《食品标准与法规》课程教学大纲

一、课程基本信息

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 食品标准与法规 | | | | | | | | | | | | |
| Food Standard and Regulation | | | | | | | | | | | | |
| 课程号 | 0920220 | | 课程类别 | | 专业必修课程 | | | | 课程属性 | | | 必修 | |
| 开课学院 | 食品科学与工程学院 | | | | | | | | 课程负责人 | | | 王越男 | |
| 课程团队/  成员 | 王越男 杨飞芸 乌云达来 | | | | | | | | | | | | |
| 开课学期 | 第6学期 | | | | | | 学分 | | | 2.0 | | | |
| 总学时 | 32 | 理论学时 | | 32 | 实验  学时 | 0 | | 实习  学时 | | 0 | 其他学时 | | 0 |
| 适用专业 | 食品质量与安全 | | | | | | | | | | | | |
| 对先修课程的要求 | 先修法律基础、食品添加剂、食品化学、食品分析、食品加工工艺学、食品微生物、营养与食品卫生学、食品工程原理、食品感官评定和食品质量检验技术等课程。具备我国法律的基本知识、食品营养成分及有害物质的分析方法、食品添加剂的原理及使用、食品加工工艺关键点等基础知识。 | | | | | | | | | | | | |
| 对后续课程的支撑 | 通过本课程的学习，学生应具备食品法律法规的基本知识、食品标准的编写、制作不同食品标签，食品许可证申报资料的撰写，“三品一标”和食品检验实验室（计量认证）资质认证过程中体系文件如质量管理手册、程序文件和作业指导书的编制，并能运用相关法律法规的规定要求处理食品安全违规违法和食品犯罪事件。支撑后续食品质量管理学、农产品加工工艺学、畜产品加工工艺学、专业创新性综合实验训练、毕业论文等理论与实践环节。 | | | | | | | | | | | | |
| 课程简介 | 《食品标准与法规》是食品质量与安全专业的必修课，是从事食品生产、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。食品标准与法规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。本课程以食品标准、检验、质量安全和合格评定为四大主题来安排课程内容，由浅入深，系统全面介绍了相关法律和标准。通过本课程要学会食品标准的编写，制作不同食品标签，食品许可证申报资料的撰写，食品检验实验室（计量认证）资质认证管理要求，运用相关法律法规的规定要求处理食品安全违规违法和食品犯罪事件等。本课程的特色和亮点：一是聚焦知识碎片，采用混合式教学，引导学生自主学习和终身学习；二是引入课程思政，实现立德育人目标，根据课程内容采用嵌入、渗透和延伸方式，纳入做人做事标准，要求学生恪守食品职业道德，知法、守法、敬法，把立德树人落到实处。三是关注能力培养，突出案例教学效果，以食品安全违法案例为原形，“模拟法庭”现场，在法庭审判中的法官、律师、证人、原告和被告均由课程教师和学生扮演，在法庭审判过程中，让学生感受审判、辩论、证言以及宣判等环节，提升学生能力和素质。 | | | | | | | | | | | | |

