

湖南省高等教育自学考试

课程考试大纲

食品安全与质量控制

(课程代码: 03283)

湖南省教育考试院组编
2016 年 12 月

高等教育自学考试课程考试大纲

课程名称：食品安全与质量控制

课程代码：03283

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是高等教育自学考试食品科学与工程（本科）专业、营养（本科）专业、食品与健康专业（本科）专业的专业核心课程，它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。

随着全球经济一体化的发展，各国间的贸易往来日益增加，食品质量与安全问题已经没有国界，世界上某一地区的食品质量与安全问题很可能会涉及其他国家，国际社会还普遍将食品质量与安全和国家间商品贸易制衡相关联。鉴于此，世界卫生组织和联合国粮食与农业组织以及世界各国近年来均加强了食品安全工作，包括机构设置、强化或调整政策法规、监督管理和科技投入。在应对我国面临的食品质量与安全挑战中，关键的一环是能力建设，也就是专业人才的培养。因此，对食品类专业考生进行食品安全与质量管理方面的教学具有重要的作用。

本课程包括四个部分：食品安全与质量概论、食用农产品的生产管理、食品加工中的安全与质量管理、食品法律法规。通过本课程的学习，使考生能对食品安全与质量管理知识有一个基本了解，从而加深对食品安全与质量的理解，掌握进行食品安全与食品质量管理的基本原理和方法。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

（一）课程目标：通过本门课程的学习，要求考生系统掌握食品质量管理的基本概念，质量管理的发展过程及发展趋势；掌握质量管理的基本方法及原理，并了解世界先进的管理理论和方法。

（二）基本要求：

1. 了解质量管理的基本原理、方法；
2. 明确质量成本控制与优化的方法；
3. 了解食品企业质量管理的发展趋势和目前先进的质量管理方法；
4. 学习和掌握几种安全控制体系。

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知识基础条件。本课程的先修课程为：食品安全导论、食品加工学。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，为系统学习食品安全与质量管理打下坚实的基础。通过学习食品加工学，考生在掌握食品加工的理论与方法

之后，再学习食品安全与质量管理的理论方法，为将食品质量与安全的控制理论应用于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

第一章 绪论

一、学习目的与要求

民以食为天，食品质量对每个人来说都很重要，全面保证食品安全与质量是食品行业让消费者满意的必要条件之一。随着科学技术和经济的发展，人们生活水平的不断提高，全球化市场的到来，食品行业也一直不断发生着变化，新产品层出不穷，加工技术水平不断提高，特别是在质量保证领域，出现了许多新的管理规范、程序和方法。本章主要讲述食品安全与食品质量的相关基本概念，通过本章的学习，了解质量、食品质量、食源性疾病、化学性危害等定义，为进入以后各章具体内容的学习提供必要引导。重点是了解计算机软件的定义，软件在计算机系统中的地位和作用。

二、考核知识点与考核目标

（一）质量与食品质量（重点）

识记：质量、食品质量的定义

理解：固有特性的含义

（二）食品安全与食源性疾病（重点）

识记：1. 食源性疾病；2. 食源性疾病包含的内容

（三）食品安全危害（次重点）

识记：化学性危害

理解：生物性危害

应用：1. 常见的生物性危害：致病菌；2. 常见的化学性危害：毒素、苏丹红、三聚氰胺等；

（四）国际食品法典委员会（一般）

识记：CAC、FAO、WHO 的中文全称

第二章 食用农产品生产管理

一、学习目的与要求

食品危害，特别是农药、兽药和重金属污染等化学性危害，通过食品加工阶段并不能消除，因此这些危害往往来自于食品加工前的种植、养殖阶段，所以食品生产链的初级阶段就成为控制这些危害的重要环节我国非常重视在初级阶段食品生产过程的控制，我国食品安全的控制重点正在从产品检测向过程控制转移。本章主要介绍有机产（食）品、绿色食品、无公害农产品、良好农业规范等对食品生产初级阶段的质量和安全管理进行控制的不同模式，通过学习了解食用农产品生产与质量控制的几种形式，熟悉良好农业规范 GAP 的质量管理体系要求。

