



广东茂名农林科技职业学院

退役军人现代学徒制专项烹饪工艺与营养 专业人才培养方案（修订版）

（2022 级）

专业名称 烹饪工艺与营养
专业代码 540202
修订部门 食品工程系
修订时间 2022 年 6 月

广东茂名农林科技职业学院制

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

高等职业学校学历教育招生对象一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

高职学历教育修业年限全日制3年为主。

四、职业面向

烹饪工艺与营养专业职业面向一览表如表一所示。

表一 烹饪工艺与营养专业职业面向一览表

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)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技 能等级证书举例
餐饮管理与服 务类(5402)	烹饪工艺与 营养 (540202)	餐饮业(62)	住宿和餐饮服 务人员(GBM 40300)	住宿服务人员 (GBM 40301) 餐饮服务人员 (GBM 40302) 其他住宿和餐 饮服务人员 (GBM 40399)	广东省酒店职业英 语等级证书、中式 烹调师、中式面点 师、茶艺师证

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业旨在培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应现代星级酒店发展需要，具有良好职业道德和人文素养，实施“六民教育”，培养“六民”素质学生。“六民”具体指学生同时具备“社会公民”、“学校公民”、“职业公民”、“企业公民”四个方面的素质，并成为具有中国情怀的“中国公民”和具有世界眼光的“世界公民”。

专业技能培养目标：本专业主要面向广东珠三角区域，服务于旅游餐饮业、酒店，培养德智体美全面发展，具有良好的职业道德和敬业精神，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中西餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理，满足宾馆、饭店等餐饮业的生产、建设、管理、服务一线需求的高素质技能型可持续发展人才。掌握酒店服务与经营管理的基础知识和技术技能，具备良好的语言沟通、酒店经营管理和团队合作能力，面向生产、建设、服务、管理第一线岗位需要的高素质劳动者和技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质要求

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识。

(2) 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有加强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

(3) 具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2. 知识要求

具备扎实的英语、化学、计算机等基本理论知识；掌握烹调工艺、烹饪营养、餐饮企业管理学科的基本理论、基本知识；掌握中式热菜制作、中西式面点制作、食品雕刻与冷拼技术。

3. 能力要求

能按菜系要求，完成宴席设计与相关菜品制作。具有食材优劣鉴定、食材储存技术，以及食材加工与处理、食材营养搭配等方面的能力。能应用美学理论及设计理论对食品原材料色型搭配、展现出菜品色、香、味、型的初步能力。了解国内外烹饪学科的理论前沿、应用前景及发展动态；熟悉我国八大菜系、地方饮食习惯及名菜名点、食品制作法规。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系

本专业以职业能力为主线，构建了工学结合、学做一体、个性培养的课程体系，该体系分为公共课、专业核心课、其他专业课、实训实习课、公共选修课以及专业选修课等模块。公共基础课主要安排在第一、二学期完成，主要是使学生了解社会，提高学生人文科学素养，培养学生的社会能力，为进一步学习专业课程打好基础。部分公共基础课贯穿人才培养全过程，如劳动教育、创新创业教育。专业核心课程主要安排在第三、四学期，是形成学生职业素养和职业能力的最重要课程；其他专业课则是对专业核心课的有益辅助和补充，帮助学生更好地进行专业学习；实训实习课中的毕业设计（论文）安排在第五学期和第六期，顶岗实习安排在六学期，是专业理论知识和专业技能在实际工作的综合运用，也是专业教育在校外的延续，以提高学生的社会能力和职业工作能力，以及运用专业知识技能解决实际问题的能力。选修课主要安排专业外的拓展课程，以拓宽学生的知识面和提高学生人文科学素养。

（二）公共基础课程

公共基础课程教学内容及要求如表二所示。

表二 公共基础课程教学内容及要求

序号	课程名称	教学内容及要求
1	军事理论	通过本课程教学使学生接受国防教育，激发爱国热情，树立革命英雄主义精神，增强国防观念和组织性、纪律性，掌握基本的军事知识和技能。主要内容为：了解我国近代国防史和世界军事形势，增强国防意识。了解现代武器，现代军事科学技术和现代战争的特点和发展趋势，激发学生的爱国主义热情。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，充分反映马克思主义中国化的两大理论成果，帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系基本原理，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念。本课程以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以建设中国特色社会主义为重点，把马克思主义中国化进程中形成的理论成果作为一个一脉相承又与时俱进的统一整体来进行把握，通过对马克思主义中国化理论成果怎样解决中国革命、建设、改革各个阶段问题的分析，帮助学生了解中国特色社会主义事业怎样在继往开来中不断向前发展，马克思主义中国化怎样在承前启后中持续向前推进；帮助学生深刻认识坚持马克思主义指导地位对实现中华民族伟大复兴的重要性，增强他们学习马克思主义理论的自觉性。

序号	课程名称	教学内容及要求
3	思想道德修养与法律基础	<p>本课程是一门综合性较强的思想品德课程，主要包括政治教育、思想教育、道德教育、法制教育等方面的内容。课程教学的根本任务是：贯彻落实“以德治国”、“依法治国”的重要思想和社会主义荣辱观，帮助大学生树立中国特色社会主义的共同理想，确立坚定的马克思主义信念，继承和弘扬爱国主义传统，加强自身道德修养、培育各种道德素质，提高法律素养、自觉遵纪守法，促使大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观，引导大学生树立科学的理想信念，并在实现中国梦的伟大实践中化理想为现实，做“有理想、有道德、有文化、有纪律”的社会主义事业建设者和接班人。</p>
4	形势与政策	<p>通过本课程的教学，使学生了解国内外的重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，认清形势和任务，掌握时代的脉搏，激发爱国主义精神，增强民主自信心和社会责任感，珍惜和维护国家稳定的大局，为建设有中国特色的社会主义而奋发学习、健康成长。课程内容紧密结合国内外形势，紧密结合学生的思想实际，通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识的教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，使学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。</p>
5	英语	<p>本课程以培养学生实际应用英语的能力为目标，侧重职场环境中英语实际能力的培养，使学生逐步提高用英语进行交流和沟通的能力。同时，使学生掌握有效的学习方法和策略，培养学生的学习兴趣和自主学习能力，提高学生的综合文化素养和跨文化交际意识，为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。掌握 3500 个英语单词，在口语和书面写作时加以熟练运用；掌握基本的英语语法，能在职场中熟练运用所学知识；能听懂日常生活用语和未来职业相关的一般性对话和陈述；能就日常话题和与未来职业相关的话题进行比较有效的交谈；能就一般性话题写命题作文，能模拟套写与未来职业相关的应用文。</p>
6	信息技术	<p>本课程主要使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中的实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守信息道德与安全准则，培养学生称为信息社会的合格公民。</p>
7	大学语文	<p>通过本课程教学提高和强化学生对本民族语言文字的理解能力和运用水平。帮助学生继续积累本国语文的有关知识，继续培养他们阅读分析能力和文字表达能力，打好扎实的语文根底。通过阅读理解文学作品提高学生的思维品质和审美悟性。教育、引导学生阅读理解优秀的文学作品，帮助他们突破思维定势，激发创造精神，学会形象思维与逻辑思维，从而建构起开放灵活的思维方式。同时，在教学的过程中，帮助学生辨别真善美与假恶丑，培养丰富的想象和联想能力，提高审美悟性，形成健康高雅的审美心理和情趣。以中国文学所体现的人文精神及优秀传统熏陶学生。要把传授知识与陶冶情操结合起来，发掘优秀文学作品所蕴涵的内在思想教育、情感熏陶因素，帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强爱国主义精神和民族自豪感。</p>

序号	课程名称	教学内容及要求
8	大学生心理健康	本课程是大学公共必修课程。主要内容涉及了心理健康的基础知识；认知自我；接纳自我；情绪管理；合理优化学习心理；恰当处理人际交往；树立正确的恋爱观以及远离网络危害等方面的知识。通过课程学习，旨在使学生明确心理健康的标准及现实意义，掌握并应用心理健康知识，培养良好的心理素质、自信精神、合作意识和开放的视野，培养学生的自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，全面提高学生心理整体素养，为学生终身发展奠定良好、健康的心理素质基础。
9	大学生职业发展和就业指导	本课程是公共必修课程，既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发学生职业生涯发展的自主意识，树立科学的就业观、创业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和创新能力。通过本课程的教学，培养大学生职业生涯发展的自主意识，教育引导学生树立积极正确的人生观、价值观和就业观，自觉把个人发展和国家需要、社会发展相结合，为个人生涯发展和社会发展不懈努力。
10	大学生创新创业指导	本课程是遵循职业教育规律，针对高职学生特点而组合开设的一门体现高职教育就业导向的综合性课程，强调理论性和实践性的有机统一，内容包括创业基础理论、创业意识、就业相关基本知识。通过课程学习，让学生树立职业生涯规划理念，掌握创业基本知识和技巧、增强创业意识和精神、了解国家就业方针和政策。有利于引导高职学生理性规划个人职业生涯发展，帮助高职学生了解社会需要及认识自身优势，促进学生职业素质发展，激发创业精神。
11	国家安全教育	通过本课程教学并结合专题教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。并要求学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。
12	劳动专题教育	通过劳动精神专题教育、劳模精神专题教育以及工匠精神专题教育等，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念，促使学生养成良好的劳动习惯。
13	劳动	本课程将劳动分为校内劳动实践和校外劳动实践两个部分。其中校内劳动实践包括：实训室、课室、卫生间、楼道、周边草坪及指定区域的清洁；校外劳动实践包括：寒暑假社会实践、志愿者活动及其他有益于身心发展的劳动实践。学生通过劳动实践，体会劳动创造美好生活，认可劳动不分贵贱，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，形成良好的劳动习惯，具备满足生存发展需要的基本劳动能力。

