

河南省中等职业学校
餐饮食品安全与操作规范课程标准
(2025 年)(试行)

目 录

一、课程性质与任务	1
(一) 课程性质	1
(二) 课程任务	1
二、课程目标与要求	1
三、课程结构与内容	2
(一) 课程结构	2
(二) 课程内容	3
四、学生考核与评价	4
(一) 评价原则	4
(二) 评价方式	5
(三) 评价结果运用	6
五、课程实施与保障	6
(一) 课程实施	6
(二) 教学条件	7

一、课程性质与任务

（一）课程性质

餐饮食品安全与操作规范是研究餐饮服务过程中食品安全风险识别、防控与规范化操作的系统性学科。餐饮食品安全与操作规范课程是中等职业学校食品与餐饮类专业的专业核心课程，主要内容包括餐饮食品安全基础知识、风险因素识别及预防、操作规范与安全管理流程等。

（二）课程任务

本课程全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，对接食品与餐饮行业一线岗位对技能人才的现实需求，使学生掌握食品与餐饮类专业必备的食品安全知识和技能，具备从事餐饮服务过程中原料验收、食品加工、卫生控制及安全管理等岗位工作的能力，养成严谨规范、责任为先的素质，为后续专业课程学习及未来职业发展奠定坚实基础。

二、课程目标与要求

本课程立足中等职业教育人才培养定位，通过系统的理论学习、实践训练和综合应用，应达到以下目标与要求。

1. 能识别与区分食品生物性、化学性和物理性危害，了解其预防措施。
2. 会观察、描述与分析餐饮服务过程中的食品安全案例，理解其内在联系与基本原理。
3. 能运用食品安全监控方法和工具，按要求完成食品温度检测、交叉污染评估等基础任务。
4. 掌握餐饮食品加工流程的主要环节与要求，能按规范执行原料验收、贮存、加工等常规工作。
5. 能识别并处理食品腐败变质、交叉污染等常见问题，准确描述状况并分析成因。
6. 会查阅食品安全相关的法律法规与行业标准，获取有效信息以支持学习与工作。
7. 具备协作意识，能在团队中有效沟通，配合完成综合性任务。
8. 树立规范意识，能遵守操作要求并正确使用相关资源。
9. 了解食品与餐饮安全领域的发展动态，具备适应行业变化的初步意识。

10. 能对完成的工作进行总结反思，具备持续改进的意愿和能力。
11. 能规范执行餐饮具清洗消毒和废弃物处置流程，确保各环节符合卫生标准。
12. 掌握食品安全突发事件应急处理的基本方法，具备初步的现场控制能力。

三、课程结构与内容

（一）课程结构

本课程由 7 个教学模块构成，包括餐饮食品安全概论、餐饮食品中的危害及预防、餐饮服务场所的食品安全要求、餐饮业从业人员的食品安全要求与操作规范、餐饮食品加工环节的食品安全与操作规范、餐饮供餐与食品配送环节的食品安全与操作规范、餐用具及废弃物卫生操作规范。

本课程主要内容及参考学时如下。各学校可结合教学实际情况，在保障课程目标达成的前提下，灵活分配各教学内容的学时数。

模块	内容	参考学时
餐饮食品安全概论	食品安全概述	8
	食品安全的重要性	
	食品安全发展进程	
	食品安全的法律法规	
餐饮食品中的危害及预防	食品生物性危害及预防	12
	食品物理性危害及预防	
	食品化学性危害及预防	
餐饮服务场所的食品安全要求	餐饮服务场所选址和布局的食品安全要求	6
	餐饮服务场所设施的食品安全要求	
	餐饮服务场所设备的食品安全要求	
餐饮业从业人员的食品安全要求与操作规范	餐饮业从业人员的健康管理	6
	餐饮业从业人员的卫生要求与操作规范	
餐饮食品加工环节的食品安全与操作规范	餐饮食品原料采购环节的食品安全与操作规范	20
	餐饮食品原料存储环节的食品安全与操作规范	

