



西北农林科技大学课程质量标准

KC/10011-2014

食品标准与法规

Food Standard and Regulation

(课程编号: 10011)

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

为了提高教学质量，规范课程教学关键质量环节，强化课程过程管理，形成一批以学生为本，以知识重构、能力培养为重点，适应学生个性发展需求的课程，结合学校发展实际，特制定西北农林科技大学课程质量标准。

课程质量标准要从学生发展的角度出发，全面考虑课程在学生知识、能力与素质养成方面的作用，教学过程质量与关键环节的控制，教学方式方法及技巧运用，情感态度与价值观等方面的教育实践作用。

本课程名称：食品标准与法规

本课程英文名称：Standard and Regulation in Food

课程编号：KC10011

本课程学时/学分：32/2

本课程先修课程：食品化学、食品分析与检验、食品加工工艺学、食品微生物、食品工程原理

本课程类型及性质：专业课、必修（选修）

本标准首次发布。

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

本标准主要起草人：张建新、于修焯。

《食品标准与法规》课程质量标准

1 范围

本标准规定了食品标准与法规课程的教学目标，选用教材及参考资料，总体要求，课程内容、课时分配与教学要求，学生学习策略，课程组教师信息和课程考核要求及教学质量评价。

本标准适用于食品质量与安全专业和食品科学与工程专业。

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。

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2014版食品科学与工程专业培养方案

西北农林科技大学食品科学与工程学院《食品标准与法规课程教学大纲》

3 课程简介

3.1 中文简介

食品标准与法规是食品质量与安全专业的必修课，食品科学与工程专业的基础选修课。本课程主要是介绍市场经济的法律法规体系与食品标准的关系以及食品质量安全管理体系和标准化的战略地位。介绍中国食品标准现状与存在问题以及食品标准的制定原则，依据和方法，步骤，并能够按照GB/T1.1-2009版的规定起草食品标准，学会保健食品，新资源食品，ISO9000质量管理体系标准和食品添加剂的管理与认证；重点了解标准化法，食品安全法，产品质量法和有关地方法规，掌握食品标准与法规文献检索方法，学会运用法律法规处理食品违法案件等。

3.2 英文简介

Food Standards and Regulations is a compulsory course of the subject of food quality and safety. Food Standards and Regulations is a basal elective course of the subject of food science and engineering. The course is mainly on the relationship between the laws and regulations of market economic system and food standards, and strategic position of food quality and food safety management system and Standardization. It introduces the current status and problems of food standards and the principle, basis, method and steps of food standard-setting. After learning this course, we should be capable of drafting food standards in accordance with the provisions of GB/T1.1-2009 version, and learn the management and authentication of health food, new resource food, ISO9000 quality management system standards and food additives; we should mainly understand Standardization Law, Food Safety Law, Product Quality Law and the relevant local laws, control the document retrieval methods of food standards and regulations, and learn how to use laws and regulations dealing with lawless case of food.

4 教学目标

通过本课程的教学应实现以下目标：

——了解国内外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。

——熟悉食品法律法规、标准与市场经济和食品安全体系的作用和地位以及国内外食品安全监控体系的框架。

——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、餐饮许可证、流通许可证、中央厨房许可证和“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。

——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，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。

5 总体要求

5.1 知识

- 食品安全法、农产品质量安全法和产品质量法的主要内容；
- 标准化法和计量法以及国家标准化管理体系和计量监督管理体系；
- 食品标准与法规之间相互依存关系和标准化方法原理；
- 国家产品质量监督抽查制度；
- 食品安全国家标准的组成及其主要内容；
- 国际食品法律及发达国家食品安全监督管理体系。

5.2 能力

- 食品产品质量标准的编写能力；
- 食品标签的设计与制作能力；
- 食品检验实验室质量管理手册、程序文件和作业指导书的编制能力；
- “三品一标”产品认证申报材料的编写能力；
- 食品许可证（生产加工、餐饮服务和流通环节）申报材料的编写能力；
- 运用食品安全法及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能力；
- 食品安全相关培训能力。