序号	课程名称	教学内容及要求
14	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通过本课程的学习,学生能够全面、准确地理解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的时代背景,掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学理论体系,包括“五新”:一是新时代,二是新矛盾,三是新思想(理论主题、核心要义、核心内容),四是新征程,五是新建设(五位一体、党的建设),从而认识习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位和重大意义,增强学生对习近平新时代中国特色社会主义思想的政治认同、思想认同和情感认同,坚定走中国特色社会主义道路的决心和信心。

(三) 专业(技能)课程

1. 专业核心课程

烹饪工艺与营养专业核心课程教学内容及要求如表三所示。

表三 烹饪工艺与营养专业核心课程教学内容及要求

序号	课程名称	教学内容及要求
1	烹饪原料学	本课程紧紧围绕星级酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能,对烹饪原料的全面了解和系统学习,培养学生科学思维方式和综合运用知识能力,通过学习,使学生提高识别、选购原料和根据原料特点进行实践操作基本能力,为后期整个烹调技术的学习和掌握有好的基础。
2	烹饪营养学	本课程主要培养学生正确处理烹饪和餐饮中的食品营养问题,强调认知的过程从方法和原理方面来学习,掌握营养学的基础知识和原理,合理烹调、平衡膳食的知识和技能,了解营养科学在餐饮业中应用的最新进展。
3	中医饮食保健学	本课程对中医饮食保健学的全面了解和系统学习,培养学生科学思维方式和综合运用知识能力,通过对食物性能、食物的应用、各类保健食品及常用食疗药膳中药材、食养与食疗的基本法则、正常人的饮食养生及常见病的饮食治疗等知识的学习,有助于学生获得广泛的烹饪相关理论方面的知识,辩证地认识到中医饮食保健学在学习中的指导作用。
4	烹调工艺学	本课程是烹饪专业最重要的课程之一,通过本课程的理论学习与实践技能培养,使学生了解和掌握菜肴制作的工艺流程及其相应的工艺方法和手段,对烹饪原料选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有全面的认识和熟练地掌握各种烹调方法。培养学生分析问题、解决问题的能力,为从事烹饪美食的生产、研究及创新奠定基础。
5	高凉菜基本功训练	本课程主要任务是讲授烹饪专业所必需的专业基础知识,使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作;培养运用烹调基础知识,解决烹调过程中实际问题的能力,为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。
6	高凉菜制作	本课程是烹饪工艺与营养专业的实训核心课程,课程通过讲授有关热菜烹调理论知识,传统菜肴制作技艺和训练基本菜品的操作技能等,使学生熟练掌握刀工,火候,调味和常用热菜烹调技法,为学生继续提高职业技能和适应职业转化奠定必要的基础。

序号	课程名称	教学内容及要求
7	宴席设计实务	本课程紧紧围绕餐饮与酒店行业人才应该具备的实践能力和职业技能，对宴席设计进行系统学习，培养学生的创新策划能力和管理运行能力。通过学习，使学生掌握装饰宴会环境，布置宴会餐台，创作宴会菜单等相关知识，提高学生的专业技能和服务技能。

2. 其它专业课

烹饪工艺与营养专业其它专业课程教学内容及要求如表四所示。

表四 烹饪工艺与营养专业其它专业课程教学内容及要求

序号	课程名称	教学内容及要求
1	中国烹饪概论	本课程通过对烹饪的发展史、烹饪饮食文化、烹饪工艺和烹饪当代的饮食市场等知识进行系统的学习，培养学生了解中国烹饪文学为主线，要求学生通过对中国烹饪史、烹饪饮食文化、烹饪工艺、烹饪艺术成果等方面的了解，掌握烹饪理论研究的视角，提高烹饪理论知识的学习，有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势。
2	食品营养与卫生	食品营养与卫生需要以烹饪化学、烹饪原料学、烹饪营养学、食品微生物学的基础知识为指导，要求学生了解卫生与人体健康及烹饪的关系，掌握以上课程的基础知识并具有较熟练的操作能力，掌握食源性疾病、食品腐败变质、烹饪原料卫生、烹饪加工工艺卫生及卫生管理等方面的基本理论及实际应用。
3	创新菜品设计与制作	本课程内容突出对学生创新能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕创新任务完成的需要来进行，同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习的需要，并融合了相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求。项目设计以掌握菜品创新的常用手段方法为线索来进行。

3. 实训实习课程

烹饪工艺与营养专业实训实习课程教学内容及要求如表五所示。

表五 烹饪工艺与营养专业实训实习课程教学内容及要求

序号	课程名称	教学内容及要求
1	综合训练(高凉菜点制作、面点基本功实训、营养配餐实训、宴席设计实训)	本课程主要任务是讲授烹饪专业所必需的专业知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调综合知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。
2	果蔬雕刻	本课程在开展中主要培养学生学习简单的雕刻、塑造的基本方法。培养细致、敏锐的观察能力和奇妙、独特的想像能力，发展创新意识和动手能力，大胆实践果蔬雕刻，体验雕刻乐趣，增强对自然和生活的热爱。

序号	课程名称	教学内容及要求
3	毕业设计(论文)	毕业设计(论文)是教学过程的一个重要教学环节,其目的在于训练学生综合运用所学的基本理论、基本知识和基本技能,分析和解决实际工作问题的能力,使学生具有从事生产和科学研究的初步能力。教学要求:根据课题的性质和要求,写出毕业设计(论文)计划书,学生应当独立完成全部任务;设计方案应合理,理论分析和计算正确;论文的要求要明确突出,论据要充分,分析及论述要条理清楚;要注意体现技术上的实用性和先进性,经济上的合理性以及计算机的应用。
4	顶岗实习	第六学期安排6个月的顶岗实习,学生从事烹饪工作,通过工作掌握有关厨房工作的具体工作任务,在实践教师的指导下,完成预定的学习任务,同时培养学生综合素质、动手能力,缩短学生走上工作岗位的适应期,提高就业竞争能力,是产学合作教育的重要教学环节。通过学生在企业的顶岗实习,将所学的专业知识进行实践性融合,使学生对烹饪技术更加熟练,为学生今后的就业做好铺垫。

七、教学进程总体安排

(一) 教学进程安排表

教学进程安排表如表六所示。

表六 教学进程安排表

学期	内容										
	周数	教学	考核	顶岗实习	1+X证书考证培训	综合实训	毕业教育	毕业设计(论文)	机动	寒暑假	合计
1	18	18	1						1	4	24
2	18	18	1						1	8	28
3	18	18	1						1	4	24
4	18	18	1						1	8	28
5	9	9	1		2	4		3	1	4	24
6				17			1	1	1	8	28
总计	81	81	5	17	2	4	1	4	6	36	156

(二) 课程设置与教学安排计划表

烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排计划如表七所示。

表七 烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排计划表

《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）：三年制高职总学时数不低于2500，鼓励学生自主学习，公共基础课程学时应当不少于总学时的1/4，**中、高职选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于10%。**

课程性质	课程类别	序号	课程编码	课程名称	学期		学分	学时数			课程教学周学时						
					考试	考查		总计	集中 学习	理论	实践	第一学 年		第二 学年		第三学 年	
												一	二	三	四	五	六
												18 周	1 8 周	1 8 周	1 8 周	18 周	1 8 周
公共必修课	公共基础课	1	GB0001	军事理论		1	2	36	36	36	0	18/2					
		2	GB0003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		2	2	36	22	24	12		2				
		3	GB0004	思想道德修养与法律基础(含廉洁修身)		1	3	54	34	42	12	3					
		4	GB0005	形势与政策		12 34 5	1	40	24	40	0	每学期8学时					
		5	GB0006	英语	1	2	8	144	88	112	32	4	4				
		6	GB0009	信息技术	12		4	72	44	32	40	2	2				
		7	GB0010	大学语文		3	2	72	44	48	24			4			

