

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_____食品安全与质量管理_____

班 级_____食检 241、食检（3+）241_____

教 研 室_____食品教研室_____

授课教师_____黄莹星_____

《食品安全与质量管理》课程标准

课内学时数：32

课程实验学时数：24

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：3

考核方式：考试

编制人：黄莹星

一、课程三维培养目标及要求

食品安全与质量管理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，着重培养学生建立、实施和审核各种食品安全控制和质量管理体系的能力，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）食品安全性的评价
- （三）食品质量管理与安全控制技术
- （四）食品法规及食品标准

课程三维培养目标主要包括以下几个方面的内容：

1. 知识目标：要求学生熟悉掌握食品安全性影响因素、食品安全性的评价、食品质量管理与安全控制技术及相关食品法规及食品标准；
2. 能力目标：要求学生能独立思考并分析食品安全问题中所涉及到的安全性影响因素，并掌握 HACCP 分析，初步掌握食品加工过程中品质控制的方法技术，结合相应法律法规，培养为食品加工解决实际安全问题的能力；
3. 素养目标： 熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

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。

课程思政：在课程中融入思政教育，旨在引导学生树立“人民至上、生命至上”的核心理念。通过学习，学生不仅应掌握食品危害分析与风险管控的专业技能，更需深刻理解食品安全关乎国计民生与社会稳定的重要意义。课程强调恪守职业道德与法律底线，弘扬诚信为本、精益求精的工匠精神，培育高度的社会责任感。引导学生将个人职业发展同国家食品安全战略与“健康中国”建设紧密结合起来，自觉成为维护食品安全的践行者与守护者，以实际行动守护人民群众“舌尖上的安全”

二、课程内容和学时分配

根据教学计划规定的学时数，理论课 32 学时，实验课 24 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	第一章 绪论	2	0	2
2	第二章 影响食品安全的危害因素及其预防措施	3	6	9
3	第三章 食品质量控制方法	3	0	3
4	第四章 食品法律法规与标准	3	0	3
5	第五章 食品生产许可制度	3	3	6
6	第六章 食品良好生产规范（GMP）	3	3	6
7	第七章 卫生标准操作程序（SSOP）	3	3	6
8	第八章 危害分析与关键控制点（HACCP）	3	3	6
9	第九章 ISO9001 质量管理体系	3	0	3
10	第十章 ISO 22000 食品安全管理体系	3	0	3
11	第十一章 食品企业内部审核	3	3	6
合 计		32	24	56

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、理论教学部分

绪论

知识目标：

1. 掌握食品、食品安全、食品质量基本概念
2. 熟悉食品安全与质量控制的特殊性
3. 了解当今食品安全现状与发展趋势

能力目标：

能够分析我国食品安全现状与发展趋势。

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

一、食品

质量的定义

《质量管理体系—基础和术语》中对质量的定义是：“一组固有特性满足要求的程度”。

特性分为固有的特性和赋予的特性，固有特性是指事物本来就有的特性，赋予的特性是指人为增加或给予事物的特性。

二、食品安全

三、食品质量管理概述

1. 质量决定因素

质量开发设计是产品质量形成最为关键的阶段。

生产制造质量生产制造是将设计的成果转化为现实的产品，是产品形成的主要环节。

食品质量主要包括产品的颜色、风味、气味、口感、营养、安全以及食用方便等。

服务质量是产品质量的延续。

2. 质量环 任何产品质量的形成基本遵循这样的过程：

市场调研→产品研发→生产设计→采购→生产制造→检验→包装→储存→运输→销售→服务
—营销和市场调研。

第二章 影响食品安全的危害因素及其预防措施

知识目标：

1. 掌握食品安全危害的种类、特性及其预防措施
2. 熟悉各类食品安全危害的区别，常见食品污染物的来源
3. 了解食品过敏原和流通环节易出现的危害及各类危害的检测手段

能力目标：

1. 能够分析和判断各类食品安全危害因素及性质
2. 能够分析食品生产环节各类食品安全危害的来源
3. 能够制定食品安全危害预防措施

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

一、食品安全危害概念

食品安全危害是指潜在损坏或危及食品安全和质量的因子或因素，包括生物、化学以及物理性的危害，对人体健康和生命安全造成危险。

食品安全危害可分为 3 种类型：生物性、化学性和物理性。食品安全危害因子存在于这 3 种类型中。它们可以侵袭到从“农田到餐桌”的整个食物链的任何一个环节，造成食品（原料、半成品、成品）有毒有害，成为有毒食品。

