

揭阳职业技术学院

课 程 教 案（实训指导）



课程名称：食品安全与质量管理实务

授课专业：食品检验检测技术

撰写人：谢桂勉

揭阳职业技术学院 实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	1	项目名称	体系文件编制 基础	实训班 级	食检 241、 食检（3+ 证书）241	学 时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量 控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：企业对消费者健康的责任感。</p>						
教学重点	食品安全管理体系文件的类型、食品安全管理体系文件编制的基本方法。						
教学难点	食品安全管理体系文件编制规范。						
教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法						

<p>仪器材料</p>	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料</p>
-------------	---

教学过程设计

<p>操作原理与步骤</p>	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>学生已学习《食品安全与质量管理》课程，对食品安全管理体系认证有所了解。引入“衡水老白干质量管理体系”“新希望乳业全链路数字化管控”等优秀案例，展现企业对消费者健康的责任感（思政元素）。根据体系认证需要提供申请材料，包括体系各类文件，引入体系文件的类型和编写规范。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>食品安全管理体系包括食品安全管理手册、程序文件、记录等文件类型，各种文件的编写需要遵照相关编写规范。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）将学生分组，分别参观/观看不同食品生产工艺（如纯净水生产和焙烤生产等），复习 ISO22000 体系文件的具体内容。</p> <p>（2）以不同食品生产工艺为背景，指导学生了解体系文件的基本构成。</p> <p>（3）讲解体系文件基本格式。</p> <p>（4）引导学生搜集体系文件编制基本素材。</p>	<p style="text-align: center;">要求</p> <p>1、遵守生产车间卫生操作规程。</p> <p>2、遵守生产设备操作规程。</p> <p>3、注意内容的正确性与可操作性。</p> <p>4、详细步骤要求落实到 5W1H。</p> <p>5、思政元素：企业对消费者健康的责任感。</p>
----------------	---	--

	<p>(5) 组织学生答辩交流，其他学生可以相互补充和质疑。</p> <p>(6) 教师对学生的编制情况进行点评。</p> <p>3、小结（10 分钟）</p> <p>小结食品安全管理体系文件的类型及文件编制的基本方法，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>4、布置复习思考题（3 分钟）</p> <p>根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	调查揭阳市规模以上食品生产企业获得 ISO 22000 认证的情况	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

四、思考题

1、ISO22000 认证中需要哪些体系文件？

2、简述文件编号的基本要求。

揭阳职业技术学院 实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	2	项目名称	文件控制程序的编写	实训班级	食检 241、 食检(3+证书) 241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：科学严谨的态度。</p>						
教学重点	文件控制程序的基本要求，掌握常规文件控制程序的编写方法。						
教学难点	文件的分类、编号及标识规定，文件控制程序的编写规范。						
教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法						

<p>仪器材料</p>	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料</p>
-------------	---

教学过程设计

<p>操作原理与步骤</p>	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>学生已学习《食品安全与质量管理》课程，对食品安全管理体系认证有所了解，根据体系认证需要提供申请材料，包括体系各类程序文件，引入文件控制程序的基本要求和编写规范。在实训过程中，强调文件控制程序编写的科学性和严谨性，要求学生严格按照食品安全管理体系标准和相关法律法规进行编写，培养学生实事求是、严谨细致的科学精神（思政元素）。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>文件控制程序是食品企业食品安全管理体系有效运行的基础，其是否具有可操作性至关重要。要明确各职能部门、各体系和各项质量活动的5W1H。即明确各环节由谁干，干什么，怎么做，如何控制，达到什么程度和要求，需要形成何种记录和报告，相应的监督和签发手续等。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）以不同食品生产工艺为背景，指导学生了解文件控制程序的基本构成。</p> <p>（2）讲解文件控制程序中文件的分类、编</p>	<p style="text-align: center;">要求</p> <p>1、注意内容的正确性与可操作性。</p> <p>2、注意实用性。</p> <p>3、详细步骤要求落实到5W1H。</p> <p>4、思政元素：科学严谨的态度。</p>
----------------	---	--

