

《食品安全与质量管理》教学大纲

一、课程及教师基本信息

课程名称 (中/英文)	食品安全与质量管理			
课程编号	21005683	学分	2	
课程性质	专业选修	授课对象	农林经济管理专业食品经济	
先修课程要求	无			
任课 教师 信息	姓名	李佳洁	职称	讲师
	办公时间及地点			
	办公电话、邮箱地址			
助教 信息	姓名			
	助教办公（答疑或辅导）时间			
	邮箱地址			
课程 教学 目标	本课程旨在培养农林经济管理专业食品经济与管理方向的本科生全面熟悉食品供应链条中所有可能影响食品安全和质量的因素以及形成机制，掌握食品质量和安全管理的基础理论和基本知识，熟悉我国食品安全监管体系、控制体系和保障体系的构成与现状，以明确的问题为导向，在教师讲授、引导和启发下，促进学生参与研究实践，实现体验式、批判式、探究式学习，促进学生具备食品安全基本素养，具备研究食品安全与质量管理问题基本的科研能力，并具备未来参与食品与涉农企业相关管理工作的基本能力。			
课程 简介	食品工业是人类的生命产业，食品是一种与人类健康有着密切关系的特殊有形产品。安全的食品是人类进行其它活动的根本保障。近年来，世界范围内频频发生食品安全事故，政府、食品企业以及消费者越来越重视食品安全问题。要保障食品的稳定质量和安全，首先必须认识到食品既具有一般有形产品的质量特性和质量管理特征，又具有其独有的特殊性和重要性。本课程将从食品质量和安全问题出发，选取典型专题，系统讲述如何看待当前千变万化层出不穷的食品安全与质量问题，如何理性分析当前社会出现的一些与食品安全有关的现象，如何保障食品的质量和安全，引导学生打开看待食品安全问题的视野，树立正确的研究思路，培养学生基本的科学素养。			

考核方式	平时考核 (70%)	考核类型	课程作业	课堂表现	期中考试
		占总考核比例 (%)	21	18	21
	期末考核 (30%)	请写明具体的考核形式, 如开卷考试、闭卷考试、论文写作等。强调诚信考试。			
学习要求	本门课程全程采取课堂讲授、课外研学、课堂研讨相结合的教学方式, 看重学生日常课下研学和课堂参与和研讨表现, 所以要求学生课下需相对于课上更多的时间进行相关内容的学习。				

二、教学进度及基本内容

	教学周	章节名称	讲授内容及掌握程度	研究型学习要求	
				学习内容	学习时间 (小时)
教学进度安排	第1周	第一章、绪论 (课程讲授)	(1) 课堂讲授 - 绪论; 研究性教学模式的说明。 - 2015 年国内外食品安全热点事件回顾。 - 食品安全 101 (2) 课下研习布置 - 思考: 我国现阶段为什么有这么多的食品安全问题? 你如何看待中国食品安全问题? - 布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。 - 思考: 为什么食物会腐败变质? (3) 小组 project 布置 食品小作坊-让我如何更爱你的美食? 掌握程度: 熟悉	课后复习; 文献研读; 小组 project 准备	4.5
	第2周	第二章、专题一: 食品安全之生物性污染 (研讨+课程讲授)	(1) 课前研讨 - 我国现阶段为什么有这么多的食品安全问题? 你如何看待中国食品安全问题? - 为什么食物会腐败变质? (2) 课中讲授 细菌污染与食品安全; 霉菌及其毒素的污染与食品安全; 病毒、寄生虫污染与食品安全。 (3) 课下研习布置 - 制作 food fact sheet - 小组调查: 你对你的食堂放心吗? - 课下思考: 在食品“从农田到餐桌”整个供应链上有哪些可能引起食品生物性污染的关键点? 它们是如何产生的? 掌握程度: 熟悉	课后复习; 文献研读; 小组调查; 小册子制作; 准备小组 project	4.5

