



2021年广东省高层次技能型兼职教师认定
候选人授课情况报告

佐证材料

顺德职业技术学院

二〇二一年十一月

目录

一、授课课程.....	3
二、课程教学大纲.....	3
2.1 食品安全事故处理.....	3
2.1.1 课程名称.....	3
2.1.2 适用专业.....	3
2.1.3 课程性质.....	3
2.1.4 课程设计.....	4
2.1.5 课程教学目标.....	4
2.1.6 参考学时与学分.....	4
2.1.7 课程结构.....	5
2.2 食品标准与法规.....	6
2.2.1 课程名称.....	6
2.2.2 适用专业.....	6
2.2.3 课程性质.....	6
2.2.4 课程设计.....	7
2.2.5 课程教学目标.....	8
2.2.6 参考学时与学分.....	9
2.2.7 课程结构.....	10
2.2.8 资源开发与利用.....	13
2.2.9 教学建议.....	14
2.2.10 教学评价.....	16
2.3 食品微生物检验.....	16
2.3.1 课程名称.....	16
2.3.2 适用专业.....	16
2.3.3 课程性质.....	16
2.3.4 课程设计.....	17
2.3.5 课程教学目标.....	17
2.3.6 参考学时与学分.....	19
2.3.7 课程结构.....	20
2.3.8 资源开发与利用.....	21
2.3.9 教学建议.....	21
2.3.10 教学评价.....	22
三、授课计划.....	23
3.1 食品安全事故处理.....	23
3.2 食品标准与法规.....	25
3.3 食品微生物检验.....	27
四、课表.....	29
4.1 2020-2021 学年第一学期.....	29
4.2 2020-2021 学年第二学期.....	30

候选人 2020-2021 学年授课情况报告

一、授课课程

序号	课程名称	授课对象 ¹	授课学年	授课学期 ²	课时
1	食品安全事故处理	食品质量与安全专业 19 级 1、2、3、4 班	2020-2021 学年	第二学期	36
2	食品标准与法规	食品质量与安全专业 20 级(专插本*韶关学院)	2020-2021 学年	第二学期	16
3	食品微生物检验	食品质量与安全专业 19 级 3、4 班	2020-2021 学年	第一学期	48

二、课程教学大纲

2.1 食品安全事故处理

2.1.1 课程名称

食品安全事故处理

2.1.2 适用专业

适用高职院校的食品质量与安全专业，又可适用于高职食品营养与检测专业、食品加工等专业。

2.1.3 课程性质

本课程为专业限选课，是食品质量与安全专业的重要课程。食品安全事故的发生必定涉及多数人的身体健康甚至生命安全问题，预防食品安全事故比处理更重要。2015 年 10 月 1 日实施了新《食品安全法》，其中定义的食品安全事故是指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故(新《食品安全法》第一百五十条)。该部分对如何预防食品安全事故做了详细规定，从制定食品安全事故应急预案，到事故发生的报告、通报制度以及事故责任的调查都作了规定。

¹ 授课对象填写格式为：某专业某年级某班学生，如数控技术专业 2020 级 3 班学生。

² 授课学期填写格式为：第一学期或第二学期。上半年一般为第一学期，下半年一般为第二学期。

本课程就是依据最新《食品安全法》的规定，开展食品安全事故处理相关的内容介绍。

2.1.4 课程设计

本课程总体设计思路是以高职高专学生学习特征为基础，以职业能力形成为导向，食品质量与安全专业相关工作任务和职业能力分析为依据确定课程目标，设计课程内容。课堂上以教师为主导、学生为主体的教学原则，主要采用教师展示课件、指导点拨、学生小组合作探究及个人展示研究成果、师生共同学习等策略来开展教学。

课程教学过程中重视工作流程学习、注重讲、练、做一体化学习过程和实践技能考核。教学效果评价采取过程评价与结果评价相结合的方式，通过理论与实践相结合，重点评价学生的职业能力。本门课程建议学时为18学时。

2.1.5 课程教学目标

知识目标：掌握相关概念、食品安全事故处置机制、食品安全事故发生后应急措施与报告撰写、调查和处置方法等内容。明确卫生行政部门在食品安全事故处理过程中的责任和地位，了解质量监督部门、工商行政管理部门、食品药品监督管理局负责现场调查和行政处罚，疾病预防控制中心负责食品安全事故流行病学调查。

