

课程特色

1、课程设计——项目化。建立基于 ISO22000 内审员工作任务与工作过程的食品安全危害分析—GMP 构建—SSOP 构建—HACCP 构建—ISO22000 体系认证的的教学内容和教学过程设计。

2、课程组织——团队化。学生在进行课程教学之前即按照食品企业食品安全小组的形式进行分组，在学习过程中小组成员按照工作角色分工，团结协作，共同完成课程要求的训练项目，在此过程中学生为主体，教师起引导作用。

3、课程实施——工作化。课程实施过程中，依托生产性实习工厂，学生按照工厂食品安全小组的工作任务要求进行学习“工作”，上课的过程即为工作过程。

4、课程成果——产品化。学生在学习本课程的同时，结合食品加工企业的实际编写食品安全管理体系的 GMP 手册、SSOP 手册、HACCP 手册，学习成果形成了产品。