
| 1 | 绪论 | 4 |
| 2 | 食品法律法规、基础知识 | 8 |
| 3 | 中国的食品法律、法规体系 | 14 |
| 4 | 国际与部分国家的食品法律、法规体系 | 1 |
| 5 | 标准化与标准的制定 | 4 |
| 6 | 我国的食品标准 | 2 |
| 7 | 食品国际标准及采用标准 | 1 |
| 8 | 食品企业标准体系 | 1 |
| 9 | 食品标准与法规文献检索 | 1 |
| 合 计 | | 36 |

三、教学方法与原则

本课以课程讲授法为主，辅以适当的案例分析。原则上教师应该遵照教学大纲的要求，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

第一章 绪论

教学目的和要求

知识目标

- 1.了解市场经济的法规体系
- 2.掌握法规与标准的区别。
- 3.熟悉食品标准、法规与市场经济、质量安全的相互关系。

能力目标

- 1.能较为系统地分析市场经济的法规体系

- 2.能辨别法规与标准
- 3.能正确处理食品标准、法规与市场经济、质量安全的相互关系
- 4.能认识食品标准与法规在食品工业中的重要性，做好本课程学习规划。

素质目标

- 1.通过学习法规与标准的定义及区别，树立合规意识
- 2.通过学习市场经济的法规体系，树立守法意识

课程思政目标

学生了解我国食品标准与法规的发展历程、现状以及在国际上的地位，增强学生对本专业的认同感和自豪感，提高学生学习专业知识和技能的积极性，培养学生在食品领域的专业自信心，为其今后从事相关工作奠定良好的心理基础

教学内容

- 1、 标准与法规概述
- 2、 食品标准、法规与市场经济的关系
- 3、 食品标准与法规的研究内容和学习方法

教学重点、难点：

教学重点：法规与标准的区别

教学难点：食品标准、法规与市场经济、质量安全的相互关系

第二章 食品法律、法规基础知识

教学目的和要求

知识目标

- 1.了解食品法规的渊源与分类
- 2.掌握我国食品安全法规体系及其制定原则与依据。
- 3.熟悉食品法规的实施与监督管理。

能力目标

- 1.能够正确认识食品法规的渊源。
- 2.能正确对食品法规进行分类。
- 3.能通过食品法规对案例进行判断。
- 4.会制定食品企业部门规章。

素质目标

- 1.通过学习食品法规的渊源，树立懂法意识。
- 2.通过学习食品法规，树立守法意识。

课程思政目标

强调食品行业从业者应具备的职业道德和操守，如诚实守信、严谨认真、敬业奉献等，学生能明白在食品生产、经营、监管等各个环节都必须严格遵守道德规范，确保食品安全，坚决抵制任何违法违规、违背职业道德的行为

教学内容

- 1、食品法规的渊源和体系
- 2、食品法规的制定和实施
- 3、食品行政执法与监督

教学重点、难点：

教学重点：食品法规的渊源与分类

教学难点：我国食品安全法规体系及其制定原则与依据

第三章 中国的食品法律、法规体系

教学目的和要求

知识目标

- 1.了解《中华人民共和国食品安全法》 的立法背景和意义。
2. 熟悉《中华人民共和国食品安全法》与其他相关法律的基本内容以及餐饮许可证的要求。
- 3.掌握保健食品、新资源食品、绿色食品、有机食品、无公害食品和食品准入制度、卫生监督管理等内容
4. 了解食品违法的法律责任与处罚。

能力目标

- 1.能够根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规的要求指导相关食品的生产与销售。
- 2.能够运用《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律法规办理食品违法案件。

素质目标

- 1.通过学习《中华人民共和国食品安全法》，树立懂法意识。
- 2.通过学习食品违法的法律责任与处罚，树立守法意识。

课程思政目标

强调食品行业从业者应具备的职业道德和操守，如诚实守信、严谨认真、敬业奉献等，学生能明白在食品生产、经营、监管等各个环节都必须严格遵守道德规范，确保食品安全，坚决抵制任何违法违规、违背职业道德的行为

教学内容

- 1、中国食品法律
- 2、中国食品法规
- 3、食品违法的法律责任与处罚

教学重点、难点：

教学重点：中国食品法律、法规

教学难点：食品违法的法律责任与处罚

第四章 国际与部分国家的食品法律、法规体系

教学目的和要求

知识目标

- 1.了解美国、加拿大、日本和欧盟的食品安全法律、法规
2. 理解国际食品法律、法规的意义。
- 3.掌握国际食品标准组织。

能力目标

- 1.会办理相关的食品法律条款
- 2.能处理具体的食品安全事件。
- 3.能运用食品安全法律、法规对食品事件进行分析。

素质目标

- 1.通过学习国际与部分国家的食品法律、法规体系，具备国际视野。
- 2.通过学习国际与部分国家的食品法律、法规体系，树立守法意识。

课程思政目标

国际合作意识和跨文化交流能力，文化自信和民族自豪感，激发学生的创新思维和创新意识，鼓励学生在今后的学习和工作中，积极探索适合我国国情的食品法律、法规创新模式和监管机制，为提高我国食品安全保障水平提供新的思路和方法

教学内容

- 1、国际食品标准组织
- 2、部分国家食品法律、法规

教学重点、难点：

教学重点：国际食品标准组织

教学难点：部分国家食品法律、法规

第五章 标准化与标准的制定

教学目的和要求

知识目标

- 1.了解标准和标准化的基本概念。
- 2.理解标准化的方法原理和活动原则。
- 3.熟悉标准的分类、标准体系表的作用和编制方法
- 4.掌握标准的构成及各要素编写的基本要求。