二、考核知识点与考核目标

（一）有机农业与有机食品（重点）

识记：1. 有机农业的概念；2. 有机产品的概念

理解：1. 有机产品应满足的条件；2. 有机农业的作用；3. 与有机产品认证直接相关的法规和标准

（二）无公害农产品（次重点）

识记：1. 无公害农产品的作用；2. 无公害农产品认证的特点

理解：有机产品和无公害产品的区别

（三）良好农业规范（次重点）

识记：GAP 的全称

理解：良好农业规范的定义

第三章 食品质量管理

一、学习目的与要求

为了获得优质食品，必须从原辅料的种植、养殖、采购、贮藏、运输、加工、销售，直至消费者餐桌全程进行质量控制。食品质量管理就是要将质量管理的原理、技术和方法应用于食品生产、加工、贮运和流通等领域。实施质量管理体系的目的在于，一方面从生产上，保证产品质量符合既定的标准，另一方面是对外围组织、人员、标准等各方面进行质量管理，实现对产品、工艺和管理的多项控制。通过这一部分的学习，应对质量管理和质量管理体系有较全面的认识，掌握戴明 PDCA 循环理论，理解质量成本的构成，了解 ISO9000 质量管理体系的基本原则。

二、考核知识点与考核目标

（一）质量管理与管理体系（重点）

识记：1. 管理的概念；2. 质量管理的目的和意义；3. 质量管理的发展历程

理解：1. 戴明 PDCA 循环；2. 质量目标的定义；3. 质量方针的定义

应用：统计质量管理阶段的特点

（二）质量管理体系审核（次重点）

识记：第一、二和三方审核的定义

理解：1. 食品生产体系的自身特点；2. 食品质量管理的三种可行办法

（三）全面质量管理（一般）

识记：1. 全面质量管理的定义；2. 全面质量管理的特征；3. 全面质量管理的意义

理解：产品的质量依赖于它的设计

（四）质量成本分析（次重点）

识记：1. 质量成本的定义；2. 质量成本的组成

理解：1. 预防成本的定义及组成；2. 鉴定成本的定义及组成；3. 不良成本的定义及组成

应用：预防成本、鉴定成本、故障成本之间的关系

（五）ISO9000 族标准（一般）

识记：1. 质量管理原则；2. 认证的定义

第四章 食品生产的统计过程控制

一、学习目的与要求

统计过程控制是一种方法论，也是一种改善过程和控制过程的机制。统计过程控制或统计制程管制的核心内容是控制图表，控制图表的作用是判断生产过程是否受控，同时可以探测和识别生产过程失控状态的变化因素，即特殊因素，并消除特殊因素。

通过本章的学习，掌握统计学、过程控制和统计过程控制的概念，了解统计学中常用的几种过程控制图表。

二、考核知识点与考核目标

（一）统计学（重点）

识记：1. 统计学的概念；2. 统计过程控制的定义

理解：过程控制的定义

（二）统计学中常用的几种过程控制图表（一般）

识记：1. 柱形图；2. 排列图；3. 因果图

理解：1. 流程图；2. 散点图

第五章 食品安全控制与 HACCP 体系

一、学习目的与要求

在传统的食品终成品微生物检验控制不能确保食品安全的情况下，一种全面分析食品状况预防食品不安全的体系 HACCP 应运而生。HACCP 的目标是确保食品的安全性。它运用食品加工、微生物学、质量控制和危险评价等有关原理和方法，对食品加工以至最终食用产品过程中存在的潜在危害进行分析判断，找出对最终产品质量有影响的关键控制环节，以良好生产规范 GMP、卫生标准操作程序 SSOP 等为基础，采取相应控制措施，使食品危害性减至可接受程度，从而达到最终产品有较高安全性的目的。

