

# 高等职业学校食品贮运与营销专业教学标准

## 一、专业名称（专业代码）

食品贮运与营销（590104）。

## 二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

## 三、基本修业年限

三年。

## 四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例
食品药品与 粮食大类 (59)	食品工业类 (5901)	食品制造业 (14); 酒、饮料和精制茶 制造业 (15); 仓储业 (59); 批发业 (51); 零售业 (52)	仓储管理员 (4-02-06-01); 理货员 (4-02-06-02); 物流服务师 (4-02-06-03); 冷藏工 (4-02-06-04); 营销员 (4-01-02-01); 电子商务师 (4-01-02-02)	食品仓储管理; 物流服务; 食品营销; 食品电子商务

## 五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向食品生产、仓储、物流、营销等行业，能够从事食品贮藏、物流管理、营销策划及市场管理等工作的高素质技术技能人才。

## 六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

### （一）素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1~2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术特长或爱好。

### （二）知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

（3）掌握常见食品的原料保藏、生产加工、品质控制与检测的基本知识。

（4）掌握食品冷冻、冷藏、贮藏保鲜的基本知识。

（5）掌握食品包装、冷链物流管理的基本知识。

（6）掌握仓储、贮运设备的工作原理和使用方法的基本知识。

（7）掌握产品市场营销与策划的基本知识。

（8）掌握食品质量安全法规与标准、控制与管理的基本知识。

（9）掌握食品企业经营运作的相关管理知识。

（10）了解食品、物流运输、物资储备等行业发展的新动态、新技术、新设备、新方法。

### （三）能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）能根据食品商品或原材料贮运特性，设计制定贮藏、保鲜方案。

（4）能对贮藏保鲜的食品商品或原材料进行科学技术管理。

（5）能对贮运食品的质量进行有效控制。

（6）能编制和控制物流成本，合理进行商品组配和运输。

（7）能科学地制订销售计划，正确地签订销售合同。

（8）能对营销渠道和客户实施科学管理，正确处理客户反馈的问题。

（9）能运用食品质量安全法规与标准，处理解决食品贮运中出现的问题。

(10) 能够根据企业管理规范实施一线基层管理工作。

## 七、课程设置及学时安排

### (一) 课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

#### 1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并将党史国史、劳动教育、创新创业教育、大学语文、高等数学、公共外语、信息技术、健康教育、美育、职业素养等列入必修课或选修课。

学校根据实际情况可开设具有本校特色的校本课程。

#### 2. 专业课程

专业课程一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。学校可自主确定课程名称，但应包括以下主要教学内容：

##### (1) 专业基础课程。

专业基础课程一般设置 6~8 门，包括：基础化学、生物化学、微生物学基础、管理基础、食品营养与卫生、贮运机械设备、食品生产概论、统计基础等课程。

##### (2) 专业核心课程。

专业核心课程一般设置 6~8 门，包括：食品贮藏与保鲜技术、食品贮运安全与质量控制、食品自动化仓储管理、食品运输与配送管理、食品营销与策划、冷链物流管理等课程。

##### (3) 专业拓展课程。

专业拓展课程包括：制冷技术、现代企业管理、食品物流案例分析、食品贸易实务、消费心理学、食品品质鉴定、电子商务、食品商品学、食品标准与法规等课程。

#### 3. 专业核心课程主要教学内容

专业核心课程主要教学内容如表 2 所示。

表 2 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	食品贮藏与保鲜技术	食品包装、食品贮藏与保鲜两个模块。食品包装模块包括包装食品腐败变质与包装原理、食品包装技术、食品包装实例等；食品贮藏与保鲜模块包括果品蔬菜的贮藏与保鲜、动物性产品贮藏与保鲜、加工食品贮藏原理的技术、无公害贮藏保鲜技术等
2	食品贮运安全与质量控制	食品贮运质量与管理、管理机构与法规标准、食品质量认证体系、质量管理体系、污染及其控制、食品加工贮运过程中的卫生与质量控制、食品安全性评价与食品风险分析等