		8	GB 00 11	大 学 生 心 理 健 康 教 育		1	2	36	36	28	8	2							
		9	GB 00 12	职 业 发 展 与 就 业 指 导		12 34 5	2	30	30	24	6	每学期 6 学时							
		10	GB 00 13	创 新 创 业 指 导		12 34 5	2	30	30	24	6	每学期 6 学时							
		11	GB 00 14	国 家 安 全 教 育		12 34 5	1	16	16	16	0	每学年 4-6 学时，共 16 学时							
		12	GB 00 15	劳 动 专 题 教 育		12 34 5	1	16	16	16	0	每学期 2-4 学时，共 16 学时							
		13	GB 00 16	劳 动 教 育		12 34 5	2	44	28	0	44	每学年设劳动周（安排在寒假或暑假，校内每 2 周安排一次学生集体劳动，日常实训实习渗透劳动教育）							
		14	GB 00 17	习 近 平 新 时 代 中 国 特 色 社 会 主 义 思 想 概 论		3	3	54	34	36	18						3		
		公共基础课小计 (占 25.8%)						35	680	482	484	178							
专 业 必 修 课	专 业 核 心 课	1	05 03 01	烹 饪 原 料 学	1		4	72	30	24	48	4							
		2	05 03 02	烹 饪 营 养 学	1		4	72	30	24	48	4							
		3	05 03 03	中 医 饮 食 保 健 学	2		4	72	30	24	48		4						

	4	05 03 04	烹调工 艺学	3	4	72	30	24	48			4		
	5	05 03 05	面点工 艺学	3	4	72	30	24	48			4		
	6	05 03 06	中式热 菜制作	4	4	72	30	24	48				4	
	7	05 03 07	中式面 点制作	4	4	72	30	24	48				4	
	专业核心课小计 (占 22.4%)					28	504	240	192	384				
其他 专业 课	1	05 03 08	中国烹 饪概论	1	4	72	30	24	48	4				
	2	05 03 09	烹饪卫 生与安全学	2	4	72	30	24	48		4			
	3	05 03 10	宴席设 计实务	2	4	72	30	24	48		4			
	其他专业课小计 (占 14%)					12	216	150	72	144				
实习 实训 课	1	05 03 11	基本功 综合训 练(烹饪 基本功 实训、面 点基本 功实训、 营养配 餐实训、 宴席设 计实训)		5	1	22	10	16	6				2/1 1
	2	05 03 12	毕业设 计(论文)		6	4	120	48	0	120				3周 1周

	3	05 03 13	果蔬雕刻		1	4	64	8	56	4						
	4	05 03 14	顶岗实习		6	17	510	0	0	510						1 7 周
	实习实训课小计 (占 25.4%)					26	716	58	72	640						
	专业必修课小计(占 61.8%)					74	1436	448	336	1168						
选修课	1	GX 00 01 GX 00 02	史学类 (开设 党史、国 史等)		5	2	36	16	36	0			2			
	2	GX 00 03	马克思 主义中 国化进 程与青 年学生 使命担 当		1	1	18	8	18	0	1					
	3	GX 00 04	职业礼 仪		5	2	36	16	30	6			2			
	4	GX 00 05 GX 00 06 GX 00 07 GX 00 08	公共艺 术类(开 设影视 鉴赏、书 法鉴赏、 美术鉴 赏、字体 设计等)		5	2	36	16	36	0			2			
	5	GX 00 09	中华优 秀传统 文化		5	1	22	10	22	0					2/1 1	
	公共选修课需达 到6学分以上					6	112	48	106	6						

专业选修课	1	05 03 15	烧卤工艺与风味菜肴制作技术		3	2	36	16	18	18				2			
	2	05 03 16	冷拼制作技术		3	2	36	16	20	16				2			
	3	05 03 17	果酱画制作技术		4	2	36	16	18	18							
	5	05 03 18	西式面点制作		5	4	66	20	40	26						6/1 1	
	6	05 03 19	粤式点心制作		5	4	66	20	40	26						6/1 1	
	7	05 03 20	餐饮经营管理		4	4	72	30	36	36				4		4/1 1	
	专业选修课需达到12学分以上						12	240	86	138	104						
选修课小计(占12.5%)						18	352	134	244	110							
总计						12 7	246 8	106 4	106 4	145 6							
其中						必修课学分： 108						必修课学时： 2250					
总学分数：126 学分						总学时数：2574，其中实践学时 1518 ，占 59%											
备注：				必修课	每学期开课门次		合计	12	1	1	9	6					
					考试门次		合计	3	3	3	3	2					
					考查门次		合计	9	8	7	6	4					

(三) 课程结构比例表

烹饪工艺与营养专业课程结构比例如表八所示。

表八 烹饪工艺与营养专业课程结构比例表

课程分类	学时及比例						集中学习	%
	总学时	%	理论	%	实践	%		
公共必修课程	680	27.6%	484	19.6%	178	7.2%	482	19.5%
专业必修课程	1436	58.2%	336	13.6%	1168	47.3%	448	18.2%
必修课程小计	2116	85.7%	820	33.2%	1346	54.5%	930	37.7%
公共选修课程	112	4.5%	106	4.3%	6	0.2%	48	1.9%
专业选修课程	240	9.7%	136	5.5%	104	4.2%	86	3.5%
选修课程小计	352	14.3%	242	9.8%	110	4.5%	134	5.4%
合计	2468	100.0%	1062	43.0%	1456	59.0%	1064	43.1%

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专业教师任职资格

专业教师具有高等职业学校及以上教师资格证书；或具有酒店行业部门经理从业经理（不少于3年）、部门经理或总经理上岗证书；具备研究生及以上学历；职称要求中级和高级达到60%，其中高职称教师不少于20%。

2. 专任教师任职资格

(1) 专任教师和实训指导教师应具备一年以上酒店行业实践经历，专业核心技能课程教师应取得三级烹调师或二级烹调师资格证书。

(2) 教师要掌握信息现代化教学手段，具备使用或制作多媒体课件进行教学的能力。

(3) 专任教师(含实训指导教师)应具备对现行教材的筛选、组合能力。

(4) 明确专业培养目标，能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内容。

(5) 具备运用灵活多样的教学模式、教学方法进行教学的能力。

(6) 具有较强的语言表达能力。

(7) 能够将学生的思想道德教育融入到教学全过程。

(8) 专任教师应具备餐饮企业挂职工作经历一年以上，对餐饮行业各部门运营状况有实际的了解，具备餐饮行业的实际工作能力。

3. 兼课教师任职资格

(1) 兼课教师应具备一年以上餐饮行业实践经历，专业核心技能课程教师应取得中级以上的技术资格证书。

(2) 教师要掌握信息现代化教学手段，具备使用或制作多媒体课件进行教学的能力。

(3) 明确专业培养目标，能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内容。

(4) 具有较强的语言表达能力。

(5) 能够将学生的思想道德教育融入到教学全过程。

4. 外聘兼职兼课教师任职资格

(1) 校外兼职教师占专业教师总数 30%左右，承担全部学时 20%左右教学任务。

(2) 具有良好的师德，较强的敬业精神，具有一定的教育教学经验，熟悉高等教育的教学方法。

(3) 具有 5 年以上本专业工作经历。

(4) 具有中级(含)专业技术职称或硕士(含)以上学位或大中型企业中层以上管理人员，专业知识水平较高。

(5) 具有较强的语言表达能力和课堂组织能力。

(6) 具有完成课堂讲授、实习指导、论文指导等教学任务的充沛精力和充足时间。

(二) 教学设施

1. 校内外实训条件

烹饪工艺与营养专业的校内实训设施建设和配置的原则应体现实景、实境的原则，结合当前酒店厨房设施设备和学校教学条件来展开实训教学。

(1) 基本功实训室

学生在本实训室内利用器具，进行刀工、翻锅和调味训练，通过训练学生切配、炒菜动作，使学生掌握专业基本技能，培养学生的团队意识和协作精神。本实训室的项目应包括：刀工实训、锅工实训、调味实训。

(2) 中式面点实训室

学生在本实训室进行中式面点制作、广式点心制作等。学生通过操作点心设备、对传统中式点心学习和实训。

(3) 中餐热菜实训室

学生在本实训室进行粤式菜肴制作。学生通过制作菜肴，加强对原料处理能力，增长烹饪技艺。

(4) 茶艺实训室

学生在本实训室上《茶文化与茶艺》理论课程与《中华茶艺技能实训》的实践课。学生通过对六大茶类的认识与了解，进一步提高其学习兴趣及文化品位：通过实践课程中冲泡技艺的学习，使他