	<p>号及标识、文件的编制、文件正本的审批与识别、文件分发、文件的更改、文件的换版与作废、文件的日常管理、外来文件的管理、外部文件的管理等规定。</p> <p>(3) 引导学生搜集文件控制程序编制基本素材。</p> <p>(4) 组织学生答辩交流，其他学生可以相互补充和质疑。</p> <p>(5) 教师对学生的编制情况进行点评。</p> <p>3、小结（10 分钟）</p> <p>小结文件控制程序的基本要求及文件编制的基本方法，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>5、布置复习思考题（3 分钟）</p> <p>根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	调查某乡镇居民对食品安全的认知。	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语						成绩	
						学时	
	教师签字		日期				
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

四、思考题

1、如何对文件进行分类、编号及标识？

2、文件的换版与作废有哪些规定？

揭阳职业技术学院

实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	3	项目名称	不合格品和潜在不安全品控制程序的编写	实训 班级	食检 241、 食检（3+证书）241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：家国情怀与社会责任。</p>						
教学重点	不合格品和潜在不安全品控制程序的基本要求，不合格品和潜在不安全品控制程序的编写方法。						
教学难点	成品检验的不合格品出来规定，潜在不安全产品的处理规定。						

教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法	
仪器材料	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>引入国内外重大食品安全事件，如三聚氰胺事件、山西假酒案等，分析事件产生的原因和危害，引导学生思考如何召回不合格品和潜在不安全品，食品行业从业者应承担哪些社会责任，强化学生的质量意识和安全意识（思政元素）。根据体系认证需要提供申请材料，包括体系各类程序文件，引入不合格品和潜在不安全品控制程序的编写。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>不合格品和潜在不安全品控制程序是食品企业食品安全管理体系有效运行的基础之一，其是否具有可操作性至关重要。要明确各职能部门、各体系和各项质量活动的5W1H。即明确各环节由谁干，干什么，怎么做，如何控制，达到什么程度和要求，需要形成何种记录和报告，相应的监督和签发手续等。</p>	<p style="text-align: center;">要求</p> <p>1、注意内容的正确性与可操作性。</p> <p>2、注意实用性。</p> <p>3、详细步骤要求落实到5W1H。</p> <p>4、思政元素：家国情怀与社会责任。</p>

	<p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>(1) 以不同食品生产工艺为背景，指导学生了解不合格品和潜在不安全品控制程序的基本构成。</p> <p>(2) 讲解不合格品和潜在不安全品控制程序中进料不合格品处理、(半)成品检验的不合格品处理、交付或开始使用后发现的合格品处理、潜在不安全产品的处理、其他不合格品的处理、召回等规定。</p> <p>(3) 引导学生搜集不合格品和潜在不安全品控制程序编制基本素材。</p> <p>(4) 组织学生答辩交流，其他学生可以相互补充和质疑。</p> <p>(5) 教师对学生的编制情况进行点评。</p> <p>3、小结(10分钟)</p> <p>小结不合格品和潜在不安全品控制程序的基本要求及文件编制的基本方法，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>6、布置复习思考题(3分钟)</p> <p>根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	调查近年来市场监管部门抽检不合格食品问题集中在哪些方面。	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

四、思考题

1、进料不合格品处理有何规定？

2、潜在不安全产品怎样处理？

揭阳职业技术学院

实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	4	项目名称	纠正预防措施控制程序的编写	实训班级	食检 241、 食检（3+证书）241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：科学精神与创新意识。</p>						
教学重点	纠正预防措施控制程序的基本要求，纠正预防措施控制程序的编写方法。						
教学难点	不合格或潜在不合格的原因分析及纠正和预防措施的制定。						

教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法	
仪器材料	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料。</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>学生已学习食品安全管理体系文件的基本类型和编写规范。由做什么（what）、为什么要做（why）、谁来做（who）、何时做（when）、何地做（where）、如何做（how）引入具体纠正预防措施控制程序的编写。在实训过程中，强调纠正预防措施控制程序编写的科学性和严谨性，鼓励学生在编写纠正预防措施控制程序时，结合实际情况提出创新的想法和方法，如优化程序流程、引入新的管理工具等，培养学生的创新思维和实践能力（思政元素）。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>纠正预防措施控制程序是食品企业食品安全管理体系有效运行的基础之一，其是否具有可操作性至关重要。要明确各职能部门、各体系和各项质量活动的5W1H。其核心是明确各环节由谁干，干</p>	<p style="text-align: center;">要求</p> <p>1、注意内容的正确性与可操作性。</p> <p>2、注意实用性。</p> <p>3、详细步骤要求落实到5W1H。</p> <p>4、思政元素：科学精神与创新意识。</p>