二、生物性危害因素及其预防措施

我国现行食品卫生标准中常用微生物指标有四种：菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌数、致病菌。一般将菌落总数及大肠菌群作为食品卫生质量的鉴定指标。

菌落总数是指被检验食品中单位质量（g）、体积（mL）或表面积（cm²）内所含的细菌数，菌落总数虽然不一定代表食品对人体健康的危害程度，但却反映了食品的卫生质量，是食品清洁状态的指标。

三、化学性危害因素及其预防措施

四、物理性危害因素及其预防措施

五、食物过敏原及其预防措施

六、食品流通环节的安全

第三章 食品质量控制方法

知识目标：

1. 掌握数据搜集方法、抽样方法和质量管理工具方法
2. 熟悉食品质量管理中产品质量波动的因素分析
3. 了解质量控制的新方法

能力目标：

1. 能够正确收集食品生产数据，并进行统计分析
2. 能够应用质量管理工具方法指导实际工作

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

- 一、质量管理数据
- 二、质量成本管理
- 三、QC 旧七法在食品生产中的应用
- 四、QC 新七法在食品生产中的应用

第四章 食品法律法规与标准

知识目标：

1. 掌握中华人民共和国食品安全法主要内容
2. 熟悉农产品法等相关法规
3. 了解国家食品安全法规标准制定过程

能力目标：

能够应用安全法指导实际生产和生活中食品安全相关工作。

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

- 一、我国的食品法律法规
- 二、我国的食物标准

第五章 食品生产许可制度

知识目标：

1. 掌握食品生产许可制度的内容与含义
2. 熟悉食品生产许可的申请与审查
3. 了解食品生产许可

能力目标：

1. 能够准备食品生产许可申请相关材料
2. 能够根据食品生产许可申请程序完成证书申请工作

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

- 一、食品生产许可概述
- 二、实施生产许可的食品类别和许可程序
- 三、食品生产许可申请材料
- 四、生产许可现场核查

第六章 食品良好生产规范（GMP）

知识目标：

1. 掌握食品良好生产规范的主要内容
2. 熟悉食品企业良好生产规范的认证程序
3. 了解国际上食品良好生产规范的相关标准

能力目标：

1. 能够依据食品安全国家标准食品生产通用卫生规范指导食品企业生产
2. 能够依据各类食品生产卫生规范进行食品企业的现场审核

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

- 一、良好生产规范的概述
- 二、我国食品良好生产规范（GMP）的要求
- 三、乳制品生产企业良好生产规范认证

第七章 卫生标准操作程序（SSOP）

知识目标：

1. 掌握卫生标准操作程序的主要内容
2. 熟悉卫生标准操作程序文件编写要求
3. 了解国家食品安全法规标准

能力目标：

1. 能够应用安全法指导实际生产和生活中食品安全相关工作

2. 能够编制食品卫生标准操作程序文件

素养目标:

熟悉食品标准法规, 强化个人社会责任感, 提高对本专业的就业信心, 也提升个人的职业素养。

教学内容:

- 一、卫生标准操作程序内容
- 二、卫生标准操作程序文件的编写
- 三、卫生监控与记录的建立

第八章 危害分析与关键控制点 (HACCP)

知识目标:

- 1. 掌握 HACCP 的基本原理和具体实施步骤
- 2. 熟悉 HACCP 的内容和要求
- 3. 了解 HACCP 的产生及发展

能力目标:

- 1. 能够编写 HACCP 管理体系文件
- 3. 能够参与 HACCP 管理体系的实施

素养目标:

熟悉食品标准法规, 强化个人社会责任感, 提高对本专业的就业信心, 也提升个人的职业素养。

教学内容:

- 一、危害分析与关键控制点概述
- 二、HACCP 体系的基本原理
- 三、HACCP 在食品企业的建立和执行

第九章 ISO9001 质量管理体系

知识目标:

- 1. 掌握 ISO9001 质量管理体系建立、实施流程
- 2. 熟悉 ISO9001 标准的基本要求
- 3. 了解 ISO9001 认证的工作流程

能力目标:

- 1. 能够建立食品企业质量管理体系

2. 会编写食品质量管理手册
3. 能够完成食品企业质量管理体系的内部审核

教学内容：

- 一、ISO9001 质量管理体系概述
- 二、ISO9001 质量管理原则
- 三、ISO9001 质量管理体系标准的理解
- 四、ISO9001 质量管理体系的建立和实施
- 五、ISO9001 质量管理体系认证

第十章 ISO 22000 食品安全管理体系

知识目标：

1. 掌握 ISO 22000 体系的策划和建立要求、体系审核和认证的流程
2. 熟悉 ISO 22000 体系的目的是范围和、术语和定义、前提方案
3. 了解 ISO 22000 体系的发展历程和系列标准

能力目标：

1. 制订 OPRP 控制计划和 CCP 控制计划
2. 运用 PDCA 循环方法制定企业改进措施

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

- 一、ISO 22000 食品安全管理体系概述
- 二、ISO 22000 食品安全管理体系的建立与认证
- 三、食品安全管理体系前提方案、操作性前提方案的制订
- 四、ISO22000 食品安全管理体系文件的编写

第十一章 食品企业内部审核

知识目标：

1. 掌握食品企业内部审核依据和检查表要求
2. 熟悉内部审核方法、程序和技巧
3. 熟悉内部审核首次会议的程序

能力目标：

1. 能够编制年度审核方案、内审计划、检查表
2. 能够撰写内审报告

素养目标：

熟悉食品标准法规，强化个人社会责任感，提高对本专业的就业信心，也提升个人的职业素养。

教学内容：

- 一、内部审核员的概念
- 二、审核步骤和审核方法
- 三、审核方式
- 四、年度内部审核方案
- 五、内部审核计划
- 六、内部审核检查表
- 七、内部审核不符合报告
- 八、内部审核报告
- 九、首末次会议

五、实训部分

《食品安全与质量管理》（实训）是全日制专科食品检验检测技术专业学生必修的专业实训课程。开设此课程的任务和目的是：了解食品企业生产工艺流程、质量产生的过程，熟悉产品质量标准及相关法律法规，熟悉厂房布局及设施设备，着重培养学生掌握生产过程危害分析及质量管理体系基础文件编写的能力，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）食品企业认知
- （二）产品工艺流程及危害分析
- （三）作业指导书和记录的编写

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。

实训一 食品企业认知及管理框架

教学目标、要求：

1. 了解食品企业生产工艺、流程、质量产生的过程；
2. 了解食品企业中质量管理发展过程；
3. 了解食品企业各部门在质量管理方面的职责。

教学内容：

1. 食品企业认知（视频或现场参观）
2. 食品企业质量管理岗位工作内容
3. 成立食品企业（模拟）并进行角色扮演

实训二 厂房布局及设施设备

教学目标、要求：

1. 了解食品 GMP 厂房布局的要求和原则；
2. 了解绘制食品工厂平面图的基本方法；
3. 了解食品生产相关设施设备。

教学内容：

1. 食品 GMP 厂房布局的要求和原则
2. 食品工厂平面图绘制
3. 食品生产相关设施设备

实训三 产品标准及相关法律法规

教学目标、要求：

1. 熟悉产品相关法律法规；
2. 掌握查阅产品标准的方法；
3. 熟悉产品相关质量标准和检验标准。

教学内容：

1. 食品安全法律法规
2. 产品标准查阅
3. 产品质量标准和检验标准内容

实训四 产品工艺流程及危害分析

教学目标、要求：

1. 了解产品工艺流程及操作步骤；
2. 熟悉产品生产过程中潜在的危害；
3. 掌握危害分析的方法。

教学内容：

1. 产品工艺流程
2. 产品生产过程中潜在的危害
3. 危害分析及危害分析工作单的填写

实训五 作业指导书的编写

教学目标、要求：

1. 了解作业指导书的基本内容；
2. 掌握作业指导书编写的方法。

教学内容：

1. 作业指导书
2. 作业指导书编写规范
3. 作业指导书编写训练

实训六 记录的编写

教学目标、要求：

1. 了解各种记录的基本内容；
2. 熟悉各种记录编写规范。

教学内容：

1. 食品安全管理体系记录
2. 食品安全管理体系记录编写规范
3. 食品安全管理体系记录编写训练

六、建议使用教材及主要参考书

张挺主编：《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