们掌握绿茶、红茶、乌龙茶的冲泡技艺，并能够进行茶艺表演。对学生文化品位及综合素质的提升都有一定的作用。

(5) 校外实习基地

目标是建成各高职院校烹饪专业酒店高技能人才实战训练中心。烹饪专业校外实习基地建设紧扣区域经济和产业的定位，确定培养目标，有助于学生获取“知识”——必备的基础理论知识和专业理论知识；有助于学生练就“能力”——专业的实际工作基本能力和基本技能；有助于学生造就职业“素质”——良好的职业道德和敬业爱岗精神，同时，也有助于提高人才培养的整体质量和对现代社会环境的适应性。

校外实习基地的选择一般要符合以下条件：

- ①优先选择长期合作企业。
- ②优先选择毕业生集聚企业。
- ③优先选择集团化管理企业。
- ④优先选择提供实践指导教师和实训工位，能完成培训计划的企业。
- ⑤优先选择具有吸纳一定实习规模(20人以上)和提供住宿条件的企业。
- ⑥优先选择能满足专业实践教学和技能训练要求，能为学生提供顶岗实训半年以上岗位的企业。
- ⑦优先选择经营业绩良好的诚信规范的企业。

学校在进行校外实习基地建设时要注意：与校外合作单位应有长期合作协议和每次阶段性实习教学的短期合作协议；学生在校外合作单位实训或者实习，必须由学校指派专业教师随班辅导，以确保学生校外实习的安全并保证充分完成实习内教学任务；校外实习教学必须依据教学计划和教学大纲所规定的内容和标准，根据校外合作单位的具体情况和要求，通过校企协商，共同制定出可行性实习教学计划。每次阶段性实训都应有实习课题计划和教学标准；学生实习结束时，必须进行实习考核及鉴定，并作为正式学业成绩记入学生档案。

烹饪工艺与营养专业已在茂名、珠三角地区建立十多个校外实习基地，学生每年都可以在合作企业开展单独设置的专业实习和顶岗实习，职业能力和职业素养得到大幅度提高。本专业校外实习（实训）基地见表九。

表九 烹饪工艺与营养专业校外实习（实训）基地表

序号	合作企业	建立时间
1	东莞洲际酒店	2018年6月

序号	合作企业	建立时间
2	茂名国际大酒店	2018年6月
3	茂名浪漫海岸温德姆酒店	2018年6月
4	茂名高铁站亚朵酒店	2018年6月
5	维也纳国际酒店	2018年6月
6	茂名华海酒店	2018年6月
7	茂名熹龙国际大酒店	2019年6月
8	阳江华邑酒店	2021年8月
9	湛江民大喜来登酒店	2021年8月
10	深圳香格里拉酒店	2021年8月
11	深圳拾號餐饮	2021年9月

2. 信息化条件

信息化教学的必要条件:数字化的软、硬件环境是实现信息化教学的必要条件。

信息化教学的资源质量:多媒体课件是目前信息技术支持教育教学的主要形式。此外还有文字、图片、动画、视频等素材等。

(三) 教学资源

本专业结合课程特色,多渠道开展校企合作、工学结合的教材开发,鼓励教师编写课程讲义、开发相关配套课程资源,并在此基础上形成数字化课程同步网站。以课程为单位建立并及时更新课程教学资源库,课程教学资源库内容应包括:教学设计文件、电子教材、教学课件、典型案例、政策法规、音视频文件、动画库、习题与试题库、职业资格考试信息、专业图片库等;配备与专业教学相关的图书资料、电子杂志等相关的学习辅助性资源,建立校园网络信息系统,保证教师与学生可通过校园网络即时获取上述各项教学资源并可通过网络利用教学及实训软件开展备课、学习、实训等教学活动。

(四) 教学方法

本专业以提高教育教学质量为目标,以满足学生成才成长的多元需求为出发点,以学生为中心,重视现代教育教学技术的应用,结合课程特色,进行合作学习、案例教学、情境教学、项目教学、任务驱动、行动导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式,发挥兼职教师在课程教学中的积极作用,充分调动学生的学习积极性和教学互动的参与度。

（五）学习评价

考核内容应体现：能力本位的原则、实践性原则、实用性原则、针对性原则及可持续性原则。

考核方式应体现：“过程考核，综合评价，以人为本”，强调以人为本的整体性评价观。

评价主体应体现：从过去校内评价、学校教师单一评价方式，转向企业评价、社会评价开放式评价。公共文化基础课采用以学生的学习态度、思想品德，以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。要注重平时学习过程的评定。专业基础与专业技术课采用现场口试、实训报告、专题调研报告、实习总结、考勤情况、劳动态度和单位评价等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作，现场考核，由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+目标”的考核评价方法。两项考核中任何一项不及格，均判为本门课程不及格。

在学校规定的修业年限内，累积 5 门以上课程不合格，不予毕业。

（六）质量管理

1. 教学运行组织管理

学校教学实行院(校)系两级管理。由一名副院(校)长分管教学工作，教务处负责完成日常教学管理工作，负责制定教学管理规章制度，开展教学评估和检查，保证教学运行。系部负责日常教学的实施和管理，组织专业教师和教研室完成教学任务和教学建设。

成立以系主任为负责人，由教学主任、专业带头人、骨干教师和企业领导及专家组成的校企合作专业建设委员会，负责指导专业的建设、教学制度的制定和审核，并监控教学过程，评价人才培养质量；系部负责日常教学的管理和监控；合作企业负责学生顶岗实习、现场教学的管理和监控。

2. 教学质量监控评价

在日常教学管理中形成教学检查制度、教学质量分析制度、教学信息反馈制度和“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、社会评人”的五评制度。发挥专业建设委员会的积极作用，校企合作制定人才培养方案、工学结合课程标准和各教学环节工作规范性文件，使教学管理和质量监控有章可循、有据可依。建立企业参与的校系两级教学质量监控与评价体系。根据顶岗实习情况，与企业领导和指导教师共同制定和执行顶岗实习管理和考核体系，加强对人才培养过程的管理；为保证顶岗实习的质量，制定顶岗实习管理制度、考核体系、兼职教师管理制度，完善校企双方质量保障制度。

3. 教学管理制度

建立与工学结合相适应的校企双方共同参与管理的制度，形成校企共管制度化、规范化、可操作的管理办法。在实施人才培养计划和教学管理的过程中，针对校企联合育人出现的问题，根据企业、学生的要求，实施人才培养的柔性管理。

(1) 企业的订单培养

根据就业单位的要求，对订单班，可以根据企业的要求，校企共同制定培养方案，灵活调整教学计划，设置适合企业所需人才规格要求的课程，并改革相应课程的教学内容、教学方法、教学模式和考核方法。

(2) 实行弹性学制

允许学生由于服兵役、进入社会实践等原因暂时中断学习，学分制的建立体现了修业年限的弹性、课程的自选性。学生学分的修业年限最长可延长至 5 年。

(3) 对于顶岗实习的柔性管理

学生顶岗实习的管理按照学院(校)、系学生顶岗实习管理办法执行，由企业兼职教师与学校教师按照毕业实践课程标准，在学校和企业共同管理、指导、考核下取得相应学分。

顶岗实习单位可灵活选择。在毕业实践环节，学生既可前往就业单位实习，也可去专业安排的校外基地进行实习，或自行联系实习企业。只要企业符合专业规定的实习教学条件要求，都可以去实习。

因就业单位的实际需求，针对部分学生提前前往就业单位实习或从事非本专业实习内容的，实行“学分替换”制度，学生在企业参加与专业相关或不相关的岗前培训，并考核合格，经系主任批准，可用企业考核成绩替换相应专业课程学分。

九、毕业要求

本专业的学生必须修满 121 学分才能获得毕业资格。

烹饪工艺与营养专业学生毕业前推荐考取表十职业资格证书中的一项：

表十 烹饪工艺与营养专业相关技能证书一览表

证书名称	报名时间	考证时间	发证机构
全国计算机等级考试	时间待定	每年 6、12 月	教育部
全国大学英语四、六级考试(CET)	时间待定	每年 6、12 月	教育部
中式烹调师	时间待定	时间待定	人力资源和社会保障部
健康管理师	时间待定	时间待定	人力资源和社会保障部

备注：要求根据本人规划的就业方向考取上述职业资格证书之一

十、继续专业学习和深造建议

学生继续专业学习深造的途径有：

1. 参加相关专业的高等自学考试(以下简称高自考)的学习高自考的学习主要采取业余时间自主

学习的方式，可以于在校期间完成。

2. 参加专升本考试升至本科院校继续学习深造或参加函授、远程教育本科学习。烹饪工艺与营养专业可继续深造的本科专业包括烹饪与营养教育、食品安全与检测、食品科学与工程等。