能力目标：通过本课程学习后，当突然发生严重影响食品安全的紧急情况时，学生及时做出准备和响应对策，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障消费者身体健康与生命安全。掌握食品事故处理相关技能。

思想目标：培养主动探索、勇于发现的科学精神，创新意识和创新精神。踏实细致、严谨科学的学习习惯，辩证唯物主义思想。相互合作、相互配合的集体主义精神。

2.1.6 参考学时与学分

本课程学时和学分与人才培养方案中的相关内容保持一致。理论课

10 学时，实践课 8 学时，合计 18 学时，1 个学分。

2.1.7 课程结构

为指导学生掌握食品安全事故的处理，从概念、食品安全事故处置机制、食品安全事故发生后应急措施与报告、调查和处置等方面进行讲解。

内容上，参考了我国现行相关法律法规、规章制度、管理办法、标准等，从食品安全事件分析入手，介绍食品安全事件的预防、控制、调查和处理四个方面基本知识和技术。依次是食品安全事件分析、食品质量与安全事件预防、食品安全事件控制、食品安全事件的调查与认定、食品安全事件的处置。

序号	学习任务(单元、模块)	职业能力	知识、技能、态度要求	教学活动设计	学时
1	食品安全事件分析	1. 专业知识能力，了解常见食品安全事件。 2. 方法能力，资料查阅、信息处理能力。	了解常见食品安全事件	理论教学	2
2	食品质量与安全事件预防	1. 专业知识能力，食品安全事件预防措施 2. 方法能力，资料查阅、信息处理能力。 3. 社会能力，沟通、团队协作、责任意识能力。	掌握食品安全事件预防措施	理论教学	2
3	食品安全事件控制	1. 专业知识能力，食品安全事件控制能力 2. 方法能力，资料查阅、信息处理能力。	掌握食品安全控制措施。	理论教学	2
4	食品安全事件的调查与认定	1. 专业知识能力，食品安全事件的调查与认定。 2. 方法能力，资料查阅、信息处理能力。	掌握食品食品安全事件的调查与认定方法。	一体化教学	2 理论 +4 实践
5	食品安全事件的处置	1. 专业知识能力，食品安全事件的处置方法。 2. 方法能力，资料查阅、信息处理能力	掌握食品安全事件的处置方法。	一体化教学	2 理论 +4 实践
合计					8

2.2 食品标准与法规

2.2.1 课程名称

食品标准与法规

2.2.2 适用专业

适用高职院校的食品质量与安全专业，又可适用于高职食品相关专业。

2.2.3 课程性质

食品标准与法规是从事食品生产、加工、营销和贮存以及食品资源开发与利用必须遵守的行为准则，也是食品工业持续健康快速发展的根本保障。它是研究食品质量安全标准化体系建设与法治管理的科学，是食品科学与质量管理交叉形成的一门新学科。食品标准与法规是农产品保鲜与加工专业的必修课。随着我国加入世贸组织，我国的食品工业也获得了快速的发展，但凸显出的问题也越来越多，食品安全问题已经成为我们不得不重视，不得不解决的重大问题，我国的食品工业越来越需要食品标准与法规进行规范化的生产和管理，实现从“农田到餐桌”的食品安全保障。因此，食品标准与法规这门课程的地位也越来越高。

食品标准与法规的前导课程是《化学分析》、《食品化学》、《基础化学》等。后续课程《食品加工与保藏》、《食品微生物检验》、《食品理化检验》、《食品禁用限用物质检测》、《食品质量管理与控制技术》教学实习等，衔接合理，共同构成课程体系的有机整体。在掌握部分必要的化学基础和食品安全概论性知识后，通过本课程和《食品理化检验》、《食品微生物检验》的学习掌握食品检验与质量控制的能力，并为后续的《食品质量管理与控制技术》提供具体内容支持。通过本课程的学习，要求学生（1）掌握国内外食品标准与法规基本概念，食品标准与法规之间相互依存关系，掌握食品安全法、相关标准的地位与作用，熟悉法规、标

准与市场经济和食品安全体系的关系，并学会制定食品标准和食品生产许可证、保健食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO质量管理体系认证的程序和体系文件编制。(2) 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。(3) 应具备以下能力：①运用标准化方法进行企业管理的能力；②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；③能够进行有关食品标准与法规的技术培训，并对食品质量与安全事件进行协调处理的能力。

