

食品贮运与营销专业人才专业培养方案

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应食品贮运与营销领域数字化、网络化、智能化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下食品储运管理员、冷链物流师、食品营销策划师、电商运营专员等岗位（群）的新要求，持续满足食品流通、冷链物流、新零售等领域高质量发展对高素质技能人才的迫切需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提升人才培养质量提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本方案。

一、专业名称（专业代码）

食品贮运与营销（490106）

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	食品药品与粮食大类（59）
所属专业类（代码）	食品工业类（5901）
对应行业（代码）	食品制造业（14）、仓储业（59）、零售业（52）
主要职业类别（代码）	仓储管理员（4-02-06-01）物流服务师（4-02-06-03） 营销员（4-01-02-01）
主要岗位（群）或技术领域	食品仓储、食品运输、食品营销、食品运营管理.....
职业类证书	新媒体营销、食品合规管理、网店运营推广.....

五、培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和食品贮藏与保鲜、食品运输配送、冷链物流、食品营销策划等知识，具备食品包装、贮藏保鲜、检验分析等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品贮藏与保管、食品物流服务、食品营销与策划、食品数字化运营等工作的高技能人才。

六、培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；
3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有能根据食品成品或原材料特性，设计制订贮藏及运输方案的能力；
5. 具有运用食品包装、贮藏保鲜、检验分析等技能，进行食品安全风险评估、食品品质评价、食品溯源管理的能力；
6. 具有使用数字化、智能化技术提升食品生产流通销售领域管理效率的能力；
7. 具有分析食品消费者心理和策划食品营销的能力；
8. 具有科学管理营销渠道和客户，正确处理客户所反馈问题的能力；
9. 具有依据食品质量安全标准，处理解决食品贮运与营销中所出现问题的能力；
10. 具有及时自主学习食品仓储、食品运输、食品营销等行业新动态、新技术、新设备、新方法的能力；
11. 具有依据绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关政策要求从事职业活动的能力；
12. 掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的数字技能；
13. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；
14. 掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；
15. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；
16. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

课程类型		门数	学分	学时总数	理论学时	实践学时	学时占比%
公共基础 课程	公共基础必修课	13	35.5	664	348	316	23.4
	公共基础选修课	/	6	80	80	0	3
专业 (技能) 课程	专业基础课程	9	29	459	249	206	16.1
	专业核心课程	10	29.5	442	310	164	15.5
	专业拓展课程	/	11	176	96	80	6
见习、岗前训练、实习			40	1020	0	1020	36
合计			151	2841	1083	1786	100

1. 公共基础课程

公共基础课程见郑州医药健康职业学院专业人才培养方案参考格式及有关说明（以康复治疗技术专业为例）。

2. 专业课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

学院结合区域/行业实际、办学定位和人才培养自主确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教

学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。

(1) 专业基础课程

主要包括：微生物学基础、食品营养与卫生、食品生产概论、管理学基础、物流学基础、市场营销基础、统计学基础、专业基础实训等。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	微生物学基础	<p>素质目标：培养学生严谨的科学态度和探索精神，使其具备良好的生物安全意识与职业道德，增强对微生物学在食品领域应用的责任感，形成团队协作与自主学习的习惯。</p> <p>知识目标：掌握微生物的形态结构等基础理论知识；熟悉食品微生物保藏过程中的作用；了解微生物与食品腐败变质、食物中毒的关系。</p> <p>能力目标：具备分析和解决食品生产中微生物相关问题的能力，如控制发酵过程等。</p>	<p>教学内容：微生物的分类与形态结构：细菌、真菌、病毒等主要微生物类群的形态、结构和分类。微生物的遗传与变异：遗传物质基础、基因突变。食品微生物生态：食品原料、加工过程及环境中的微生物分布，食品微生物与食品安全的关系。</p> <p>教学要求：实践教学确保学生掌握微生物操作技能，通过实验、案例分析加深对理论知识的理解。</p>
2	食品营养与卫生	<p>素质目标：树立科学的饮食观念和健康生活意识，培养对消费者健康负责的职业态度，增强对食品营养与卫生领域的社会责任感，增强食品安全风险防范意识。</p> <p>知识目标：掌握人体所需营养素的种类、功能、食物来源及合理摄入量；熟悉各类食品的营养价值、食品营养强化的原理与方法；了解食品卫生标准、食品安全法律法规及食品污染的来源与控制措施。</p> <p>能力目标：能够进行个体或群体的营养状况评价与膳食调查分析；制定合理的营养配餐方案；识别食品中常见的卫生问题，并提出相应的解决措施。</p>	<p>教学内容：营养学基础：蛋白质、脂肪等营养素的生理功能、消化吸收与代谢。人群营养：不同年龄、性别、生理状态人群的营养需求与膳食指导。食品卫生与安全：食品污染的种类（生物性、化学性、物理性污染）、危害及控制措施；食品添加剂的合理使用；食品安全法律法规与标准。营养配餐与食谱设计：营养配餐的原则与方法，食谱编制与评价。</p> <p>教学要求：安排食谱设计等实践环节，让学生将理论知识应用于实际。邀请行业专家开展讲座，介绍食品营养与卫生领域的最新动态。</p>
3	食品生产概论	<p>素质目标：培养学生对食品生产行业的热爱与敬业精神，增强质量意识和安全生产意识，增强团队协作能力和创新意识，树立可持续发展理念。</p> <p>知识目标：了解食品生产的基本流程、工艺类型和生产特点；熟悉食品生产设备的种类、工作原理及应用；掌握食品生产质量管理体系和安全生产规范。</p> <p>能力目标：能够分析常见食品的生产工艺，制定简单的食品生产工艺流程；能够运用质量管理知识对食品生产过程进行质量控制。</p>	<p>教学内容：食品生产概述：食品生产的概念、分类、发展趋势及在国民经济中的地位。食品生产工艺：食品加工的基本单元操作（清洗、粉碎、杀菌等），各类食品（如焙烤食品、乳制品、肉制品等）的生产工艺。食品生产设备：食品加工机械设备的分类、选型原则及操作维护方法。</p> <p>教学要求：理论教学要注重与实际生产相结合，实践教学中加强对学生操作技能的指导，培养学生解决实际生产问题的能力。</p>
4	管理学基础	<p>素质目标：培养学生的管理思维和创新意识，提高组织协调能力、沟通能力和团队合作精神，增强责任感和执行力，树立正确的管理价值观。</p>	<p>教学内容：管理学概述：管理学的研究对象、性质、产生与发展，管理的职能与作用。管理理论的发展：古典管理理论、行</p>

