

## 教学内容选取

### 1、内容选取的原则

#### （1）根据就业岗位群的知识能力要求选取教学内容

食品营养与检测专业的学生毕业后主要从事分析检验、品控、品管、生产管理等工作，根据岗位群的知识能力要求，遵循“必须、够用”的原则进行教学内容的选取，使教学内容与实际工作紧密结合。同时，教学内容紧跟国家食品安全管理的最新法律法规及国际质量认证的变化，以适应企业不断变化的要求。

#### （2）结合相关职业资格证书选取教学内容

与本课程相关的职业资格证书包括 ISO9001、ISO22000 内审员资格证书，学习完本课程即可参加考试并取得证书，因此课程内容选取时应依据内审员的知识能力要求以满足学生和企业的要求。

### 2、课程教学内容

根据以上原则对课程的内容进行了选取与重组，选出七个模块的内容作为课程学习内容，见表 1。

表 1 课程内容的选取

序号	教学模块	学时安排
1	食品安全基础知识	10
2	质量管理体系 ISO9001	10
3	良好生产规范 GMP	6
4	卫生标准操作程序 SSOP	8
5	危害分析与关键控制点 HACCP	12
6	食品安全管理体系 ISO22000	10
7	食品法律法规与标准	8