



贵州轻工职业技术学院  
Guizhou Light Industry Technical College

# 课程建设规划

(2019-2021 年)

课程名称：食品安全技术

适用专业：食品生物大类

开课部门：轻工化工系

执笔人：柯旭清

审核人：邹妍

教务处

## 目 录

一、课程基本情况.....	1
二、建设目标与思路.....	3
三、建设内容与进度安排.....	6
贵州轻工职业技术学院食品安全技术课程建设年度任务分解表.....	6

## 一、课程基本情况

<b>课程性质 与作用</b>	<p>《食品安全技术》是食品生物专业群（含酿酒技术专业、食品生物技术专业、食品质量与安全专业、食品营养与检验专业等）的一门专业核心课程。本课程在学生具有食品生物类专业的基础知识和相关的食品生产操作技能的基础上开设，培养学生的食品安全技术理论知识和技能应用，掌握本课程知识和技能的学生可服务于所有食品相关企业和政府监督机构等单位。</p> <p>食品安全技术为食品生产企业和政府监督管理机构提供了一套最合理的食品安全监测和控制方法，使食品质量管理与监督管理体系更完善、管理过程更科学。食品质量安全管理体的建立与实施，对保障食品安全具有广泛而深远的意义。随着新《食品安全法》的颁布，食品生产企业和政府监督管理机构对掌握食品安全技术的人才需求正在与日俱增。</p>
<b>课程建设 基础</b>	<p><b>1. 教学资源</b></p> <p><b>(1) 教学大纲：</b>本课程已制定了《食品安全技术》课程教学大纲，课程教学大纲制定为项目教学法，在课程教学大纲中认真分析高职学生的特点，按照因材施教的原则，设计合理的教学内容，强调项目教学的实际可操作性，突出实训课程与理论相结合的特点。</p> <p><b>(2)课程教材：</b>目前教学主要采用 2012 年编写的校本教材《食品安全技术》；本教材主要从食品安全管理体系认证的角度，引入食品安全的管理和操作技术，采用项目教学法的方式，突出培养学生的实际操作能力，补充必要的理论知识。教材主要介绍了良好生产规范（GMP）认证、危害分析与关键控制点（HACCP）认证、卫生标准操作程序（SSOP）认证、ISO9001 质量管理与质量保证体系、白酒质量安全控制。以学生完成每个项目任务达到学习食品安全的管理和控制技能，全面掌握食品企业进行食品安全管理体系认证的程序和要求。</p>

**(3) 教学课件：**目前有《食品安全技术》教学课件，包括：

序号	课件名称	授课时数
项目一	良好生产规范（GMP）	10
项目二	危害分析与关键控制点（HACCP）认证	8
项目三	卫生标准操作程序（SSOP）计划	16
项目四	ISO9000 质量管理与质量保证体系	14
项目五	白酒质量安全控制	10

## 2. 教学师资

本课程的教学团队由 5 人组成；其中：副教授 2 人，讲师 1 人，助教 1 人，工程师 1 人；硕士 3 人，学士 2 人；企业教师 1 人

双师结构：主讲教师中有食品检验工高级技师资格 1 人，食品检验工技师资格 1 人；食品检验工和酿酒工高级技能考评员 3 人，公共营养师高级考评员 1 人。

## 3. 典型教学案例

与企业合作，将企业的食品质量安全认证项目进行分析、筛选、精编后成为典型教学案例，目前正在进行的教学项目中 8 个典型案例，通过网络教学软件的方式共享给学生，学生通过案例的学习和分析能有效的完成教学项目的实训任务。

## 4. 实训条件

### (1) 校内实训基地

校内实训基地	在本课程中的应用
白酒生产实训车间	熟悉白酒生产，绘制工艺流程图等，进行 GMP、SSOP、HACCP 等项目的实训。
啤酒生产实训车间	熟悉啤酒生产，绘制工艺流程图等，进行 GMP、SSOP、HACCP 等项目的实训。
果酒生产实训车间	熟悉果酒生产，绘制工艺流程等，进行 GMP、SSOP、HACCP 等项目的实训。
烘焙食品实训车间	熟悉面包、饼干、各式糕点的制作流程，绘制产品生产流程图等，进行 GMP、SSOP、HACCP 等项目的实训。