		<p>价值观。</p> <p>知识目标：掌握管理学的基本概念、原理和方法；熟悉计划、组织、领导、控制等管理职能；了解不同管理理论的发展历程和主要观点。</p> <p>能力目标：运用管理学知识进行简单的管理决策；具备制定工作计划、组织资源、协调团队成员关系的能力；能够对管理活动进行有效地监督和控制。</p>	<p>为科学理论、现代管理理论等主要管理学派的观点与特点。计划职能：计划的类型、制定程序与方法，目标管理。组织职能：组织结构设计、组织变革与发展，人员配备。</p> <p>教学要求：采用案例教学等教学方法，鼓励学生参与课堂讨论和互动，提高沟通与表达能力。</p>
5	物流学基础	<p>素质目标：培养学生的物流服务意识和成本意识，增强团队协作能力和吃苦耐劳精神，提高对物流行业的职业认同感，树立物流标准化和绿色物流理念。</p> <p>知识目标：掌握物流的基本概念、功能和分类；熟悉物流系统的构成要素和运作流程；了解物流信息技术、物流设施设备及物流管理的基本方法。</p> <p>能力目标：能够分析物流系统的运作流程，优化物流方案；具备操作常见物流设备和运用物流信息技术的能力。</p>	<p>教学内容：物流学导论：物流的概念、作用、发展历程及趋势，物流学科体系。物流系统：物流系统的构成、功能要素，物流系统的规划与设计。物流基本功能：运输、仓储、装卸搬运、包装、流通加工、配送等功能的运作原理与管理。物流信息技术：条形码技术、RFID、GPS、GIS 等技术在物流中的应用。</p> <p>教学要求：结合物流企业实际案例，讲解物流管理的方法和策略。邀请物流行业专家举办讲座，介绍行业最新动态和发展趋势。</p>
6	市场营销基础	<p>素质目标：培养学生的市场意识和创新精神，提高沟通能力、应变能力和团队协作能力，增强客户服务意识和诚信经营理念，树立正确市场营销价值观。</p> <p>知识目标：掌握市场营销的基本概念、原理和方法；熟悉市场调研、市场细分、目标市场选择、市场定位等营销战略；了解产品策略、价格策略、渠道策略和促销策略等营销组合策略。</p> <p>能力目标：能够进行市场调研与分析，制定市场营销策略和营销计划；运用营销组合策略开展营销活动，具备一定的营销策划和推广能力。</p>	<p>教学内容：市场营销概述：市场营销的概念、核心概念、研究对象及发展历程。市场营销环境分析：宏观环境和微观环境分析。消费者行为分析：消费者购买行为模式、影响消费者购买行为的因素。市场调研与预测：市场调研的方法、步骤，市场预测的技术与方法。</p> <p>教学要求：采用案例分析、角色扮演、营销策划实战等教学方法，提高学生的学习积极性和实践能力。组织学生进行市场调研和营销策划活动，培养学生的实际操作能力。</p>
7	统计学基础	<p>素质目标：培养学生严谨的治学态度和数据分析思维，提高逻辑推理能力和解决实际问题的能力，增强对统计数据的敏感性和诚信意识，树立实事求是的科学精神。</p> <p>知识目标：掌握统计学的基本概念、原理和方法；熟悉数据的收集、整理与描述方法；了解概率与概率分布、参数估计、假设检验等统计推断方法。</p> <p>能力目标：能够运用统计方法进行数据收集、整理和分析；运用统计软件（如 Excel、SPSS</p>	<p>教学内容：统计学导论：统计学的研究对象、性质、作用，统计工作的基本过程。统计数据的收集与整理：数据的来源、收集方法，统计分组、频数分布表与统计图的编制与绘制。参数估计与假设检验：总体参数的点估计与区间估计，假设检验的基本原理与方法。相关分析与回归分析：变量间的相关关系分析，一元线性回归模型的建立、估计与检验。</p> <p>教学要求：理论教学注重概念讲解和公式</p>

