# 2025年黑龙江省职业教育春季高考

# 农产品贮藏与加工专业技能操作考试大纲

## 一、考试依据

1.参照中华人民共和国教育部职业教育与成人教育司颁布的《中等职业学校专业教学标准（试行）》，2017 年 8 月 26 日发布。

2.参照中华人民共和国教育部职业教育与成人教育司颁布的《职业教育专业目录（2021年修订）》；职业教育专业简介（2022年修订）。

3.参照农艺工技能等级证书各模块初级认证标准。

## 二、考试方式

2025年黑龙江省职业教育春季高考农产品贮藏与加工专业技能考试为实际操作考试方式，考试总分为200分，实操项目随机抽取，考试时间为30分钟。

## 三、考试范围和要求

以中等职业教育毕业生从业能力为立足点，实现技能考试内容与中职毕业生从业技能的需要相互兼容，在识记、理解、综合运用各个层面，充分融合专业知识和技能操作的职业技能要素，将专业知识融入技能操作考试内容。

## 技能模块1 果蔬产品采后挑选分级

1.知识与技能

（1）能够准确判断果蔬产品果形、色泽、损伤、新鲜、成熟度等指标。

（2）能够对不同果蔬产品进行准确挑选。

（3）能够对不同果蔬产品进行准确分级。

（4）能够说明果蔬的采后保鲜贮藏方法。

2.设备与材料

（1）放大镜、托盘、天平、标签、笔。

（2）番茄、茄子果蔬或图片。

3.操作规范要求

（1）考生应熟悉果蔬挑选分级基本国家标准，掌握果蔬采后贮藏保鲜方法。

（2）考生需熟练掌握数据、文字资料的整理和分析，包括果蔬挑选分级特征数据、文字资料等。

（3）考核过程中，考核材料因考生原因受到破损等不与重新发放。

## 技能模块2 贮藏害虫识别

1.知识与技能

（1）能正确的选用观察工具。

（2）能正确的识别生物是否为昆虫（或害虫）。

（3）能正确的识别害虫外部形态特征，包括的头部、胸部、腹部特征。

（4）能正确答出害虫名称及危害特点。

（5）能确定害虫防治方法。

2.设备与材料

（1）放大镜、镊子、培养皿、挑针。

（2）各种贮藏害虫标本（玉米象、米象、谷象、谷蠹、赤拟谷盗、锯谷盗、蚕豆象、麦蛾、印度谷螟、棉红铃虫、谷斑皮蠹、粉螨类）、新鲜标本/图片、挂图。

3.操作规范要求

（1）考生需要仔细观察贮藏害虫外部形态特征，根据头胸腹等具体特征进行判断。

（2）考生需掌握常见的贮藏害虫的特征、生活习性及危害特点。

（3）考生需掌握常见的贮藏害虫相应的防治措施。

（4）考生需熟练掌握数据、文字资料的整理和分析，包括识别和记录贮藏害虫的特征数据、文字资料等。

（5）考核过程中，考核材料因考生原因受到破损等不与重新发放。

## 技能模块3 检测样品的采集

1.知识与技能

（1）能够正确的选用采样工具。

（2）能够正确掌握谷物、果蔬等常见农产品样品采集方法。如取样、缩减样品、装样等过程，保证样品采集质量。

（3）能够对采集样品相关信息进行准确记录。

2.设备与材料

（1）双管取样器、样品保存盒或密封袋、标签、格尺、笔、天平、小刀、切板。

（2）谷物或果蔬样品（大豆、玉米、小麦、蔬菜类）。

3.操作规范要求

（1）考生应熟悉谷物、果蔬等常见农产品样品采集方法。

（2）考生需熟练掌握正确的取样、缩减样品、装样等过程，直至得到适宜的检测样品数量。

（3）考生熟练掌握采集样品信息记录的正确方法，确保信息记录的准确性。

（4）考生不得在试卷上作任何标记。

（5）观察考核过程中，考核材料因考生原因受到破损等不与重新发放。

## 技能模块4 果蔬贮藏病害识别

1.知识与技能

（1）能正确的选用观察工具。

（2）能正确的识别病害类型是生理性病害还是侵染性病害。

（3）能正确的识别果蔬贮藏病害的症状。

（4）能正确答出病害的名称。

（5）能确定病害防治方法。

2.设备与材料

（1）放大镜、镊子。

（2）各种果蔬贮藏病害症状类型的标本（苹果苦痘病、苹果水心病、苹果炭疽病、梨黑心病、白菜细菌性软腐病、苹果轮纹病、番茄果腐病、黄瓜灰霉病、花椰菜黑斑病、番茄酸腐病、番茄脐腐病、柑橘褐腐病、柑橘果实黒腐病、胡萝卜菌核病、马铃薯黑胫病、马铃薯晚疫病）、新鲜标本、挂图。