2.2.4 课程设计

依据用人单位对一线工人、检验工、化验员、品控员、质检员、食品安全内审员等岗位需要的知识、能力和素质结构，融合现代食品企业对员工的培训要求、认证要求，我们的主要授课内容是食品标准与法规基本内容、作用和意义；标准化的方法原理、制定标准的原则；食品产品标准的制定程序；食品安全相关法律法规、程序性文件等及其在食品生产中应用等，通过案例教学、现场教学、社会调查等方式，使“强制性”教学活动变为“主动性参与”教学活动，突出学生主体作用，强调学生主动参与，对学生进行理论与实践的培养，使学生了解当今食品标准与法规的发展动态，并能理论联系实际，为今后在食品生产实践过程中分析和解决问题打基础。

根据教学实习学生自己遇到的实际生产案例，反馈优化课程内容。学生在学习的过程中首先了解食品标准与法规基本内容、作用和意义；其次掌握掌握标准化的方法原理、制定标准的原则，并熟练掌握食品产品的制定程序，能够编制标准；最后通过具体的案例分析学习和工学结合案例分析学习及教学设计，掌握食品标准与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；掌握目前我国食品标准概况、特点及体系的构成，掌握目前我国法规的体系组成，食品的行政执法与食品安全法的释义。

学生在学习时一定要理论联系实际，以动态发展的观念，系统性在学习，持续关注国家的标准与法规的发布、废止的事态。

2.2.5 课程教学目标

围绕社会对食品专业人才的需要和食品行业健康发展的需求，培养有较强可塑性和适应性的应用型人才，以岗位需要为依据，在考虑到科学性、专业适用性和学生可接受性的同时突出实用性。课程开发设计过程中大量参考了劳动部关于国家职业标准中级、高级食品检验工、食品安全内审员等相关工种的职业能力要求，现代食品企业对员工岗位能力的要求。

课程内容的选择上，由于我国目前的现状是：与国外对食品安全的重视程度及为保证食品安全所进行的各项措施相比，我国虽然对食品安全的重视程度也加强了，但很多东西都还没落在实处，相应的，《食品标准与法规》的教学水平仍较低。为了保证人民的饮食安全和生命健康，以及为了消除加入 WTO 后产生的技术性贸易壁垒问题，课程的内容涉及各类食品法律、法规、条例、政策性文件，各类食品标准，食品质量管理体系和食品生产许可及食品市场准入制度，以及食品产品认证等。

本课程是纯理论知识，课程考核注重职业能力的考核，注重过程考核，根据学生任务完成、项目实施情况以及校外实践的完成情况评定学生成绩；课程的考核与国家食品安全内审员职业资格考试相结合。

相关标准与法规更新较快，企业对员工要求也有所提高，课程内容需要不断更新，使学生的知识储备处于行业的最新水平；针对就业市场的需求变化，设计出一系列的能力拓展驯良活动项目，提高学生的综合素质，满足学生就业岗位多元化对能力的复杂要求。

总体目标：

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）；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食品卫生许可证、保健食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO 质量管理体系认证的程序和体系文件编制。

专业能力目标：

- （1）运用标准化方法进行企业管理的能力；
- （2）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；
- （3）能够进行有关食品标准与法规的技术培训，并对食品质量与安全事件进行协调处理的能力。
- （4）学会制定食品标准和食品生产许可证、保健食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO 质量管理体系认证的程序和体系文件编制。

方法能力目标：

- （1）了解食品标准与法规基本内容、作用和意义；
- （2）掌握标准化的方法原理、制定标准的原则、依据 GB 的具体要求，熟练掌握食品产品的制定程序，并能够编制标准。
- （3）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。