	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">贵州省流通环节食品安全检测中心贵安新区分中心</td> <td style="width: 50%;">掌握食品安全检测的方法，确定课程实训项目中的产品安全控制标准。</td> </tr> </table> <p><b>(2) 校外实训基地：</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">校外实训基地</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">在本课程中的应用</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">贵州董酒股份有限公司</td> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">熟悉企业原料、生产加工、包装、贮存和配套设施等各个环节，帮助完成本课程中食品生产许可（SC）审查、ISO9001、ISO22000 等项目实训。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">贵州金沙窖酒酒业有限公司</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">燕京啤酒贵州有限公司</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">广州珠江云峰投资控股有限公司（云峰酒业）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">贵阳高新惠诚食品有限公司</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">贵州金洋检测工程有限公司</td> </tr> </tbody> </table>	贵州省流通环节食品安全检测中心贵安新区分中心	掌握食品安全检测的方法，确定课程实训项目中的产品安全控制标准。	校外实训基地	在本课程中的应用	贵州董酒股份有限公司	熟悉企业原料、生产加工、包装、贮存和配套设施等各个环节，帮助完成本课程中食品生产许可（SC）审查、ISO9001、ISO22000 等项目实训。	贵州金沙窖酒酒业有限公司	燕京啤酒贵州有限公司	广州珠江云峰投资控股有限公司（云峰酒业）	贵阳高新惠诚食品有限公司	贵州金洋检测工程有限公司
贵州省流通环节食品安全检测中心贵安新区分中心	掌握食品安全检测的方法，确定课程实训项目中的产品安全控制标准。											
校外实训基地	在本课程中的应用											
贵州董酒股份有限公司	熟悉企业原料、生产加工、包装、贮存和配套设施等各个环节，帮助完成本课程中食品生产许可（SC）审查、ISO9001、ISO22000 等项目实训。											
贵州金沙窖酒酒业有限公司												
燕京啤酒贵州有限公司												
广州珠江云峰投资控股有限公司（云峰酒业）												
贵阳高新惠诚食品有限公司												
贵州金洋检测工程有限公司												
<b>课程团队成员</b>	柯旭清、黄洪媛、李桃、何丝汀、张小永（企业）											

## 二、建设目标与思路

<b>建设目标</b>	<p>食品安全技术是以国家在食品方面的相关法律、标准、规范为依据，按照食品企业的具体生产状况进行食品安全管理和控制的一门技术，因此在教学中理论知识和实操技能同等重要。</p> <p>通过课程建设，拟达到理论教学与技能实训相融合，教学设计和教学方法相融合，教学内容与教学资源相融合，将新法规、新标准、新企业管理理念融入项目教学中，实现网络化理论教学与课堂化技能教学相结合的精品在线开放课程。</p>
-------------	--

<b>建设思路</b>	<p>本课程按照高职学生的教学特点，突出“应用性”和“高等性”，将食品企业进行食品安全管理体系的方法和过程，设计成教学项目中的实训项目，在将完成实训项目所需的理论基础编制成理论教学部分。学生通过“做中学、学中做”的方式达到掌握食品安全管理和控制方法的目的。</p> <p>① 在课程目标上注重提高全体学生的科学素养</p> <p>本课程旨在进一步提高学生的科学素养，从知识与技能、过程与方法、情感态度与价值观三个方面培养学生，为学生将来应对种种食品安全事件和消除食品安全隐患奠定知识和技能基础。</p> <p>② 在课程结构上重视基础知识，体现课程的选择性和整体性</p> <p>将食品企业对食品质量安全管理体的建立与实施的过程和方法设计成六个教学项目，六个教学项目在食品安全技术的知识和技能上由浅入深、由易变难逐步提高。在每个教学项目中重视基础知识与实操技能相融合，使学生能将掌握的技能举一反三。</p> <p>③ 在课程内容上体现先进性、科学性</p> <p>根据近年来国家相关法规不断修改完善，相关国家标准相继修订发布，特别是在2015年新《食品安全法》的颁布后，取消原食品市场准入制度（QS），施行食品生产许可管理（CS）。因此，将食品安全管理方面的新法规、新标准、新规范加入到教学过程中，使学生在知识和技能的学习上能与时俱进。</p> <p>④ 在课程实施上注重自主学习，提倡教学方式多样化</p> <p>以食品企业安全管理体系的建立与实施为载体，设计相应的学习情境，通过引导学生自主学习，使学生能够“做中学、学中做”，将“教、学、做”、“理实一体化”融入教学全过程。</p> <p>⑤ 在课程评价上强调更新观念，促进学生发展</p> <p>本课程应体现评价的内在激励功能和诊断功能，关注过程性评价，注意学生的个体差异，帮助学生认识自我、建立自信，促进学生在原有水平上发展。通过评价还应促进教师的提高以及教学实践的改进等。</p>
-------------	--

