



2023年度学院“思政微课”比赛

课程思政教学改革实施报告

所处系室_____化工系_____

课程名称_____《食品安全与控制》_____

微课名称_____食品安全性的内涵_____

授课教师_____赵鹏娟_____

《食品安全与控制》课程思政教学改革实施报告

1. 《食品安全与控制》课程思政的必要性

“民以食为天，食以安为先。”食品安全与质量控制贯穿于“从农田到餐桌”的整个食物链。《食品安全与控制》作为食品专业的一门重要基础课程，主要分为两大部分：食品安全基础和食品质量安全控制。在食品安全基础部分里，主要研究食品的安全问题、对食品安全危害来源进行分析与控制、不合理的膳食结构会存在哪些不安全的因素、高新技术的是否绝对安全等；在食品质量安全控制部分，对食品安全法规与标准进行了解读，系统讲解了食品安全的源头控制-GAP体系的构建、生产过程中食品良好操作规范（GMP）、食品卫生标准操作程序（SSOP）及食品危害分析与关键点控制（HACCP）等体系的构建、市场准入制度SC体系的建立、流通和服务环节的质量安全控制以及食品安全的追溯与食品召回等等。通过这些知识点的讲解，培养了学生的食品安全责任意识和对敬畏法律的意识，提高了分析食品安全问题来源的能力，使学生具备管理食品加工过程安全、溯源食品原料来源及监管产品成品安全流通的能力，使其在工作岗位上监督食品安全，主动保护广大普通消费者的健康，做一名合格的食品专业人才，守住自己的道德底线，为我国食品行业健康发展奉献自己的力量。

与食品安全与质量控制相关的工作大都涉及到食品的生产安全、质量安全、营养安全等岗位，与人们的身体健康息息相关，关系到人们的生命健康。学生能否胜任今后从事的食品专业相关工作，不单单取决于其对课本专业理论知识掌握得有多好，而更多地取决于学生的职业道德与社会责任感，二者相辅相成、缺一不可。与一般课程潜移默化的思政教育相比，本课程的思政教育更为直接。课程一开始，就开门见山地告诉学生思政教育的重要性，警示学生在从事食品行业工作时，自身职业道德素养和理论知识同等重要，自身从事的行业与百姓民生及生命安全紧密相关。另外，授课中涉及了许许多多生动鲜明的食品安全事故的案例，这些血淋淋的教训也提醒学生要重视思政教育的必要性。这些都将警示学生毕业后恪守自己的职业道德底线，做一名合格的食品人，做好“舌尖上的安全”的守护者。

2. 《食品安全与控制》课程思政的融入点

教学单元	融入点	思政目标
食品质量安全概论	食品安全性的历史 食品安全性的内涵 食品安全的监管	民族自豪感、食品专业责任意识、“以人民为中心”的思想
食品安全危害来源分析与控制	物理性、化学性、生物性危害	分析问题 解决问题的能力
膳食结构中的不安全因素	我国居民膳食指南	
高新技术的安全性	超高压食品、辐照食品、转基因食品	理性思维、辩证思维
食品安全法规与标准的解读与应用	《食品安全法》 食品标准体系	敬畏法律 感受法律的刚性与温度 尊重权威 红线意识 对标意识 责任意识
食品安全源头控制 食品安全控制的基本原理和体系构建	GAP体系的构建 GMP、SSOP、HACCP体系的构建	标准意识 科学的世界观、方法论
市场准入制度SC体系的建立	食品生产许可证	标准意识 理性竞争意识 争先创优意识
食品流通和服务环节的质量安全控制	农产品批发市场、超市、餐饮食品、进出口食品的质量问题及控制措施	自律意识 诚实守信 全局意识
食品安全追溯与食品召回	食品安全追溯体系的建立 不安全食品的召回	

3. 《食品安全与控制》课程思政的反思

《食品安全与控制》课程的思政资源丰富，可将思政元素融入到教学活动各个环节，在整个教学过程中贯穿思政内容的渲染和引导，培养了学生的专业能力、提高了学生的责任意识；激励学生树立崇高的理想信念，以全面提升食品专业毕业生的综合素质，更好地满足新时代对创新型食品人才的需求。但是，在课程教学中，思政目标的确定需要及时完善更新，牢牢紧跟时代的脉搏和党的步伐，如果有专业思政课教师的加入，更能体现协同育人的目标，为国家培养出适应社会发展的高素质食品专业人才。