3.操作规范要求

（1）考生需要仔细观察果蔬叶片、茎干、果实等部位的变化，根据症状和发病具体情况进行判断。

（2）考生需掌握常见的果蔬病害的特征及其相应的防治措施。

（3）考生需熟练掌握数据、文字资料的整理和分析，包括识别和记录果蔬贮藏病害特征数据、文字资料等。

（4）考核过程中，考核材料因考生原因受到破损等不与重新发放。

## 技能模块5 粮食水分含量测定

1.知识与技能

（1）能够正确的选用测定工具。

（2）能够正确称取测定样品。

（3）能够利用恒重法正确测定谷物水分含量。

（4）能够正确运用公式计算谷物水分含量。

（5）能够正确填写公式、数据等信息。

2.设备与材料

（1）铝盒、谷物筛、分析天平、恒温烘干箱。

（2）谷物粉碎后样品（玉米、大豆、小麦、水稻）。

3.操作规范要求

（1）考生应熟悉粮食油料检验水分测定国家标准，掌握恒重法测定粮食水分含量的方法步骤，如样品制备、取样、测定、计算等标准操作。

（2）考生需熟练掌握数据的整理和分析，包括谷物含水量测定数据、文字材料等。

（3）考核过程中，考核材料因考生原因受到破损等不与重新发放。

## 四、考核项目及权重

结合考试范围给定2025年考核项目及权重，如表1所示。

表1 2025年考核项目及权重

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | 考核时间 | 考核内容 | 权重 | | 器材设备 |
| 1 | 果蔬产品采后分级分级 | 30min | 1.挑选 | 40 | 200 | 放大镜、托盘、天平、标签、笔、番茄、茄子果蔬或图片。 |
| 2.分级 | 70 |
| 3.保鲜贮藏方法 | 60 |
| 4.规范操作、安全整洁 | 30 |
| 2 | 贮藏害虫识别 | 30min | 1.贮藏害虫名称识别 | 50 | 200 | 放大镜、镊子、培养皿、挑针。 病虫标本或图片：玉米象、米象、谷象、谷蠹、赤拟谷盗、锯谷盗、蚕豆象、麦蛾、印度谷螟、棉红铃虫、谷斑皮蠹、粉螨类。 |
| 2.贮藏害虫的生活习性及危害特点 | 70 |
| 3.贮藏害虫防治方法 | 60 |
| 4.规范操作、安全整洁 | 20 |
| 3 | 检测样品的采集 | 30min | 1.取样 | 40 | 200 | 双管取样器、样品保存盒或保存密、袋、标签、格尺、笔、天平、小刀谷物或果蔬样品（大豆、玉米、小麦、蔬菜类）。 |
| 2.样品缩减 | 70 |
| 3.样品装存 | 40 |
| 4.样品记录 | 30 |
| 5.规范操作、安全整洁 | 20 |
| 4 | 果蔬贮藏病害识别 | 30min | 1.病害类型的识别 | 50 | 200 | 放大镜、镊子。  病害标本或图片：苹果苦痘病、苹果水心病、苹果炭疽病、梨黑心病、白菜细菌性软腐病、苹果轮纹病、番茄果腐病、黄瓜灰霉病、花椰菜黑斑病、番茄酸腐病、柑橘褐腐病、柑橘果实黒腐病、胡萝卜菌核病、马铃薯黑胫病、马铃薯晚疫病。 |
| 2.病害名称识别及症状描述 | 70 |
| 3.病害防治方法 | 60 |
| 4.规范操作、安全整洁 | 20 |
| 5 | 粮食水分含量测定 | 30min | 1.样品的制备及选取 | 40 | 200 | 铝盒、谷物筛、分析天平、恒温烘干箱、谷物粉碎样品（玉米、大豆、小麦、水稻）。 |
| 2.称取试样 | 50 |
| 3.烘干试样 | 50 |
| 4结果计算 | 40 |
| 5.规范操作、安全整洁 | 20 |

## 五、考试大纲编制说明

1.考试大纲编制原则

遵循专业基础知识和岗位核心能力相结合原则，选取典型专业技能项目，将专业知识融入技能操作，考查技能训练教学效果，考核学生职业岗位工作过程；兼顾中等职业学校农产品贮藏与加工专业教学标准和技术新标准，选取通用知识与技能作为考核项目。

2.考试大纲适用专业

本考试大纲适用于中等职业学校农产品贮藏与加工专业。

3.教学内容及实施建议

（1）考纲对应教学内容，全面考核中等职业学校农产品贮藏与加工专业学生对农产品贮藏与保鲜、农产品加工、农产品质量检测等技能掌握及运用能力，考试范围及难易程度合理，适用于选拔技术技能人才。

（2）教学实施建议，本次给定的2025年考核项目是中等职业学校农产品贮藏与加工专业教学内容的一部分，考核项目每年有一定变化；建议中等职业学校依据本专业教学标准，合理匹配理论与实践教学，全面提升学生专业能力及综合素养。

4.技能考试过程

农产品贮藏与加工专业技能考试采取实操方式进行，时间为30分钟；依据不同技能考核项目综合考察学生合理使用、操作与检测仪器设备能力、分析与数据统计能力以及安全文明作业情况。

5.评价赋分形式

农产品贮藏与加工专业技能考试为过程性评价，同时注重工作质量，权重合理。