

食品贮运与营销专业人才培养方案

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和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 and 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

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

我院将思想政治理论、体育、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育等列为公共基础必修课程。将马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、岐黄文化与黄帝内经、国家安全教育、信息技术与人工智能、艺术、职业发展与就业指导等列为必修课程或限定选修课程。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	形势与政策	素质目标：坚定马克思主义和中国特色社会主义理想信念，坚定中国共产党领导，站位国家和民族，牢固树立“四个意识”，增强“四个自信”，为全面建设社会主义现代化国家、全面推进中华民族伟大复兴而奋斗。 知识目标：掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识；了解党和国家的重大改革措施；领会国家主要外交政策；熟悉当前国际国内热点问题。 能力目标：养成关注国内外时事的习惯；能够正确分析和判断国内外重大事件、敏感问题、社会热点问题。	教学内容：以教育部印发的关于高校“形势与政策”教育教学要点为依据，讲述党的最新理论创新成果、全面从严治党、我国经济社会发展、港澳台工作、国际形势与政策领域的专题教学。 教学要求：立足国内和国际时政热点，灵活运用讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方式方法，注重理论联系实际。考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。
2	思想道德与法治	素质目标：确立正确的人生观和价值观，树立崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，培养良好的思想道德素质和法律素养。 知识目标：熟悉马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观；掌握中国特色社会主义法治体系以及《民法典》《刑法》相关法律常识。 能力目标：能够运用正确的世界观、人生观解决人生问题和矛盾的能力；能够把道德理论知识内化为自觉意识，不断提高践行道德规范的能力；运用法律知识分析和解决基本法律问题的能力。	教学内容：以社会主义核心价值观为主线，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育。 教学要求：一是以思想理论为引领；二是以鲜活实践为素材；三是以深厚文化为依托；四是以成长需要为接口；五是以提升素质为指向。
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标：增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，坚定中国特色社会主义理想信念。增强大学生政治认同、思想认同、情感认同。 知识目标：系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的形成发展、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。 能力目标：能够运用马克思主义的世界观和方法论去认识和分析问题，正确认识中国国情和社会主义建设的客观规律；能够自觉执行党的基本路线和基本纲领。	教学内容：毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。 教学要求：以课堂教学为中心，灵活运用案例分析、小组讨论、演讲式、辩论式等多种教学方式方法提升教学效果。考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。
	习近平新时代中国特色社会主义思想	素质目标：牢固树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴的信心，提高学生使命担当意识，增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。 知识目标：了解习近平新时代中国特色社会主义思想	教学内容：系统讲述习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵、精神实质、核心要义。 教学要求：以专题教学为依托，根据教学内容灵活采用理论讲授法、案例教学法、研究式学习法等多种

4	特色 社会 主义 思想 概论	思想的时代背景，理解精神实质、历史地位，掌握科学内涵、核心要义。 能力目标：能自觉把爱国情、强国志、报国行融入到建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	教学方法，考核采取过程考核和期末考核相结合方式进行。
5	大 学 生 军 事 理 论 与 实 践	素质目标：增强学生的国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质，保持良好心理素质，培养良好身体素质。 知识目标：了解军事理论的基本知识；理解习近平强军思想的深刻内涵；熟悉世界新军事变革的发展趋势；掌握军人队列动作的要领、标准。 能力目标：具备对军事理论基本知识进行正确认知、理解、领悟和宣传的能力。	教学内容：主要包括中国国防、军事思想、世界军事、军事高科技、高技术战争、综合训练等内容。 教学要求：充分运用信息化手段开展理论教学，军事训练应完成实践教学任务。
6	体 育	素质目标：树立“健康第一”意识，塑造健康的体魄，培养顽强拼搏的意志品质，养成积极乐观的生活态度，形成终身体育锻炼的行为习惯。 知识目标：了解和掌握科学锻炼的基础知识、基本技能和有效锻炼的方法；熟练掌握一至两项运动技能；掌握常见运动损伤的处置方法。 能力目标：能够科学地进行体育锻炼；能够通过体育活动提高心理素质；具有一定的体育文化欣赏能力。	教学内容：主要开设体育保健、篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、健美操、普拉提、定向运动、太极拳等必修课程和哑铃操、散打、擒敌拳、太极功夫扇等选修课程。 教学要求：实行选项课教学，结合学生兴趣开展项目，丰富的课外体育活动，达到增强学生体质、掌握技能、养成锻炼习惯，达到《国家学生体质健康标准》大学生合格标准。
7	英 语	素质目标：具有中国情怀、国际视野，具备良好的多元文化交流素养和可持续学习素养。 知识目标：掌握日常生活及职场交际核心词汇、句型和语法结构，以及多元文化的差异性理解。 能力目标：能在日常生活和职场环境下运用英语进行听、说、读、写的能力，同时具备语言思辨能力，能够正确对待语言文化极其价值观的差异。	教学内容：包含校园学习生活、求职面试、商务办公等多个教学主题，围绕“听、说、读、写、译”五个方面展开，着重培养学生的英语语言水平和综合能力。 教学要求：充分利用网络教学资源和平 台，实施线上线下混合式教学，采用任务教学法、情境模拟演练等多种方法，精讲多练。考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。
	信 息 技 术 与 人	素质目标：具备获取、评估、利用信息的能力，理解信息的价值和影响。培养创新意识，能够运用信息技术和人工智能解决实际问题。理解并遵守信息技术和人工智能应用中的伦理与法律规范。具备良好的沟通与协作能力，能够在团队中	教学内容：计算机硬件与软件：计算机组成、操作系统、软件分类等；网 络 技 术：网 络 协 议（TCP/IP）、局域网与广域网、网络安全基础；数据库技术：数据库