		等) 进行数据处理和统计分析; 根据统计分析结果撰写统计报告, 为决策提供依据。	推导, 加强实践教学, 通过统计软件操作训练, 提高学生的数据处理和分析能力。
8	专业基础实训 (一)	素质目标: 培养严谨细致、规范操作的工作态度, 树立强烈的食品安全责任感和质量意识, 理解“民以食为天”的重要性。 知识目标: 掌握常见食品贮藏库(常温库、冷藏库、冷冻库、气调库等)的类型、结构特点、温湿度控制要求及适用范围。 能力目标: 能正确识别不同食品的适宜贮藏条件, 并进行库房环境监控设备识别与基础读数。	教学内容: 参观食品贮藏库常温库、冷藏库、冷冻库、气调库; 认知库房结构、保温材料、制冷机组外观、温湿度监控系统等。识别常用货架类型(横梁式、驶入式等)及托盘材质规格。 教学要求: 能描述不同库房的特点与适用食品类型; 能识别设备并理解其基本功能; 掌握温湿度对食品品质的影响原理。
9	专业基础实训 (二)	素质目标: 培养市场意识、客户服务意识和创新思维; 树立诚信经营、合规营销的职业理念。培养信息搜集、分析与利用的能力。 知识目标: 理解食品市场营销的核心要素(产品、价格、渠道、促销)及其在食品行业的应用特点。 能力目标: 能针对特定食品进行简单的市场调研或信息搜集, 识别潜在客户或市场机会。	教学内容: 设计食品市场调查问卷/访谈提纲; 执行实地或线上调研; 分析数据并定位目标客户群体等。 教学要求: 设计基础调研工具并执行任务; 能整理数据并描述客户画像; 能结合需求提炼产品卖点; 能制作基础推广材料并进行口头推介。

(2) 专业核心课程

主要包括: 食品贮藏与保鲜技术、食品运输与配送管理、食品贮运安全与质量控制、冷链物流管理、食品包装技术、食品标准与法规、食品营销与策划、网络营销实务。

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	食品贮藏与保鲜技术	①采用冷藏、气调等技术处理食品, 调控贮藏环境。 ②检测微生物、理化等指标, 监测贮藏期品质。 ③评估保鲜效果, 优化贮藏方案, 保障食品安全。 ④汇总分析数据, 形成贮藏保鲜报告。	①掌握食品贮藏与保鲜的基本理论知识, 能够根据不同食品特性选择合适的贮藏保鲜方法, 正确操作贮藏设备进行环境参数设置与调控。 ②掌握常见食品贮藏保鲜技术的原理、适用范围, 能够运用仪器设备或技术手段开展食品贮藏期的温湿度等监测。具备贮藏过程质量控制能力及食品安全防护意识。
2	食品运输与配送管理	①规划运输方案, 选择方式车辆, 设计装载计划。 ②运用信息系统监控运输全程, 调控关键参数。 ③协调处理运输问题, 确保食品按时完好送达。 ④分析运输数据, 优化配送流程, 提升效率。	①掌握食品运输与配送的基本理论知识, 能够根据客户需求等因素制定合理的运输配送方案, 熟悉运输车辆的类型与适用场景。 ②掌握食品运输配送流程、管理方法、成本核算, 能够运用 GPS、GIS 等信息技术对运输配送过程进行实时监控与调度具备运输配送过程质量控制能力及物流服务意识。
3	食品贮运安全	①排查贮运环节污染风险, 开展抽样检查。 ②检测食品安全指标, 识别质	①掌握食品贮运安全与质量控制的基本理论知识, 能够识别食品贮运过程中的潜在安全

