



西北农林科技大学课程质量标准

KC/xxxxxx-2014

食品企业品控与安全管理实习

Practice of Food Enterprises Quality and Safety Management

(课程编号: 3105227)

2014-xx-xx 发布

2014-xx-xx 实施

西北农林科技大学教务处 发布

前 言

为了规范课程教学，强化课程教学的目标管理，体现专业培养方案对学生在知识、能力与素质方面的基本要求，结合学校学科专业发展实际，特制定西北农林科技大学课程质量标准（curriculum quality criterion）。

课程质量标准，是规定某一门课程性质、课程目标、内容框架、实施建议的教学指导性文件。它是联系课程计划与课堂教学的中间桥梁，可以确保不同的教师有效、连贯而目标一致地开展教学工作，对教师的教学具有直接的指导作用，对课程质量有重要影响。同时，也是教材编写、教学评估和考试命题的依据，是学校管理和评价课程的基础。与教学大纲相比，课程质量标准在课程的基本理念、课程目标、课程实施建议等几部分阐述的详细、明确，特别是提出了面向全体学生的学习基本要求。

本课程学时/学分：2周/2学分

本课程先修课程：食品化学、食品微生物、食品工程原理、食品工艺、食品质量管理、食品标准与法规、食品工厂设计 等

本课程属性：综合实践课

本标准依据 GB/T1.1-2009 规定的规则编制。

本标准由西北农林科技大学教务处提出并归口。

本标准起草单位：西北农林科技大学食品学院食品安全与营养系

本标准主要起草人：于修焯、夏效东、张建新、王新。

本标准首次发布。

《食品企业品控与安全管理实习》课程质量标准

1 范围

本标准规定了《食品企业品控与安全管理实习》课程的简介、教学目标、总体要求、教学要求、学生学习策略、课程考核要求及教学质量评价与改进。

本标准适用于食品质量与安全专业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 7713.1—2006 学位论文编写规则

GB 7714—2005 文后参考文献著录规则

西北农林科技大学2014版食品质量与安全专业培养方案

西北农林科技大学本科学籍管理办法（校教发【2013】36号）

西北农林科技大学考试命题实施细则（校教发【2006】80号）

西北农林科技大学本科教材选用管理办法（校教发【2005】175号）

3 课程简介

3.1 中文简介

食品企业品控与安全管理实习是食品质量与安全专业重要实践教学环节，安排在第7学期，是在学生学完了所有的专业课和专业实践教学环节后进行的，其目的是全面总结前面学习的知识，进行GMP、ISO9000系列、HACCP等体系认证程序培训，进行SSOP具体操作规程与示范的培训，在实习工厂及相关企业进行实地考察与顶岗实习，加深对全面质量管理体系的理解，切实掌握食品生产企业工艺工程设计、生产组织与人员配备、生产质量与安全控制、产品的包装与销售等方面理论，全面提高学生生产实践技能，为将来尽快适应企业生产实际，扩展就业面、提高就业能力打下坚实的基础。

3.2 英文简介

The practice of food enterprises quality and safety management is an important practical teaching link of food quality and safety, arranged in the seventh semester. The students learned all the require courses and professional practice teaching link. The purpose is comprehensive summary the learning knowledge, to get GMP, ISO9000 series, the HACCP system certification procedures training, training of SSOP specific operational procedures and demonstration, the internship factory and related enterprises to carry out on-the-spot investigation and substituted post exercitation, deepen the understanding of total quality management system, conscientiously grasp food production enterprise process engineering design, production organization and personnel, production, product quality and safety control, packaging and sales theory, improving production practice skills, adapt to the enterprise actual production as soon as possible, for the future to expand employment, increase the employment ability to lay a solid foundation.