职业素质目标：

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。

2.2.6 参考学时与学分

36 学时，2 学分

2.2.7 课程结构

序号	学习任务(单元、模块)	职业能力	知识、技能、态度要求	教学活动设计	学时
1	食品安全与食品标准法规	1、能针对我国目前的食品行业的现状,提出自己的意见建议	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针对我国目前的食品行业的现状,提出自己的意见建议	第一节食品标准与法规 第二节食品标准与法规的意义及其重要作用;	4
2	标准与法规知识	1、熟练掌握标准化的工作方法在生产实际中的应用为一些有问题的企业提出该企业标准化的方向和出路。	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,学会制定食品相关标准。为一些有问题的企业提出该企业标准化的方向和出路	第一节“标准”和“标准化”的概念,两者的区别和联系;第二节标准化的主要形式,标准化的重要作用;	8
3	我国食品标准体系、国际食品标准与法规、食品企业标准	1、学会制定食品相关标准。会背一些常用国际标准、国家标准、行业标准的代号; 2、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;3、掌握食品标准主要指标体系的建立与生产工艺的关系;4、明确不同食品标准指标所控制的关键工艺参数的核心;5、学会借鉴用已有的标准来规划新产品标准中技术要求内容的原则框架。6、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,以应对加入WTO的挑战和机遇。能够在编制标准的过程中 7、熟练掌握我国现有的食品产品、卫生标准、检验标准中的关要	会背一些常用国际标准、国家标准、行业标准的代号; 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;明确不同食品标准指标所控制的关键工艺参数的核心;学会借鉴用已有的标准来规划新产品标准中技术要求内容的原则框架。通过案例分析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,以应对加入WTO的挑战和机遇。通过案例分析,结合我	第一节标准的分类和内容;普遍使用的标准分类方法,强制性标准和推荐性标准,标准文件和标准样品;	8

		求，为以后的工作打下基础；	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在哪里。熟练掌握我国现有的食品产品、食品卫生标准、检验标准中的关要求，为以后的工作打下基础；熟悉一些知名企业如麦当劳，双汇等先进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，以便在工作之后能很快过渡，尽早适应。		
4	我国食品安全法律法规	1、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；2、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；3、掌握食品违法行为的处罚规定和程序；4、学会对食品违法事件的分析程序和方法	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。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	第一节我国食品标准体系与基本内容；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；第二节我国食品标准现状及其与国际先进标准的主要差距。	4
5	食品安全与质量管理体系	1、明确质量管理体系文件的要求与编写方法；掌握质量管理体系文件的构成、质量手册的编写和程序文件编写。 2、学会利用 HACCP 的原理为某一具体的食品企业制定出切实可行的 HACCP 计划，学会制定相应的工作记录表格及记录的保持	掌握 GMP 的七个要素，SSOP 的八个要求，HACCP 的七个工作原理；通过具体的案例掌握 HACCP 体系在生产实际中的应用及其重要。学会利用 HACCP 的原理为某一具体的食品企业制定出切实可行的 HACCP 计划，学会制定相应的工作记录表格及记录的保持。	第一节国际与发达国家食品法规的基本内容与应用要求、国外食品标准的相关要求第二节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	4

				其作用；第三节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	
6	食品生产许可证和食品市场准入制度	1、了解食品卫生许可证对一个企业的重要作。通过分析和讨论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；2、通过查阅资料了解我国对市场准入制度进行了哪些调整和改变	通过分析和讨论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；通过查阅资料了解我国对市场准入制度进行了哪些调整和改变。掌握一种具体的产品从生产环节到最后的销售环节都需要经过我国哪些部门通过什么样的检验和审核，发放什么样的标志。	第一节企业标准的制定、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；第二节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。	4
7	食品标签与食品认证	1、学会阅读标签和认识标签上的符号和内容，通过具体的案例分析提出在标签上存在的问题和创新； 2、掌握某一具体产品在相关认证时都需具备哪些条件	学会阅读标签和认识标签上的符号和内容，通过具体的案例分析提出在标签上存在的问题和创新； 分析讨论我国的相关产品认证有哪些漏洞和问题并提出建。学会为某一具体的产品设计标签；掌握某一具体产品在相关认证时都需具备哪些条件	第一节标准编制的基本要求	4
合计					36

2.2.8 资源开发与利用

本课程紧跟食品标准法规内容的更新，结合理论教材的搭配应用。注重课程资源和现代化教学资源的开发和利用，积极建设课程资源的教学平台，努力实现跨学校多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。

（一）教材编写与使用

教材选用：尽可能选用近两年出版的优秀教材。

[1] 张建新，陈宗道·食品标准与法规·中国轻工业出版社：北京·2017

开展教材编写：

（1）必须依据本课程标准编写教材，充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想。

（2）教材应将本专业职业活动，分解成若干典型的工作任务（项目），按完成工作任务（项目）的需要和岗位操作规程，结合职业资格鉴定（考试）要求组织教材内容。

（3）教材应图文并茂，提高学生的学习兴趣，加深学生对课程知识的认识和理解。

（4）教材内容应体现先进性、通用性、实践性、实用性，要将本专业新标准，新技术、新规范及时纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