	与质量控制	量隐患。 ③启动预案处理问题，追溯整改并监督落实。	风险。 ②掌握食品贮运安全检测指标与原理，熟悉质量控制关键点与操作规范。具备食品贮运安全风险预警与应急处理能力。
4	冷链物流管理	①操作冷链设备，完成食品仓储运输全流程作业。 ②监控冷链温度数据，确保符合贮藏运输标准。③处理设备故障等突发情况，优化资源配置。 ④分析运营数据，提出冷链管理改进方案。	①掌握冷链物流管理的基本理论知识，能够根据冷链食品特性规划冷链物流流程，正确操作冷链仓储、运输设备。 ②掌握冷链物流温度控制原理等，熟悉冷链物流各环节质量要求与风险防控要点。具备冷链物流质量追溯与管理能力。
5	食品包装技术	①筛选包装材料，设计结构外观，制定工艺方案。 ②操作机械完成包装流程，保障包装质量安全。 ③检测包装材料与成品性能，评估包装质量。 ④优化包装工艺，探索新技术应用，提升包装品质。	①掌握食品包装技术的基本理论知识，能够根据食品特性与包装要求选择合适的包装材料与包装形式，熟悉食品包装设计原则与规范。 ②掌握食品包装材料性能检测指标与原理，熟悉常见包装工艺的操作流程，具备食品包装质量控制与安全评估能力。
6	食品标准与法规	①检索解读法规标准，明确各环节合规要求。 ②审查企业经营活动，指出违规问题并提出整改建议。 ③协助建立质量体系，指导企业落实法规要求。 ④跟踪法规动态，组织培训，确保企业合规运营。	①掌握食品标准与法规的基本理论知识，熟悉食品标准法规体系框架与更新动态。 ②掌握食品安全国家标准等法规要求，能够运用标准法规知识对食品生产经营过程进行合规性审查与风险评估，具备食品标准法规宣传与培训能力。
7	食品营销与策划	①调研分析市场，撰写市场调研报告。②制定营销战略，设计产品、价格等组合策略。 ③执行营销活动，监控活动效果与进度。 ④分析营销数据，优化调整营销策略。	①能够运用市场调研方法收集与分析食品市场信息，熟悉食品消费者行为特点与市场竞争态势。 ②能够运用营销理论与工具制定食品营销方案并组织实施，对营销活动效果进行数据监测与分析评估。
8	网络营销实务	①搭建维护网络营销平台，更新产品信息。 ②策划实施网络推广活动，提升品牌曝光度。 ③处理线上客户事务，维护客户关系。④分析网络营销数据，优化运营推广策略。	①掌握网络营销实务的基本理论知识，能够搭建与管理食品网络营销平台。 ②掌握网络营销推广方法、搜索引擎优化（SEO）、社交媒体营销技巧，具备网络客户服务与危机公关能力。
9	专业综合实训（一）	①对食品的数量、质量、包装等进行检查核对。 ②合理规划仓库货位，根据食品特性	①讲解食品入库验收标准与流程、仓库分区规划原则、在库管理方法及库存盘点流程。 ②介绍常见食品运输工具特点、运输方式选

		进行分区存放。 ③执行日常在库管理，包括温湿度监测、库存盘点等工作，确保食品储存安全与库存账实相符。	择依据、装卸作业规范和运输单据制作要求。
10	专业综合实训（二）	①针对不同类型食品和客户需求，设计完整的食品运输方案，涵盖运输路线规划、运输成本核算、风险评估与应对措施等。 ②协调运输过程中的各方资源，监控运输过程，确保食品按时、安全送达；处理运输过程中的突发状况，如交通事故、天气变化等。	①介绍营销方案策划流程、线上线下营销渠道整合、客户关系管理方法、营销效果评估指标与分析方法。 ②实践操作：要求学生独立完成食品运输方案设计并模拟实施；组织学生开展完整的食品营销活动策划与执行。

（3）专业拓展课程

主要包括：营销法律法规、商务文案策划与撰写、短视频策划与制作、直播营销、社群营销、食品溯源与召回、食品行业清洁生产与环境保护、智慧仓配运营、智慧运输运营、数字化物流商业运营等领域的内容。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	营销法律 法规	素质目标： 培养学生严谨守法的职业操守，面对利益诱惑时坚守法律底线，具备良好的商业道德，维护消费者合法权益与市场秩序。 知识目标： 学生需掌握国内营销相关法律法规体系，熟知食品行业特有的营销法规要求了解国际食品营销法律的基本准则与差异。 能力目标： 能够准确识别食品营销活动中的合法与违法行为，运用法律知识对营销方案、广告文案、促销活动等进行合规性审查。	教学内容： 讲解营销法律法规基础理论，深度剖析食品行业典型法律案例，开展法律条款解读与应用研讨，组织模拟法庭、法律知识竞赛等实践活动，引入最新食品营销法律政策解读与分析。 教学要求： 采用案例教学法，确保每个法律知识点搭配至少两个典型案例进行分析；实践活动参与度需达到 100%，学生在模拟中需担任不同角色进行实战演练。
2	商务 文案 策划 与撰 写	素质目标： 培养学生的创新思维与文字表达素养，注重文案的逻辑性与情感共鸣，提升团队协作意识，能够与设计、营销等多部门协同创作优质商务文案。 知识目标： 学生要掌握商务文案的基本类型、结构框架与写作规范，了解食品行业目标受众的语言偏好与消费心理，熟悉不同营销渠道对商务文案的风格要求。 能力目标： 根据食品产品特点、营销目标和受众需求，独立策划并撰写高质量的商务文案，文案具备吸引力、说服力和可执行性。	教学内容： 讲解商务文案写作基础理论，开展食品行业案例分析与赏析，进行文案策划与写作实践训练（包括不同类型文案的模拟创作），介绍文案效果评估方法与工具，组织团队合作撰写大型食品营销文案项目。 教学要求： 学生需完成不同类型的商务文案写作练习，教师进行一对一批改与指导；案例分析课程中，学生需分组讨论并上台汇报分析结果；提交完整的营销文案策划书并进行展示答辩。
3	短视 频策 划与 制作	素质目标： 培养学生的视觉审美能力、创意策划能力和新媒体运营素养，使其具备跨领域学习能力，打造有影响力的短视频内容，同时树立版权意识与网络道德观念。 知识目标： 学生应了解短视频平台的运营规则	教学内容： 短视频平台与行业概述，短视频策划与脚本创作教学，视频拍摄技术与实践，视频剪辑软件操作教学与实践，食品短视频创意与案例分析，短视频营销与数据运营教学。