	<p>什么，怎么做，如何控制，达到什么程度和要求，需要形成何种记录和报告，相应的监督和签发手续等。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）以不同食品生产工艺为背景，指导学生熟悉《纠正预防措施控制程序》活动的目的和适用范围。</p> <p>（2）讲解纠正预防措施控制程序中不合格或潜在不合格的发现与识别、不合格或潜在不合格的处理、原因分析、制订措施并执行、措施的验证与跟踪、《纠正/预防措施报告》记录的管理等规定。</p> <p>（3）按照质量手册《纠正预防措施控制程序》活动说明其目的和适用范围，列出该质量活动涉及或引用的有关文件、规定、法规、标准以及详细步骤和指标，同时明确活动所需的各种记录和报告。</p> <p>（4）组织学生答辩交流，其他学生可以相互补充和质疑。</p> <p>（5）教师对学生的编制情况进行点评。</p> <p>3、小结（10分钟）</p> <p>小结纠正预防措施控制程序的编写规范，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>4、布置复习思考题（3分钟）</p> <p>根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	无	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩		
						学时		
姓名		学号		班级		组别		
项目编号		项目名称						
课程名称				教材				
一、实训目的								
二、实验步骤								

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

四、思考题

1、不合格或潜在不合格的发现与识别有何规定？

2、纠正预防措施如何进行验证？

揭阳职业技术学院 实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	5	项目名称	前提方案的编写	实训班级	食检 241、 食检（3+ 证书）241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>思政元素：创新思维培养。</p>						
教学重点	前提方案编写原则及涵盖的主要内容。						
教学难点	理解前提方案涉及选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料及相关产品、生产过程食品安全控制、检验、食品的贮存和运输、产品召回等的要求，并规范编写。						

教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法	
仪器材料	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料。</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>学生已学习体系文件编制基础及一般程序文件的编写规范。通过食品生产企业需要满足的生产条件引入新课内容。鼓励学生在编写前提方案时，结合实际情况提出创新的想法和方法，如优化方案流程、引入新的管理工具等，培养学生的创新思维和实践能力（思政元素）。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>编写前提方案的最基本原则是“易于使用和遵守”。操作性前提方案是一个完整的食品安全管理体系的重要组成部分。其中主要包括但不局限于以下8方面的内容：加工用水和冰的安全；食品接触面状况和清洁度；预防交叉污染；手的清洗、消毒及卫生间设施；防止食品、食品包装材料、食品接触面被污染；有毒物的标记、贮藏和使用；员工的健康；虫害的控制。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）复习前提方案的具体内容。互联网查找资料。</p>	<p style="text-align: center;">要求</p> <p>1、注意内容的正确性与可操作性。</p> <p>2、注意实用性。</p> <p>3、详细步骤要求落实到5W1H。</p> <p>4、与相应级别标准、法规的吻合度。</p> <p>5、思政元素：创新思维培养。</p>

	<p>(2) 分别参观/观看不同食品生产企业（如纯净水生产和焙烤生产等）需要满足的生产条件，以生产纯净水食品企业、焙烤食品企业为例，每组编制一份前提方案。每组分别落实每个部门在操作性前提方案中完成的内容。依据各自的专业特长分组撰写具体、详尽、可操作性强的程序文件。</p> <p>(3) 以纯净水生产，焙烤等生产工艺流程要求，指导学生对下列内容加以说明：</p> <ol style="list-style-type: none">1) 加工用水和冰的安全；2) 食品接触面状况和清洁度；3) 预防交叉污染；4) 手的清洗、消毒及卫生间设施；5) 防止食品、食品包装材料、食品接触面被污染；6) 有毒物的标记、贮藏和使用7) 员工的健康；8) 虫害的控制。 <p>(4) 参加第一线生产，参照上述 8 方面工作内容、工作过程、工作要求、卫生要求、操作要求等内容，掌握背景资料。</p> <p>(5) 列出每项质量活动涉及或引用的有关文件、规定、法规、标准以及详细步骤和指标，同时明确活动所需的各种记录和报告。</p> <p>(6) 每组学生派一位同学进行答辩交流，其他学生可以相互补充和质疑。</p> <p>(7) 教师对学生的编制情况进行点评。</p> <p>(8) 每组学生完成一份操作性前提方案。</p>	
--	--	--