5.3 素质

- 食品安全监督管理基本素质；
- 食品企业标准化管理基本素质；
- 食品企业品质控制基本素质；
- 食品企业计量管理基本素质；
- 食品检验实验室管理基本素质。

6 课程内容、课时分配与教学要求

6.1 课程内容与课时分配

课时分别应按照表1规定执行。

表 1 教学课时分配

章	教学内容	学时分配			
		理论	习题	讨论	小计
1	第一章 绪论	2			2
2	第二章 食品标准化管理与标准制定	7	1		8
3	第三章 食品安全管理及安全控制	4			4

4	第四章 食品质量管理及质量控制	4			4
5	第五章 计量管理与食品检测检验机构认证	2			2
6	第六章 食品生产经营许可证与认证	4			4
7	第七章 食品安全国家标准	4	1	1	6
8	第八章 国际食品法规与国际标准	2			2
合 计		29	2	1	32

6.2 教学要求

教学要求与设计应符合表 2 的规定。

表 2 教学基本要求与设计

章 节	基本要求	重点
第 1 章 绪论 1.1 标准法规相关概念 1.2 市场经济法规体系与作用 1.3 食品质量安全监控体系框架 1.4 食品标准与法规的研究对象	1.标准与标准化概念及其含义； 2.标准与法规的区别及关系； 3.市场经济法律体系结构及标准化战略地位； 4.食品质量安全监控体系框架； 5.食品标准与法规的研究对象。	1.标准与法规的区别及关系； 2.食品质量安全监控体系框架与组成。
	教学目标	教学方法与技巧
	1. 了解标准、标准化和法规、技术法规的概念以及标准与技术法规差异以及食品标准与法规研究对象； 2. 熟悉食品安全法规在市场经济体系中地位和作用； 3. 掌握食品质量安全监控体系的组成和主要内容。	采用深层分析法，使学生理解对标准及标准化概念，明确标准化在食品安全管理中的地位。 采用综合分析法，详解食品安全监控体系的 4 个子体系，并阐明标准体系子体系在监控体系关键作用以及 4 个子体系的相互关系。
章 节	本章基本要求	本章重点

第2章 食品标准化管理与标准制定 2.1 标准化概述 2.2 标准化科学概论 2.3 标准化法 2.4 食品标准的制定 2.5 GB/T1.1—2009 介绍 2.6 食品产品标准编写	1.ISO、IEC、ITU 及发达国家标准化管理概况; 2.中国标准化管理体制变化概况; 3.标准化在市场经济体系中战略地位; 4.标准化方法原理与标准的种类; 5.标准化过程及其特点; 6.标准化法的主要内容; 7.国家标准制定的原则与程序; 8.企业标准制定的原则与程序; 9.GB/T1.1-2009 概念与标准编写; 10.规范性技术要素选择的三个原则; 11.食品标准的编写。	1.中国标准化管理体制; 2.标准化在市场经济体系中战略地位; 3.标准化方法原理; 4.标准的种类; 5.标准化过程及其特点; 6.标准化法的主要内容; 7.国家标准制定的原则与程序; 8.企业标准制定的原则与程序; 9. GB/T1.1-2009 概念及结构 10.规范性技术要素选择的三个原则; 11.食品企业标准编写及备案。
	教学目标	教学方法与技巧
	1.了解 ISO、IEC、ITU 及发达国家标准化管理概况; 2.熟悉中国标准化管理,掌握标准化在食品安全管理中的战略地位; 3.熟悉标准化学的基本理论,掌握食品标准编写规则,学会食品企业标准的编写方法及备案要求。	采用实例分析对比法,对不同类型的食品标准编写要求进行分析,使学生明确不同类型食品编写的具体规定要求; 通过安排具体产品标准编写作业,让学生通过完成作业来体会标准编写的实际练习,最后通过课堂对学生作业的点评,纠正错误,给出正确范本。
章节	本章基本要求	本章重点
第3章 食品安全管理及安全控制 3.1 概述 3.2 食品安全法 3.3 农产品质量安全法 3.4 进出口食品安全管理 3.5 保健食品安全管理 3.6 新资源食品安全管理 3.7 食品添加剂新品种安全管理 3.8 ISO22000 食品安全管理体系	1.食品安全基本概念 2.国内外食品安全管理概况 3.我国食品安全法规体系 4.食品安全法框架结构与主要内容 5.农产品质量安全法框架结构与主要内容 6.进出口食品安全管理 7.新资源食品安全管理 8.保健食品安全管理 9.食品添加剂安全管理 10.ISO 22000 食品安全管理体系标准	1.食品安全法主要内容; 2.农产品质量安全法的主要内容; 3.新资源食品; 4.保健食品; 5.食品添加剂新品种。
	教学目标	教学方法与技巧