		<p>与算法机制，掌握短视频策划的流程与要点，熟悉视频拍摄设备的操作方法，了解食品短视频的创意表现手法与流行趋势。</p> <p>能力目标：能够独立完成食品短视频的策划、拍摄与制作全流程工作，制作出画面质量高、内容吸引人、符合平台传播规律的短视频作品。</p>	<p>教学要求：学生需完成至少三个不同主题的食品短视频作品，每个作品需经历完整的策划、拍摄、剪辑流程；定期组织学生进行短视频作品互评与教师点评，促进学生相互学习；安排学生参与真实的食品企业短视频营销项目实践，积累实战经验。</p>
4	直播营销	<p>素质目标：培养学生的直播主持能力、销售技巧与现场应变能力，使其具备良好的形象气质与语言表达能力，树立客户至上的服务意识。</p> <p>知识目标：学生要掌握直播营销的基本概念、发展历程与商业模式，了解主流直播平台的规则与运营方法，了解直播营销中的法律法规与风险防范要点。</p> <p>能力目标：能够独立策划并主持食品直播营销活动，在直播中熟练介绍食品产品特点、优势与使用方法，有效引导消费者购买。</p>	<p>教学内容：直播营销基础理论教学与运营教学，食品直播选品与产品讲解训练，直播互动策划与实践，直播营销数据分析与案例分析，直播营销法律法规与风险防范教学。</p> <p>教学要求：学生需进行至少两次食品直播营销实践，每次直播时长不少于一小时，直播过程需涵盖完整的营销环节；教师实时观看学生直播并进行现场指导，直播结束后组织学生进行复盘总结；要求学生定期分析直播数据，撰写数据分析报告。</p>
5	社群营销	<p>素质目标：培养学生的社群运营能力、沟通协调能力与团队合作精神，使其具备敏锐的市场洞察力和用户需求分析能力。</p> <p>知识目标：了解社群营销的基本原理、发展趋势与运营模式，熟悉食品行业目标受众的社群行为特征与兴趣爱好，掌握社群建立、拉新、留存、促活与转化的方法与技巧。</p> <p>能力目标：能够根据食品品牌定位与目标受众，创建并运营具有特色的食品社群，制定有效的社群运营策略，吸引新成员加入并保持社群活跃度。</p>	<p>教学内容：社群营销基础理论教学，食品行业社群分析与定位，社群建立与运营策略教学，社群营销活动策划与实践，社群营销数据分析与案例分析，社群管理与风险防范教学。</p> <p>教学要求：学生需建立并运营一个食品相关社群，社群成员不少于 50 人，运营周期不少于两个星期；定期组织学生进行社群运营经验分享会，促进学生相互学习；要求学生提交社群运营方案与数据分析报告，对社群运营效果进行全面评估。</p>
6	食品溯源与召回	<p>素质目标：培养学生的食品安全责任意识，使其具备危机处理能力和团队协作精神，在面对食品安全问题时能够迅速响应、积极应对，维护消费者生命健康与企业品牌形象。</p> <p>知识目标：学生要掌握食品溯源系统的基本原理、架构与技术实现方式熟悉食品召回的流程与管理规定，掌握食品安全检测指标与方法。</p> <p>能力目标：协助企业建立完善的食品溯源体系，协调各部门开展召回工作，降低食品安全风险；具备与监管部门、消费者沟通食品溯源与召回信息的能力。</p>	<p>教学内容：食品溯源系统基础理论教学，食品溯源技术与应用教学，食品召回法规与流程教学，食品质量安全检测技术教学，食品供应链信息管理教学，食品溯源与召回案例分析与实践。</p> <p>教学要求：组织学生到食品企业参观食品溯源系统的实际运行情况，安排学生参与食品企业的食品溯源体系建设项目实践；开展食品召回模拟演练，要求学生按照真实流程完成召回工作；布置案例分析作业，要求学生深入分析食品溯源与召回中的问题并提出解决方案。</p>
7	食品行业	<p>素质目标：培养学生的环保意识与可持续发展理念，使其具备绿色生产的创新思维和社会责任担当。</p>	<p>教学内容：清洁生产基础理论教学，食品行业污染现状与防治技术教学，食品行业清洁生产技术与实践教学，环境保护法律</p>

