

## 《食品物流学》课程教学大纲（2019 级）

课程基本信息 (Course Information)					
课程代码 (Course Code)	FS323	*学时 (Credit Hours)	32	*学分 (Credits)	2
*课程名称 (Course Name)	食品物流学 Food Logistics				
课程类型 (Course Type)	专业选修课				
授课对象 (Target Audience)	食品科学与工程专业本科生 (Undergraduates minor in food science and engineering)				
授课语言 (Language of Instruction)	中文				
*开课院系 (School)	农业与生物学院				
先修课程 (Prerequisite)	食品工程原理, 食品保鲜与贮藏, 食品工艺学, 物流学, 物流信息管理等	后续课程 (post)	无		
*课程负责人 (Instructor)	邓云	课程网址 (Course Webpage)	无		
*课程简介 (中文) (Description)	<p>《食品物流学》既是食品科学的一个分支，同时又是物流管理学的一个分支。本课程集学术性、理论性和应用性于一体，深入且系统的讲解了食品物流理论知识、现代物流信息技术、食品供应链管理、食品安全采购与库存管理、食品运输与配送、第三方物流、电子商务及食品物流设施及冷链等内容。本课程反应了食品物流管理的最新理论，并结合现代食品物流管理的实践需要，分析了国内外食品物流管理的案列，使学生系统掌握食品物流学的知识体系，培养学生初步具备运用基本理论、基本知识和基本方法发现、分析和解决物流领域问题的思维方式与能力，让学生身心和谐发展，拥有开阔的国际视野，成为食品物流行业的具有组织管理的专业人才，以带动我国食品企业的发展。</p>				
*课程简介 (英文) (Description)	<p>Food logistics is a multidisciplinary discipline and integrated with food science, logistics and management. It is highly academy-, theory- and application-orientated and is an important part of Food Science and Technology. This course mainly includes: Basic knowledge of food logistics; Information and management technologies of modern logistics; Food logistics system and</p>				

	supply chain management; Procurement and inventory; Food Handling, delivery & distribution; Logistics information system, Third party logistics, Electronic commerce and food logistics; and Food cold chain. It helps a student improve the theoretical attainment on food logistics and apply what he learned in food industry more flexibly.							
<b>课程目标与内容 (Course objectives and contents)</b>								
<b>*课程目标 (Course Object)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握食品物流学基础知识，并综合运用相关知识和分析技巧解决食品行业中涉及的物流信息技术、供应链管理、安全采购与库存管理、运输与配送、第三方物流、电子商务及食品物流设施及冷链等实际问题。（A3、B1、B2）</li> <li>2. 应用物流课程的互动讨论、报告、小组讨论、案例分析等多重手段，培养技能能力、策划能力、设计能力、实施能力、业务能力、管理能力和沟通能力。（B3、B4、C1、C2）</li> <li>3. 将食品科学与物流管理学的基础知识和最新理论运用于国内外物流实际案例和食品物流产业的现代实际需求，让学生身心和谐发展，拥有开阔的国际视野。（C3、D1、D3、B5）</li> </ol>							
<b>毕业要求指标点与课程目标的对应关系</b>	课程目标				毕业要求指标点			
	课程目标 1				9.1 具备学科交叉的知识体系，能与其他学科的成员有效沟通，合作共事；			
	课程目标 2				11.3 能在多学科环境下(包括模拟环境)，在设计开发解决方案的过程中，运用食品工程管理与经济决策方法。			
	课程目标 3				10.2 了解食品科学与工程专业领域的国际前沿、发展趋势和研究热点，理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性。			
<b>*教学内容进度安排及对应课程目标 (Class Schedule &amp; Requirements &amp; Course Objectives)</b>	<b>章节</b>	<b>教学内容 (要点)</b>	<b>教学目标</b>	<b>学时</b>	<b>教学形式</b>	<b>作业及考核要求</b>	<b>课程思政融入点</b>	<b>对应课程目标</b>
	1	绪论	了解物料的产生、发展、内涵、分类及趋势等	2	课堂教学	课堂讨论, 课后意见征集	通过对物流基础的学习, 激发学生热爱专业兴趣	课程目标 1
2	现代物流信息技术与管理技术	掌握物流信息的概念、分类及特点; 几种库存控制技术和原理; 物流信息技术的种类及其在不同物流领域种的应用。	2	课堂教学和分组	专题展示汇报、回答老师提问	通过分组展示, 培养通过广泛阅读专业文献, 培养学生合作精神和展示能力	课程目标 2 和 3	