	<p>3、小结（10 分钟）</p> <p>小结前提方案的内容和编写规范，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>7、布置复习思考题（3 分钟）</p> <p>根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
<p>课外作业</p>	<p>无</p>	
<p>课后体会</p>	<p>根据实训开展的情况，进行反思总结。</p>	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

四、思考题

1、解释 ISO2200 认证中，为什么需要操作性前提方案？包含什么要素？

2、简述 ISO2200 认证中，操作性前提方案与前提方案有什么区别？

揭阳职业技术学院 实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	6	项目名称	HACCP 计划书编制	实训班 级	食检 241、 食检(3+证 书) 241	学 时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">1. 熟悉 HACCP 计划书编制的规范。2. 掌握 HACCP 计划书编制的方法。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：食品安全与国家发展。</p>						
教学重点	HACCP 确定关键限值、确定监控措施、纠偏措施、确定应保存的记录和验证程序相关原理的应用和 HACCP 计划书的编制规范。						
教学难点	根据 HACCP 原理结合食品生产企业实际进行生产过程危害分析并确定关键控制点和关键限值。						

教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法	
仪器材料	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料。</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p style="text-indent: 2em;">介绍我国食品行业的发展历程和现状，强调食品质量安全对国家经济发展、社会稳定的重要性。讲述我国在食品质量标准制定、监管体系建设等方面取得的成就，增强学生的民族自豪感和爱国情怀（思政元素）。通过参观/观看食品生产企业的生产过程，分析生产过程中可能存在的化学、生物、物理危害分析，引入 HACCP 计划书的编制。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p style="text-indent: 2em;">HACCP 计划书的编制是在危害分析和确定关键控制点的基础上，进一步确定关键限值、确定监控措施、纠偏措施，确定应保存的记录和验证程序等 HACCP 原理的集中体现形式。HACCP 计划表是指导 HACCP 计划的切实实施的直接依据。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p style="text-indent: 2em;">（1）复习 HACCP 相关原理：确定关键限</p>	<p>要求</p> <p>1、注意内容的正确性与可操作性。</p> <p>2、注意实用性。</p> <p>3、详细步骤要求落实到 5W1H。</p> <p>4、注意控制措施的有效性。</p> <p>5、注意与生产工艺相吻合。</p> <p>6、思政元素：食品安全与国家发展。</p>

	<p>值、确定监控措施、纠偏措施、确定应保持的记录和验证程序，并在此基础上，针对危害分析工作单的结果，利用 CCP 树，判断出 CCP 点。将判断出的 CCP 的控制方法填入 HACCP 计划表。</p> <p>(2) 查阅相关食品生产 HACCP 计划表。</p> <p>(3) 参观/观看不同食品生产企业（如纯净水生产和焙烤生产等），熟悉生产工艺流程，包括使用设备、管理项目及有关加工工艺要求等。</p> <p>(4) 在危害分析和确定关键控制点的基础上，每组填写一份 HACCP 计划表。</p> <p>(5) 每组对填写结果进行交流、点评。</p> <p>(6) 每个同学列出 HACCP 计划表。</p> <p>3、小结（10 分钟）</p> <p>小结 HACCP 的基本原理和编写规范，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>8、布置复习思考题（3 分钟）</p> <p>根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	调查糕点生产企业糕点加工过程中存在的安全危害。	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