	清洁生产与环境保护	<p>知识目标：学生应了解清洁生产的概念、原则与实施途径，掌握食品行业清洁生产技术的原理与应用，了解环境保护法律法规在食品行业保护的具体要求。</p> <p>能力目标：能够对食品企业的生产流程进行清洁生产审核；能够运用环保技术对食品企业的污染物进行处理与达标排放；具备宣传推广食品行业清洁生产与环境保护理念的能力。</p>	法规与政策解读，环境影响评价基础教学，食品行业清洁生产与环境保护案例分析。 教学要求： 利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，采用任务驱动、讲授、案例分析、小组讨论等教学方法，让学生明白安排清洁生产重要性，介绍最新的环保技术与政策动态；要求学生撰写食品企业清洁生产与环境保护调研报告。
8	智慧仓配运营	<p>素质目标：培养学生的数字化运营思维与创新能力，能够在智慧仓配环境下优化资源配置，提高仓配效率与服务质量，同时注重数据安全与隐私保护。</p> <p>知识目标：了解智能仓储设备（如自动化立体仓库、AGV 小车等）的操作原理与应用场景，熟悉智能配送系统（如智能调度系统、路径优化算法等）的运行机制，掌握物流信息系统（如 WMS、TMS 等）的功能与操作方法。</p> <p>能力目标：能够运用大数据分析工具对智慧仓配运营数据进行分析，提出改进措施；具备处理智慧仓配设备故障与系统异常的应急能力。</p>	教学内容： 智慧仓配基础理论教学，智能仓储设备与技术教学，智能配送系统与技术教学，物流信息系统操作教学，大数据与人工智能在智慧仓配中的应用教学，智慧仓配运营案例分析与实践。 教学要求： 建设智慧仓配模拟实验室，安排学生到物流企业的智慧仓配中心实习，了解实际运营流程；组织学生参与智慧仓配项目实践，要求学生根据给定的业务场景设计并实施智慧仓配方案；定期组织学生进行智慧仓配运营数据分析竞赛，提升学生数据分析能力。
9	智慧运输运营	<p>素质目标：培养学生的智能交通意识与安全运营理念，能够在智慧运输环境下合理规划运输路线、调度运输车辆。</p> <p>知识目标：学生应了解智慧运输的基本概念、技术体系与发展趋势，掌握运输路线规划算法、车辆调度优化方法。</p> <p>能力目标：能够根据货物特点和路况信息，运用路线规划算法制定最优运输路线提出运输安全改进措施与节能减排方案；具备处理智慧运输过程中突发事故与异常情况的应急能力。</p>	教学内容： 智慧运输基础理论教学，智能运输设备与技术教学，运输路线规划与车辆调度教学，物流运输法律法规与安全管理教学，大数据与物联网在智慧运输中的应用教学，智慧运输运营案例分析与实践。 教学要求： 利用运输模拟软件让学生进行运输路线规划与车辆调度模拟训练；组织学生参与智慧运输项目实践，要求学生设计并实施智慧运输方案，包括运输设备选型、路线规划、车辆调度等内容。
10	数字化物流商业运营	<p>素质目标：培养学生的数字化商业思维与战略眼光，能够在数字化物流时代把握商业机会，整合物流资源，构建高效的物流商业模式。</p> <p>知识目标：学生要掌握数字化物流的基本概念、发展趋势与技术基础熟悉物流企业的商业模式创新方法与策略。</p> <p>能力目标：能够根据市场需求和企业资源，设计创新的数字化物流商业模式，并制定相应的商业计划；能够运用数据分析工具对物流市场数据、企业运营数据进行深入分析，为企业决策提供支持；具备与合作伙伴进行商务谈判、合作签约与供应链协同管理的能力。</p>	教学内容： 数字化物流基础理论教学，物流市场分析与竞争策略教学，物流商业模式创新教学，物流成本管理与客户关系管理教学，供应链协同管理教学，数字化物流技术应用教学，数字化物流商业运营案例分析与实践。 教学要求： 组织学生开展市场调研，撰写数字化物流市场调研报告；安排学生进行数字化物流商业模式设计项目实践，学生提交完整的商业计划书并进行展示答辩；定期组织学生参加物流行业商业模拟竞赛，提升学生商业运营能力。

3. 实践性教学环节

实践性教学贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

（1）实训

在校内外进行食品运输路线规划与调度、冷链物流设备操作与温度监控、食品包装设计与质量检测、食品营销方案策划与执行、网络营销平台运营与推广、食品贮运安全风险排查与应急处理等实训，涵盖单项技能实训、综合能力实训、生产性实训。

（2）实习

在食品物流、商贸、生产加工等领域的仓储、运输、营销企业进行食品运输方案制定与执行、冷链物流运营与监控、食品包装设计与优化、食品营销策划与推广、网络营销运营与客户服务等实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，注重理论与实践一体化教学。学校根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

4. 相关要求

我校充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

（二）学时安排

总学时 2841 学时，每 16~18 学时折算 1 学分，其中，公共基础课 744 学时。实践性教学 1786 学时，其中，实习时间累计一般为 6 个月，根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程 256 学时。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

1. 时间分配

学期	一	二	三	四	五	六	合计
教学	15	18	18	14			65
复习考试	1	1	1	1			4
入学教育及军训	3						3
社会实践及机动	1	1	1	2			5
见习				2			2
岗前综合训练				1			1
毕业实习					20	14	34
资格证培训与考核						1	1
专升本培训						4	4
毕业考试						1	1
合计	40	40	40				120