	<p>1.了解食品安全法规体系和食品安全法及农产品质量安全法框架；</p> <p>2.熟悉食品安全法及农产品质量安全法的主要内容，并能运用相关法律法规的规定要求处理食品安全违法违规和食品犯罪事件；</p> <p>3.掌握新资源食品，保健食品和食品添加剂新品种管理政策要求，学会新资源食品，保健食品和食品添加剂新品种申报材料的撰写。</p> <p>4.掌握 ISO22000 食品安全管理体系，学会编写食品安全手册、程序文件和作业指导等体系文件编写。</p>	<p>在理论教学的基础上，采用实例分析对比法，分析新资源食品，保健食品和食品添加剂新品种以及食品安全管理体系的异同点，以肉制品、乳制品和果汁饮料企业为实例，教会学生编写食品安全手册、程序文件和作业指导等体系文件，并能撰写新资源食品，保健食品和食品添加剂新品种申报材料的。</p>
章节	本章基本要求	本章重点
第4章 食品质量管理及质量控制	<p>1.质量与质量管理的基本概念；</p> <p>2.食品质量特性；</p> <p>3.国内外质量管理概况；</p> <p>4.我国质量管理法规体系；</p> <p>5.产品质量法框架结构与主要内容；</p> <p>6.国家监督抽查制度。</p>	<p>1 食品质量特性；</p> <p>2.我国质量管理法规体系；</p> <p>3.产品质量法框架结构与主要内容；</p> <p>4.国家监督抽查制度的主要内容及其实施要求。</p>
4.1 概述	教学目标	教学方法与技巧
4.2 产品质量法	<p>1.了解质量管理和食品质量特性；</p> <p>2.熟悉我国质量管理法规体系与产品质量法框架结构；</p> <p>3.掌握产品质量法主要内容；</p> <p>4.学会国家产品质量监督抽查制度的具体实施要求。</p>	<p>在理论教学的基础上，通过在食品检测中心进行现场教学，让学生掌握食品安全监督抽查制度的实施。</p>
4.3 国家产品质量监督抽查制度		
章节	本章基本要求	本章重点
第5章 计量管理与食品检测检验机构认证	<p>1.计量及计量认证相关基本概念；</p> <p>2.计量法框架结构与主要内容；</p> <p>3.实验室计量认证特点与评审准则；</p> <p>4.食品检验机构资质认定条件；</p> <p>5.食品检验实验室资质认定管理方法和评审准则；</p> <p>6.实验室质量体系文件的编写。</p>	<p>1 实验室计量认证；</p> <p>2.食品检验机构资质认定条件；</p> <p>3 实验室质量手册、程序文件和作业指导书等质量体系文件的编写。</p>
5.1 概述	教学目标	教学方法与技巧
5.2 计量法	<p>1.了解计量特点和量值溯源概念；</p> <p>2.熟悉我国计量管理法规体系与计量法框架结构，掌握计量法主要内容；</p> <p>3.掌握实验室质量体系文件的编写，学会国家食品检验机构认可认证的具体实施要求。</p>	<p>在理论教学的基础上，通过在食品检测中心进行现场教学，让学生掌握食品检验机构资质认定的实施程序和要求，查看实验室资质认证体系文件编写要求。</p>
5.3 计量认证		
5.4 食品检验机构资质认定		

