

《食品安全控制》

| | | | | | | | |
|--------------------------|----|--|------------|-------------|-------------|-------------|--|
| 课程名称 | | 食品安全控制 | | | 课程编号 | 1830191 | |
| 英文名称 | | Food Safety and Control | | | 课程类型 | 专业核心课 | |
| 学时 | 36 | 其中：理论学时 | 36 | 实验学时 | | 实践学时 | |
| 学分 | 2 | 预修课程 | 食品化学，食品微生物 | | 适用对象 | 食品质量与安全 | |
| 课程简介 (200 字左右) | | <p>食品安全控制属食品质量与安全专业必修核心课程，本课程主要学习“从农田到餐桌”全程食品安全控制的理论体系与方法，学习内容包括食品中各种有害物质的来源、性质、对人体健康的危害及其控制方法，学习良好操作规范 GMP、卫生标准操作程序 SSOP、HACCP 体系、ISO9000 系列标准、ISO22000 等安全控制体系的建立与实施，通过各类案例的学习，使学生掌握控制各种常见食品危害的基础理论知识和具备建立各种控制体系的能力。</p> | | | | | |