续表

模块	内容	参考学时
餐饮食品加工环节的食品安全与操作规范	餐饮业初加工及切配环节的食品安全与操作规范	20
	餐饮业烹调加工环节的食品安全与操作规范	
餐饮供餐与食品配送环节的食品安全与操作规范	餐饮供餐环节的食品安全与操作规范	8
	中央厨房食品包装及配送环节的食品安全与操作规范	
	外卖环节食品包装及配送环节的食品安全与操作规范	
餐用具及废弃物卫生操作规范	餐用具清洗、消毒环节的操作规范	4
	餐饮业废弃物处置操作规范	
合计		64

（二）课程内容

模块	任务描述	教学内容与要求
餐饮食品安全概论	1. 辨识食品安全的基本概念与范畴。 2. 评析典型食品安全事件的社会影响。 3. 梳理我国食品安全监管体系的发展脉络。 4. 熟悉并掌握食品安全的法律法规	1. 理解食品安全的基本定义与标准要求。 2. 能够认识食品安全对公众健康与社会稳定的重要性。 3. 了解我国食品安全管理的历史沿革与监管特点。 4. 掌握《食品安全法》等核心法律法规的主要内容
餐饮食品中的危害及预防	1. 检测食品中的生物性危害因素。 2. 排查食品中的物理性危害风险。 3. 分析食品中的化学性危害来源	1. 能够识别并区分生物性危害的主要类型与传播途径。 2. 能够判断物理性危害的来源与风险等级。 3. 能够分析化学性危害的产生原因与影响程度
餐饮服务场所的食品安全要求	1. 规划餐饮服务场所的选址、功能分区与布局。 2. 维护餐饮服务场所的基础设施安全。 3. 管理餐饮设备的使用与维护流程	1. 能够评估并规划餐饮服务场所的选址与布局符合安全原则。 2. 能够检查与维护餐饮服务场所各类设施，确保符合安全操作需求。 3. 能规范使用、清洗、消毒和维护餐饮服务场所设备工具。 4. 掌握餐饮服务场所设备日常维护的基本要求与方法

续表

模块	任务描述	教学内容与要求
餐饮业从业人员的食品安全要求与操作规范	1. 实施餐饮业从业人员健康监测计划。 2. 执行不同岗位的卫生操作标准。 3. 建立餐饮业从业人员培训考核机制	1. 能够进行餐饮业从业人员健康管理。 2. 能规范执行各岗位卫生操作流程与标准
餐饮食品加工环节的食品安全与操作规范	1. 建立原料采购验收的标准流程。 2. 实施原料分类贮存管理方案。 3. 规范食品初加工操作程序。 4. 控制烹调加工关键环节的安全规范	1. 能够执行原料规范采购与验收，识别常见安全问题。 2. 能够实施各类原料的科学贮存与库房管理。 3. 能规范进行食品的初加工与切配操作。 4. 能够严格遵守烹调加工各环节的操作规范要求，掌握关键控制点的监控方法
餐饮供餐与食品配送环节的食品安全与操作规范	1. 把控供餐环节的食品安全。 2. 监控中央厨房食品储运流程。 3. 优化外卖食品包装配送管理	1. 能够严格把控餐饮供餐环节的食品安全与操作规范。 2. 能够监督中央厨房包装储存运输过程。 3. 能规范实施外卖包装及配送管理
餐用具及废弃物卫生操作规范	1. 清洗、消毒餐用具。 2. 规范处置餐饮业废弃物	1. 能规范执行餐用具清洗、消毒保洁流程。 2. 能够对废弃物进行科学分类安全处置

四、学生考核与评价

（一）评价原则

1. 坚持立德树人

把立德树人成效作为评价的根本标准，注重学生理想信念、爱国情怀、品德修养和职业道德的培育，将践行社会主义核心价值观贯穿于评价全过程。

2. 促进全面发展

落实德智体美劳全面发展的评价要求，注重考查学生的人文素养、科学素养、数字素

养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，关注学生创新精神、个性发展与综合职业能力的达成，促进学生健康成长、全面发展。