章节	本章基本要求	本章重点
第6章 食品生产经营许可与认证 6.1 食品生产许可证 6.2 餐饮服务许可证 6.3 食品流通许可证 6.4 中央厨房许可证 6.5 无公害农产品监管与认证 6.6 绿色食品监管与认证 6.7 有机产品监管与认证 6.8 农产品地理标志	1.食品生产许可证（QS）； 2.食品流通许可证； 3.餐饮服务许可证； 4.中央厨房许可证； 5.无公害农产品管理与认证； 6.绿色食品管理与认证； 7.有机产品管理与认证； 8.地理标志产品管理与认证。	1.食品生产许可证（QS）条件； 2.食品流通许可证条件； 3.餐饮服务许可证条件； 4.中央厨房许可证条件； 5.“三品一标”认证条件； 6.体系文件编写。
	教学目标	教学方法与技巧
	1.了解不同食品许可证的类型及特点，熟悉食品流通许可证、餐饮服务许可证、中央厨房许可证审证程序和条件； 2.掌握食品生产许可证（QS）的基本要求，学会编制审证文件的编写； 3.了解“三品一标”概念及其异同点，掌握其各自的认证条件，学会审证文件体系的编写。	在理论教学的基础上，通过在食品药品监督管理局和农业局进行现场教学，让学生掌握食品许可证的实施程序和要求，查看实验室资质认证体系文件编写要求。
章节	本章基本要求	本章重点
第7章 食品安全国家标准 7.1 食品添加剂标准 7.2 食品营养强化剂使用标准 7.3 食品标签 7.4 食品感官理化与微生物检验	1.食品安全国家标准相关概念； 2.食品营养强化剂的使用标准 GB14880； 3.食品添加剂使用标准 GB2760； 4.预包装食品标签 GB7718； 5.预包装食品营养标签 GB28050； 6.预包装特殊膳食用食品标签 GB13432； 7.预包装饮料酒标签通则 GB10344； 8.食品检验标准 GB5009/GB4789； 9.食品生产通用卫生规范 GB14881。	1.食品添加剂功能类别食品添加剂使用原则； 2.预包装食品强制标示内容； 3.预包装食品营养标签强制标示内容； 4.核心营养素/营养成分表/NRV 5.食品生产通用卫生规范的主要内容
	教学目标	教学方法与技巧

	1.了解食品添加剂和食品营养强化剂标准机构及概念,掌握食品添加剂和营养强化剂使用原则及要求; 2.了解不同类型预包装食品标签基本概念,掌握不同类型预包装食品标签的强制标示内容和豁免条件; 3.熟悉食品生产通用卫生规范要求,学会运用规范指导及管理食品生产。	在理论教学的基础上,采用问答式教学法,把不同类型预包装食品标签标准编制成不同问题,通过课堂提问形式来讲授标签标准的目的。如对 GB28050 采取 19 个问题的问答。 采用实物教学法,在预包装食品标签授课前一周,要求学生在超市收集不同类型食品标签 5 种,通过实物与标准对照,解答食品标准的标注是否正确。 安排 1 次课堂讨论。
章节	本章基本要求	本章重点
第 8 章 国际食品法规与国际标准 8.1 国际食品标准与法规 8.2 其它国家食品法规与标准	1.CAC 组织机构与运行机制; 2.CAC 标准构成及其制修订; 3.WTO 组织机构与原则; 4.ISO 组织机构与运行机制; 5.ISO 标准分类及其制修订; 6.采用国际标准原则与意义; 7.欧盟食品安全标准体系及相关机构; 8.美国食品安全监管体系; 9.日本食品卫生管理体制。	1.国际标准的组织及其运行; 2.采用国际标准原则与意义; 3.欧盟食品安全标准体系及其运行。
	教学目标	教学方法与技巧
	1.了解国际标准的组织及其运行; 2.熟悉采用国际标准原则; 3.熟悉国际食品安全管理体系。	采用比较分析法,了解不同国家食品标准与法规体系的,食品安全的异同点。
注 1: 采用 PPT 教学。		