HACCP 计划表

企业名称：

产品名称：

企业地址：

贮藏和销售方法：

计划用途和消费者：

关键控制点	显著危害	预防措施所用极限	监 控				纠偏措施	纪录
			什么	方法	频率	是谁		

企业负责人签名：

日期：

四、思考题

1、解释 HACCP 计划中，为什么要强调监控的方法的科学性？纠偏措施的可操作性？

2、简述 HACCP 计划中，为什么要对关键控制点进行验证？

揭阳职业技术学院

实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	7	项目名称	食品安全管理手册的编制	实训班级	食检 241、 食检（3+ 证书）241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>思政元素：科学严谨的态度。</p>						
教学重点	ISO 22000 食品安全管理手册的基本框架、内容和编写方法。						
教学难点	根据食品生产企业的实际，确定食品安全方针、食品安全目标等内容，ISO 22000 食品安全管理体系各要素的有机联系及关联文件编号的一致性。						

教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法	
仪器材料	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料。</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p style="text-align: center;">强调食品质量检测和控制的科学性和严谨性，要求学生严格按照 ISO 22000 标准和企业食品安全与质量的实际情况编写体系文件，培养学生实事求是、严谨细致的科学精神（思政元素）。通过食品安全管理体系认证的需要，引入食品安全管理手册的编写。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p style="text-align: center;">食品安全管理手册是食品企业开展食品安全管理活动的基础，是食品企业应长期遵循的文件。组织的管理手册是根据 ISO 22000：2018 标准及有关法律法规和其他要求编制的。在食品企业中实施 ISO 22000：2018 标准对改善我国食品卫生状况、提高食品安全性和保障食品安全，具有广泛而深远的意义。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）根据本章讲述的的知识，通过网络查找资料，熟悉食品安全管理手册的基本结构和内容。</p>	<p>要求</p> <p>1、注意各个要素具体要求。</p> <p>2、注意准确划分每个部门职责、权利。</p> <p>3、注意与工艺吻合性和可操作性。</p> <p>4、思政元素：科学严谨的态度。</p>

(2) 分组以纯净水食品企业、焙烤食品企业为例，编制一份食品安全管理手册。每组分别落实每个部门在食品安全管理手册中完成的内容。

(3) 参加第一线生产或观看生产现场视频，参照各“部门”工作内容、职责、权利；工作过程、工作要求、厂区、车间、库房布局要求、卫生要求、操作要求等内容，掌握背景资料。

举例 1：纯净水车间第一线生产

1) 生产纯净水准备：

穿戴工作服、帽、鞋准备：

A.进入纯净水生产车间前，穿戴好工作服、帽、鞋。

B.洗手消毒。

C.进入纯净水灌装车间前，必须再次更衣，穿戴整套洁净工作服，经过风淋，进入纯净水灌装车间。

2) 参加生产：

分 4 个小组，分别参加消毒、净化、罐装、称量工序生产。

举例 2：焙烤食品生产。选定一种焙烤产品生产，分别参加配料、发酵、焙烤、包装工序生产。

(5) 每组选用一名代表全班体系汇报本组编写的食品安全手册，其他组同学可以提问质疑。

(6) 教师点评各组食品安全手册的编写质量。

	<p>(7) 以学生小组为单位完成一份食品安全管理手册。</p> <p>3、小结（10 分钟）</p> <p>小结食品安全管理手册的要素内容和编写规范，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>4、布置复习思考题（3 分钟）</p> <p>根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	无	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1. 结果记录

2. 结果分析

四、思考题

1.解释食品 ISO22000 认证中，为什么需要食品安全管理手册？包含什么要素？

2. 在食品生产过程中，只有 ISO22000：2000 食品安全管理手册，可以通过 ISO22000：2000 认证？为什么？

揭阳职业技术学院 实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	8	项目名称	审核计划的编写	实训班级	食检 241、 食检(3+证书) 241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">1. 熟悉审核计划的编写要求。2. 掌握审核计划的编写方法。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：职业道德与诚信教育。</p>						
教学重点	ISO 22000 食品安全管理体系审核计划的基本内容和编写规范。						
教学难点	各部门审核内容和时间的合理安排，首末次会议的内容。						