3. 可考取专业相关高级工、技师技能证书。

4. 可通过有资质的中外办学合作项目或者个人通过考试，申请出国深造或出国进修和培训。

5. 专业毕业两年以同等学力参加并通过全国研究生招生考试，继续进行全日制、非全日制研究生的深造。

十一、学分转换规定

执行学校有关文件规定。



退役军人现代学徒制电子商务专业 2022 年级人才培养方案

企业：东莞市三信厨具有限公司

学校：广东茂名农林科技职业学院

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：电子商务

(二) 专业代码：530701

二、入学要求招生对象、招工与招生形式

(一) 招生对象：茂名市户籍退役军人，并具有中职和高中学历的应、往届毕业生。

(二) 招工形式：公开招聘和接收顶岗实习的中高职毕业生，签订劳动合同。

(三) 招生形式：校企联合招生（试点录取的考生如不是本企业在职人员，录取前与本企业签订劳动合同）。

三、基本学制与学历

(一) 学制：三年

(二) 学历：学生修满学分，并符合毕业条件和要求，可获得高职院校普通专科毕业证书。

四、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，面向电子商务、企业商务服务等行业（企业），既能从事电子商务运营、市场营销与策划等工作，又能胜任摄影、直播、短视频设计制作、网店美工等学徒岗位工作，具备电子商务专业基本知识和基本技能，良好的语言沟通、团队合作和创新创业的职业能力，以及自主学习能力，在经营、服务、管理第一线的发展型、复合型和创新型的技术技能人才。

五、培养方式

学校和企业联合招生、联合培养、一体化育人。教学任务由学院教师和企业技术骨干共同承担，形成双导师制。广东农林科技职业学院承担电子商务专业系统的公共基础知识、专业知识学习和技术技能训练；合作企业在摄影、直播、短视频设计制作、网店美工、网店运营等岗位通过师傅带徒形式，依据培养方案在不同工作岗位上完成相应的技术技能训练，实现职业教育的“五个对接”一体化育人模式。

六、职业范围

(一) 职业生涯发展路径

表1 电子商务专业职业生涯发展路径

发展阶段	学徒岗位	就业岗位			学历层次	发展年限 (参考时间)	
		操作岗位	技术岗位	管理岗位		中职	高职
V				运营总监	高职	10	6
IV	直播、短视频 设计制作、网 店美工、网店 运营			网店运营	高职	3	2
III	直播、短视频 设计制作、网 店美工		网店美工		高职	1	0.5
II	直播、短视频 设计制作	直播	短视频设 计制作		高职	1	0.5
I	摄影与美工	直播			高职	1	0.5

(二) 面向职业范围

表2 电子商务专业面向职业范围

序号	对应职业(岗位群)	学徒目标方向	职业资格证书举例
1	营销员	运营总监	商务数据分析与应用
2	摄影与美工	技术总监	数字媒体技术
3	直播	运营总监	商务数据分析与应用
4	短视频设计制作	技术总监	数字媒体技术
5	网店美工	技术总监	数字媒体技术
6	网店运营	运营总监	商务数据分析与应用

七、人才规格

1. 职业素养

表3 电子商务专业职业素养

职业素养	合作企业要求(合作企业个性化要求)
(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导, 树立中国特色社会主义共同理想, 践行社会主义核心价值观, 具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感; 崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪; 具有社会责任感 and 参与意识。	(1) 遵纪守法、国家和企业认同感、社会责任感。 (2) 崇德向善、诚实守信、爱岗敬业; 尊重劳动、热爱劳动; 质量和安全意识; 创新和团队合作精神; 与社会、自然和

职业素养	合作企业要求(合作企业个性化要求)
<p>(2) 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。</p> <p>(3) 具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。</p>	<p>谐共处。</p> <p>(3) 健康的体魄和心理、健全的人格；正确的审美和人文素养；学会欣赏和感恩；良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。</p> <p>(4) 具有一定的创新创业能力，能够运用新技术改进工作，有敏锐嗅觉抓住商业机会。</p>

2.专业能力

表 4 电子商务专业能力

专业能力	合作企业要求(合作企业个性化要求)
<p>(1) 良好的语言文字表达能力和沟通交流及社会适应能力。</p> <p>(2) 图片处理、视频拍摄处理的能力以及电商相关器材使用的能力。</p> <p>(3) 数字媒体信息的设计制作能力。</p> <p>(4) 分析解决电子商务平台操作技术问题的能力。</p> <p>(5) 营销管理和客户关系管理能力，具备独立学习获取新知识的能力。</p>	<p>(1) 组织协调与事务处理能力、沟通交流及社会适应能力。</p> <p>(2) 电商相关器材使用的能力和数字媒体信息的设计、制作能力。</p> <p>(3) 具备文献检索与资料查询技能，具备一定的研究分析和实际工作能力。</p> <p>(4) 网店运营能力。</p> <p>(5) 了解国内外电子商务平台规则变化分析、规划、设计及应用的专业能力。</p> <p>(6) 电子商务安全与风险管理能力。</p> <p>(7) 创新创业能力，能够运用新技术改进工作，有敏锐嗅觉抓住商业机会。</p>

八、典型工作任务及职业能力分析

根据本专业网店运营目标岗位，运用运用头脑风暴法、专家访谈、调查法等方法，开展行业企业专家研讨，获得 31 个典型工作任务，以及 9 多工作项目、任务，100 多条职业能力点。典型工作任务(见下表)及职业能力分析表见附件。

表 5 电子商务专业典型工作任务一览表

序号	典型工作任务	工作项目及职业能力要求	备注
1	摄影与美工	1. 摄影。能熟练使用专业相机开展商品摄影。 2. 美工。能熟练使用 PhotoShop、Coreldraw 等软件开展美工工作。	
2	直播	1. 直播设备、器材的使用。能熟练使用直播设备、器材。 2. 直播账号开通与认证。能进行直播账户的注册及支付账户的实名认证。	
3	短视频设计制作	1. 短视频设计。能开展短视频进行脚本设计、策划。 2. 短视频制作设备、器材的使用。能熟练使用短视频制作设备、器材；能熟练进行短视频剪辑；能熟练为短视频设置特效；能为短视频配音；能熟练为短视频设置特效。	
4	网店美工	1. 网页设计与制作。能熟练使用网页设计、制作软件；能开展网店设计与制作。 2. 能熟练美化网页，上架网店运营的商品或服务。	
5	网店运营	1. 店铺开通。能进行网店账户的注册，取得合法运营资格；能完成支付账户的实名认证。 2. 产品和交易管理。能开展产品选品和发布；会进行后台资金账户的管理。 3. 明确产品发布和交易规则。掌握平台禁售、限售规则和店铺评价计分规则。 4. 网店营销推广。会进行营销推广策划，开展产品营销推广。 5. 行业数据分析。能根据网店运营数据开展营销商务数据分析，改进营销策略提升营销业绩。 6. 客户关系管理。能加强客户的巩固与开拓，改进客户服务工作。	

九、课程结构

本专业的课程体系构建是根据专业培养目标和职业教育“五个对接”的要求，结合企业实际，通过岗位职业能力分析和应具备的职业能力和职业素养，构建现代学徒制电子商务专业课程体系，使课程对接工作岗位，课程内容融入职业标准。整个课程体系分为两大模块，即公共基础课程模块和专业课模块。在教学进程安排上，注重前后续课程的衔接，公共基础课程原则上安排在第一学年完成，专业课模块安排在二、三年级完成。

表 6 退役军人现代学徒制电子商务专业课程结构表

课程模块	课程名称	课程性质
公共基础课程	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修课
	思想道德修养与法律基础（含廉洁修身）	必修课
	形势与政策	必修课
	英语	必修课
	信息技术	必修课
	体育（专项体育）	必修课
	大学语文	必修课

课程模块		课程名称	课程性质	
		大学生心理健康	必修课	
		大学生职业发展与就业指导	必修课	
		大学生创新创业指导	必修课	
		国家安全教育	必修课	
		劳动专题教育	必修课	
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修课	
专 业 课 程	专业技 术技能 课程	电子商务基础	必修课	
		网络营销	必修课	
		电子商务物流	必修课	
		网店运营与管理	必修课	
		网站运营数据分析	必修课	
		新媒体营销	必修课	
		毕业设计（论文）	必修课	
		顶岗实习	必修课	
	学徒岗 位能力 课程	摄影与 photoshop 图片处理技术	限选课	
		直播运营	限选课	
		网页编辑与美化	限选课	
		短视频设计与制作	限选课	
	任 选 课 程	公共选 修课程	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	
			史学类（开设党史、国史等）	
职业礼仪				
公共艺术类（开设影视鉴赏、书法鉴赏、美术鉴赏、字体设计等）				
中华优秀传统文化				
专业拓 展课程		财经应用文写作	任选课	
		经济学基础	任选课	
		会计基础	任选课	
		供应链管理	任选课	
		市场调查与预测	任选课	
		国际贸易实务	任选课	
		跨境电子商务实务	任选课	