（5）教学活动设计的内容要具有可操作性。

教材编写体例建议：①教学目标②工作任务③能力训练④问题探

究⑤知识拓展

（二）数字化资源开发与利用

积极开发和利用网络课程资源，充分利用学校和网络上的电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，使教学从单一媒体向多种媒体转变；教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台，扩大课程资源的交互空间。。

2.2.9 教学建议

（一）教学方法

1、教学方法

食品标准与法规是应用性很强的课程，本课的教学环节包括课堂讲授、作业、课外自学与查阅资料、答疑、质疑和考试。在教学中应注意：

（1）注意食品标准与法规动态，更新教学内容。

（2）应注重教材，依托教材，拓展教材，改进教材。

（3）教学方法多样化。《食品标准与法规》教学内容十分丰富，并且在不断变迁，本着“教学有法、教无定法、贵在得法、重在启发”的原则，教师应做到对所传授的知识能够使学生乐于听取，易于消化，引导学生把学习中获取的经验融入到其它法规和标准的学习中去，并能启发学生运用自己的思维去思考和学习。因此，根据《食品标准与法规》课程的特点和性质，通过案例教学、现场教学、社会调查等方式，使“强制性”教学活动变为“主动性参与”教学活动，突出学生主体

作用，强调学生主动参与，这样才能充分调动学生积极性，激发、培养学生学习的兴趣，真正提高课堂教学质量。

（二）教学条件

（1）课堂与能力训练地点一体化

课堂上不仅要为学生传授理论知识，而且还要注重对学生职业能力的培养，把一些学生可以大量参与的活动引入课堂，通过活动提高学生的能力和素质。

彻底改变过去学生被动学习的现象，学生在完成具体项目规定的工作任务过程中，培养了良好的职业道德、严谨的工作态度、团队合作精神、获取知识和信息的能力。

（2）工学交替的顶岗实习模式

综合职业能力集成与提高最终必须要通过在企业（检验岗位）长时间的顶岗实习来实现，学生在能够提供相关岗位的校企共建实习基地进行顶岗实习，继续强化与提高综合职业能力，适应未来的工作环境。通过校内实训场所到校外实习基地的转换，在企业实习“兼职”教师的耐心指导下，以“工学交替”的形式，完成从专业基本技能到职业能力的提升、实现学校向社会的过渡、完成学生到专业技术人才的转变。

3、师资条件

任课教师理论知识要渊博、丰富，自身综合素质较高，能够成功带领学生完成相应活动任务，专任教师和兼职教师组成的具有“双师”结构特点的教学团队要求。

2.2.10 教学评价

学习情境	分值	教学评价组成部分			学习单元成绩
		企业评价%	教师评价%	学生互评%	
食品安全内审员 通过率					
实习就业单位 评价					
学生总成绩=学习单元成绩平均分(50%) +期末知识评价(50%)					

2.3 食品微生物检验

2.3.1 课程名称

微生物检验（1）

2.3.2 适用专业

适用高职院校的食品质量与安全专业、食品营养与检测专业、食品加工专业、工业分析技术等专业。

2.3.3 课程性质

《微生物检验（1）》主要针对食品质量与安全专业、工业分析技术的专业核心课，属于职业发展平台中的必修课。通过学习，学生能够掌握食品微生物检验的基本理论知识、实验操作技术能力，具备食品微生物检测职业素质。《微生物检验（1）》是在《分析化学》、《基础化学》《食品化学与毒理》等基础上开设的。为后续的专业课程《食品营养与理化检测》、《食品有毒有害物质检测》《食品质量安全管理》、《食品质量控制技术》等，并国获得食品检验工职业资格证书以

及毕业后从事食品、化妆品、环境等卫生质量控制、检验等奠定坚实的基础。同时也可作为工业分析技术、环境、药学专业学生的学习资源。

2.3.4 课程设计

该课程是我院食品质量与安全专业的必修课程之一，也是核心课程。安排在第二学期开设，是学生今后从事食品等检验工作的必备知识。

本课程依据“食品质量安全专业专业工作任务与职业能力分析表”，并着眼区域产业岗位要求，定位珠三角地区食品安全检测人才的培养目标，基于食品微生物检测工作过程构建了本课程体系，构建与实践了“课内学习、岗位实践、检测服务三结合”的课程教学模式。

