课程设计

1、课程设计理念

高职高专教育要融入产业、行业、企业、职业和实践"五大要素",职业教育需实现专业与产业、企业、岗位,课程内容与职业标准,教学过程与工作过程,毕业证书与职业资格证书,职业教育与终身学习的"五个对接",

2、课程设计思路

本课程在设计过程中依据食品加工行业的人才需求情况,针对食品安全控制 职业岗位群的职业能力要求和高职学生的特点确立课程的教学内容、教学方法和 学时数等,使课程知识内容与品控员、质检员和内审员的职业资格要求对接,学 生职业技能与食品安全控制岗位群能力需求对接,从而实现专业人才培养与企业 需求零距离对接。