十、课程内容及要求

课程设置、学时等应符合《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）要求。

1. 公共基础课程

表 7 公共基础课一览表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，充分反映马克思主义中国化的两大理论成果，帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系基本原理，坚定在党的领导下走中	54

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		中国特色社会主义道路的理想信念。本课程以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以建设中国特色社会主义为重点，把马克思主义中国化进程中形成的理论成果作为一个一脉相承又与时俱进的统一整体来进行把握，通过对马克思主义中国化理论成果怎样解决中国革命、建设、改革各个阶段问题的分析，帮助学生了解中国特色社会主义事业怎样在继往开来中不断向前发展，马克思主义中国化怎样在承前启后中持续向前推进；帮助学生深刻认识坚持马克思主义指导地位对实现中华民族伟大复兴的重要性，增强他们学习马克思主义理论的自觉性。	
2	思想道德修养与法律基础 (含廉洁修身)	本课程是一门综合性较强的思想品德课程，主要包括政治教育、思想教育、道德教育、法制教育等方面的内容。课程教学的根本任务是：贯彻落实“以德治国”、“依法治国”的重要思想和社会主义荣辱观，帮助大学生树立中国特色社会主义的共同理想，确立坚定的马克思主义信念，继承和弘扬爱国主义传统，加强自身道德修养、培育各种道德素质，提高法律素养、自觉遵纪守法，促使大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观，引导大学生树立科学的理想信念，并在实现中国梦的伟大实践中化理想为现实，做“有理想、有道德、有文化、有纪律”的社会主义事业建设者和接班人。	72
3	形势与政策	通过本课程的教学，使学生了解国内外的重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，认清形势和任务，掌握时代的脉搏，激发爱国主义精神，增强民主自信心和社会责任感，珍惜和维护国家稳定的大局，为建设有中国特色的社会主义而奋发学习、健康成长。课程内容紧密结合国内外形势，紧密结合学生的思想实际，通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识的教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，使学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。	40
4	英语	本课程以培养学生实际应用英语的能力为目标，侧重职场环境中英语实际能力的培养，使学生逐步提高用英语进行交流和沟通的能力。同时，使学生掌握有效的学习方法和策略，培养学生的学习兴趣 and 自主学习能力，提高学生的综合文化素养和跨文化交际意识，为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。掌握 3500 个英语单词，在口语和书面写作时加以熟练运用；掌握基本的英语语法，能在职场中熟练运用所学知识；能听懂日常生活用语和未来职业相关的一般性对话和陈述；能就日常话题和与未来职业相关的话题进行比较有效的交谈；能就一般性话题写命题作文，能模拟套	144

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		写与未来职业相关的应用文。	
5	信息技术	本课程主要使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中的实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守信息道德与安全准则，培养学生称为信息社会的合格公民。	72
6	体育（专项体育）	掌握体育运动的基本技能，身心健康，胜任岗位工作。	36
7	大学语文	通过本课程教学提高和强化学生对本民族语言文字的理解能力和运用水平。帮助学生继续积累本国语文的有关知识，继续培养他们阅读分析能力和文字表达能力，打好扎实的语文根底。通过阅读理解文学作品提高学生的思维品质和审美悟性。教育、引导学生阅读理解优秀的文学作品，帮助他们突破思维定势，激发创造精神，学会形象思维与逻辑思维，从而建构起开放灵活的思维方式。同时，在教学的过程中，帮助学生辨别真善美与假恶丑，培养丰富的想象和联想能力，提高审美悟性，形成健康高雅的审美心理和情趣。以中国文学所体现的人文精神及优秀传统熏陶学生。要把传授知识与陶冶情操结合起来，发掘优秀文学作品所蕴涵的内在思想教育、情感熏陶因素，帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强爱国主义精神和民族自豪感。	72
8	大学生心理健康	本课程是大学公共必修课程。主要内容涉及了心理健康的基础知识；认知自我；接纳自我；情绪管理；合理优化学习心理；恰当处理人际交往；树立正确的恋爱观以及远离网络危害等方面的知识。通过课程学习，旨在使学生明确心理健康的标准及现实意义，掌握并应用心理健康知识，培养良好的心理素质、自信精神、合作意识和开放的视野，培养学生的自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，全面提高学生心理整体素养，为学生终身发展奠定良好、健康的心理素质基础。	36
9	大学生职业发展与就业指导	本课程是公共必修课程，既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发学生职业生涯发展的自主意识，树立科学的就业观、创业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和创新能力。通过本课程的教学，培养大学生职业生涯发展的自主意识，教育引导树立积极正确的人生观、价值观和就业观，自觉把个人发展和国家需要、社会发展相结合，为个人生涯发展和社会发展不懈努力。	30
10	大学生创新创业指导	本课程是遵循职业教育规律，针对高职学生特点而组合开设的一门体现高职教育就业导向的综合性课程，强调	30

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		理论性和实践性的有机统一，内容包括创业基础理论、创业意识、就业相关基本知识。通过课程学习，让学生树立职业生涯规划理念，掌握创业基本知识和技巧、增强创业意识和精神、了解国家就业方针和政策。有利于引导高职学生理性规划个人职业生涯发展，帮助高职学生了解社会需要及认识自身优势，促进学生职业素质发展，激发创业精神。	
11	国家安全教育	通过本课程教学并结合专题教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。并要求学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。	16
12	劳动专题教育	通过劳动精神专题教育、劳模精神专题教育以及工匠精神专题教育等，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念，促使学生养成良好的劳动习惯。	16
13	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通过本课程的学习，学生能够全面、准确地理解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的时代背景，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学理论体系，包括“五新”：一是新时代，二是新矛盾，三是新思想（理论主题、核心要义、核心内容），四是新征程，五是新建设（五位一体、党的建设），从而认识习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位和重大意义，增强学生对习近平新时代中国特色社会主义思想的政治认同、思想认同和情感认同，坚定走中国特色社会主义道路的的决心和信心。	54

2. 专业技术技能课程

表 8 专业技术技能课一览表

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
1	电子商务基础	2.1-2.5; 4.3-4.4; 5.1-5.4。	本课程通过具体介绍电子商务业务流程，实际操练电子商务的技能、技巧，可以使学生掌握在国际、国内市场中开展电子商务所需的基本理论、基本知识和基本技巧。	72
2	网络营销	4.1-4.4; 2.1-2.5; 5.1-5.4。	针对网络营销、市场营销等岗位开设，主要任务是支撑学生在营销岗位的运用网络营销的基本工具和方法，进行网上经营活动的能力，培养学生运用网络的组合策略进行营销推广的综合职业素养，要求学生掌握网络营销工作流程和技巧方面的基本知识和技能。	72

3	电子商务物流	9.1-9.2; 7.1-7.2; 8.4-8.5。	通过本课程的教学,要求学生熟练地、系统地掌握现代物流管理基础知识、基本理论,掌握现代物流管理相关方法和技能,并能理论联系实际,培养学生的分析问题、判断问题和解决问题的能力,为以后从事电子商务工作打好基础。	72
4	网店运营与管理	7.1-7.2; 5.1-5.4; 2.1-2.5。	通过本课程的讲解、演练与实践活动,促进本专业学生更好地掌握网上开店、网店运营等基本理论,建立起电子商务网店平台并开展电子商务业务,具有对网店运营、网店推广等技能的实际运用和操作能力。	72
5	网站运营数据分析	3.1-3.4; 4.1-4.4; 6.1-6.3。	通过本课程的学习,学生能够掌握网站运营数据分析基本方法与基本流程,对数据分析有一定的认识与了解,为学生今后从事电子商务网站的数据分析奠定基础。	72
6	新媒体营销	8.1-8.5; 7.1-7.2; 5.1-5.4。	本课程系统地介绍新媒体营销与运营需贮备的理论知识 and 实践能力。通过开展新媒体营销与运营学习的课程,使学生掌握新媒体的基础知识和基本理论,熟悉新媒体运营的基本方法,了解新媒体的特征、传播规律、广告投放技巧、运营策略等一系列内容,激发学生对新媒体的兴趣,提高学生的新媒体运营洞察和策略能力,促进学生的就业。	72
7	毕业设计(论文)	1.1-1.2; 2.1-2.5; 3.1-3.4; 4.4-4.4; 5.1-5.4; 6.1-6.3; 7.1-7.2; 8.1-8.5; 9.1-9.2。	毕业设计(论文)是教学过程的一个重要教学环节,其目的在于训练学生综合运用所学的基本理论、基本知识和基本技能,分析和解决实际问题的能力,使学生具有从事生产和科学研究的初步能力。教学要求:根据课题的性质和要求,写出毕业设计计划书,学生应当独立完成全部任务;设计方案应合理,理论分析和计算正确;论文的要求要明确突出,论据要充分,分析及论述要条理清楚;要注意体现技术上的实用性和先进性,经济上的合理性以及计算机的应用。	56
8	顶岗实习	1.1-1.2; 2.1-2.5; 3.1-3.4; 4.4-4.4; 5.1-5.4; 6.1-6.3; 7.1-7.2; 8.1-8.5; 9.1-9.2。	学生通过从事电子商务顶岗工作,掌握有关电子商务的具体工作任务,在实践教师的指导下,完成预定的学习任务,同时培养学生综合素质、动手能力,缩短学生走上工作岗位的适应期,提高就业竞争能力,是产学合作教育的重要教学环节。通过学生在企业的顶岗实习,将所学的专业知识进行实践性融合,使学生对跨境电子商务更加熟练,为学生今后的就业做好铺垫。	952