本章主要介绍了几种主要的食品安全控制体系，并对这几种控制体系之间的关系进行了描述，通过学习了解常用的食品安全控制体系，掌握 HACCP 的原理。

二、考核知识点与考核目标

（一）良好生产规范（重点）

识记：1. 良好生产规范的定义；2. 良好生产规范的缩写 GMP；3. 良好生产规范的核心要素

理解：1. 颁布世界上第一部药品良好生产规范的国家是美国；2. 我国目前共制定了 21 类食品加工企业的卫生规范；3. GMP 和 HACCP 的关系

（二）标准卫生操作程序（次重点）

识记：1. 标准卫生操作程序的定义；2. 标准卫生操作程序的简写 SSOP

理解：1. 我国对标准卫生操作程序的要求；2. 洗手水龙头的配置原则；3. 食品加工人员的健康卫生要求

（三）HACCP 体系（重点）

识记：1. HACCP 的定义；2. 食品安全的定义；3. 食品安全危害的定义

理解：1. HACCP 的 7 项原理；2. 关键控制的定义；3. 关键限值的定义；4. HACCP 计划制定前的准备步骤

应用：关键控制点的确定方法

（四）可追溯体系（一般）

识记：1. 可追溯体系包含的两个方面；2. 跟踪的定义；3. 追溯的定义

理解：可追溯体系在食品安全控制中的作用

第六章 食品防护计划

一、学习目的与要求

确保食品生产和供应过程的安全，防止食品因不当逐利、恶性竞争、社会矛盾和恐怖主义等原因影响而收到生物、化学、物理等方面因素的故意污染或蓄意破坏。为了进一步防止这种故意污染或破坏行动，将食品受到人为故意污染或蓄意破坏的危险降到最低，食品企业应当建立和实施食品防护计划。食品防护计划能够帮助企业确定使其食品受到故意污染或蓄意破坏的危险降到最小化的步骤，以减少食源性危害因素，帮助对恐怖分子的袭击进行预防和作出反应，尤其在危机状态时，通过以科学为基础的方法解决公共卫生问题。食品防护计划可以提高企业的应对性，在遇到紧急情况时，企业面临的压力大而应对时间有限，这种文件化的程序将可提高快速应对的能力。

本章主要介绍食品防护计划产生的定义、原则，通过学习了解食品防护计划产生的背景，食品防护计划的定义、原则。

二、考核知识点与考核目标

（一）食品防护计划（一般）

识记：1. 食品防护计划的定义；2. 食品防护计划的原则

理解：判定食品防护计划有效性的五大原则

第七章 食品法律、法规、标准与食品质量评价

一、学习目的与要求

食品安全与质量的法规以及标准，是构建一个合理的、有效的食品安全与质量控制体系的核心内容。本章主要介绍我国食品安全与质量法规及标准体系的构成，对我国食品标准以及国际食品标准进行了介绍，通过学习了解我国目前食品安全与质量法规、标准的体系，了解标准的定义、感官评价的方法，理解并运用食品卫生标准。

二、考核知识点与考核目标

（一）食品安全与质量相关的法律法规（重点）

识记：1. 我国食品安全与质量法规及标准体系的基本构成框架；2. 我国食品标准的分类

理解：食品卫生标准包含的内容

应用：食品卫生标准中常见的生物性、化学性危害

第八章 食品安全与危机管理

一、学习目的与要求

本章主要介绍危机与危机管理理论的起源、发展和应用，对食品安全危机管理的主要内容和过程进行了阐述。通过学习了解危机的定义、危机的类型和特征，理解危机管理的原则。

二、考核知识点与考核目标

（一）危机与危机管理（次重点）

识记：1. 危机的定义；2. 危机的类型；3. 危机的特征；4. 危机管理的定义

理解：1. 危机管理的原则；2. 危机管理的四个过程

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“识记”、“理解”、“应用”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：