教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法	
仪器材料	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料。</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>讲解审核员的职业道德规范，如公正性、客观性、保密性等，引导学生树立正确的职业道德观，培养学生的诚信意识和职业操守（思政元素）。学生对 ISO 22000 食品安全管理体系已经有比较完整的认识。由体系认证需要开展内部审计引入审核计划的编写。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>审核计划就是安排审核人员分工等内容的文件。根据内审的目的、范围等要求编写审核计划。在实际工作中，它是审核活动的具体方案，要求提前通知被受审方。要求具有详尽 5W1H，有可操作性。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）复习审核计划的要求。</p> <p>（2）将学生分组，组建成多个“公司”，规划成相应职能部门，认识各部门职责及权力、工作过程等。</p>	<p style="text-align: center;">要求</p> <p>1、注意审核顺序。</p> <p>2、注意部门具体分工。</p> <p>3、思政元素：职业道德与诚信教育。</p>

	<p>(3)组成审核组：每个“公司”组成审核组，选出组长。</p> <p>(4) 文件审查：预审对方“公司”文件，是否具有规范性、适宜性、符合性。</p> <p>(5) 确定审核范围：确定对方“公司”审核的部门与产品。</p> <p>(6)初访：到对方“公司”，了解基本情况。</p> <p>(7) 指导学生按照下表填写审核计划，制定审核计划（方案）。</p> <p>(8)学生“公司”内讨论，选出最优秀计划，做出 PPT，代表“公司”交流，教师对学生的编写情况进行点评。</p> <p>(9) 每“公司”完成上述 1 个审核计划。</p> <p>3、小结（10 分钟）</p> <p> 小结审核计划的基本内容和编写规范，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>4、布置复习思考题（3 分钟）</p> <p> 根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	无	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

例：食品安全管理体系审核计划

审核目的			
审核范围			
审核依据	1. ISO22000 标准； 2. 本厂的食品安全管理体系文件 3. 合同、相关法律法规和产品标准		
审核组成员	(组长) (A) ×× (B) ××× (C) ×××		
上次审核时间			
安排			
时间	部门	内容	审核员
8: 10~8: 30	总经理室、食品安全小组组长、审核组及各 部门人员	首次会议	A、B、C
8: 30~9: 00	总经理室		C
9: 00~10: 00	办公室		B
10: 00~11: 30	供销部		C
12: 30~14: 30	生产部		A
14: 30~16: 00	质检部		C
16: 00~16: 30	总经理室、食品安全小组组长、审核组及各 部门人员	未次会议	A、B、C
发放范围：总经理、食品安全小组组长、各部门领导			
编制：××× 批准：××× 日期：			

四、思考题

1、解释 ISO22000 认证中，为什么需要审核计划？有什么意义？

2、ISO22000 认证中，为什么需要长时间的现场审核？

揭阳职业技术学院

实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	9	项目名称	内审检查表的编写	实训班级	食检 241、 食检（3+ 证书）241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">1. 熟悉检查表的编写要求。2. 掌握检查表的编写方法。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：法治意识与合规精神。</p>						
教学重点	ISO 22000 食品安全管理体系内审检查表的编写。						
教学难点	不同部门审核检查表的标准条款、审核内容及方法的确定。						

教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法	
仪器材料	<p>仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料。</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>讲解食品安全管理体系内审工作相关的法律法规，如《中华人民共和国食品安全法》等，让学生了解内审工作的法律依据和要求，增强学生的法治意识（思政元素）。学生对 ISO 22000 食品安全管理体系已经有比较完整的认识。由体系认证需要开展内部审核引入内审检查表的编写。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>根据 ISO22000 标准的要素要求，编写内审检查表。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）复习 ISO22000 标准的要素。</p> <p>（2）指导学生编写内审检查表。</p> <p>（3）将学生分组，学生组内讨论，选出最优秀检查表，做出 PPT，代表组交流，在交流、讨论过程中，其他学生可以质疑。</p>	<p>要求</p> <p>1、注意可操作性和格式。</p> <p>2、注意实用性。</p> <p>3、思政元素：法治意识与合规精神。</p>