本课程教学与其他课程的关系：本课程必须在必修《化学分析》、《食品化学》、《食品加工》等课程后进行学习，只有在了解了食品成分组成、基本化学性质和常用化学检测方法后，才能深入学习食品微生物检验。

2.3.5 课程教学目标

本课程总学时数为 54 学时，其中理论课时 30 学时，实验 24 学时。通过以基础知识和基本技能、微生物形态观察、微生物数量及大小测定、微生物培养及分离等典型实验项目为载体，进行任务型的学习教学设计。在微生物实验中结合企业目前的检测规范，培养学生的管理能力。

（一）知识目标

1. 掌握食品微生物检验技术的基础理论、。
2. 掌握食品微生物检验的基本方法
3. 掌握食品卫生细菌学的检测方法
4. 掌握食品中病原微生物的检测方法
5. 掌握发酵食品微生物的检测方法

（二）能力目标

- 1、能进行常用玻璃器皿的清洗和包扎技术
- 2、能熟练使用普通光学显微镜的使用技术
- 3、能进行细菌的简单染色技术
- 4、能进行细菌的革兰氏染色技术
- 5、能进行细菌的几种特殊染色技术
- 6、能进行真菌的形态观察技术
- 7、能进行放线菌的形态观察技术
- 8、能进行常用培养基的制备技术
- 9、能进行消毒与灭菌技术
- 10、能进行微生物菌落的识别技术
- 11、能进行微生物的分离、接种和培养技术
- 12、能进行微生物的数量测定技术
- 13、能进行微生物的大小测定技术
- 14、能进行微生物的生化鉴定技术
- 15、能进行常用菌种保藏技术
- 16、能进行食品中能进行菌落总数和大肠菌群的测定技术

- 17、能进行食品中霉菌与酵母菌的测定技术
- 18、能进行乳制品中乳酸菌的测定技术
- 19、能进行食品中金黄色葡萄球菌的测定技术
- 20、能进行食品中沙门氏菌的测定技术
- 21、能进行食品中黄曲霉毒素的测定技术——酶联免疫法
- 22、能进行化妆品中菌落总数、霉菌和酵母菌的检测技术
- 23、能进行空气中微生物测定技术
- 24、能进行土壤中微生物测定技术

（三）素质目标

- 1、具有判断大众传媒有关食品安全信息是否科学的意识
- 2、有主动与他人合作的精神,有将自己的见解与他人交流的愿望,效于坚持正确观点,勇于修正错误,具有团队精神。
- 3、了解并体会微生物对经济、社会发展的贡献,关注与微生物有关的食品安全、人体健康问题,逐步形成可持续发展的思想。
- 4、注意工作保护能力。
- 5、严谨的工作作风、实事求是的工作态度。
- 6、遵守有关法律法规。
- 7、具有安全知识与职业道德。

2.3.6 参考学时与学分

本课程建议学时为 54 学时,其中理论课 30 学时,实验课 24 学时。建议学分为 3 学分。

2.3.7 课程结构

序号	项目名称	教学内容	教学任务	学时		
				理论	实践	小计
1	食品微生物检验基础	1.微生物概述 2.微生物的类型及形态结构 3.微生物的营养及生长代谢 4.食品中的微生物及其检验项目 5. 微生物检验的基本条件与设备 6、微生物与食品安全 7、微生物与食品腐败变质	任务一：微生物的特点、食品中的微生物主要类型、形态及结构；微生物引起的食品腐败及检测意义	2		
			任务二：微生物实验室及无菌操作要求	2	4	
			任务三：食品微生物检验的常用设备及玻璃仪器	2		
			任务四：染料及染液、常用试剂的配制技术	1		
			任务五：微生物的营养与生长代谢	1		
			任务六：微生物与食品安全	1		
			任务七：微生物与食品腐败变质	1		
2	食品微生物检验基础技术	1. 显微镜的使用及维护 2. 染色与细菌的形态观察技术 3. 酵母菌和霉菌的形态观察 4. 微生物大小的测定 5、酵母死活细胞的鉴定及计数技术 6. 消毒与灭菌 7 微生物的分离、纯化与接种技术 8 微生物菌种保藏技术	任务一：普通光学显微镜	2	4	
			任务二：细菌涂片制作及革兰氏染色技术	2	4	
			任务三：细菌的芽孢染色	2		
			任务四：酵母菌的形态观察	2		
			任务五：菌种的保藏技术	2		
3	食品微生物检验综合技术	1. 食品卫生细菌学检验技术 2. 食品中常见病原微生物检验技术 3.发酵食品微生物检验技术 4. 食品中菌落总数、大肠菌群的测定	任务一：防腐剂抑菌效果的测定	2		
			任务二：食品卫生细菌学检验程序	2		
			任务三：食品卫生细菌学菌落总数检验	2	4	
			任务四：食品卫生大肠菌群的检验	2	4	
			任务五：金黄葡萄球菌检验	2	4	
合 计				30	24	54

