

河南省中等职业学校
食品原料与加工技术标准
(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

食品原料与加工技术是食品与餐饮行业进行产品开发、生产制造与品质控制的重要理论与应用技术。食品原料与加工技术课程是中等职业学校食品与餐饮类专业的专业核心课程，主要内容包括各种食品原料（粮食、果蔬、肉类、水产、乳类、蛋类、食品辅助原料）的概念、分类、特点性状、品质评价、烹调加工与工业化加工技术。

（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原料与加工技术的知识和技能，具备从事食品原料评价、食品烹调加工、食品工业化加工、食品质量控制的能力，养成重视食品安全、诚实守信、独立思考、主动探究的素质，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. 能识别与区分各种食品原料（粮食、果蔬、肉类、水产、乳类、蛋类、食品辅助原料），了解其基本功能及应用场景。
2. 会观察、描述与分析各种食品原料（粮食、果蔬、肉类、水产、乳类、蛋类、食品辅助原料）的特点性状，并进行品质评价。
3. 能运用烹调加工原理与工具设备，按要求完成烹饪的基础性操作与作品创作。
4. 掌握食品工业化加工的主要环节与要求，能按规范执行食品的工业化加工。
5. 能识别并处理食品原料及成品质量问题，准确描述状况并分析成因。
6. 会查阅食品与餐饮类相关的法律法规及行业标准，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. 树立规范与食品安全意识，能遵守操作要求并正确使用相关资源。

9. 了解食品与餐饮行业的发展动态，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. 能运用数字技术及模拟软件、学习平台、检索工具等辅助完成学习任务与作品创作。

三、课程结构与内容

（一）课程结构

本课程由 7 个教学项目构成，包括食品原料与加工技术认知，粮食原料与加工技术，果蔬原料与加工技术，肉类原料与加工技术，水产原料与加工技术，乳、蛋类原料与加工技术，食品辅助原料与加工用途。

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。

项目	内容	参考课时
食品原料与加工技术认知	食品原料的分类及品质评价	4
	食品加工技术发展概况	
	食品加工从业职业道德	
粮食原料与加工技术	谷物原料与加工技术	28
	豆类原料与加工技术	
	薯类原料与加工技术	
果蔬原料与加工技术	蔬菜原料与加工技术	20
	果品原料与加工技术	
	菌藻原料与加工技术	
肉类原料与加工技术	畜肉原料与加工技术	12
	禽肉原料与加工技术	
水产原料与加工技术	水产原料与加工技术	4
乳、蛋类原料与加工技术	乳类原料与加工技术	12
	蛋类原料与加工技术	

续表

项目	内容	参考课时
食品辅助原料与加工用途	香辛料与加工用途	16
	调味料与加工用途	
	油脂与加工用途	
	淀粉与加工用途	
合计		96

（二）课程内容

项目	任务描述	教学内容与要求
食品原料与加工技术认知	1. 辨识食品原料的概念、分类及品质评价。 2. 总结归纳当前食品加工技术发展概况。 3. 总结食品加工从业职业道德	1. 了解食品原料主要的研究对象，掌握食品原料的概念、分类和品质评价。 2. 了解不同食品原料的烹调加工和工业化加工技术发展概况。 3. 掌握食品加工相关工作的从业职业道德
粮食原料与加工技术	1. 辨识粮食原料的分类与特点性状。 2. 完成常见粮食原料的烹调加工。 3. 梳理主要粮食原料的工业化加工流程及要点	1. 掌握谷物原料的概念、分类、特点性状和品质评价，掌握常见谷物原料的烹调加工，熟悉常见谷物原料的工业化加工技术。 2. 熟悉豆类原料的概念、分类、特点性状和品质评价，掌握常见豆制品的制作，了解豆制品工业化加工技术。 3. 了解薯类原料的概念、分类、特点性状、品质评价和烹调加工，了解常见薯制品的工业化加工技术
果蔬原料与加工技术	1. 辨识果蔬原料的分类与特点性状。 2. 完成常见果蔬原料的烹调加工。 3. 梳理常见果蔬原料的工业化加工流程及要点	1. 掌握蔬菜原料的概念、分类和特点性状，了解常见蔬菜原料的品质评价、烹调加工及工业化加工技术。 2. 熟悉果品原料的概念、分类、特点性状和品质评价，了解果品的烹调加工及工业化加工技术。 3. 熟悉菌藻原料的概念、分类、特点性状和品质评价，了解常见食用菌、海藻食品原料的烹调加工和工业化加工技术
肉类原料与加工技术	1. 辨识肉类原料的分类与特点性状。 2. 完成常见肉类原料的烹调加工。	1. 掌握畜肉原料的概念、分类、特点性状和品质评价，熟悉常见畜肉的烹调加工及工业化加工技术。