第 3 周	第二章、 专题一： 食品安全之生物性 污染(课程研讨)	<p>(1)课堂研讨主题：在食品“从农田到餐桌”整个供应链上有哪些可能引起食品生物性污染的关键点？它们是如何产生的？</p> <p>(2)小组调查汇报与讨论：你对你的食堂放心吗？</p> <p>(3) fact sheet 展示与评选</p> <p>(4) 小组 project 汇报与讨论 食品小作坊 - 让我如何更爱你的美食？</p> <p>(5) 布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。 - 思考：2014 年我国蔬菜、畜禽产品监测合格率分别为 96.3% 和 99.2%，你如何看数据？ - 小组 project 布置 有机食品真的有那么好吗？ 掌握程度：熟悉</p>	课后复习； 文献研读； 准备小组 project	4.5
第 4 周	第三章、 专题二： 食品安全之农业投入 品污染 (研讨+课 程讲授)	<p>(1) 课前研讨： 2014 年我国蔬菜、畜禽产品监测合格率分别为 96.3%和 99.2%，你如何看数据？</p> <p>(2) 课中讲授 农用化学品对食品的污染。</p> <p>(3) 课下研习布置 - 小组调查： CSA 模式 - 下周访谈准备 - 布置下两周研习思考题 1)农户对农药危害的认知和行为研究现状与讨论。 2)如何看待一家两制现象？ 3) 食品安全与粮食安全之间是什么关系？ 4)食品安全源头治理的难点和重点。 掌握程度：熟悉</p>	课后复习； 文献研读； 小组调查； 准备小组 project	4.5
第 5 周	第三章、 专题二： 食品安全之农业投入 品污染 (实践调 查)	<p>实践考察 考察地点：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所 考察内容：通过参观和访谈,学习农产品质量安全管理体系内容、手段和使用工具。 掌握程度：熟悉</p>	课后复习； 文献研读； 小组调查； 准备小组 project	4.5
第 6 周	第三章、 专题二： 食品安全之农业投入 品污染 (课程研 讨)	<p>(1) 课堂研讨主题： - 上周参观的感想讨论。 - 农户对农药危害的认知和行为研究现状与讨论。 - 如何看待一家两制现象？ - 食品安全与粮食安全之间是什么关系？ - 食品安全源头治理的难点和重点。</p> <p>(2)小组调查汇报与讨论： 探访有机农夫市集有感。如何看待 CSA 模式？</p> <p>(3) 小组 project 汇报与讨论 - 有机食品真的有那么好吗？</p> <p>(4) 布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。 - 思考：为什么中国公众会“谈添色变”？ 掌握程度：熟悉</p>	课后复习； 文献研读； 准备小组 project	4.5

第 7 周	第四章、 专题三： 食品安全之食品添加剂(研讨+课程讲授)	(1)课前研讨 - 为什么中国公众会“谈添色变”? (2)课中讲授 食品添加剂的定义和使用原则; 食品添加剂的地位和重要性; 食品添加剂的分类; 禁用添加物。(3)课下研习布置 - 小组调查: 消费者食品添加剂安全认知调查 - 思考题布置 掌握程度: 熟悉	课后复习; 文献研读; 小组调查	4.5
第 8 周	第四章、 专题三： 食品安全之食品添加剂(课程研讨)	(1)课堂研讨主题: - 食品添加剂问题主要有哪些问题? 它到底能不能不用? - 目前国内外对食品添加剂的使用是如何管理的? 有何借鉴经验 (2)小组调查回报与研讨 (3)布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。 思考: 转基因食品安全你怎么看? 掌握程度: 熟悉	课后复习; 文献研读;	4.5
第 9 周	第五章、 专题四： 食品安全之转基因食品安全 (研讨+课程讲授)	(1)课前研讨 转基因食品安全你怎么看? (2)课中讲授 什么是转基因技术; 转基因技术世界发展的概况; 转基因技术的优势; 转基因技术的安全挑战; 各国的管制政策; 中国对转基因态度的变化; 转基因种子与农民。(3)课下研习布置 - 辩论分组及准备 题目: 转基因食品是否应该贴标签? 掌握程度: 熟悉	课后复习; 文献研读 辩论准备	4.5
第 10 周	假期	-	-	-
第 11 周	第五章、 专题四： 食品安全之转基因食品安全 (课程研讨)	(1)课堂辩论: 转基因食品是否应该贴标签? (支持 VS 反对) (2)研讨主题: - 为什么转基因食品安全与其它食品安全不同, 有如此大的争议? (3)布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。 - 思考: 食品质量与食品安全的关系; 哪些因素会影响到食品的质量特征 - 小组 project 布置 - 如何让正宗兰州拉面快餐店开遍世界? 掌握程度: 熟悉	课后复习; 文献研读; 准备小组 project	4.5

