

# 湖南农业大学高等教育自学考试 实践性环节课程考核大纲

食品安全与质量控制（实践）  
（课程代码：05134）

湖南农业大学组编  
2022 年 10 月

# 湖南农业大学高等教育自学考试实践性环节课程 考核大纲

课程名称：食品安全与质量控制（实践）

课程代码：05134

## 第一部分 课程性质与目标

### 一、课程性质与特点

食品安全与质量控制（实践）课程是为了培养和检验考生对于食品安全与食品质量管理的基本知识和基本技能而设置的一门专业课程。通过本课程的学习，使考生能对食品安全与质量控制技术有基本了解，从而加深对食品安全与质量的理解，同时为食品类相关专业的考生进一步学习后续课程奠定坚实基础。

### 二、课程目标与基本要求

通过本课程的学习，要求考生了解食品原料、生产产品、加工助产及流通过程中影响食品安全的因素，了解食品安全控制技术体系的构成与实施，掌握食品安全控制的基本方法以及控制技术等相关知识，并掌握基本的专业实验技能，达到理论与实际相结合，提高科学分析问题和解决问题的能力，为其他专业课程的学习打下坚实的基础。

### 三、与本专业其他课程的关系

本课程应具备食品科学等学科的基础知识。本课程的先修课程为：食品化学、食品安全导论、食品工艺学、食品分析、食品毒理学等。通过学习食品化学，考生可以了解食品中的主要成分及其在加工中的变化，通过学习食品安全导论课程，考生可了解和掌握食品安全的定义、引起食品安全问题产生的原因等知识点，通过学习食品工艺学，考生可以掌握食品加工的方法及工艺中安全控制点，通过学习食品毒理学，考生可以了解食品污染物的种类、来源及预防措施，食源性疾病的特点、预防和食品卫生管理，**为系统学习食品安全与质量控制技术打下坚实的基础**，为将食品质量与安全的控制技术应用具体的生产实践中奠定基础。

## 第二部分 考核内容与考核目标

### 一、学生应达到的实践能力和标准

- （一）掌握食品质量与安全控制技术手段；
- （二）能独立完成一种食品 GMP、HACCP、ISO 等质量体系的设计。

### 二、考核知识点与考核目标

#### 实践项目一 食品中的安全危害分析

- （一）实践内容

- (1) 食品中的化学危害分析及控制
- (2) 食品中的物理危害分析及控制
- (3) 食品中的生物危害分析及控制
- (二) 考核知识点及考核要求

以一种食品为例，进行其生产过程中的危害分析，要求熟练掌握食品中危害的来源，基本掌握食品危害分析的方法及控制技术。

## 实践项目二 良好操作规范 GMP 在食品中的操作程序

- (一) 实践内容
  - 1. 食品 GMP 的要素；
  - 2. 食品 GMP 的内容；
  - 3. 我国食品 GMP 的操作程序

- (二) 考核知识点及考核要求

将良好操作规范 GMP 在一种食品中应用，要求熟练掌握食品 GMP 的要素，基本掌握食品 GMP 在食品中的操作程序。

## 实践项目三 HACCP 在食品加工中的应用

- (一) 实践内容
  - 1. HACCP 的适用范围
  - 2. HACCP 的 7 项基本原理
  - 3. 制定 HACCP 计划的步骤

- (二) 考核知识点及考核要求

将 HACCP 在一种食品中应用，要求熟练掌握 HACCP 的适用范围，基本掌握在食品中实施 HACCP 计划的步骤。

## 实践项目四 食品 ISO9000 认证的程序

- (一) 实践内容
  - 1. ISO9000 认证的条件
  - 2. ISO9000 系列标准
  - 3. 企业 ISO9000 认证的程序

- (二) 考核知识点及考核要求

要求熟练掌握 ISO9000 认证的条件，基本掌握企业 ISO9000 认证的程序。

## 实践项目五 油炸肉丸加工的安全控制

- (一) 实践内容
  - 1. 油炸肉丸质量标准及检测方法
  - 2. 油炸肉丸加工过程中主要危害来源及成因
  - 3. 油炸肉丸生产主要危害的控制方法

## （二）考核知识点及考核要求

要求基本掌握油炸肉丸的加工工艺及质量和安全影响因素，熟悉油炸肉丸质量标准及检测方法，熟练掌握油炸肉丸加工过程中主要危害来源及成因，掌握油炸肉丸生产主要危害的控制方法

# 第三部分 有关说明与实施要求

## 一、考核的能力层次表述

本大纲在考核目标中，按照“初步掌握”、“基本掌握”、“熟练掌握”三个能力层次规定其应达到的能力层次要求。各能力层次为递进等级关系，后者必须建立在前者的基础上，其含义是：

初步掌握：能基本理解和了解相关知识和技能要求，能按照要求完成实践环节中的技术操作步骤，实验结果基本正确，耗时较长。

基本掌握：掌握相关知识和技能要求，能较熟练的按照要求完成实践环节中的技术操作步骤，实验结果正确，耗时较短。

熟练掌握：能掌握相关知识和技能要求，非常熟悉相关要领，能系统、熟练的完成操作步骤，实验结果正确，耗时短，并能较好的解决操作中遇到的问题。

## 二、教材

### 1. 指定教材

食品安全与质量管理，刘先德主编，中国林业出版社，2010 年版

### 2. 参考教材

食品加工中的安全控制，夏延斌主编，中国轻工业出版社，2021 年版

食品质量与安全检验实验，余以刚主编，中国标准出版社，2014 年版

## 三、实施指导与要求

1. 在开始实践学习之前，先翻阅大纲中有关这一章的考核知识点及对知识点的能力层次要求和考核目标，再认真阅读指定教材。

2. 阅读教材时，要逐段细读，逐句推敲，集中精力，吃透每一个知识点，对基本概念必须深刻理解，对基本理论必须彻底弄清，特别对基本方法必须牢固掌握。

3. 在自学过程中，既要思考问题，也要做好阅读笔记，把教材中的基本概念、方法等加以整理，实践过程中仔细回想，这可从中加深对问题的认知、理解和记忆，以利于突出重点，并涵盖整个内容，可以不断提高自学能力。