2.专业必修课教学进程表

课程模块	序号	课程名称	学时与学分				按学期分配		一		二		三		
			总计	理论	实践	学分	考试	考查	3周	15周	18周	18周			
公共基础课	1	形势与政策	32	28	4	2		1234	军事训练及入学教育	2	2	2	2	综合岗前训练	
	2	思想道德与法治	48	42	6	3	1			4					
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	28	4	2	2				2				
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	42	6	3	2				4				
	5	大学生军事理论与实践	148	36	112	4		1							
	6	体育	108	8	100	6		1234		2	2	2	2		
	7	英语	96	88	8	6	12			4	2				
	8	信息技术与人工智能	32	16	16	2		1		2					
	9	大学生心理健康教育	32	16	16	2		1		2					
	10	大学生职业规划	16	12	4	1		1		1					
	11	大学生就业与创业指导	32	12	20	2		4					2		
	12	劳动教育	16	8	8	1		1234		每学期 4 学时					
	13	岐黄文化与黄帝内经	24	12	12	1.5		1		2					
学时小计			664	348	316	35.5				19	12	4	6		
专业基础课	15	微生物学基础	45	35	10	3	1			3				毕业实习	
	16	食品营养与卫生	72	36	36	4.5	2				4				
	17	食品生产概论	45	35	10	3	1			3					
	18	管理学基础	72	36	36	4.5	2				4				
	19	物流学基础	72	36	36	4.5		2			4				
	20	市场营销基础	45	35	10	3		2			3				
	21	统计学基础	72	36	36	4.5		2			4				
	22	专业基础实训一	16	0	16	1		1							
	23	专业基础实训二	16	0	16	1		2							
学时小计			455	249	206	29				6	19	0	0		
专业核心课	23	食品贮藏与保鲜技术*	56	48	8	3.5	4						4		
	24	食品贮运安全与质量控制*	72	40	32	4.5	3					4			
	25	冷链物流管理*	36	26	10	2	3					2			
	26	食品运输与配送管理*	56	30	26	3.5	4					4			
	27	食品包装技术*	56	56	0	3.5	4					4			
	28	食品标准与法规*	54	30	24	3.5	3					3			

	29	食品营销与策划*	56	40	16	3.5	4					4	
	30	网络营销实务*	56	40	16	3.5	3					3	
	31	专业综合实训一	16	0	16	1		3					
	32	专业综合实训二	16	0	16	1		4					
	学时小计		474	310	164	29.5						0	0
	课内总学时及周学时											25	31
	岗前训练、毕业实习		1020	0	1020	40						16	22
	总计		2613	907	1706	134							
毕业 考试 科目	食品贮藏与保鲜技术、食品运输与配送管 理、食品贮运安全与质量控制、冷链物流 管理、食品包装技术、食品标准与法规、 食品营销与策划、网络营销实务				每学期开课门次				10	10	12	8	
					考试门次				4	6	5	4	
					考查门次				6	4	7	4	

开课说明：1.《大学生军事理论与实践》实践部分在新生入学前两周集中安排；2.思政课实践16学时，安排在周末进行；3.《信息技术与人工智能》可根据专业情况安排在第一或第二学期；4.《大学生就业与创业指导》可根据专业情况安排在第三或第四学期；5.《见习》可根据专业情况安排学期；6.《毕业实习》安排在第三学年；7.加*的为专业核心课程。

3.专业拓展（方向）课教学进程表

序号	课程类型	课程序号	课程名称	开课学期	学时与学分				各学期周学时安排				开课及选课说明
					总计	理论教学	实践教学	学分	1	2	3	4	
1	专业限选课	1	营销法律法规	4	24	16	8	1.5			2		必选
		2	商务文案策划与撰写	2	16	8	8	1				2	必选
		3	短视频策划与制作	4	24	16	8	1.5				2	必选
		4	直播营销	4	16	8	8	1		2			必选
		5	社群营销	3	16	8	8	1		2			必选
		6	食品溯源与召回	2	16	8	8	1		2			必选
2	专业任选课	7	食品行业清洁生产与环境保护	1	16	8	8	1	2				任选一门
		8	智慧仓配运营	3	16	8	8	1			2		
		9	智慧运输运营	4	16	8	8	1				2	
		10	数字化物流商业运营	4	16	8	8	1				2	
合计					176	96	80	11	2	8	4	8	

4.公共选修课教学进程表

见郑州医药健康职业学院专业人才培养方案参考格式及有关说明（以康复治疗技术专业为例）。

八、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例16:1，双师型教师占专业课教师数比例65%，高级职称专任

教师的比例 25%，专任教师队伍考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。

整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

（二）专业带头人

具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外食品贮存与营销行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（三）专任教师

具有高校教师资格；具有食品科学与工程、市场营销、管理学、生物技术等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经验。

（四）兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般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，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

九、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1.专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备有黑（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。

2.校内外实验、实训场所基本要求

实验、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），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，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，确保能够顺利开展营销法律法规、商务文案策划与撰写、短视频策划与制作、直播营销、社群营销、食品溯源与召回、食品行业清洁生产与环境保护、智慧仓配运营、智慧运输运营、数字化物流商业运营等实验、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。

（1）理化分析实训室

本专业设有理化分析实训室 1 个，主要配备有常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还配置分光光度计、酸度计等设备。用于基础化学、生物化学等课程的教学与实训。可开展实验室常见仪器的操作方法、蛋白质等电点的测定、酶的特异性、影响酶活性的因素、电子天平的使用、移液管的使用等实训教学项目。