注:“对接典型工作任务及职业能力”填写典型工作任务和职业能力编码,编码与附件的职业能力分析表对应,学科课程除外。

2. 学徒岗位能力课程

表9 学徒岗位能力课程一览表

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
1	摄影与photoshop图片处理技术	1.1 1.2	本课程先基础教学再引进企业项目,学生先学习摄影与图片处理的基本概念,掌握摄影的基本方法和技巧,具有较强的处理图像的综合操作能力,并形成设计的意识、思维。后续在企业的项目基础上,培养学生实际的能力。	72
2	直播运营	6.1 6.2 6.3	本课程主要学习直播运营、摄像与摄影、数据采集与应用等12项典型直播运营相关知识。使学生理解掌握直播运营的思路和技巧,初步具备直播营销与管理的能力。	72
3	网页编辑与美化	3.1 3.2 3.3 3.4	本课程主要学习网页编辑准备、网页设计、网页编辑与美化和网页发布等内容。通过学习,使学生掌握网页设计、网页编辑与美化和网页发布等网页常规操作。	72
4	短视频设计与制作	8.1 8.2 8.3 8.4 8.5 6.1 6.3	本课程主要学习新媒体平台的基本知识如抖音、学习并掌握常见的视频剪辑软件的使用如PR、AZ等,能开展短视频进行脚本设计、策划,并引入相关企业项目;学生通过学习加实训,学会理解掌握新媒体运营推广的思路和技巧,具备视频剪辑、物资制作、推广与管理的能力。	72

注:“对接典型工作任务及职业能力”填写职业能力编码,编码与附件的职业能力分析表对应,学科课程除外。

十一、教学安排

(一)学时:总学时 2652 学时。

(二)学分计算的基本原则:公共课、专业课、任选课 16~18 学时计 1 学分;顶岗实习 1 周计 1 学分。总学分为 129 学分。

退役军人现代学徒制电子商务专业教学安排计划如表 10 所示。

表 10 退役军人现代学徒制电子商务专业三年制教学安排(课程、学分、学时)

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	各学期周数、学时分配						教学场所、学时分配			评价方式	说明	
					1	2	3	4	5	6	学校	网络	企业			
					18	18	18	18	18	18						
公共基础课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36		2						16	20		笔试	
	2	思想道德修养与法律基础(含廉洁修身)	3	54	3							34	20		笔试	

程	3	形势与政策	1	40	每学期 8 学时					16	24		笔试		
	4	英语	8	144	4	4				58	86		笔试		
	5	信息技术	4	72	2	2				30	42		笔试		
	6	体育（专项体育）	2	36			1	1		16	20		任务考核		
	7	大学语文	4	72			4			30	42		笔试		
	8	大学生心理健康	2	36	2					16	20		笔试		
	9	大学生职业发展与就业指导	2	30	每学期 6 学时					12	18		任务考核		
	10	大学生创新创业指导	2	30	每学期 6 学时					12	18		任务考核		
	11	国家安全教育	1	16	每学年 4-6 学时, 共 16 学时					8	8		笔试		
	12	劳动专题教育	1	16	每学期 2-4 学时, 共 16 学时					8	8		笔试		
	13	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54		3				22	32		笔试		
	已安排课程小计			37	672	12	12	4	0	0	0	325	347	0	
专业课程	专业技术技能课程	1	电子商务基础	4	72	4					36		36	笔试	
		2	网络营销	4	72		4				36		36	笔试	
		3	电子商务物流	4	72			4			36		36	笔试	
		4	网店运营与管理	4	72			4			36		36	任务考核	
		5	网站运营数据分析	4	72				4		36		36	笔试	
		6	新媒体营销	4	72				4		36		36	任务考核	
		7	毕业设计（论文）	4	56					2 周		56		任务考核	每周 28 节
		8	顶岗实习	34	952					16 周 18 周			952	任务考核	每周 28 节
		已安排课程小计			62	1440	4	4	8	8	0	0	216	56	1168
	学徒岗位能力	1	摄影与 photoshop 图片处理技术	4	72	4							72	任务考核	
2		直播运营	2	36		2						36	任务考核		
3		网页编辑与美化	4	72				4				72	任务考核		

		4	短视频设计与制作	4	72				4					72	任务考核		
		已安排课程小计		14	252	4	2	4	4	0	0	0	0	252			
任选课 (含专业拓展课程)	公共选修课 (任选不少于6学分)	1	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	18	1						8	10		笔试		
		2	史学类(开设党史、国史等)	2	36		2					18	18		笔试		
		3	职业礼仪	2	36				2			18	18		笔试		
		4	公共艺术类(开设影视鉴赏、书法)	2	36				2			18	18		笔试		
		5	中华优秀传统文化	1	18			1				8	10		笔试		
		任选不少于6学分		6	108	1	2	0	4	0	0	52	56	0			
	专业拓展课 (任选不少于10学分)	1	财经应用文写作	2	36	2						18	18		笔试		
		2	经济学基础	4	72		4					36	36		笔试		
		3	供应链管理	4	72			4				36	36		笔试		
		4	市场调查与预测	4	72				4			36	36		笔试		
		5	国际贸易实务	4	72				4			36	36		笔试		
		6	跨境电子商务实务	10	180	2	4	8	8	0	0	0	90	90	笔试		
		任选不少于10学分		10	180	2	4	8	8	0	0	0	90	90	笔试		
合计				129	2652	23	24	24	24	0	0	593	549	1510			

(三) 工学交替的教学组织进度安排表

表 11 退役军人现代学徒制电子商务专业工学交替教学组织进度安排表

内容 周数 学期	工学交替的教学组织进度安排								
	入学教育	理论教学	师徒岗位技能教学	考核	顶岗实习	毕业设计(论文)	毕业教育	机动	合计
1	1	9	9	1					20
2		9	9	1				1	20
3		9	9	1				1	20

4		9	9	1				1	20
5					16	2		2	20
6					18		1	1	20
合计	1	36	36	4	34	2	1	6	120

十二、教学基本条件

(一) 学校条件

1. 学校导师条件

- (1) 具有良好的师德；
- (2) 具有高等职业学校（高校）教师资格证书；
- (3) 具备一年以上电子商务、市场营销、广告策划行业、企业实践经历，专业核心技能课程教师应取得中高级专业技术职称资格证书；
- (4) 能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内，将教材内容融入职业标准；
- (5) 具备运用灵活多样的教学模式、教学方法进行教学的能力；
- (6) 具有较强的语言表达能力；
- (7) 掌握信息现代化教学手段，具备使用和制作多媒体课件进行教学的能力。

2. 校内实训室。

校内实训必须具备如下实训室，主要设施设备及数量见下表 12。

表 12 退役军人现代学徒制电子商务专业实训设施设备一览表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	规格	数量（生均台套）
1	商品美工设计实训室	电脑	台式电脑	60 台
		软件	PhotoShop、Coreldraw	各 1 套
2	商品摄影实训室	相机	单反相机	30
3	数字媒体设计与制作实训室	电脑	台式电脑	60 台
		软件	Flash、PR	各 1 套
4	电子商务综合实训室	电脑	台式电脑	60 台
		仿真实训软件	电子商务教学实验系统、网络营销核心能力培养平台、网上商城系统、跨境电商 B2B 数据运营综合实训系统、跨境电商实训系统【速卖通版】、跨境电商实训系统【亚马逊版】、跨境电商实训系统【阿里国际站】	各 1 套网络版

（二）企业条件

1.企业导师条件

- （1）能较好遵守职业道德规范，品行端正；
- （2）工作技能优秀，善于表达沟通、责任心强、具备言传身教的能力；
- （3）在工作岗位工作满 3 年以上；
- （4）具备专科及以上学历或技能水平达到高工及以上水平；
- （5）有过成功带新员工经验者、评选为优秀员工者优先。