8	工智能	有效工作。保持持续学习的习惯，适应技术的快速变化。 知识目标：掌握计算机硬件、软件、网络、数据库等基础知识；熟悉至少一种编程语言（如Python、Java），理解算法与数据结构；了解机器学习、深度学习、自然语言处理等核心概念；掌握数据采集、清洗、分析和可视化的基本方法；理解信息系统和人工智能系统的设计与开发流程。 能力目标：能够运用信息技术和人工智能工具解决实际问题；具备开发和维护信息系统及人工智能应用的能力；能够通过数据分析支持决策；具备项目管理能力，能有效规划、执行和监控项目；能够评估和选择合适的技术方案，理解其优缺点。	设计、SQL语言、数据管理与查询；信息系统：信息系统的组成、开发流程与管理等相关内容。 教学要求：教学内容应覆盖信息技术与人工智能的核心领域，确保学生建立完整的知识体系；及时更新教学内容，引入最新的技术发展和应用案例；理论教学应与实际应用紧密结合，通过案例分析帮助学生理解抽象概念。
9	大学生心理健康教育	素质目标：树立心理健康发展的自主意识；增强自我心理保健意识和心理危机预防意识；促进自我探索，优化心理品质；培养爱岗敬业的职业素养，养成热情、耐心、细致的职业心理品质。 知识目标：了解心理学的有关理论；熟悉人的心理发展特征及异常表现；掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能；探索适合自己并适应社会的生活状态。 能力目标：能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，并积极调适，能正确认识自己、接纳自己。	教学内容：主要讲授大学新生入学适应、心理健康知识、生命教育与危机应对、自我意识与培养、大学生学习心理、人际交往、情绪管理、压力管理与挫折应对、恋爱心理等内容。 教学要求：充分利用网络教学资源，采用线上线下混合式教学模式，课前、课中、课后三个环节，以学生为中心，针对学生在其成长成才过程中所遇到的常见心理问题，采用讲授法、分享法、心理体验与训练、情景教学等方法。课程考核采用多元评估体系，形成性评价和终结性评价相结合。
10	大学生职业规划	素质目标：树立积极正确的人生观、价值观和职业观。 知识目标：了解职业发展的阶段特点；学会自我分析、职业分析与职业定位的基本方法；掌握职业生涯规划设计与规划撰写方法。 能力目标：能撰写个人职业生涯规划，为今后的职业生涯发展做好规划和准备。	教学内容：当前职业发展基本情况；自我认知和环境认知的方法；设计规划职业发展路径并建立相应的自我管理实施策略。 教学要求：采用案例分析法、问题导向法、小组讨论等教学方式方法；理论结合实践，根据课程内容设置职业规划大赛实践任务，提升教学效果。
11	大学生就业与创业	素质目标：树立正确的就业、创业观念；具有良好的沟通能力、团队协作精神。 知识目标：了解就业形势与就业市场；明确择业定位，做好就业准备；了解就业权益与法律保	教学内容：当前的就业形势、就业政策及法规；就业信息收集的途径和求职信息的分析与利用；求职材料的准备要求，面试应对技巧以及

