

揭阳职业技术学院教学日历

2025 ~ 2026 学年第 二 学期

授课计划时数:	32	学时
授 课 周 数:	16	周
每周教学时数:	2	学时

专业 食检、食检（三加） 班别 241

任课教师 黄莹星

课程名称 食品安全与质量管理

教材名称 食品安全与质量控制技术

系主任（签名）

2026 年 3 月 25 日填

周次	时数	教学方式	教学内容	备注
一	2	授课	第一章 绪论	
二	2	授课	第二章 影响食品安全的危害因素及其预防措施	
三	2	授课	第二章 影响食品安全的危害因素及其预防措施	
四	2	授课	第三章 食品质量控制方法	
五	2	授课	第三章 食品质量控制方法	
六	2	授课	活动课	
七	2	授课	第四章 食品法律法规与标准	

周次	时数	教学方式	教学内容	备注
八	2	授课	第四章 食品法律法规与标准	
九	2	授课	小测 第五章 食品生产许可制度	
十	2	授课	第五章 食品生产许可制度	
十一	2	授课	第六章 食品良好操作规范	
十二	2	授课	第七章 卫生标准操作程序	
十三	2	授课	第八章 危害分析与关键控制点（HACCP）	

周次	时数	教学方式	教学内容	备注
十四	2	授课	第八章 危害分析与关键控制点（HACCP）	
十五	2	授课	第九章 ISO9001 质量管理体系 第十章 ISO 22000 食品安全管理体系	
十六	2	授课	第十一章 食品企业内部审核	

说明：此表一式四份，由任课教师填写，于开学前一周内交系办公室，由系主任审核。一份由教师保存；一份由教师所在系办公室和学生所在系办公室作为“教师业务档案”保存；一份送教务处备案。

揭阳职业技术学院教学日历

2025 ~ 2026 学年第 二 学期

授课计划时数:	24	学时
授 课 周 数:	8	周
每周教学时数:	3	学时

专业 食检、食检(3+) 班别 241

任课教师 黄莹星

课程名称 食品安全与质量管理

教材名称 食品安全与质量控制技术

系主任(签名) _____

2026 年 2 月 25 日填

揭阳职业技术学院教务处编制

周次	时数	教学方式	教学内容	备注
一	3	授课	实验一 食品企业认知及管理框架	
二	3	授课	实验二 厂房布局及设施设备	
三	3	授课	实验三 产品标准及相关法律法规	
四	3	授课	实验四 产品工艺流程及危害分析	
五	3	授课	实验五 作业指导书的编写（一）	
六	3	授课	实验五 作业指导书的编写（二）	
七	3	授课	实验六 记录的编写（一）	
八	3	授课	实验六 记录的编写（二）	

说明：此表一式四份，由任课教师填写，于开学前一周内交系办公室，由系主任审核。一份由教师保存；一份由教师所在系办公室和学生所在系办公室作为“教师业务档案”保存；一份送教务处备案。