二、课程目标及对毕业要求指标点的支撑

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程目标 | 支撑毕业要求指标点 | 毕业要求 |
| 1 | 了解食品标准和法律法规进展与发展趋势，食品标准与法规之间相互依存关系和标准化方法原理。 | 6.1了解食品行业相关的技术标准、知识产权、产业政策和法律法规、理解不同社会文化对食品工业和产业的影响。 | 6 工程与社会 |
| 2 | 能够运用食品安全法、产品质量法等食品法律法规、标准在市场经济中作用和地位以及食品安全监控体系的框架的相关知识，处理食品安全违规违法和食品犯罪事件等。 | 6.2能多角度分析与评价食品工程实践对食品安全、人民健康、产品标准、法律法规、环境保护和区域文化的影响，形成牢固的食品质量意识和安全责任意识。 | 6 工程与社会 |
| 3 | 掌握食品标准的制定、食品标签标准规定要求、保健食品注册要求、食品添加剂使用标准；掌握食品生产许可证、食品经营许可证和“三品一标”（无公害食品、绿色食品、有机食品和地理标志产品）以及食品检验实验室（计量认证）等条件要求及认证程序。 | 3.4能在设计中考虑食品安全、人民健康、产品标准、法律法规、环境保护和区域文化等制约因素。 | 3设计/开发解决方案 |
| 4 | 学会食品产品质量标准的编写，制作不同食品标签，食品许可证申报资料的撰写，“三品一标”和食品检验实验室（计量认证）资质认证过程中体系文件如质量管理手册、程序文件和作业指导书的编制，进而理解不同社会文化对食品工业和产业的影响。 | 10.1能就专业问题，以口头、文稿、图表等方式，分别对业界同行和社会公众准确表达自己的观点，并合理回应质疑。 | 10 沟通 |

