

## 教学内容组织

在教学内容的组织上，遵循以项目为载体、以工作任务为导向，将课程内容划分为若干任务，见表 2。

表 2 课程内容的组织

项目序号	项目内容	工作任务
一	食品安全基础知识	任务一 查找近期发生的食品安全事件并整理成报告
		任务二 分析食品安全的影响因素
		任务三 分析植物源性食品的安全性
		任务四 分析动物源性食品的安全性
		任务五 分析各类加工食品的安全性
二	质量管理体系（ISO9001）的建立与实施	任务一 质量管理体系基础知识
		任务二 ISO9001 标准解读
		任务三 质量管理体系的认证
		任务四 管理体系的审核
		任务五 依据 ISO9001 标准查找企业案例存在的问题
三	食品企业良好生产规范（GMP）的建立与实施	任务一 GB 14881《食品企业通用卫生规范》解读
		任务二 拟新建果蔬汁饮料厂（或乳制品加工厂），请对工厂选址、厂房、布局提出要求
		任务三 拟将食品加工实训室改造为食品加工车间，指出目前不符合 GMP 要求之处，并提出改进措施
四	卫生标准操作程序（SSOP）	任务一 SSOP 基本内容解读
		任务二 依据 SSOP 指出食品加工厂中不符合要求之处
		任务三 为果蔬汁饮料厂（或乳制品加工厂）编制 SSOP 计划
		任务四 编制卫生标准操作记录
五	危害分析与关键控制点（HACCP）的建立与实施	任务一 HACCP 体系基本原理
		任务二 食品加工企业实施 HACCP 计划的先决条件
		任务三 超高温灭菌奶 HACCP 体系的建立和实施
		任务四 对低温火腿肠、果蔬汁饮料的生产过程进行危害分析、确定关键控制点并制定监控程序
六	食品安全管理体系（ISO22000）的	任务一 食品安全管理体系基础知识
		任务二 ISO22000 标准解读
		任务三 食品安全管理体系的建立与认证

	建立与实施	任务四 依据 ISO22000 标准查找企业案例存在的问题
七	食品法律法规 与标准	任务一 食品安全法内容解读
		任务二 食品安全法案例分析
		任务三 食品标准概述
		任务四 起草生薯糕企业标准