7 学生学习策略

在课程学习中始终围绕“标准”和“法规”这两中心,《食品标准与技术法规》教材是学生了解该课程内容“窗口”,老师授课是学生该课程的关键,做好课堂笔记是学习的基础。在阅读本标准给出的参考书目和其他教学资源的基础上,制定学习计划,拓展知识视野。可采取以下几种学习策略:

——可采取“追踪”标准化与法规“名人”研究课题与论文的“方法”,了解学科进展和动态。

——可采取“问题学习法”,看一下课文后的思考题,一边看书一边思考;同时,还要求学生在预习时去寻找问题,以便在听课时在老师讲解该问题时集中注意力听讲,带着问题去看书,有利于集中注意力,目的明确,学习效率。

——可采取“归纳学习法”,通过归纳思维,形成对知识的特点、中心、性质的识记、理解与运用。以归纳为基础,搜索相同、相近、相反的知识,把它们放在一起进行识记与理解。

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。

8.1 考核方式

应根据课程内容和特点，采取考试（闭卷或开卷）或课程论文，以及过程考核（出勤、作业、课程讨论、课堂口头问答交流、课程小论文及参与的教学活动情况）两个部分。

8.1.1 考试（闭卷）

理论考试分数占该门课程的最终成绩的 60%。考试试题类型及权重要求应符合见表 4 的规定。

表 4 试题类型及权重

试题类型	所占百分比	考核目的
名词解释	20	标准化与法规概念的理解情况
选择题（单项选择）	10	重要知识点的理解与掌握情况
判断题（判断正误）	10	重要法律条款的理解与掌握情况
填空题	20	主要考核相似知识点的差异与掌握情况
简答题	20	关键知识点的运用与掌握情况
论述题	20	重大食品安全法律理论问题的看法与展望
注 1：当年课程考试题与上一年度的考试题重复率应小于 40%；		
注 2：试卷格式应符合西北农林科技大学本科生试卷的规定要求。		

8.1.2 过程考核

过程考核分数占该门课程的最终成绩的 40%。过程考核方式及权重要求应符合见表 5 的规定。

表 5 过程考核方式及权重

过程考核类型	所占百分比	考核目的
出勤	10	课堂到课率
作业	30	对食品标准编写的掌握程度与发现存在问题
课堂讨论	30	对食品安全与标准化问题的看法
课堂口头问答交流	30	思维与语言表达能力
课程小论文		写作能力考查
参与教学活动		对课程学习的主动性
注 1：课程组可根据课程内容和特点采用更加灵活的多种过程考核方式，但应有评价标准及记录。		

8.2 理论与实验相结合课程的考核方式

考核分为理论与实验两个部分。理论部分考核分数占该门课程的最终成绩的 60%；实验部分考核分数占该门课程的最终成绩的 40%。

9 教学质量分析和改进

课程组或教研室根据课程特点，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。

教材选用及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)
教材选用及参考资料

A1 本课程选用教材及参考资料

选用教材: 农业部普通高等教育农业部“十二五”规划教材 张建新主编《食品标准与技术法规》, 中国农业出版社, 2014.1

A2 参考书目及教学资源

- (1) 张建新主编 农业部十一五规划教材《食品标准与技术法规》, 中国农业出版社, 2007
- (2) 李春田主编《标准化概论》第5版, 中国人民大学出版社, 2010
- (3) 王世平主编《食品标准与法规》, 科学出版社, 2010
- (4) 张建新、陈宗道主编《食品标准与法规》, 中国轻工业出版社, 2006

本课程网址: 西北农林科技大学教学资源网《食品标准与法规》网络课程

本学科相关期刊: 《中国标准化》和《标准科学》杂志

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/
	精品课程资源网 http://www.jingpinke.net/
	https://www.coursera.org/
	https://www.udacity.com/
	食品伙伴网 http://www.foodmate.net/
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/
	卫生与计划生育委员会、农业部、国家食品药品监督管理总局和国家质量监督检验检疫总局等政府网站