能力目标

- 1.能自觉地实施现行标准。
- 2.会编制企业产品标准。

素质目标

- 1.通过学习标准和标准化的基本概念，树立标准意识。
- 2.通过学习标准化的原则，树立守法意识。

课程思政目标

培养学生严谨认真、实事求是的科学精神，增强学生的法治观念和规则意识，激发学生对科学研究和专业工作的敬畏之心，培养他们严谨认真、实事求是的科学精神，引导学生在未来的学习、工作中追求卓越，以高标准严格要求自己

教学内容

- 1、标准与标准化
- 2、标准分类和标准体系

3、标准的制定

4、标准的结构与编写

教学重点、难点：

教学重点：标准与标准化、标准分类和标准体系

教学难点：标准的结构与编写

第六章 我国的食品标准

教学目的和要求

知识目标

- 1.了解中国食品标准的现状，清楚中国食品标准与国外标准的区别
- 2.熟悉《食品添加剂使用标准》等食品安全标准、食品流通标准以及其他相关标准的基本内容。
- 3.掌握《食品理化检验方法标准》等食品检验方法标准、畜产加工食品标准等食品产品标准的主要内容。

能力目标

- 1.能够根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、畜产加工食品标准、使用植物油标准等标准的要求指导相关食品的生产工作。
- 2.能够运用畜产加工食品标准、使用植物油标准、食品理化检验方法标准等标准的规定做好相关食品的质量监控工作。

素质目标

- 1.通过学习《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，树立懂法意识。
- 2.通过学习畜产加工食品标准、使用植物油标准、食品理化检验方法标准等，树立守法意识。

课程思政目标

引导学生树立诚实守信、严谨负责、敬业奉献的职业道德观念，培养学生尊重科学、实事求是、勇于探索的科学精神，使学生能够运用科学的思维和方法来理解和执行食品标准，不断提高自身的专业素养和科学研究能力，为食品标准的完善和创新提供支持

教学内容

- 1、我国食品标准概述
- 2、食品基础标准
- 3、食品安全标准
- 4、食品检验方法标准

教学重点、难点：

教学重点：食品安全标准

教学难点：食品检验方法标准

第七章 食品国际标准及采用标准

教学目的和要求

知识目标

1. 了解国际标准组织颁布的食品标准的基本内容及要求
2. 理解发达国家食品标准的基本内容及要求，
3. 掌握采用国际标准的原则及方法。

能力目标

- 1.能够对国际标准组织有深入的理解和把握
- 2.能够运用国际标准的原则和方法。

素质目标

- 1.通过学习国际标准的原则和方法，树立懂法意识。
- 2.通过学习采用国际标准的原则及方法，树立合法意识。

课程思政目标

强调食品国际标准及采用标准对于保障全球食品安全的重要性，使学生明白食品行业从业者肩负着重大的社会责任。敬业精神，遵守职业道德，培养学生在未来的工作中严格遵守相关标准，确保食品质量与安全，为消费者的健康负责的意识

教学内容

- 1、食品国际标准
- 2、部分国家的食品标准
- 3、采用国际标准

教学重点、难点

教学重点：食品国际标准

教学难点：采用国际标准

第八章 食品企业标准体系

教学目的和要求

知识目标

1. 了解食品企业标准体系的构成及食品标准体系表的组成
2. 掌握技术标准、管理标准和工作标准所包含的内容。
3. 理解食品企业标准体系编制的原则、要求及相关程序、持续评价和改进

能力目标

会根据食品企业标准体系编制的原则、要求、程序及相关实例编制食品企业标准体系。

素质目标

- 1.通过学习食品企业标准体系编制，树立懂法意识。
- 2.通过学习编制食品企业标准体系，树立合法意识。

课程思政目标

强化诚信与质量意识，标准是食品质量的基石，诚信是企业生存的根本。培养学生诚实守信、严谨认真的工作态度，使其在未来的职业生涯中始终将食品质量放在首位，坚决抵制任何制假售假、偷工减料等不良行为

教学内容

- 1、企业标准体系的构成
- 2、食品企业标准体系编制
- 3、食品企业标准的制定

第九章 食品标准与法规文献检索

教学目的和要求

知识目标

- 1.了解文献的定义、类型、表现形式和加工程度以及作用等基本知识。
- 2.理解国际标准、地区标准、国家标准、行业标准分类和代号及其含义。
- 3.掌握食品标准与法规的检索系统、工具及网络查询方法。

能力目标

能运用文献检索系统、工具进行国内外食品标准与法规文献的查询

素质目标

- 1.通过学习文献与标准文献检索，树立懂法意识。
- 2.通过学习食品标准与法规文献检索，树立资料查找意识。

课程思政目标

引导学生树立依法行事、遵守规则的法治观念，能够严格遵守相关法律法规，确保食品生产、经营等活动的合法性和规范性，严格遵循科学规范，注重细节，认

真核实每一个数据和信息来源，确保文献检索结果的准确性和可靠性。培养学生一丝不苟、精益求精的治学态度

教学内容

- 1、 文献与标准文献检索
- 2、 食品标准与法规文献检索

教学重点、难点：

教学重点： 文献与标准文献检索

教学难点： 食品标准与法规文献检索