识记：能知道有关的名词、概念、知识的含义，并能正确认识和表述，是低层次的要求。

理解：在识记的基础上，能全面把握基本概念、基本原理、基本方法，能掌握有关概念、原理、方法的区别与联系，是较高层次的要求。

应用：在理解的基础上，能运用基本概念、基本原理、基本方法联系学过的多个知识点分析和解决有关的理论问题和实际问题，是最高层次的要求。

二、教材

指定教材：食品安全与质量管理，刘先德，中国林业出版社，2010年第1版

三、自学方法指导

1. 在开始阅读指定教材某一章之前，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，以便在阅读教材时做到心中有数，有的放矢。
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，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、原理、方法等加以整理，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。
4. 完成书后作业和适当的辅导练习是理解、消化和巩固所学知识，培养分析问题、解决问题及提高能力的重要环节，在做练习之前，应认真阅读教材，按考核目标所要求的不同层次，掌握教材内容，在练习过程中对所学知识进行合理的回顾与发挥，注重理论联系实际和具体问题具体分析，解题时应注意培养逻辑性，针对问题围绕相关知识点进行层次（步骤）分明的论述或推导，明确各层次（步骤）间的逻辑关系。

四、对社会助学的要求

1. 应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各章的知识点。
2. 应掌握各知识点要求达到的能力层次，并深刻理解对各知识点的考核目标。
3. 辅导时，应以考试大纲为依据，指定的教材为基础，不要随意增删内容，以免与大纲脱节。
4. 辅导时，应对学习方法进行指导，宜提倡“认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动争取帮助，依靠自己学通”的方法。
5. 辅导时，要注意突出重点，对考生提出的问题，不要有问即答，要积极启发引导。
6. 注意对考生能力的培养，特别是自学能力的培养，要引导考生逐步学会独立学习，在自学过程中善于提出问题，分析问题，做出判断，解决问题。
7. 要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中会存在着不同难度的试题。
8. 助学学时：本课程共 4 学分，建议总课时 72 学时，其中助学课时分配如下：

章 次	内 容	学 时
第一章	绪论	6
第二章	食用农产品生产管理	12
第三章	食品质量管理	12
第四章	食品生产的统计过程控制	6
第五章	食品安全控制与 HACCP 体系	12
第六章	食品防护计划	6
第七章	食品法律、法规、标准与食品质量评价	12
第八章	危机与危机管理	6
合 计		72

五、关于命题考试的若干规定

1. 本大纲各章所提到的内容和考核目标都是考试内容。试题覆盖到章，适当突出重点。

2. 试卷中对不同能力层次的试题比例大致是：“识记”为 30%、“理解”为 40%、“应用”为 30%。
3. 试题难易程度应合理：易、较易、较难、难比例为 2：3：3：2。
4. 每份试卷中，各类考核点所占比例约为：重点占 60%，次重点占 30%，一般占 10%。
5. 试题类型一般分为：单项选择题、多项选择题、填空题、名词解释题、简答题、论述题。
6. 考试采用闭卷笔试，考试时间 150 分钟，采用百分制评分，60 分合格。

六、题型示例（样题）

一、单项选择题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题卡”上的相应字母涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 从大量质量数据中找出影响质量主要因素的控制图是
A. 流程图 B. 柱形图 C. 因果图 D. 排列图
2. 在质量成本管理中，增加企业的预防成本，则故障成本
A. 不变 B. 减少 C. 增加 D. 不确定

二、多项选择题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题卡”上的相应字母涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

1. 食品生产良好操作规范 GMP 的核心要素有
A. 组织结构 B. 资源 C. 生产设备
D. 危害预防措施 E. 资金
2. 下列属于食品化学危害的有
A. 苏丹红 B. 重金属 C. 瘦肉精
D. 黄曲霉毒素 E. 三聚氰胺

三、填空题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 煮豆浆时为使毒素有效破坏，应防止_____现象。

四、名词解释题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 食源性疾病
2. 质量目标

五、简答题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 简述质量管理的原则。
2. 简述 HACCP 的七项原理。

六、论述题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. HACCP 的七大原理是什么？食品企业如何建立和执行 HACCP？