2.企业岗位培养条件

东莞市三信厨具有限公司成立于 2017 年 12 月，企业地址位于东莞市大朗镇，所属行业为其他制造业，经营范围包含：研发、销售、加工、生产：厨具、烘焙器具、电子产品、五金产品、塑胶产品、橡胶产品；电子产品技术开发、技术服务、技术转让、技术咨询；货物及技术进出口（国家禁止或涉及行政审批的货物和技术进出口除外）。是工贸一体企业，设有电子商务部，实行线上线下销售自产产品。现有员工 120 多人，电子商务部设有摄影、美工、直播、数字媒体设计制作、客服、仓储物流、运营等工作电子商务岗位，有充足的工作岗位和丰富的教学资源。

十三、教学实施建议

（一）教学要求

1. 由校企双方共同承担教学任务。
2. 由校企导师共同制定人才培养方案、课程标准和授课计划，紧紧围绕教育部关于职业教育的“五个对接”开展教学，提高人才培养质量和针对性。
3. 坚持以学生技能培养为主的现代人才培养模式和以产教融合、实岗育人等多样化的“做中学、做中教”教学模式，运用案例教学、项目教学、任务驱动等方法开展教学，以个性化发展要求为学生确定工作岗位和技能培养方向，让学生以良好的心态和热情去学习职业技能。
4. 严格抓好教师备课、上课、作业布置、课后辅导、考核等环节的检查。
5. 理论知识和基本技能课由学校教师为主导开展集中线上教学，任务训练、岗位技能课由企业导师以“师带徒”方式开展现场教学。

（二）教学组织形式

1. 由校企双方共同组织教学。
2. 分组（个别）教学与班级授课相结合，理论知识、基本技能以班级授课为主，岗位技能、职

业素养培养以分组（个别）授课为主。

3. 网络（线上）教学与现场教学（岗位）相结合。

（三）学业评价

1. 知识考核与能力测试相结合，过程考核和结果考核相结合的学业评价。
2. 选用笔试、项目考核、任务和业绩考核、以证代考、能力测试等多种的学业评价。
3. 学业评价的内容包括学生知识技能、岗位技能和任务完成、学习（工作）态度和职业素质等方面，以职业能力和综合素质为学业评价重点。

（四）教学管理

1. 成立由校企共同组成的现代学徒制试点班的教学组织管理机构，日常教学工作由系部和企业人事部共同实施和管理。
2. 建立和健全校企导师聘任和考核制度。
3. 针对学生和学徒的双身份，建立科学合理的日常教学管理与运行机制，加强日常教学环节的检查 and 督导。
4. 建立实践性教学管理体系，加强学生岗位实践和顶岗实习的教学管理。
5. 制定专门的学徒管理办法，保障学徒基本权益。
6. 加强学生学业档案管理。

（五）质量监控

1. 根据人才培养标准，校企共同制定人才培养方案、课程标准、考核方案和教学环节工作规范性文件，使教学管理和质量监控有章可循、有据可依。
2. 建立校企教学条件评估制度，保证校企导师条件、实训条件、岗位教学条件能满足现代学徒制试点班的教学需要。
3. 共同建立教学运行与质量监控体系，共同加强教学过程管理，使日常教学管理中的检查、听课、教学评估、教学质量分析、教学信息反馈形成制度化、规范化，做到“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、社会评人”。
4. 建立形式多样的教学质量评价机制，通过笔试、面试、任务考核、业绩考核、以证代考等形式对学生学业进行综合评价。
5. 加强日常教学督导工作。

十四、毕业要求

本专业的学生在学校规定的修业年限内，必须修满 127 分(其中公共课 37 学分、专业技术技能课 62 学分、学徒岗位技能课 16 学分、任选课 12 学分)才能获得毕业资格。

退役军人现代学徒制电子商务专业学生，推荐考取表 13 职业资格证书中的一项：

表 13 退役军人现代学徒制电子商务专业相关技能证书一览表

证书名称	报名时间	考证时间	发证机构
全国计算机等级考试	时间待定	每年 6、12 月	教育部
全国大学英语四、六级考试(CET)	时间待定	每年 6、12 月	教育部
电子商务设计师证	时间待定	时间待定	人力资源和社会保障部
跨境电商 B2B 数据运营职业技能证书	时间待定	时间待定	阿里巴巴
跨境电商三级人才认证证书	时间待定	时间待定	行业企业
商务数据分析职业技能等级证书	时间待定	时间待定	北京博导前程技术股份有限公司

备注：要求根据本人规划的就业方向考取上述职业资格证书之一

十五、其他

附录：制订团队

(一) 行业企业团队

序号	姓名	单位	职称、职务
1	周勇	东莞市三信厨具有限公司	公司负责人
2	朱晓晴	东莞市三信厨具有限公司	运营主管

(二) 学校教师团队

序号	姓名	单位	职称、职务
1	万国海	广东茂名农林科技职业学院	副教授，电子商务室教研室主任
2	郑信朝	广东茂名农林科技职业学院	高级讲师，经济管理系负责人
3	许宪章	广东茂名农林科技职业学院	讲师，电子商务专任教师
4	周淼龙	广东茂名农林科技职业学院	讲师，电子商务专任教师
5	黄璐	广东茂名农林科技职业学院	讲师，电子商务专任教师

6	李思华	广东茂名农林科技职业学院	讲师，电子商务专任教师
7	李东霞	广东茂名农林科技职业学院	讲师，电子商务专任教师
8	黎周迪	广东茂名农林科技职业学院	助理讲师，电子商务专任教师
9	阮雯敏	广东茂名农林科技职业学院	助理讲师，电子商务专任教师
10	袁浩贺	广东茂名农林科技职业学院	助理讲师，电子商务专任教师

附件：电子商务专业职业能力分析表

附件：

退役军人现代学徒制电子商务专业职业能力分析表

序号	岗 位	典型工作任务	职业能力	备注
1	摄 影	1. 静态商品拍摄； 2. 动态商品拍摄。	(1) 摄影器材安装使用能力 (2) 静物拍摄技术能力； (3) 灯光和物体摆放有独特的见解能力	
2	网店客服	1. 售后服务工作； 2. 售中客户咨询、投诉、订单处理等工作； 3. 客户意见、建议、系统需求的记录、整理、提交工作； 4. 维护良好客户关系，掌握客户需求，实现零投诉； 5. 引导用户完成服务，提高服务质量，拉近客户对企业的关注。	(1) 计算机办公能力； (2) 语言表达和沟通能力； (3) 应变能力和解决问题能力。	
3	网店美工	1. 产品定位设计 2. 促销活动、活动主题页面、促销海报； 3. 设计商品详情页； 4. 宣传图片的设计。	(1) 产品设计能力； (2) 网店审美能力； (3) 设计类软件操作能力；	
4	网店推广	1. 制定推广计划； 2. 利用邮件、论坛等网络方式进行推广； 3. 优化搜索引擎竞价排名、网络广告、网站合作等多渠道推广工作，增加网站的流量和知名度； 4. 利用网络各种资源，对网站进行宣传，包括 BBS、微博、直播平台等。	(1) 网络推广能力； (2) 推广方案策划能力； (3) 文案写作能力； (4) 提升销售业绩能力。	
5	网店运营	1. 网络营销推广活动、专题活动策划及执行； 2. 分析并把握用户体验需求，调整各级栏目的建设，监控、敦促网站内容及时更新与完善； 3. 负责网站推广，各种流量推广的策划、执行与跟进，主要针对百度、搜狐等主要网站进行推广及外部建设； 4. 收集、分析和挖掘网站相关数据并提出改进方案。	(1) 网站运营能力； (2) 网站营销推广能力； (3) 数据分析能力。	

序号	岗 位	典型工作任务	职业能力	备注
6	直播带货	<ol style="list-style-type: none"> 1. 开展直播活动、编写商品介绍；实时展示商品； 2. 解答消费者的疑问； 3. 发掘市场上新出现的商品，捕捉市场机遇，开发新商机 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 直播设备安装、调试、使用、维护； (2) 带货能力； (3) 直播策划能力； (4) 应变能力； 	
7	运营主管	<ol style="list-style-type: none"> 1. 网站整体营销、推广、相关数据收集、分析、挖掘等； 2. 进行电子商务网站管理，并能开展电子商务网站优化与推广。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 网站管理能力； (2) 网站整体运营能力。 (3) 网站功能规划能力； (4) 活动策划能力； 	
8	新媒体运营	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制定网络营销计划与方案； 2. 利用邮件、论坛、博客等网络方式进行推广； 3. 百度、谷歌、有道等搜索引擎优化和排名； 4. 网络营销效果评估； 5. 公众号运营、短视频编辑制作、小程序运营。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 网站推广能力； (2) 搜索引擎优化能力； (3) 网络营销方案策划能力； (4) 营销效果评估能力； (5) 新媒体运营能力。 	
9	物流配送	<ol style="list-style-type: none"> 1. 网上采购及网上订单处理； 2. 包装、流通加工、仓储、运输、配送管理。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 网上采购及网上订单处理能力； (2) 设计物流配送能力。 	