2.3.8 资源开发与利用

本课程注重实训指导书和理论教材的搭配应用。注重课程资源和现代化教学资源的开发和利用，积极建设课程资源的教学平台，努力实现跨学校多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。已开发精品在线开放课程。

（一）教材编写与使用

依据国家法律法规已编写食品微生物检验教材一本。

（二）数字化资源开发与利用

积极开发和利用网络课程资源，充分利用学校和网络上的电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，使教学从单一媒体向多种媒体转变；教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台，扩大课程资源的交互空间。

2.3.9 教学建议

（一）教学方法

强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。

本课程考核成绩由平时考核、技能考核、期末考试三部分组成。

考核方式	权重	考核内容	分值
------	----	------	----

平时考核	30%	出勤	10
		作业（课 件）	10
		表现	10
单元实验	20%	实验报告	10
		实验结果	10
技能考核	50%	技能考试	50

（二）教学条件

本课程是理论和实践相结合，理论课在多媒体教室进行，实验课在化工学院实训楼微生物实验室进行。实训楼实验实训条件良好，工位充足。现实验实训室配置了适应实验教学、培训、鉴定的仪器设备，如显微镜、电热干燥箱、高压蒸汽灭菌锅、恒温培养箱、冰箱、超净台、PCR 仪等，满足日益增加的学生人数及不断增加的实践课程教学需要。

2.3.10 教学评价

1、改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价，目标评价，项目评价，理论与实践一体化的评价模式。

2、关注评价的多元性，利用信息技术及网络手段，结合课堂提问、学生作业、平时测验、实验实训、技能竞赛及考试情况，综合评价学生成绩。

3、注重学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，

对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。使学生能将理论与实践知识融会贯通，并反复实践，熟练进行食品样品微生物的检验及相关加工知识。

三、授课计划

3.1 食品安全事故处理

授课单元序号	主要学习内容与要求（理论讲授和技能训练）	其中各教学环节学时数 (在对应栏目中写上学时数)						周次	星期	授课地点 (校内/校外)
		理论讲授	实验	一体化	实训	练习	课堂讨论			
1	食品安全事故处理制度与相关法规 食品安全事故应急处置与案例分析	9						2	一	5-8-203
2	食品安全事故频发的主要原因及对策 食品安全事故应急预案编制与实施	9						2	一	5-8-203
3	食品安全事故应急预案编制与实施	9						2	一	5-8-203
4	食品安全事故流行病学调查	9						2	一	5-8-203
合计		36								
教学内容新情况说	课程内容将结合当前社会食品工厂安全事故、安全生产进行讲授。									
备注										

3.2 食品标准与法规

授课单元 序号	主要学习内容与要求；主要 学习技能与要求	其中各教学环节学时数 (在对应栏目中写上学时数)						周 次	星 期	授课地 点 (校内/ 校外)
		理 论 讲 授	实 验	一 体 化	实 训	练 习	课 堂 讨 论			
1	第一章 绪论 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；掌握标准与 法规的基本概念，理解食品 标准与法规的作用	2						1	一	
2	第二章 食品标准与法规文献 检索 掌握食品标准与法规文献检 索的途径与方法；熟悉国内 外食品标准文献分类体系与 检索工工	2						1	二	
3	第三章 标准化与食品标准解 读 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；掌握标准制定 的原则和标准化活动的基本 原则，并学会解读与编制食 品技术标准。	2						2	一	
4	第四章 食品经营法律法规基 础 了解食品销售基本概念和相 关用语；掌握预包装食品、 散装食品、网络食品、进口 食品与特殊食品销售基础法 律法规	2						2	二	

