

《食品质量与安全导论》课程教学大纲

课程名称： 食品质量与安全导论		课程类别（必修/选修）： 必修
课程英文名称： Introduction of Food Quality and Safety		
总学时/周学时/学分： 18/2/1		其中实验/实践学时： 0
先修课程： 《分析化学》、《无机化学》		
授课时间： 1-9 周，周三 3-4 节		授课地点： 松山湖校区 6D-402
授课对象： 2017 级食品质量与安全 1、2 班		
开课学院： 化学工程与能源技术学院		
任课教师姓名/职称： 李琳/教授、朱杰/副教授、陈思谦/讲师		
答疑时间、地点与方式： 1.课前、课间和课后，采用一对一的问答方式；2.充分利用现代网络手段（QQ、微信），进行远程答疑；3. 上课自由提问讨论；4. 课外在 12L-405 答疑。		
课程考核方式： 开卷（√）闭卷（）课程论文（）其它（）		
使用教材： 《食品安全导论》（第 2 版）谢明勇，陈绍军.中国农业大学出版社，2016.08		
教学参考资料： 《食品安全导论》谢明勇，陈绍军. 中国农业大学出版社，2009. 08 《食品安全性》杨洁彬等主编，中国轻工业出版社，1999 年 1 月 《食品原料学》李立特，中国农业出版社，2000 年 6 月；		
课程简介： <p>本课程是食品质量与安全专业的学科基础必修课。课程从总体上介绍食品安全基本内涵、食品安全学科的形成与发展、食品安全教育体系以及国内外针对食品安全开展的研究状况。着重介绍食品的危害因素、安全性评价、食品安全检测技术、控制技术及规范、食品安全溯源及预警技术等内容，同时对食品安全标准体系和食品安全法律法规及管理体系进行详细讲授。</p>		
课程教学目标 1. 了解食品质量与安全隐患的主要来源和对人类健康可能带来的危害； 2. 了解国内外有关食品安全性的发展和现代内涵，掌握与之相关的基本概念； 3. 了解食品安全性与环境之间污染之间的关系，影响食品原料生产、加工和储藏过程中安全性的主要因子和防止措施； 4. 理解化学、食品加工、生态环境等学科领域内在关联及理论基础； 5. 培养学生关心经济社会建设和科学发展的意识以及实事求是的科学态度，养成良好的科学习惯和针对实际问题的批判性思维。		本课程与学生核心能力培养之间的关联(授课对象为理工科专业学生的课程填写此栏)： <input type="checkbox"/> 核心能力 1. 掌握数学、物理、化学、生命科学等基本理论和基本知识。 <input checked="" type="checkbox"/> 核心能力 2. 掌握食品科学领域基本理论、国内外食品标准与法规以及食品质量与安全管理的的基本理论和基本方法。 <input type="checkbox"/> 核心能力 3. 具备设计执行食品体系检测分析实验与仪器操作、分析实验数据的能力。 <input type="checkbox"/> 核心能力 4. 具备食品生产设计、技术开发与管理的基本技能。 <input checked="" type="checkbox"/> 核心能力 5. 具备搜集资料、分析问题和解决问题的能力以及适应社会需求的能力。 <input type="checkbox"/> 核心能力 6. 具备英语听说和读写能力，了解食品质量控制、食品安全对社会的影响，并培养持续学习的习惯与能力。 <input type="checkbox"/> 核心能力 7. 具备计划管理、有效沟通与团队合作能力。

			☑核心能力 8. 理解科学技术伦理及安全、卫生、环保等社会责任。		
理论教学进程表					
周次	教学主题	教学时长	教学的重点与难点	教学方式	作业安排
1-2	绪论	4	食品安全的基本概念；食品安全领域存在的主要问题及食品安全研究的主要内容和方法；食品安全研究的重要性。	讲授	课堂讨论及课后思考题
3	食品安全危害性来源	2	食品污染的概念及分类；食品的微生物污染及食品卫生学意义；各种农兽药残留的污染来源、毒性及预防措施；有害金属对食品的污染途径、毒性及预防措施；食品中致癌物的污染来源、毒性及其预防措施。	讲授	课堂讨论，课后思考题及第 1 次课后作业
4	食源性疾病	2	食源性疾病的概念及分类；食物中毒的特点及分类；各类食物中毒的预防措施；常见食物过敏原种类及食物过敏的预防。	讲授	课堂讨论及课后思考题
5	食品的安全评价	2	食品毒理学相关的基本概念；食品安全风险性评价的内容、方法与步骤；食品安全风险性评价的基本框架；毒物作用机理及影响因素；食品安全风险性分析及应用。	讲授	课堂讨论，课后思考题及第 2 次作业
6	食品安全检测技术	2	食品中有毒、有害物质的基本概念；各类有毒、有害物质分析的样品前处理技术；食品中有毒、有害物质的分析方法。	讲授	课堂讨论及课后思考题
7	食品安全控制技术及规范	2	食品安全控制技术及规范的基本概念；各类食品安全控制技术及规范的过程和方法；实施食品安全控制技术及规范的重要性。	讲授	课堂讨论及课后思考题
8	食品安全溯源及预警技术	2	食品安全溯源技术研究的意义；食品溯源系统和安全预警体系建立的目的、要求和原则；国内外代表性的食品溯源系统和预警系统；食品安全溯源及预警的相关概念；食品溯源系统的主要功能模块、建立阶段及步骤；食品安全预警系统的结构和评价指标设计；建立食品溯源系统和安全预警体系的流程。	讲授	课堂讨论，课后思考题及第 3 次作业
9	食品安全标准体系、食品安全法律法规与管理体系	2	食品安全标准的基本概念；食品安全标准体系建立的目的及意义；我国食品安全标准的制定与执行情况；《食品安全法》的内容体系和我国食品安全监管的内容；了解美国、欧盟、日	讲授	课堂讨论，课后思考题及第 4 次作

			本食品安全的法律法规体系及食品安全监管体系。		业
合计：		18			
成绩评定方法及标准					
考核形式	评价标准			权重	
平时考核	一、考勤（占平时成绩 40%） 1. 考勤成绩为百分制。 2. 无故缺课 1-3 次，扣考勤成绩 20 分/次。 3. 无故缺课 3 次以上，考勤成绩记 0 分。 二、作业（占平时成绩 60%） 每节课后教师会根据课时和讲述内容布置相关作业及课后思考。作业的评分标准为百分制，共 4 次，每次作业占平时成绩的 15%，共占 60%。 三、课堂讨论（奖励成绩） 课堂讨论依据学生课堂问题的回答情况，以回答人的主动性、内容、语言组织、时间控制为评价标准，给予 1-5 分的平时成绩奖励分。 注：平时考核成绩满分为 100 分。			30%	
期末考试成绩	按照期末考试成绩进行评价，百分制，满分 100 分。			70%	
大纲编写时间：2019/3/5					
系（部）审查意见：					
我系（部）已对本课程教学大纲进行了审查，同意执行。					
系（部）主任签名：刘晓明 日期：2019 年 3 月 13 日					