3. 突出能力导向

体现职业教育类型特色，根据食品与餐饮类专业特点，设计体现技术应用专业特色，以考核食品安全风险识别、规范操作执行、突发事件初步应对及安全管理工具应用为重点的评价内容和方式。

4. 注重多元评价

强化过程评价，改进结果评价，探索增值评价，健全综合评价。鼓励社会评价和学校评价相结合，教师评价和学生评价相结合。

5. 推动技术赋能

充分利用数字技术，提高教育评价的科学性、专业性、客观性。

（二）评价方式

1. 过程评价

通过课堂提问与讨论、小组评价、作业与练习、单元测验等环节，重点考查学生在食品安全知识理解、规范要点掌握及学习态度等方面的表现。

2. 结果评价

采用期末闭卷考试、食品安全管理方案设计等方式，检验学生在分析与解决实际问题方面的综合运用能力。

3. 增值评价

重点考查学生在知识掌握、技能操作、思维与应用能力及严谨求实的职业素养方面的进步幅度，关注个体发展与提升，探索纳入学生成长档案。

4. 综合评价

不仅关注知识的学习、技能的训练，还要注重职业综合素质和行动能力的培养，促进学生全面发展。

（三）评价结果运用

1. 服务学生发展

通过评价结果帮助学生认识在食品安全知识掌握、规范应用能力及职业素养等方面的优势与不足，为其职业规划、岗位选择及持续学习提供依据。

2. 改进教学工作

教师根据学生在危害识别、规范执行、法规应用等的评价结果，及时调整教学案例的选取、教学活动的设计及重点难点的讲解策略。

3. 完善课程建设

将知识掌握情况、职业素养、过程评价、结果评价的评价结果作为优化课程教学项目、案例资源库及习题库等的重要参考。

五、课程实施与保障

（一）课程实施

1. 教学要求

落实立德树人根本任务，根据本课程目标、内容特点和学生认知基础，以学生为中心设计教学活动。有机融入诚信经营、社会责任、生命至上、规范操作等思政元素。对接食品安全管理员、厨师、食品质检员等职业能力要求，贯彻理实一体化理念，以餐饮企业后厨、中央厨房、食品配送中心等典型工作场景为载体，通过任务驱动、案例教学、情境模拟等方式，引导学生在解决问题中掌握食品安全风险识别、规范化操作流程、食品安全突发事件应急处置等技能。积极运用现代信息技术，优化课前预习、课堂互动、技能训练、考核评价等过程。

2. 教材编写要求

教材编写须遵循食品与餐饮类专业教学标准及本课程标准，基于餐饮食品安全风险控制典型工作任务设计内容，突出餐饮安全规范执行与风险防控的实用性与针对性。结构设计应适配模块化需求，配套开发微课、动画、虚拟仿真、案例库、习题库等数字资源。

3. 课程资源开发与利用要求

文本资源方面，开发学习材料、实习实训手册等教学材料。

数字化资源方面，构建涵盖音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件等在内的资源体系。

（二）教学条件

1. 师资配备要求

主讲教师应持有相应专业的教师资格证书，具备食品科学、烹饪工艺与营养、食品安全与管理等相关专业背景及教学能力，能够胜任餐饮食品安全与操作规范课程的理论与实践教学。

课程负责人应具有中级及以上职称，具有3年以上教学或行业实践经验。

兼职教师可聘请来自餐饮企业、集体供餐单位、食品安全监管机构，具有食品安全管理员资格或3年以上相关岗位实践经验的人员承担实践教学指导。

教学团队应定期开展教研活动，共同研课备课，提升教学效果。

2. 教学设施要求

专业教室应具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

校内实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实训环境与设备设施对接厨师长、热菜厨师、食品技术员、食品质检员等真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展食品安全风险识别与评估、规范化操作、食品安全管理记录填写等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

校外实训场所应符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际，符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议，能提供与学生规模相适应的实习实训岗位，配备指导教师，保障实习实训顺利进行。

编制人员及单位：

闫海涛，河南职业技术学院

钱志伟，河南农业职业学院

范丽霞，河南工业贸易职业学院

闫春龙，武陟县职业技术学校

王 岩，郑州千味央厨食品股份有限公司