具体建设内容:

(1) 对项目化教学进行分解, 将项目的引入及理论教学部分制作为短视频或微课, 建立网上开放教学平台; 将项目教学的实训部分采用课堂教学完成, 实现线上线下混合式教学的方式。

(2) 根据新《食品安全法》(2015 版) 对原有教学项目进行更新, 完成《食品安全技术》校本教材的修订。

(3) 加强课程教学团队建设, 培养骨干教师 1 人, 给团队教师创造学习和参加学术交流的机会, 培养青年教师 1 人。

(4) 完成在线开放课程建设, 进行教学短视频及微课制作, 完成在线课程网站建设, 面向学生进行基于精品在线开放课程的线上线下混合式教学, 加强网上辅导和答疑, 建立课程评判标准。

(5) 课程教学资源库的建设, 达到教学项目案例 20 个以上, 食品企业生产视频库 5 个以上食品企业的建设, 帮助学生将枯燥的标准和法规条文对应到食品企业的实际生产过程中, 增强学生在食品安全技术控制方面的操作性训练, 提高学生学习的积极性和主动性。

(6) 完成食品安全技术实训中心 54 个站点位的建设。使学生在实训中心可以查询食品企业的生产视频, 了解食品企业对食品安全的控制方法。也可通过网络收集实训项目所需的资料, 完成自己的实训项目。

### 三、建设内容与进度安排

## 贵州轻工职业技术学院食品安全技术课程建设年度任务分解表

序号	一级指标 (诊改项)	具体指标 (诊断点)	质量标准要求	目前分值 (三级)	目标分值 (一级)	年度任务分解		
						2019年	2020年	2021年
1	课程标准制定	合理制定课程标准，包含课程性质、课程设计思路、课程目标、内容设计及要求、课程实施建议、论证等内容。	1. 进行了充分的行业企业调研，在确认专业能力体系的基础上，本课程所承担的任务；培养任务清晰。(2分)	0	2	2	2	2
2			2. 用具体、可检验的语言对课程目标进行具体描述，目标定位准确合理，文字简明扼要。(2分)	2	2	2	2	2
3			3. 明确前导与后续课程，本课程对学生职业能力和职业素养养成起主要支撑或明显促进作用，且与前导、后续课程衔接得当。(2分)	2	2	2	2	2
4			4. 根据人才培养目标和课程内容需要，融入先进的职教理念（工学交替、任务驱动、项目导向、案例教学、学练一体等）。(2分)	0	2	2	2	2

5	制定内容完整的授课计划，包括学习情境设计、课程单元设计、教学方法及课程资源开发等。	5. 基于工作过程的开发思路明确，体现出以职业能力培养为重点，有对应典型工作任务和岗位职业能力的分析，充分体现职业性、实践性和开放性的要求；（2分）	2	2	2	2	2
6		6. 体现以学生为主体的教育理念。（2分）	2	2	2	2	2
7		7. 总目标、具体目标项目齐全；包含整门课程的总目标、具体目标（知识目标、技能目标、素质目标），各类目标描述完整，目标明确具体、可以衡量、可以达成、与课程培养的思政目标相关、职业技术相关、有明确的时限；（2分）	2	2	2	2	2
8		1. 符合度：学时，周数、教学内容符合课程标准要求；（2分）	2	2	2	2	2
9		2. 规范度：授课计划内容完整，既有完整的课程教学整体设计，又有全部的课程教学单元设计；（2分）	2	2	2	2	2
10		3. 授课方式、实践教学符合高职教育理念，突出能力培养。（2分）	2	2	2	2	2