三、教学内容

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学内容 | 课程思政  元素 | 学生学习  预期成果 | 学时  分配 | 教学方式 | 支撑  课程目标 |
| 1 | 1. **绪论**   1.标准与法规的概述  2.标准法规与市场经济的关系  3.标准法规在国际贸易中的作用  4.标准法规与食品安全体系的关系  5.食品标准与法规的研究内容及学习方法  **本章教学重点：**  食品标准与法规的主要研究内容和学习方法；标准法规与食品安全体系的关系；标准法规与市场经济的关系及在市场竞争中的作用。  **本章教学难点：**  标准法规与食品安全体系的关系。 | 1.结合食品标准与法规的课程特点，根据习近平总书记关于加强食品安全工作的重要指示，要求学生掌握扎实的食品安全理论，结合专业知识，确保人民“舌尖上的安全”，敬畏““舌尖上的安全”。”  2.通过建国70年以来我国发生的重大食品安全事件，对学生进行从业道德的讲解，让学生树立起“做有良心的食品人”的信念，灌输维护行业发展底线的理念。 | 熟悉食品标准与法规的主要研究内容和学习方法；掌握标准法规与食品安全体系的关系。 | 2 | 课堂讲授  课堂讨论 | 课程目标1 |
| 2 | 1. **食品法律法规的基础知识**   1.食品法律与法规的概述  2.法律法规的分类  3.食品法律法规的制定和实施  4.食品行政执法与监督  **本章教学重点：**  食品法律法规的概念、立法体制、法律体系与分类；我国食品法律法规体系及其制定原则和程序；我国法律法规的实施；食品标准法规的实施、执法与监督管理；产品质量法及食品生产经营其他法律法规的基本内容。  **本章教学难点：**  我国食品法律法规体系及其制定原则和程序；我国法律法规的实施；食品标准法规的实施、执法与监督管理； | 根据国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定，加强食品法律法规的基本理论学习，培养行业使命感，树立食品人的形象。  培养专业素养，采用多种授课方式，如专题嵌入式，向学生传授知识，树立正确的价值观和人生观，使学生对的职业生涯的认识上升一个新台阶。 | 了解我国食品法律法规体系及其制定原则和程序；掌握我国食品标准法规的实施、执法与监督管理；熟悉产品质量法及食品生产经营其他法律法规的基本内容； | 4 | 课堂讲授  课堂提问  课堂讨论 | 课程目标1、2 |
| 3 | **第三章中国的食品法律法规**  1.中国食品法律  2.我国相关食品法规  3.食品违法的法律责任与处罚  **本章教学重点：**  《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《产品质量法》的基本内容；食品生产经营其他法律法规的基本内容；食品违法的法律责任与处罚。  **本章教学难点：**  2018版《食品安全法》主要修订内容；《农产品质量安全法》、《产品质量法》的基本内容；《无公害、绿色、有机食品管理办法》；《保健食品管理办法》。 | 1.了解食品行业相关的技术标准、知识产权、产业政策和法律法规、理解不同社会文化对食品工业和产业的影响。  2.根据习近平总书记提出的“四个最严”，增强我们食品人的责任感和紧迫感，坚持以问题为导向，牢牢守住食品安全底线，利用最新的理论知识和实际行动发现和解决问题。 | 掌握2018版《食品安全法》主要修订内容和《农产品质量安全法》、《产品质量法》的基本内容；了解《无公害、绿色、有机食品管理办法》；《保健食品管理办法》。能够运用相关法律法规的规定要求处理食品安全违规违法和食品犯罪事件 | 4 | 课堂讲授  视频观看  模拟法庭 | 课程目标3、4 |
| 4 | **第四章 国际与部分国家的食品安全管理机构和法律法规**  1.国际食品法律法规概述  2.国际食品标准组织  3.部分国际食品法律法规  **本章教学重点：**  国际与部分国家食品法律法规的基本内容和要求；国际食品标准组织的组织结构、业务内容及其作用；发达国家的食品法律法规体系。  **本章教学难点：**  国际食品标准组织的组织结构、业务内容及其作用。 | 1.通过课程的学习了解食品法律法规的国际发展趋势、研究热点，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。  2.了解国际标准化状况，从国际角度分析我国标准化现状，培养行业使命感。 | 掌握国际食品标准组织的组织结构、业务内容及其作用；了解日本、美国、英国等发达国家的食品法律法规体系。 | 2 | 课堂讲授  视频观看 | 课程目标1 |