	指导	障；掌握求职应聘的方法。 能力目标：能够根据自身的条件、社会需求等情况选择适当的职业；具有简历编写和面试应对的能力，实现顺利就业。能够识别创业机会、分析处理创业过程中的各种问题；具有较强的社交和团队合作能力。	就业过程中的权益保护条例和就业程序；医学生资格证考试的范围与获取的方式。创业项目的识别、创业准备及创业中常见问题的解决方法。 教学要求：理论与实践相结合，理论部分采用讲授法、案例分析、小组讨论等方法，实践部分通过完成简历制作比赛、模拟面试活动等实践任务，提升教学效果。
12	劳动教育	素质目标：树立正确的劳动观念；培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度；增强职业荣誉感和责任感。 知识目标：了解马克思主义劳动观；熟悉劳动精神、劳模精神、工匠精神的内涵；掌握劳动法律法规的基本内容。 能力目标：能够形成良好的劳动意识；养成良好的劳动习惯和品质；具有必备的劳动能力；能结合专业知识开展社会服务。	教学内容：主要内容包括劳动理论、劳动精神、劳动素养三个模块构成。 教学要求：教学结合医学专业特点，增强职业认同感和劳动自豪感，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。理论与实践相结合，引导学生学以致用、知行合一。
13	岐黄文化与黄帝内经	素质目标：培养传承中医药文化的使命感和责任感，树立“大医精诚”的职业理想，培育中医思维方式和人文关怀精神，养成研习经典的终身学习习惯。通过课程学习，使学生深入理解中医药文化的核心价值。 知识目标：掌握《黄帝内经》的基本理论和思想精髓，理解阴阳五行、藏象经络等核心概念，熟悉中医药文化的形成发展历程。了解《黄帝内经》的养生智慧和诊疗思想，把握中医药文化的当代价值。 能力目标：能运用中医思维分析健康与疾病问题，能阐释《黄帝内经》中的经典理论，具备将传统文化与现代生活相结合的创新能力，能传播中医药文化的精髓要义。	教学内容：课程内容系统整合岐黄文化源流、《黄帝内经》理论体系、养生智慧等核心内容。重点包括：中医药文化的历史脉络、《黄帝内经》的天人相应观、四时养生理论、治未病思想、医德医风等。通过经典原文解读和现代案例解析，展现中医药文化的当代价值。 教学要求：采用理论讲授与体验实践相结合的教学模式，运用经典诵读、案例研讨、情景体验等多种教学方法。注重启发式教学，培养学生的中医思维方式。考核注重学习过程与学习成果相结合，通过读书报告、文化创意作品等形式评估学生的文化理解与创新能力。

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	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。 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。 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。	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，食品微生物与食品质量安全的关系。 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。
2	食品营养与卫生	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。 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。 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。	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的合理使用。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。 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。
3	食品生产概论	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，树立可持续发展的理念。 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。 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。	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。 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的操作技能的指导，培养学生解决实际生产问题的能力。
4	管理	素质目标：培养学生的管理思维和创新意识，提高	教学内容：管理学概述：管理学的研

学基础	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。 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。 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。	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、组织变革与发展，人员配备。 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。
5 物流学基础	素质目标：培养学生的物流服务意识 and 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。 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。 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。	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。 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。
6 市场营销基础	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。 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。 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。	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。 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。
7 统计学基础	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。 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。	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

		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 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。	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。 教学要求： 理论教学注重概念讲解和公式推导，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	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	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，熟悉运输车辆类型与适用场景。

	与配送管理	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。	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	食品贮运安全与质量控制	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，识别质量隐患。 ③启动预案处理问题，追溯整改并监督落实。	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掌握食品质量安全标准等法规要求，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	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

		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。	(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。	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	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

		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。	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。 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。	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。 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企业短视频营销项目实践，积累实战经验。
4	直播营销	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。 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。 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。	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。 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。
5	社群营销	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。 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。 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。	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。 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。

6	食品溯源与召回	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。 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，掌握食品质量安全检测指标与方法。 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。	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。 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。
7	食品行业清洁生产与环境保护	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。 知识目标：学生应了解清洁生产的原则与实施途径，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的具体要求。 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。	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	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。 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。 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。	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	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。 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	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。

