



黔东南民族职业技术学院
QIANDONGNAN NATIONALITIES POLYTECHNIC

食品标准与法规

课 程 标 准

黔东南民族职业技术学院
2023年7月



《食品标准与法规》课程教学质量标准

课程基本信息

学分：4 学分

学时：总学时 64，理论 34，实践 30

适用对象：农产品加工与质量检测专业学生

【课程性质】专业拓展课程

【教学形式】线下教学

【课程目标】

1. 素质目标

《食品标准与法规》课程是我国高等院校食品质量与安全专业的重要专业基础课，通过学习使学生对食品行业标准及法规有不同程度的了解，增强食品质量与安全观念，增强用标准与法规约束生产的意识，形成严谨求实的科学态度，养成爱岗敬业的职业道德，保持互助合作的团队精神，具有可持续发展能力。学生在将来的工作中知法懂法，应用于实践当中，做一个合格的食品行业从业者，为人民的食品安全担负起应尽的责任。

2. 知识目标

食品标准与法规是食品质量与安全专业的必修课程，是研究食品与农产品生产加工、贮运、销售和配送等全过程的法律法规、标准和合格评定程序的一门综合性学科。通过本课程的学习使学生掌握食品标准、标准化、法规、认证等的基本概念，制定我国食品标准和法律法规的方法，熟悉我国和发达国家的食品法律法规体系、标准体系，食品认证程序和要求等，并能够根据所学具有分析和处理食品违标违法事件的基本能力。

3. 能力目标

通过教与学，使学生正确理解食品标准与法规的概念，定义、范围；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，国内外贸易）；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申请食品生产许可证。在授课时培养学生对知识运用的能力、运用网络资源获取新知识和相关信息的能力、与人合作的能力培养，让学生逐渐具备自主学习和终身学习的能力。

【课程考核与评价】

1.课程考核目的

通过本课程的学习，使学生掌握食品法规的发展趋势以及制定的程序，能够熟练掌握法律法规在食品生产中应用，使学生对食品行业标准及法规有不同程度的了解，并应用于实践当中。

2.课程成绩评定（包括形成性评价、终结性评价、以及成绩构成）

形成性评价成绩占 40%，期末考试成绩占 60%。

3.课程考核形式与方法

（1）考核方式：开卷考试。

（2）评价方法：利用课程的网络学习资源，布置一些问题或者案例让学生进行分析，然后让学生回答问题或者进行课堂讨论，根据学生对问题的回答情况及案例分析的质量，作为形成性评价成绩计入学期总评。形成性评价成绩包括考勤、课堂讨论、课堂作业等。通过以上多元考核的评价方式，使学生对教学内容融会贯通，并及时反馈学生的学习情况。

【参考书目】

《食品标准与法规》，中国医药科技出版社，2019 年。

绪论 食品标准与法规概述

【课程目标】

1.素质目标:

针对我国目前的食品行业的现状,提出自己的意见建议。

2.知识目标:

掌握食品,食品安全的概念,食品标准法规与食品安全之间的关系,熟悉食品标准与法规的内容。

3.能力目标:

掌握食品标准与法规的学习方法,通过对食品安全事件的分析掌握食品标准与法规的意义及其重要作用。

【教学时数】理论 4 学时

【教学形式】线下教学

【教学内容】

食品安全的概念、涉及的领域、食品法律和法规的研究内容、研究对象和战略高地位,熟悉标准法规与食品安全体系的关系。

【考核重点】

食品标准与法律法规的研究内容以及它们同食品安全的关系。

第一章 中国主要食品法律与法规

【课程目标】

1.素质目标:

明确我国现行的法律法规对食品生产的要求;掌握食品违法行为的处罚规定和程序。

2.知识目标:

熟悉《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《保健食品注册管理条例》、进出口食品监管的基本内容;掌握食品监督管理的原则与制度、食物中毒的分类、原因及预防控制措施。

3.能力目标:

通过对具体案例的分析和讨论明确我国现行的法律法规对食品生产的要求;掌握食品法律法规的应用,并能够运用法律法规处理有关食品违法事件;

掌握食品违法行为的处罚规定和程序；学会对食品违法事件的分析程序和方法。

【教学时数】理论 6 学时，实践 2 学时

【教学形式】线下教学

【教学内容】

法律、法规、条例、办法及标准的区别和联系；熟悉《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《保健食品注册管理条例》、进出口食品监管的基本内容；食品安全监督制度；食物中毒的分类、原因及预防控制措施。

