

教学方法

本课程重视理论与实践的统一，加强在校学习与实际工作的结合，以具体产品为载体贯穿整个课程内容，有针对性地采取工学结合、模块化案例教学等行动导向的教学模式。

1、项目驱动教学法。在教学中引入企业生产中的实际项目，以分项目的形式安排学生组成项目小组进行项目的设计、分析和实施工作，从而达到对学生多种能力的综合训练和培养。

2、案例导入教学法。在开始课程新内容之前，教师通过多媒体向学生展示1-2个相关案例，学生通过看书、查资料等方式来解决案例。学生在解决案例的过程中，既理解掌握了相关知识，又提高了实践能力。

3、课证融合的教学方法。本课程与北京国通认证培训中心进行合作，对学生进行质量管理体系（ISO9001）、食品安全管理体系（ISO22000）内审员培训和认定，学生通过课程的学习合格即可获得 ISO9001 和 ISO22000 内审员资格。

4、小组合作教学法。学生以小组为单位完成项目、解决案例。小组成员间知识、技能和素质各有所长，通过小组协作互相学习，互相评价，培养了学生团结协作的团队精神，与人良好沟通的能力。

5、工学交替教学方法。学习本门课程之前学生需先到食品生产性企业进行为期一个月的生产实习，使学生在真实的工作环境中了解食品安全的相关知识，各种控制措施和各个体系的实施。本门课程之后即安排顶岗实习，学生把在课程中学习到的知识、技能运用到实际工作中，实现了理论与实践的紧密结合，课程内容与工作内容的无缝对接，提高了学生的实践能力和职业能力。