4 教学目标

通过本实习应实现以下目标：

——掌握GMP、ISO9000系列、HACCP等体系在食品企业中具体应用。

——了解食品企业的安全生产制度。

——掌握食品企业全面质量管理。

5 总体要求

5.1 知识

- 初步掌握全面质量管理方法；
- 熟悉食品工厂的安全管理要求；
- 熟悉典型食品加工的工艺过程；
- 掌握食品企业中GMP、ISO9000系列、HACCP等具体应用；
- 理解“从农田到餐桌”食品安全管理。

5.2 能力

- 专业知识融会贯通的能力；
- 理论结合实际能力；
- 案例分析能力；
- 食品安全相关知识培训能力。

5.3 素质

- 加深理解“食品全面质量管理”的科学认知素质；
- 心忧天下，关注食品安全的素质。

6 教学要求

6.1 课程内容与课时分配

1. 质量认证体系认证知识培训 进行GMP、ISO9000系列、HACCP等体系认证过程以及有机食品的培训，进行SSOP具体操作规程与示范和有机食品的培训。 (2天)

2. 实习工厂实习 认识符合GMP食品工厂设计，分析实习工厂生产线的关键控制点，建立HACCP体系，制定合理的SSOP规范，实习生产，验证HACCP体系的有效性，进行全面质量控制的实践。 (2天)

3. 食品生产企业实习 选择按照农产品加工、畜产品加工和果蔬加工相关食品企业，以参观实习和顶岗生产实习形式。认识符合GMP食品工厂设计，分析食品生产企业生产线的关键控制点及其HACCP体系，进行SSOP操作实践，掌握食品全面质量控制的实践。 (6天)

表1 课程内容与课时分配

篇、章	教学内容	学时分配(天)			
		实践	习题	讨论	小计
1	GMP、ISO9000 系列培训	0.5			
2	HACCP 等体系培训	0.5			
3	有机食品认证培训	1			
4	实习工厂实习	2			
5	食品生产企业实习(参观或顶岗实习)	6			
6					
7					
8					
合 计		10			

7 学生学习策略

1. 学生在实习期间必须严格遵守实习纪律、注意安全。
2. 指导教师针对实习工厂现场情况，作必要的讲解分析，帮助学生理清实习的思路、方法，激发学生在生产实践中学习的热情和理论联系实际的精神。

3. 聘请有关工程技术人员进行技术和生产质量管理的讲座。

4. 食品企业品控与安全管理实习是一门综合性课程，涉及到食品领域很多知识，这就需要学生有较好的专业基础课基础。

5. 实习前，通过网络了解相关企业信息，复习学过知识，需要自主查阅相关资料去实习，使得实习效果事半功倍。

6. 在企业参观实习或顶岗实习过程中，应该带着问题去实习，请教工人师傅和企业相关负责人等。学生充分起到主体作用，积极参与互动，去思考、去探索、去发现，给出解决问题的思路。

8 课程考核要求

考核既是为了检验学生对课程的学习掌握情况，帮助教师不断总结教学经验，改进教学方法与技巧；同时也是为了对学生的学习做出客观、公正、科学的评价，并引导学生明确学习方向，逐步适应学科课程的特点，最终起到夯实基础、强化能力的作用。考核内容应做到知识与能力并重，微观与宏观结合。

课程总评成绩 = 实习纪律×10%+实习表现×50%+参观实习报告×40%。

采用五级分制，即优秀（90-100分）、良好（80-89分）、中等（70-79分）、及格（60-69分）、不及格（60分以下）。

9 教学质量评价与改进

课程组根据课程特点，采用问卷调查、课堂提问、课程随堂访谈、实验操作、考试以及专题座谈会等方式评价学生学习效果及满意度，并对结果进行质量分析，明确该课程是否达到人才培养目标。针对课程讲授中存在的问题与不足，课程组或教研室不断修改与完善，确保课程质量标准的持续改进和有效性。

参考资料和课程组信息分别见附录A和附录B。

附录 A
(资料性附录)
参考资料

A1 本课程选用参考资料

- (1) 赵光远 主编《食品质量管理》，中国纺织出版社，2013.12
- (2) 朱明 主编《食品安全与质量控制》，中国化工出版社，2008.12

A2 教学资源

本课程网址：

其他教学资源(仅供参考)：

网站类别	网 址
慕课教学网址	https://www.edx.org/
	https://www.coursera.org/
	https://www.udacity.com/

国内公开课教学网址	爱课程网： http://www.icourses.cn/home/
	北京大学 MOOCs 课程： http://mooc.pku.edu.cn
	新浪公开课： http://open.sina.com.cn/
	网易公开课： http://open.163.com/
	西北农林科技大学尔雅通识课程网址： http://nwsuaf.tsk.erya100.com/studentLogin
	西北农林科技大学网络教学综合平台 http://eol.nwsuaf.edu.cn/eol/homepage/common/

其他参考资源网址