					展示		
3	食品物流系统和供应链管理	掌握食品物流系统概念、目标、要素、物流成本与服务的关系、降低物流成本策略、食品供应链管理原理、食品供应链设计等	6	课堂 教学	课堂讨论+ 综述报告	通过对食品供应链相关知识学习,培养学生严禁的工作作风,促成学生职业素养的形成;培养团队合作精神	课程目标 1和3
4	食品安全采购与库存管理	掌握食品采购的特点、采购的模式、食品安全采购的措施、库存作用及食品库存控制策略等	4	课堂 教学	课后作业+ 综述报告	通过该章节的讲解,培养团队合作精神和诚实守信	课程目标 1
5	食品运输与配送管理	掌握装卸、运输、配送的概念、特点,功能、方式及其合理化措施等	4	课堂 教学	课后作业+ 综述报告	通过该章节的讲解,培养学生严禁的工作作风,培养团队合作精神	课程目标 1
6	食品物流信息管理系统	掌握物流信息化/网络化的概念、体系构架、特点、顾客服务概念、方式、标准及评价的等	4	课堂 教学	课堂讨论+ 综述报告	通过该章节的讲解,培养学生严禁的工作作风,培养团队合作精神	课程目标 1
7	第三方物流管理	掌握第三方物流概念、分类、价值、驱动因素、发展,了解第三方物流绩效评价的方法、原则和指标以及在食品物流中的应用等	2	课堂 教学	课堂讨论+ 综述报告	通过该章节的讲解,培养学生创新和合作能力	课程目标 1
8	电子商务与食品物流	掌握电子商务的概念、功能、电子商务存在的价值、电子商务与我国食品物流的关系、食品电子商务的模式等	2	课堂 教学	课堂讨论+ 综述报告	通过对该章的学习,培养学生诚实守信和应用分析能力	课程目标 1
9	食品冷链物流系统	掌握冷链概念、特点、温度控制、构成、冷链物流管理基本内容、特点、现代物流技术与管理在在食品物流行	6	课堂 教学	课堂讨论+ 综述报告	通过对该章的学习,培养学生理论学习与实践相结合能力以及为人民服务的理念。	课程目标 1、2、3

		业的应用等				
注 1: 建议按照教学周学时编排。 注 2: 相应章节的课程思政融入点根据实际情况填写。						
课程目标达成度评价	考核方式	课堂表现 (20分)	口头报告 (30分)	综述报告 (50分)	课程目标权重	课程目标达成度
	课程目标					
	课程目标 1	20	10	20	50%	见附表 1
	课程目标 2	0	10	20	30%	见附表 1
	课程目标 3	0	10	10	20%	见附表 1
*考核方式 (Grading)	<p>最终成绩由课堂表现及口头报告、综述报告组合而成。</p> <p>各部分所占比例如下：</p> <p>课堂表现：20%，以课堂讨论和课后作业构成，体现学生知识和素质的水平</p> <p>口头报告：30%，考核分析解决问题及表达等方面的能力。</p> <p>综述报告：50%。考核对食品物流的基本概念、物流个环节、系统和应用等的掌握程度。</p>					
*教材或参考资料 (Textbooks & Other Materials)	<p>教材：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品物流学，陈锦权，中国轻工业出版社，2017.</li> <li>2. 现代物流学，李松庆，清华大学出版社，2018 年</li> <li>3. 物流信息管理，熊静、张旭、喻钢，国防工业出版社，2017 年</li> </ol> <p>参考资料：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 物流学，小保罗·墨菲，迈克尔·克内梅耶著，中国人民大学出版社,2019</li> <li>2. Retailing logistics and fresh food packaging: managing change in the supply chain. Kogan Page Publishers. Gustafsson, K., Jönson, G., Smith, D., &amp; Sparks, L. 2006.</li> <li>3. International logistics: global supply chain management. Long, Douglas C. Dordrecht, The Netherlands: Kluwer Academic Publishers, 2003.</li> <li>4. 中国食品物流网：www.cflog.com</li> <li>5. Food logistics, www.foodlogistics.com</li> <li>6. FAC food logistics, www. faclogistics.com</li> </ol>					
其它 (More)						
备注 (Notes)						

备注说明：

1. 带\*内容为必填项。
2. 课程简介字数为 300-500 字；课程大纲以表述清楚教学安排为宜，字数不限。

附表1 课程目标达成度评价标准

考核环节	观测点	评价等级				
		优秀 90分及以上	良好 80-90分	中等 70-80分	及格 60-70分	不及格 59及以下
课堂表现	小测验知识点掌握情况	正确完整回答问题	较正确回答问题	基本正确回答问题	回答问题有偏差	回答问题错误
口头报告	口头表达能力和回答问题	表达清晰,准确;有自己的观点和充实的论据;回答问题正确	表达准确;能够提出观点和一定的论据;回答问题较正确	表达比较准确;能够整理一定的论据;回答问题基本正确	表达不算精准;能够整理一定的论据;回答问题有偏差	表达混乱;论据缺失;回答问题不正确
综述报告	论文报告完成情况;知识体系的运用能力	报告完成质量很好;能够根据目的选择合适的研究思路;提出自己的观点并提供可行的解决方案	报告完成质量较好;能基本根据目的选择研究思路;具有一定的观点和相应的方案	报告完成质量较好;研究思路不完整;具有一定的观点,解决方案不完整	报告完成质量一般,且研究思路不完整,只有观点缺乏解决方案。	报告完成质量较差,研究思路不完整,缺乏观点和解决方案