		规划算法、车辆调度优化方法。 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件与异常情况的应急能力。	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	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。 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。 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。	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
岗位实习					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
									第一 学期		第二 学期	第一 学期	第二学期		
			总计	理论	实践	学分	考试	考查	3 周	15 周	18 周	18 周	14 周	1 周	40 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	岗 位 实 习
	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	训练
专业基础课	1	微生物学基础	45	35	10	3	1		3				
	2	食品营养与卫生	72	36	36	4.5	2			4			
	3	食品生产概论	45	35	10	3	1		3				
	4	管理学基础	72	36	36	4.5	2			4			
	5	物流学基础	72	36	36	4.5		2		4			
	6	市场营销基础	45	35	10	3		2		3			
	7	统计学基础	72	36	36	4.5		2		4			
	8	专业基础实训一	16	0	16	1		1					
	9	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	1	食品贮藏与保鲜技术*	56	48	8	3.5	4					4	
	2	食品贮运安全与质量控制*	72	40	32	4.5	3				4		
	3	冷链物流管理*	36	26	10	2	3				2		
	4	食品运输与配送管理*	56	30	26	3.5	4					4	
	5	食品包装技术*	56	56	0	3.5	4					4	
	6	食品标准与法规*	54	30	24	3.5	3				3		
	7	食品营销与策划*	56	40	16	3.5	4					4	
	8	网络营销实务*	56	40	16	3.5	3				3		
	9	专业综合实训一	16	0	16	1		3					
	10	专业综合实训二	16	0	16	1		4					
学时小计			474	310	164	29.5			0	0	12	16	
课内总学时及周学时									25	31	16	22	
岗前训练、岗位实习			1020	0	1020	40							
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.《岗位实习》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	1	营销法律法规	4	24	16	8	1.5			2		必选

	限选课	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

课程模块	序号	课程	开课学期	授课方式	学时	学分
四史教育	1	党史	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	2	新中国史	1. 2. 3. 4	网络课程	17	1
	3	社会主义发展史	1. 2. 3. 4	网络课程	23	1
	4	改革开放史	1. 2. 3. 4	网络课程	28	2
优秀传统文化	1	中国传统文化	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	2	中原文化	1. 2. 3. 4	网络课程	29	2
	3	中医药文化	1. 2. 3. 4	网络课程	35	2
	4	舌尖上的历史与文化	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	5	中华优秀传统文化与人生修养	1. 2. 3. 4	网络课程	35	2
	6	神秘汉字	1. 2. 3. 4	网络课程	28	2
职业素养提升	1	中药药理学——学做自己的调理师	1. 2. 3. 4	网络课程	31	2
	2	医疗保健常识	1. 2. 3. 4	网络课程	31	2
	3	食全·食美	1. 2. 3. 4	网络课程	31	2
	4	法律常识案例讲解	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	5	人文与医学	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	6	护士人文修养	1. 2. 3. 4	网络课程	29	2
	7	婴幼儿身心发展及保育	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	8	心理学与生活	1. 2. 3. 4	网络课程	33	2
	9	老年人生活照护	1. 2. 3. 4	网络课程	29	2
	10	家庭健康伴我行	1. 2. 3. 4	网络课程	28	2
	11	医患沟通	1. 2. 3. 4	网络课程	33	2
	12	漫谈中医药	1. 2. 3. 4	网络课程	33	2
	13	关爱生命——急救与自救技能	1. 2. 3. 4	网络课程	28	2
	14	职业素质养成	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	15	大学生安全教育	1. 2. 3. 4	网络课程	35	2

创新创业	1	不负卿春-大学生职业生涯规划	1. 2. 3. 4	网络课程	29	2
	2	职场菜鸟礼仪指南	1. 2. 3. 4	网络课程	35	2
	3	创业者成长计划	1. 2. 3. 4	网络课程	29	2
	4	大学生创新创业	1. 2. 3. 4	网络课程	31	2
健康与保健	1	青春健康懂营养	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	2	健康生活，预防癌症	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	3	中华养生之太极功夫扇	1. 2. 3. 4	面授	32	2
	4	女性健康与调理	1. 2. 3. 4	网络课程	28	2
	5	恋爱心理与自我成长	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	6	上大学，不迷茫	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	7	男生女生的故事	1. 2. 3. 4	面授	32	2
	8	中医养生保健技术	1. 2. 3. 4	面授	32	2
	9	推拿学基础	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	10	八段锦	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	11	尊巴	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	12	羽毛球	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	13	搏击操	1. 2. 3. 4	面授	16	1
人文与艺术	1	音乐鉴赏	1. 2. 3. 4	面授	32	2
	2	美术鉴赏	1. 2. 3. 4	面授	32	2
	3	影视鉴赏	1. 2. 3. 4	面授	32	2
	4	艺术概论	1. 2. 3. 4	面授	32	2
	5	舞蹈与形体训练	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	6	大学语文	1. 2. 3. 4	网络课程	29	2
	7	人际沟通与礼仪	1. 2. 3. 4	面授	16	1
	8	名画中的瘟疫史	1. 2. 3. 4	网络课程	33	2
	9	经典文学里的人生智慧	1. 2. 3. 4	网络课程	32	2
	10	中国古典诗词中的品格与修养	1. 2. 3. 4	网络课程	30	2
	11	美的必修课	1. 2. 3. 4	网络课程	33	2

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强，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 个月的企业实践经历。

（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的，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书、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分析转化为立体化教材、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相加，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。

3.参加岗位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。