(2) 微生物检测实训室

本专业设有微生物检测实训室 1 个，主要配备有常规玻璃器皿、干燥箱、电子天平外，还需配置光学显微镜、恒温培养箱、超净工作台、高压蒸汽灭菌锅、恒温振荡器、冰箱等设备。用于微生物与免疫、食品毒理学基础等课程的教学与实训。

(3) 食品工艺实训室

本专业设有食品工艺实训室 1 个，主要配备有食品加工生产设备、食物烹饪设备，如烤箱、电磁炉、破壁机、酸奶发酵机、冰箱、操作台、搅拌机、温度计等。用于功能性食品等课程的教学与实训。

3. 实习场所基本要求

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。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地能提供食品营销、物流运营等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

(二) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：食品贮运与营销专业涉及的职业标准、技术手册、操作规范、规章制度、专业期刊以及案例类图书等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

(三) 教学实施

课程教学中“以学生为中心”。采用的教学方法有：讲授法、PBL 教学法、案例教学法、情境教学法、翻转课堂、线上线下混合式教学等等，不同课程根据相应内容选择适应的教学方法，努力达到教学方法多样化、教学手段现代化。在校期间，专业核心课结合食品贮运管理、市场营销实操及行业相关职业资格考试大纲开展教学，为学生考取职业资格证、适配行业岗位筑牢基础。通过教学活动最大限度地调动学生学习的主动性、创造性，让学生学会学习、学会理解未知的东西、善于发

现和思考新问题，培养学生的创新意识和创新创业能力。

课堂教学是学生思想政治理论教育的主渠道，大力推进课程思政，发挥思政教师的引领作用、专业教师的主导作用、学生本人的主体作用，实现课程思政的教学目标。整理本专业教学过程中的课程思政教学案例、编写课程思政实践教材，把专业知识与思政理论有机结合的典型案例转化为立体化教材、网络化资源，促进本专业的课程思政建设与实施。

根据食品贮运与营销专业教学特点，深化“校企协同、岗课融合、学练一体”的教学模式改革，充分发挥现有实训设备和校企合作企业，优化“认识实习-仿真实训-真实训练-岗位实习”四位一体的递进式实践教学体系。在实训内容的选择上，将原来分散的实训项目加以整合、优化，形成更加规范、系统的实训教学体系，保留食品贮藏保鲜操作、物流调度基础、营销策划实务等核心技能训练及经典方法，逐步增添食品质量安全管控、供应链成本核算、市场数据分析与方案优化等内容，使实训教学兼具验证性与综合性功能，加强学生分析问题、解决问题的能力。另外，充分利用校企合作企业资源，给学生提供岗位的认知实习与实操机会，使课堂知识与行业实践紧密结合，尽量缩短学生适应行业工作的时间，使他们步入工作岗位后能够尽快进入角色。

（四）学习评价

采用试卷、论文、实践技能操作、课堂提问、平时作业等多种考核方式，着重考核学生综合运用所学知识解决实际问题的能力。

1.专业核心课的考核

执行理论和实训双考核制，包括理论和实训考核两部分，要求理论和实训都要合格考核才算合格。理论和实训均为过程性评价和终结性评价相结合，过程性评价以适当比例与终结性评价成绩加和，得出本学期综合成绩。其中过程性评价包括线上与线下平时作业、实训报告、课堂提问、实训操作技能考核、学习态度等。终结性评价主要指期末综合理论知识及综合实训能力考试。理论终结性评价采取闭卷考试的方式，重点考查学生掌握知识情况和对知识的理解能力；综合实训能力考试采取对应行业真实项目抽考，重点考查学生实际动手操作能力和综合职业能力。

2.其他必修课的考核

重点考查学生掌握知识、理解知识和应用知识的情况。主要采取平时考核和期末试卷考核结合的方式。具体是统计学生平时出勤、课堂回答问题、平时作业和学生按教学计划参加实验实训学习等情况，按照相应比例和期末试卷考试成绩相加，得出本学期综合成绩。

十、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

1.学校和二级学院（部）建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2.学校和二级学院（部）完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3.专业教研室建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结

果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4.学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（二）毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

1.德智体美劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，学生管理部门考核达标。

2.按规定修完所有课程，成绩合格。

3.参加毕业实习并实习单位考核鉴定合格，毕业设计合格。

4.学生较系统地掌握食品贮存与营销专业的基础理论、基本知识、基本技能，及相关的食品贮存知识和人文社会科学知识。

5.学生三年修业期满应达到毕业规定的最低学分为 151 学分，其中必修课最低 134 学分(包括：课内必修课 94 学分，实习记 40 学分），公共选修课 10 学分以上，其中艺术选修课 2 学分以上，专业拓展（方向）课 6 学分以上（各专业方向学生需首先修满特色课程学分，如该专业方向模块特色课程与《教学进程表》中课程重复，只需修模块课程学分，在修满特色课程学分基础上，专业选修课达 6 学分以上），第二课堂 2 学分，学生取得行业认可的有关职业技能等级证书、参赛获奖、参加社会实践活动等可折算为相应的学分。

经审核达到以上学分要求并通过毕业考试，符合毕业资格方可顺利毕业。