| 5 | 1. **食品标准的基础知识**   1.标准与标准化  2.标准分类和标准体系  3.标准的制定  4.GB/T 20000.1-2014概述  5.标准的结构  6.标准编写的具体要求  7标准起草编制示例  **本章教学重点：**  标准与标准化的基本概念；标准化的方法原理和活动内容；标准的分类、标准体系表的作用和编制方法；标准化工作指南的主要内容；标准的构成及各要素编写的基本要求。  **本章教学难点：**  标准的构成及各要素编写的基本要求。 | 1.通过对标准化发展史的学习，使学生意识到自己在食品工业发展中的历史责任，树立责任感和使命感，坚定对专业的热爱。  2.根据自治区农畜产品发展的特点，结合国家标准、国际标准和行业标准，利用专业知识，制定自治区的农畜产品的相关标准，严控质量，提高特色产品形象。 | 掌握标准的构成及各要素编写的基本要求；能够编写食品产品质量标准。 | 6 | 课堂讲授  课堂提问  课堂讨论 | 课程目标3、4 |
| 6. | **第六章 我国食品标准**  1.我国食品标准概述  2.食品基础标准  3.食品安全标准  4.食品检验方法标准  5.食品包装材料与容器卫生标准  6.食品标签通用标准  7.食品流通标准  8.食品产品及各类食品标准  **本章教学重点：**  我国食品标准的现状及与国外标准的差异；我国食品基础标准、食品安全标准、食品检验方法标准、食品包装材料与容器卫生标准、食品标签通用标准、食品流通标准和食品产品及各类食品标准。  **本章教学难点：**  我国食品基础标准、食品安全标准、食品检验方法标准、食品包装材料与容器卫生标准、食品标签通用标准、食品流通标准和食品产品及各类食品标准。 | 1. 掌握我国食品基础标准、食品安全标准、食品标签通用标准等相关标准，立足于我国的经济发展的趋势，将我国食品标准灵活的应用于食品各行业，促进经济的发展和我国食品的世界地位。  2.根据预包装食品的相关规定，学生能够根据所学的食品标签的相关知识，针对食品营养标签中的低标和乱标、预包装食品标签不规范等问题做出正确判断，培养学生行业使命感。 | 了解我国食品标准的现状及与国外标准的差异；掌握我国食品基础标准、食品安全标准、食品标签通用标准。 | 4 | 课堂讲授  课堂提问  课堂讨论 | 课程目标3、4 |
| 7 | **第七章 食品国际标准与采用国际标准**  1.食品国际标准  2.部分国家的食品标准  3.采用国际标准  **本章教学重点：**  国际标准组织颁布的食品标准的基本内容与要求以及发达国家食品标准的制定机构、基本内容与要求；采用国际标准的意义；采用国际标准的基本原则与方法。  **本章教学难点：**  采用国际标准的基本原则与方法。 | 通过课程的学习了解食品标准的国际发展趋势、研究热点。从国际角度分析我国标准现状，培养行业使命感。 | 了解国际标准组织颁布的食品标准的基本内容与要求以及发达国家食品标准的制定机构、基本内容与要求；掌握采用国际标准的基本原则与方法。 | 3 | 课堂讲授  课堂提问  课堂讨论 | 课程目标1、3 |
| 8 | **第八章 食品企业标准体系**  1.企业标准体系的构成  2.食品企业标准体系编制  3.食品企业标准体系表  4.食品企业标准的制定  **本章教学重点：**  食品企业标准体系的制定以及食品企业标准体系的结构；技术标准、管理标准和工作标准所包含的内容；企业标准制定中技术保密问题以及进入国际市场食品企业标准的制定原则等。  **本章教学难点：**  技术标准、管理标准和工作标准所包含的内容。 | 1．企业标准是支撑技术创新的需要，降低生产成本，提高产品质量，提升生产效益。使学生意识到自己在食品工业发展中的历史责任，树立责任感和使命感，坚定对专业的热爱。 | 了解食品企业标准体系的制定以及食品企业标准体系的结构；掌握技术标准、管理标准和工作标准所包含的内容。 | 3 | 课堂讲授  课堂提问  课堂讨论 | 课程目标3、4 |
| 9 | **第九章 食品生产经营许可和认证管理**  1.认证概述  2.食品生产经营许可制度  3.认证及认证管理  **本章教学重点：**  食品生产经营许可的概念；食品良好生产规范、危害分析与关键控制点管理体系；食品认证的发展状况；认证和认可含义；计量认证、食品质量管理体系认证和保健食品认证等；绿色食品、有机食品和无公害农产品认证的程序和标志管理。  **本章教学难点：**  计量认证、食品质量管理体系认证和保健食品认证等；绿色食品、有机食品和无公害农产品认证的程序和标志管理。 | （1）根据农业农村部网站公布的《农业生产“三品一标”提升行动实施方案》。让学生认识到新“三品一标”（品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产）的提出的是否适应自治区牧业进入高质量发展阶段的内在要求。  2.根据中国认证认可协会的相关规定，使学生进一步了解专业就业的新方向，随时做好投身专业领域工作的准备。 | 熟悉食品生产经营许可程序；掌握计量认证、食品质量管理体系认证和保健食品认证等；掌握绿色食品、有机食品和无公害农产品认证的程序和标志管理。 | 2 | 课堂讲授  课堂提问  课堂讨论 | 课程目标3、4 |