续表

项目	任务描述	教学内容与要求
肉类原料与加工技术	3. 梳理常见肉类原料的工业化加工流程及要点	2. 熟悉禽肉原料的概念、分类、特点性状和品质评价，熟悉常见禽肉的烹调加工及工业化加工技术
水产原料与加工技术	1. 辨识常见水产原料的分类与特点性状。 2. 完成常见水产原料的烹调加工	熟悉水产原料的概念、分类、特点性状和品质评价，了解水产原料的烹调加工和工业化加工技术
乳、蛋类原料与加工技术	1. 辨识常见乳、蛋类原料的分类与特点性状。 2. 完成常见乳、蛋类原料的相关加工	1. 掌握乳类原料的概念、分类、特点性状及品质评价，熟悉乳类原料的相关加工技术。 2. 掌握蛋类原料的概念、分类、特点性状及品质评价，熟悉蛋类原料的相关加工技术
食品辅助原料与加工用途	1. 选用香辛料、调味料，用于食品烹饪和工业化加工。 2. 选用油脂、淀粉，用于食品烹饪和工业化加工	1. 熟悉香辛料的概念、分类、特点性状及品质评价，了解香辛料在食品烹饪和工业化加工中的用途和用法。 2. 熟悉调味料的概念、分类、特点性状及品质评价，了解调味料在食品烹饪和工业化加工中的用途和用法。 3. 熟悉油脂的概念、分类、特点性状及品质评价，了解油脂在食品烹饪和工业化加工中的用途和用法。 4. 熟悉淀粉的概念、分类、特点性状及品质评价，了解淀粉在食品烹饪和工业化加工中的用途和用法

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，设计体现创新设计、技术应用等专业特色，以考核食品原料辨别、品质评价、烹调加工或食品工业化加工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

通过课堂表现、实验操作、产品创作、项目实践等环节，重点考查学生在观察分析能力、动手操作能力、信息获取能力、总结反思能力等方面的表现。

2. 结果评价

采用作品展示、技能考核、方案设计、综合实训等方式，检验学生在食品原料选择、品质评价、烹调加工或食品工业化加工技术等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知识理解、技能应用和素养发展等方面的优势与不足，为提高成绩、专业发展、职业规划等提供依据。

2. 改进教学工作

教师根据学生在各种食品原料认知、品质评价、烹调加工或食品工业化加工等的评价结果，及时调整教学策略、优化教学内容与方法；注重因材施教，对不同层次学生实施差异化指导，提升教学的针对性与实效性。

3. 完善课程建设

将过程评价、结果评价、增值评价、综合评价的评价结果作为优化课程开发、教学资源建设的依据，同时作为提高整体教学质量、改进评价机制的重要参考。

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。有机融入食品加工从业规范等思政元素。对接食品与餐饮类职业能力要求，贯彻理实一体化理念，以烹调加工和食品工业化加工为载体，通过讲授、实训、案例教学等方式，引导学生在解决问题中掌握食品原料选择、品质评价、烹调加工或食品工业化加工技术。积极运用现代信息技术，优化学情分析、问题导入、学习互动、评估反馈等过程。

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和本课程标准，基于食品原料选择、品质评价、烹调加工或食品工业化加工技术设计内容，突出食品与餐饮类专业的实用性与针对性。结构设计应适配理实一体化教学模式需求，配套开发微课、虚拟仿真、在线测试等数字资源。

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、餐饮管理等相关专业背景及教学能力，能够胜任食品原料与加工技术的理论与实践教学。

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食品与餐饮行业企业的高技能人才、具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级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原料验收、品质评价、烹调加工、食品工业化加工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，确保能够顺利开展粮油食品加工、肉品加工、乳品加工、蛋品加工等实验、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：

段秋虹，河南工业贸易职业学院

刘金星，河南省商务中等职业学校

宿 时，河南农业职业学院
亢 庄，焦作技师学院
冯志强，三全食品股份有限公司