第 12 周	第六章、 专题五： 食品质量管理的理论、基本原理和原则（研讨+课程讲授）	(1)课前讨论 食品质量与食品安全的关系 (2)课中讲授 质量的定义； 质量管理的历史； 食品的质量特征； 食品质量管理的背景；食品质量管理的研究内容； 食品质量控制。(3) 课下研习布置 - 思考： 1) 设计新的食品产品时需要考虑哪些问题 - 案例分析 - 如何帮助一家中小型食品企业建立 GMP 体系 (4) 布置期末论文要求。 掌握程度：熟悉	课后复习； 文献研读； 完成案例分析任务； 准备小组 project； 准备期末论文	4.5
第 13 周	第六章、 专题五： 食品安全与质量管理的理论、基本原理和原则(课程研讨)	(1)课堂研讨主题 设计新的食品产品时需要考虑哪些问题 (2) 案例分析汇报 (3) 小组 project 汇报 (4) 布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。 思考： 国内外食品安全监管体系问题。 掌握程度：熟悉	课后复习； 文献研读； 准备期末论文	4.5
第 14 周	第七章、 专题六： 食品安全监管体系(课堂研讨)	(1) 课堂研讨主题： - 国际各国和我国的食品安全监管体系是什么？ 它的演变历史是什么？ - 他国的食品安全监管体系对我们是否有借鉴之处？ 哪些是不合适的,为什么不合适？ - 中国目前的监管制度存在哪些问题？ (2) 布置下节课的课外研学安排内容、要求。 思考： 食品安全能否社会共治？ 掌握程度：熟悉	课后复习； 文献研读； 准备期末论文	4.5
第 15 周	第七章、 专题六： 食品安全监管体系(课堂研讨)	(1) 课堂研讨主题： 食品安全能否社会共治？ 如何共治？ 有哪些问题？ (2) 布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。 掌握程度：熟悉	课后复习； 文献研读； 准备期末论文	4.5

	第 16 周	第八章、 专题七： 食品安全支撑体系 (课堂研讨)	课堂研讨主题：（1）国际各国和我国的食品安全法规与标准体系是什么？它的演变历史是什么？（一位同学负责一个国家）（2）他国的食品安全法规与标准体系对我们是否有借鉴之处？哪些是不合适的，为什么不合适？（3）中国目前的食品安全法规体系和标准体系是什么情况？（4）布置针对下一专题的课外研学安排内容、要求。掌握程度：熟悉	课后复习； 文献研读； 准备期末 论文	4.5
	第 17 周	视频观看与研讨 (课堂研讨)	课堂研讨 观看视频:《American Food Machine》讨论（1）是不是美国的食品生产系统就是最好的？它有哪些优势和劣势？（2）美国的食品系统对我国有哪些参考学习之处？又有哪些地方应该引以为戒？掌握程度：熟悉 提交期末论文，课程结束。	学期结束	4.5

三、推荐教材及阅读文献（包括按章节提供必读文献和参考文献）

丁晓雯, 柳春红. 食品安全学. 中国农业大学出版社, 2011, 第 1 版。 - 陈宗道, 刘金福, 陈绍军. 食品质量与安全管理. 中国农业大学出版社, 2012, 第 2 版。 - Ronald H. Schmidt, Gary E. Rodrick. 2005. Food Safety handbook. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken New Jersey. USA. - 艾启俊, 陈辉 主编. 食品原料安全控制. 中国轻工业出版社, 2010. - 李宏梁 主编. 食品添加剂安全与应用. 化学工业出版社, 2011. - 托马斯.伯纳尔. 基因、贸易和管制——食品生物技术冲突的根源. 科学出版社, 2011. - P.A.Luning, W.J.Marcelis, W.M.F. Jongen 著, 吴广枫 主译, 食品质量管理：技术-管理的方法. 中国农业大学出版社, 2005. - 周才琼 主编. 食品标准与法规. 中国农业大学出版社, 2011. - 刘亚平. 走向监管国家——以食品安全为例. 中央编译出版社, 2011.