注：知识点要充分体现课程思政元素。

四、课程教学模式

线下

五、课程考核

1.考核方式:考试。

2.计分方式:百分制

3.评价方式:期末笔试、课堂表现、课程综述、模拟法庭。

评价方式与课程目标对应的权重分配表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程目标 | 评价方式 | | | | 合计 |
| 期末笔试 | 课堂表现 | 课程综述 | 模拟法庭 |
| 1 | 课程目标1 | 5% | 2% | 3% | 3% | 13% |
| 2 | 课程目标2 | 15% | 2% | 2% | 2% | 21% |
| 3 | 课程目标3 | 20% | 3% | 3% | 3% | 29% |
| 4 | 课程目标4 | 10% | 3% | 2% | 2% | 27% |
| 合计 | | 60% | 10% | 20% | 10% | 100% |

评分标准表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评价  方式 | 成绩分段 | 评分标准 |
| 期末笔试 | 依据《内蒙古农业大学考试试题参考答案及评分标准》执行 | |
| 课堂表现 | 90-100分（优） | 上课认真听讲，积极参与课堂互动，讨论发言踊跃，观点清晰，结论正确。 |
| 80-89分（良） | 上课认真听讲，参与课堂互动，讨论发言踊跃。 |
| 70-79分（中） | 上课较认真，参与课堂互动，但是讨论不积极。 |
| 60-69分（及格） | 上课较认真，被动参与课题互动，讨论不积极。 |
| 0-59分（不及格） | 听课不认真，基本不参与课堂互动。 |
| 课程综述 | 90-100分（优） | 通过查阅国内外文献、观看相关视频，能够全面剖析国内外食品标准与法规现状及监管模式，阐述我国标准与法规的优缺点及改进措施，并且结合所学的知识发表自己的观点。 |
| 80-89分（良） | 通过查阅国内外文献、观看相关视频，能够分析国内外食品标准与法规现状及监管模式，阐述我国标准与法规的优缺点及改进措施。 |
| 70-79分（中） | 通过查阅国内外文献、观看相关视频，能够分析国内外食品标准与法规现状及监管模式，阐述我国标准与法规的优缺点及改进措施，部分观点不明确。 |
| 60-69分（及格） | 通过查阅国内外文献、观看相关视频，能够分析国内外食品标准与法规现状及监管模式，对我国标准与法规的优缺点缺乏正确的认识。 |
| 0-59分（不及格） | 通过查阅国内外文献、观看相关视频，能够分析国内外食品标准与法规现状及监管模式，无自己的观点。 |
| 模拟法庭 | 90-100分（优） | “模拟法庭”现场，法庭审判中的法官、律师、证人、原告和被告各自论点充分、条理清楚、辩论激烈、仪表大方和证据充分，能够充分体现学生能力和素质。 |
| 80-89分（良） | “模拟法庭”现场，法庭审判中的法官、律师、证人、原告和被告各自论点充分、辩论激烈、仪表大方、证据充分，部分同学在辩论过程中条理不清楚，能够充分体现学生能力和素质。 |
| 70-79分（中） | “模拟法庭”现场，法庭审判中的法官、律师、证人、原告和被告各自论点充分、辩论激烈、仪表大方、证据充分，部分同学在辩论过程中条理不清楚，基本能够体现学生能力和素质。 |
| 60-69分（及格） | “模拟法庭”现场，法庭审判中的法官、律师、证人、原告和被告各自论点缺乏、辩论激烈、仪表大方、证据不充分，在辩论过程中条理不清楚，基本能够体现学生能力和素质。 |
| 0-59分（不及格） | “模拟法庭”现场，法庭审判中的法官、律师、证人、原告和被告各自论点缺乏、证据不充分，在辩论过程中条理不清楚。 |

注：各评价方式可根据需要逐一填写评分标准。

六、教材及参考资料

1．推荐使用教材：

张建新·食品标准与技术法规（第3版）·北京：中国农业出版社，2020.11

2．主要参考书：

[1] 周才琼·食品标准与法规（第2版）·北京：中国农业大学出版社，2016.10

[2] 艾志录·食品标准与法规·成都：科学出版社，2016.3

[3] 王世平·食品标准与法规（第2版）·成都：科学出版社，2017

[4] 吴澎·食品法律法规与标准·第3版·北京： 化学工业出版社, 2020.

3. 相关网络资源:

[1]爱课程网：<http://www.icourses.cn/home/>

[2]中国大学MOOC：https://www.icourse163.org/

[3]内蒙古农业大学网络教学平台：<http://eplat.imau.edu.cn/meol/homepage/common/>

[4]学习强国APP

[5]食品伙伴网：