11			4. 作业布置、教学方法多样化。（2分）	0	2	0	2	2	
12		规范书写教案首页，教案首页应当包括教学活动、教师活动、教学资源、课程资源和课后反思。	1. 每2课时应当有一份教案首页；（2分）	2	2	2	2	2	
13			2. 教案首页应包括教学活动、教师活动、教学资源、课程资源和课后反思；（2分）	2	2	2	2	2	
14			3. 合理运用教学方法能够有效调动学生学习兴趣，促进学生积极思考与实践。（2分）	0	2	2	2	2	
15	课堂教学运行	每学期学生签到率=(签到学生/参与学生) x100%	实时统计签到率，学生签到率 [100%, 90%]=4 (90%, 80%)=3 (80%, 70%)=2 (70%, 60%)=1 低于 60%=0	3	4	3	4	4	
16			作业总次数，至少每4课时布置一次作业。	实时统计作业次数 学期作业总次数*4/总课时数≥1（2分） 学期作业总次数*4/总课时数<1（0分）	1	2	2	2	2
17			每学期学生作业完成率=(完成学生/班级学生) x100%	实时统计学生作业完成率 [100%, 80%]=3 (80%, 70%)=2	1	3	2	2	3

			(70%, 60%]=1 低于 60%=0					
18		每学期学生作业批改率= (批改学生/ 班级学生) x100% 每次布置作业必 须批改	实时统计教学批改作业次数 [100%, 90%]=3 低于 90%=0	3	3	3	3	3
19		教师随堂测试情况, 至少 每 4 课时安排一次随堂测 试。	实时统计随堂测试次数 学期随堂测试总次数*4/总课时数≥1 (2分) 学期随堂测试总次数*4/总课时数<1 (1分)	1	2	1	2	2
20		每学期学生随堂测试成绩 通过率	实时统计学生随堂测试成绩通过率 [100%, 90%]=3 (90%, 75%]=2 (75%, 60%]=1 低于 60%=0	1	3	2	3	3
21		实训项目开出率=(实际开 设项目数/实训项目计划) x100%	实时统计实训项目开出率 [100%, 90%]=3 (90%, 75%]=2	2	3	3	3	3

			(75%, 60%]=1 低于 60%=0					
22		调课次数，每学期教师调课课时数低于总课时的10%。	实时统计调课率 [0%, 5%]=3 (5%, 10%]=2 (10%, 15%]=1 大于 15%=0	2	3	2	3	3
23		课程成绩及格率	学期结束后统计该门课程学生及格率 [100%, 90%]=2 (90%, 75%]=1 低于 75%=0	2	2	2	2	2
24		课程成绩优秀率	学期结束后统计该门课程学生优秀率 [5%, 10%]=3 (10%, 20%]=2 (20%, 30%]=1 低于 5%=0 或大于 30%	0	2	1	2	2

25		学生教学评价	每学期结束后利用教务系统进行课程教学评价，评价得分为百分制。 [100, 90]=3 (90, 80]=2 (80, 70]=1 低于 70=0	2	3	2	2	3
26	课程资源建设	课程团队建设	1. 成立课程团队，由 3-5 名教师组成，课程团队成员全部承担该课程的教学任务（3 分）	3	3	3	3	3
27			2. 课程团队具有合理的知识结构、年龄结构及职称结构（3 分）	3	3	3	3	3
28			3. 课程团队成员有来自企业的兼职教师（3 分）	3	3	3	3	3
29			4. 注重课程团队成员培养（3 分）	0	3	3	3	3
30		教材选用或教材开发情况	1. 教材选用符合要求（2 分）	2	2	2	2	2
31			2. 积极开展校本教材编制工作（2 分）	2	2	2	2	2
32			3. 积极开发活页式教材（2 分）	0	0	0	0	0
33		音视频时长	1. 为保证课程教学有效开展，有计划开展多媒体教学，效果显著（3 分）	3	3	3	3	3

34			2. 课程能恰当使用先进信息技术手段促进教学活动的开展（3分）	0	3	3	3	3
35			3. 有高水平的教学音视频资料库，为学生学习提供有效支撑（3分）	0	3	3	3	3
36		题库建设	1. 有高水平题库，为学生自主学习提供有效支撑（2分）	0	2	0	2	2
37	课程教学改革	开展课程教学模式改革及研究	1. 开展集中教学模式改革研讨活动（2分）	2	2	2	2	2
38			2. 编制课程改革方案（2分）	2	2	2	2	2
39			3. 积极实施教学模式改革，并取得成效（2分）	2	2	2	2	2
40			4. 积极申报各级、各类课程教学建设项目（2分）	2	2	2	2	2
41	课程质量诊改	开展课程建设诊改	1. 结合课程标准体系及课程建设方案，组织开展课程建设诊改，编制课程年度诊改报告（2分）	2	2	2	2	2
42			2. 开展课程教学质量诊断工作，实施听课制度，教师根据听课意见，进行教学质量诊改（2分）	0	2	2	2	2