续表

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
3	食品自动化仓储管理	食品仓储管理的意义、功能，合理性和库存管理的分类。重点内容是学习食品自动化仓储的设备和拣货、存货、分货的自动化及其管理，以及计算机辅助系统，尤其是无线仓储、拣货台车系统等
4	食品运输与配送管理	现代运输方式，运输需求、运输供给和预测，运输成本和运输价格，物流运输决策管理，运输安全与运输保险，现代配送中心，现代配送中心的基本作业，现代配送中心作业设备，现代配送中心的管理信息系统和现代物流中的配送成本等
5	食品营销与策划	在各食品类市场的行业状况、竞争态势、消费需求和心理、销售、品牌传播方式以及市场策划等方面进行食品市场分析，市场选择，营销组合，企划实务，市场营销计划、组织、执行、控制、品牌管理、消费者行为学、广告创意、广告媒体策划、广告文案写作、商务谈判与推销技巧等
6	冷链物流管理	冷链物流及冷链物流的效益，冷链物流的设施与设备，冷链仓储管理、冷链运输管理、冷链物流的风险管理和质量安全评估等内容（建议不少于60学时）

#### 4. 实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验实训室、校外实训基地等开展完成；社会实践、顶岗实习可由学校组织在食品生产、食品仓储、食品物流、食品营销类企业或机构开展完成。主要有企业认知实训、贮藏食品的检验检测实训、食品仓储和物流管理、营销与策划等技能实习实训，职业资格证书技能实践（考证）、社会实践、毕业设计（论文）、顶岗实习等。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

#### 5. 相关要求

学校应统筹安排各类课程设置，注重理论与实践一体化教学；应结合实际，开设安全教育、社会责任、绿色环保、管理等方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入专业课程教学；将创新创业教育融入专业课程教学和相关实践性教学；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

总学时数约2800学时。每16~18学时折算1学分。公共基础课程学时不少于总学时的25%。实践性教学学时不少于总学时的50%，其中，顶岗实习累计时间一般为6个月，可根据实际集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程学时累计不少于总学时的10%。

## 八、教学基本条件

### (一) 师资队伍

#### 1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

#### 2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实知识、有仁爱之心；具有相关专业本科及以上学历，具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

#### 3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品行业、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实际需求，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

#### 4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

### (二) 教学设施

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、校内实训室和校外实训基地。

#### 1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

#### 2. 校内实训室基本要求

##### (1) 食品贮藏冷库及保鲜技术实训室。

食品贮藏冷库及保鲜技术实训室应配备试验用冷库或冷藏保鲜柜，检测食品生理生化变化及品质指标的仪器，如紫外分光光度仪、气相色谱、液相色谱、离心机、干燥箱、培养箱、超净工作台等，用于后处理的臭氧发生器、超声波处理等处理器；用于果品蔬菜的贮藏与保鲜、动物性产品贮藏与保鲜等项目的教学与实训。

##### (2) 食品自动化仓储管理实训室。

食品自动化仓储管理实训室应配备以下整体系统：实现货物存储的高层立体货架（托盘货架系统和周转箱货架系统），自动化立体仓库的核心起重及运输设备的巷道式堆垛机

(单立柱堆垛机和双立柱堆垛机)，配合堆垛机完成货物的搬运、运输等作业的出入库输送系统〔传输带、穿梭车（RGV）、自动导引车（AGV）、叉车、拆码垛机器人等〕，自动识别系统、自动分拣设备、各种类型的叉车、自动控制系统、仓储管理系统。用于货物存储、搬运、运输、货物出入库、仓储管理等项目的教学与实训。

### （3）食品营销与策划实训室。

食品营销与策划实训室应配备 Pos 机（含软件）、货架、展示柜、促销台、验钞机、打印机、数码摄像机、数码照相机等，营销技能与客户管理沙盘、创业模拟软件、营销策划软件等，与软件匹配的教师及学生用计算机，白板、复印机、打印机、投影仪、大屏幕、扫描仪等；用于营销策划、商务谈判、售货艺术、推销技巧、网络营销等项目的教学与实训。

具体配备的实验实训仪器装备数量（台/套组数）和性能应满足实训教学需要，符合仪器设备管理规范。

### 3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展相关产业发展实践等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

### 4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能涵盖当前食品贮运与营销的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；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；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

### 5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

## （三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

### 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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：食品行业政策法规、有关食品标准手册、食品贮藏技术、食品保鲜技术、食品仓储及设备、食品物流、食品营销等食品贮运与营销人员必备的技术资料，以及两种以上食品工业类专业学术期刊和有关食品贮运与营销的实务案例类图书。图书馆应具有计算机网络系统或提供电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

### 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、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

## 九、质量保障

(1) 学校和二级院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

(2) 学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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) 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

(4) 专业教研组织应充分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。