	<p>(4) 教师对学生编写的内审检查表和讨论进行点评。</p> <p>(5) 每个同学完成一个检查表。</p> <p>(6) 选出 2 个优秀检查表作为审核实训课使用。</p> <p>3、小结（10 分钟）</p> <p> 小结内审检查表的基本内容和编写规范，并对学生完成情况进行总结。</p> <p>4、布置复习思考题（3 分钟）</p> <p> 根据实训目的，布置复习思考题。</p>	
课外作业	无	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1、结果记录

2、结果分析

例：内审检查表

审核部门	审核时间	第 页 共 页
标准条款	审核内容及方法	审核结果
备注		

审核员：

被审核部门负责人：

四、思考题

1、解释 ISO22000 认证中，为什么需要检查表？

2、ISO22000 认证中，检查表与审核计划有什么区别？

揭阳职业技术学院 实训(验)项目单

编制部门：生物工程系

编制人：谢桂勉

编制日期：2026.03.04

项目编号	10	项目名称	审核报告的编写	实训班级	食检 241、 食检（3+ 证书）241	学时	3
课程名称	食品安全与质量管理实务			教材	《食品安全与质量控制技术》		
教学目标	<p>一、知识目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>二、能力目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>三、素质目标</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>思政元素：团队协作与沟通能力。</p>						
教学重点	ISO 22000 食品安全管理体系审核报告的基本内容和编写规范。						
教学难点	审核计划实施情况、存在的主要问题、体系运行情况总结及有效性、符合性结论的填写。						
教学方法	讲授法、情景教学法、案例教学法						
仪器材料	仪器：纯净水生产线，焙烤箱，醒发箱，搅拌机；或虚拟生产企						

	<p>业对应仪器。</p> <p>材料：自来水、纯净水罐、洁净工作服、一次性鞋套、一次性帽；或虚拟生产企业对应材料。</p>	
教学过程设计		
操作原理与步骤	<p>1、学情分析和新课导入（2分钟）</p> <p>学生对 ISO 22000 食品安全管理体系已经有比较完整的认识。由体系认证需要开展内部审计引入审核报告的编写。</p> <p>2、新课内容（120分钟）</p> <p>2.1 实验原理</p> <p>根据内审报告的内容和要求。将现场审核结果和不符合项的纠正措施，以及审核跟踪计划表达出来。</p> <p>2.2 实验方法与步骤</p> <p>（1）复习审核报告的编写要点。</p> <p>（2）分组模拟审核团队（审核员、企业代表、监管部门），通过多方沟通完善报告内容，理解“技术协同”的重要性（思政元素）。</p> <p>（3）指导学生将现场审核判定结果填入审核报告表，编制审核食品安全体系审核报告。</p> <p>（4）在课堂上，将优秀学生作品，让学生对自己编写的审核报告进行交流、讨论，在交流、讨论过程中，其他学生可以质疑。</p> <p>（5）教师对学生的判断结果进行点评。</p> <p>3、小结（10分钟）</p> <p>小结申报的基本内容和编写规范，并</p>	<p style="text-align: center;">要求</p> <p>1、注意报告内容和完整性。</p> <p>2、注意报告客观性。</p> <p>3、思政元素：团队协作与沟通能力。</p>

	对学生完成情况进行总结。 4、布置复习思考题（3分钟） 根据实训目的，布置复习思考题。	
课外作业	无	
课后体会	根据实训开展的情况，进行反思总结。	

实训（验）报告

评语	教师签字					成绩	
						学时	
姓名		学号		班级		组别	
项目编号		项目名称					
课程名称				教材			
一、实训目的							
二、实验步骤							

续上表

三、结果记录与分析

1. 结果记录

2. 结果分析

例：内部审计报告

审核目的：			
审核范围：			
审核依据：			
审核组组长：		审核员：	
审核计划实施情况：			
存在的主要问题：			
体系运行情况总结及有效性、符合性结论：			
（审核组长）签名：			
（总经理）批准：			
日期： 年 月 日			

四、思考题

1、解释 ISO22000 认证中，为什么需要审核报告？

2、ISO22000 认证中，审核结论有多少种情况？