	第四章 食品经营法律法规基础 了解餐饮服务食品安全相关基本概念；掌握餐饮服务食品安全管理基础法律法规	2						3	一	
	第五章 食用农产品销售法律法规基础 了解食用农产品相关基本概念；掌握食用农产品安全管理基础法律法规	2						3	二	
	第六章 食品生产法律法规基础 掌握食品生产经营许可证要求、合法经营要求与食品生产经营许可证（通用）要求和受理资质要求的相关法律法规	2						4	一	
	第六章 食品生产法律法规基础 掌握食品进货查验、生产、贮存、运输、召回相关基础法律法规	1						4	二	
	第七章 保健食品生产法律法规基础 了解保健食品的基本概念与保健食品生产与销售相关基础法律法规	1						5	二	
合计		16								
教学内容新情况说	本门课为食品质量与安全专业新开课程，课程内容将结合当前最新标准、法律法规进行讲授。									
备注										

3.3 食品微生物检验

周次	时间	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
1 周	上午	标准查阅 制定实验方案,	食品中大肠菌群 计数(MPN法) 初发酵、平板法	菌落总数培养	食品中大 肠菌群计 数(MPN 法)复发 酵、平板法 复发酵	菌落总数计 数、结果、报 告
	下午	准备实验用 器材、试剂等	食品中大肠菌群 计数培养(平板 计数法)	自行安排	食品中霉菌、 酵母菌培养	食品中大肠 菌群计数(M PN法)复发 酵结果、平板 法复发酵结 果
2 周	上午	金黄色葡萄 球菌培养;	金黄色葡萄球菌 定性检验	金黄色葡萄球 菌定性检 验、计数、报告	乳酸菌计数、 报告	

				食品中霉菌、 酵母菌培养观 察、计数、结 果、报告		操作 考核
	下 午	乳酸菌培养	菌落总数的测定 观察、计数、报 告	自行安排	乳酸菌计数、 结果、报告、 菌种签定(选 做)	小组总结、汇 报

4.2 2020-2021 学年第二学期

打印日期: 12-11-2021

顺德职业技术学院 (2020/2021 第二学期) 【余之蕴 (J0197)】 课表

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第 1 2 节							
第 3 4 节							
第 5 6 节	食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全4班】 (7 - 8) 信息中心202 /41人 食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全2班】 (14 - 15) 信息中心204 /43人	食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全1班】 (4 - 5) 信息中心204 /44人 食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全3班】 (14 - 15) 信息中心204 /43人					
第 7 8 节	食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全4班】 (7 - 8) 信息中心202 /41人 食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全2班】 (14 - 15) 信息中心204 /43人	食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全1班】 (4 - 5) 信息中心204 /44人 食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全3班】 (14 - 15) 信息中心204 /43人					
第 9 10 11 节	食品安全事故处理 (理论课) 【19食品质量与安全1班, 19食品质量与安全4班】 (2 - 3, 4 - 5) 5-8-203 /85人 食品安全事故处理 (理论课) 【19食品质量与安全2班, 19食品质量与安全3班】 (11 - 12, 13 - 14) 5-8-205 /86人						

课程内容	学分	考核方式	评分基准	课时
002824 食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全1班(4070)】 (4 - 5) 信息中心204 /44人	1.00	考查	百分制	8.00
002824 食品安全事故处理 (理论课) 【19食品质量与安全1班(4069), 19食品质量与安全4班(4075)】 (2 - 3, 4 - 5) 5-8-203 /85人	1.00	考查	百分制	10.00
002824 食品安全事故处理 (实践课) 【19食品质量与安全4班(4076)】 (7 - 8) 信息中心202 /41人	1.00	考查	百分制	8.00
002824 食品安全事故处理 (理论课) 【19食品质量与安全2班(4071), 19食品质量与安全3班(4073)】 (11 - 12, 13 - 14) 5-8-205 /86人	1.00	考查	百分制	10.00

12.13-14) 5-8-205 /86人						
002824 食品安全事故处理 (实践课)	【19食品质量与安全2班(4072)】	(14-15) 信息中心204 /43人	1.00	考查	百分制	8.00
002824 食品安全事故处理 (实践课)	【19食品质量与安全3班(4074)】	(14-15) 信息中心204 /43人	1.00	考查	百分制	8.00