【考核重点】

法律、法规、条例、办法及标准的区别和联系；我国食品安全监督制度；食物中毒的分类、原因及预防控制措施。

第二章 食品安全法解读

【课程目标】

1.素质目标：

明确《食品安全法》是我国目前食品安全的最高法律；掌握《食品安全法》，以确保将来在保障人民的食品安全的工作中具备应有的专业素养。

2.知识目标：

了解我国《食品安全法》制定的历史；熟悉《食品安全法》的基本内容；掌握《食品安全法》的具体实施办法；新版《食品安全法》的要点解读。

3.能力目标：

通过对具体案例的分析和讨论明确《食品安全法》对食品生产的要求；掌握《食品安全法》应用，并能够运用《食品安全法》处理有关食品违法事件；掌握《食品安全法》中对食品违法行为的处罚规定和程序。

【教学时数】理论 6 学时，实践 2 学时。

【教学形式】线下教学

【教学内容】

《食品安全法》制定的过程；《食品安全法》主要内容；2009 版《食品安全法》与 2015 版《食品安全法》的比较；2015《食品安全法》主要亮点及修订的原因及依据。

【考核重点】

食品安全法主要内容；食品安全法修订以后的要点内容。

第三章 标准化与食品标准

【课程目标】

1.素质目标：

具备标准化的意识，在食品生产、加工及监督等过程中充分运用食品标准，在标准化体系下保障食品安全；能够为企业提出其标准化的方向和出路。

2.知识目标：

掌握“标准”和“标准化”的概念，区别和联系，标准化的主要形式，标准化的重要作用。掌握我国食品标准体系与基本内容；熟悉我国的食品基础标准、产品标准、检验标准、安全卫生标准、食品添加剂使用标准以及各种特殊食品标准；了解我国食品标准现状及其与国际先进标准的主要差距；了解国际与发达国家食品法规的基本内容与要求、国外食品标准的相关要求（尤其是欧盟、美国的食品标准现状）、发达国家的食品法律法规体系与有关贸易壁垒的主要措施；熟悉国际食品法典委员会的工作内容及其作用、国际标准化组织的工作内容及其作用；掌握采用国际标准的意义和作用、采用国际标准的程度及表示方法、采用国际标准的基本原则、国际标准和国外先进标准的概念。

3.能力目标：

通过具体的案例熟练掌握标准化的工作方法在生产实际中的应用；全面了解我国食品标准的概况，以及实施食品质量与安全全程控制对食品标准的要求；掌握食品标准主要指标体系的建立与生产工艺的关系；找出我国的标准中普遍存在的问题，与发达国家的标准进行比较，找出我国食品标准存在的不足和差距；学会建立一个权威的有效地食品标准与法规系统所包含的基本内容和结构。

【教学时数】 理论 6 学时，实践 2 学时。

【教学形式】 线下教学

【教学内容】

“标准”和“标准化”的概念、区别及联系，标准化的形式及其作用；食品标准的分类和内容；普遍使用的标准分类方法。

【考核重点】

标准及标准化的区别与联系；食品标准的分类及应用。

第四章 食品安全强制性标准

【课程目标】

1.素质目标:

明确食品安全强制性标准的作用,了解我国现有的食品产品、安全卫生标准、检验标准中的关要求,为以后的工作打下基础,能够在食品“从农田到餐桌”的各个过程利用食品安全强制性标准保障食品安全。

2.知识目标:

掌握强制性标准和推荐性标准,标准文件和标准样品;我国主要的食品安全强制性标准;熟悉我国的食物基础标准、产品标准、检验标准、安全卫生标准、食品添加剂使用标准以及各种特殊食物标准。

3.能力目标:

通过具体的案例熟练掌握标准化的工作方法在生产实际中的应用;全面了解我国食品安全强制性标准的概况,以及实施食物质量与安全全程控制对食物标准的要求。

【教学时数】理论6学时,实践2学时。

【教学形式】线下教学

【教学内容】

强制性标准和推荐性标准,标准文件和标准样品;我国主要的食品安全强制性标准;国的食物基础标准、产品标准、检验标准、安全卫生标准、食品添加剂使用标准以及各种特殊食物标准。

【考核重点】

我国主要的强制性标准;食物标准的分类及应用;食物质量与安全全程控制对食物标准的要求。

第五章 食物标准的制定

【课程目标】

1.素质目标:

制定标准,熟悉一些知名企业的企业文化和企业理念以及这些企业相应的工作标准和管理标准,以便在工作之后能帮助企业制定其相关产品的标准,以实现食物产业链的标准化。

2.知识目标:

企业标准的制定是本模块的重点,对企业标准的结构和技术标准、管理标准和工作标准所包含的内容要有所掌握,了解企业标准制定一般应遵循的程序和企业标准的评价与改进。

3.能力目标:

能够为企业编写标准；结合我国食品安全事件多发的实际，找出企业标准，国家标准和行业标准制定与修定的重点。

【教学时数】理论 6 学时，实践 2 学时。

【教学形式】线下教学

【教学内容】

标准的结构和技术标准、管理标准和工作标准所包含的内容；标准编写；标准制定的一般程序及企业标准的评价及改进。

【考核重点】

标准的结构；标准编写要求；标准制定的一般程序。

第六章 食品安全应急、召回及生产经营许可证

【课程目标】

1.素质目标：

能够完成国家的食品安全应急事件的处置，掌握食品召回的原则及方法，在发生食品安全事件时专业、有效的进行处置，为人民实现从“农田到餐桌”的食品安全保障。

2.知识目标：

掌握食品安全监督管理的办法；我国食品生产许可证的申请，发放审查程序；掌握我国食品市场准入制度的相关要求；食品安全应急处置的程序及其方法；食品安全召回制度及如何施行。

3.能力目标：

能够进行食品生产许可、食品卫生许可以及食品经营许可相关证件的办理；掌握一种新开发的产品在进入市场之前都需要进过哪些程序才能进入市场；运用食品标准与法规进行食品生产过程和质量与安全的监督管理的能力；能够对食品质量与安全事件进行协调处理的能力。

【教学时数】理论 6 学时，实践 2 学时。

【教学形式】线下教学

【教学内容】

食品行政执法概念；国家重大食品安全事故应急预案；食品生产许可证和食品市场准入制度。

【考核重点】

国家重大食品安全事故应急响应；食品行政执法；食品生产许可证构成。

第七章 农产食品及原料的安全监督与管理

【课程目标】

1.素质目标：

农产食品的安全关乎食品安全链的方方面面，做好农产食品的安全监督工作，培养学生当好食品安全底线的守护者的意识，树立消费者至上的理念，当好消费者权益的保护者的意识；能够进行市场综合执法，当好高效监管的实践者的意识。

2.知识目标：

明确绿色食品、有机食品、无公害农产品的概念、区别及联系；掌握绿色食品、有机食品、无公害农产品的申报以及管理办法；了解农产品质量安全法的具体内容；熟悉农产食品的质量与安全控制方法；掌握农产食品 HACCP 分析方法。

3.能力目标：

能够进行农产食品原料的质量与安全控制工作；帮助企业进行绿色食品、有机食品和无公害食品的认证及管理；对农产食品进行 HACCP 分析。

【教学时数】理论 6 学时，实践 2 学时。

【教学形式】线下教学

【教学内容】

农产食品原料的污染途径、类型及控制方法；了解食品认证的基础知识、国家绿色食品认证、无公害食品认证、原产地域产品认证、国际有机食品认证；掌握我国食品认证的种类及其特点；农产品质量安全法的具体内容；农产食品的质量与安全控制；农产食品 HACCP 分析。

【考核重点】

绿色食品、有机食品、无公害农产品的区别及联系；农产食品 HACCP 具体分析。

第八章 食品风险分析及食物中毒处理

【课程目标】

1.素质目标：

具备食品风险分析的职业敏感性，能够快速分析食物中毒可能的原因以及如何进行食物中毒事件的处置，保障人民生命安全。

2.知识目标:

使学生了解风险评估的意义,掌握风险评估的理论框架,了解世界风险评估的研究发展方向;食品安全性评价与风险评估的相关性;掌握食品风险评估的方法及毒理学评价程序;食物中毒的处置办法。

3.能力目标:

可以进行食品安全风险评估,对食品进行毒理学评价;食物中毒快速反应以及处置的能力。

【教学时数】理论 4 学时

【教学形式】线下教学

【教学内容】

风险评估的理论体系;各种危害物风险评估的方法;风险评估与食品安全法的关系;常见的食物中毒处置办法。

【考核重点】

食品毒理学评价的程序,食品安全风险分析的方法。

学时数分配表

序号	内容	教学形式	教学时数
1	绪论	线下教学	4 学时, 180 分钟
2	中国主要食品法律与法规	线下教学	8 学时, 360 分钟
3	食品安全法解读	线下教学	8 学时, 360 分钟
4	标准化与食品标准	线下教学	8 学时, 360 分钟
5	食品安全强制性标准	线下教学	8 学时, 360 分钟
6	食品标准的制定	线下教学	8 学时, 360 分钟
7	食品安全应急、召回及生产经营许可	线下教学	8 学时, 360 分钟
8	农产食品及原料的安全监督与管理	线下教学	8 学时, 360 分钟
9	食品风险分析及食物中毒处理	线下教学	4 学时, 120 分钟

