

国际连锁经营与管理专业人才培养方案（试行）

（1.5+0.5+1）

一、专业名称（专业代码）

国际连锁经营与管理专业（兰州牛肉拉面方向）

二、入学要求

普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或具备同等学力人员、退役军人、农民工和新型职业农民

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
现代服务业 大类	餐饮服务与 门店国际连 锁经营类	餐饮业 (62) 国际连锁餐 饮管理	餐饮服务人员 (4-03-02) 其他社会服务和生活 服务人员 (4-99-00) 采购员 (4-01-01-00) 企业经理 (1-06-01-02)	1.拉面制作操作员 2.现场管理员 3.连锁门店店长岗 位 5. 市场品牌管理 与拓展经理 6. 采购专员

五、培养目标

培养面向生产、建设、管理、服务第一线需要的，既有国际视野和开拓精神、科学文化素养，又有连锁餐饮企业商品管理、营运管理、顾客管理、人员管理技能，具有健全人格和良好职业道德的高素质技术技能人才。具备“道德素质强、职业技能强、吃苦精神强、创新意识强”特征的高素质技能人才。

六、培养规格

（一）素质

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导，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. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力，职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

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，养成良好的健身和卫生习惯，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. 拉面技能、揉面技能、煮肉调汤知识。

2. 餐食商品收货、计量包装餐食商品、餐食商品退货、为顾客展示演示餐食商品、维护保养餐食商品及设备。

3. 供应商管理、收银进出口区控制、收货区控制。

4. 门店管理与运营。

5. 了解市场营销应用知识及门店的公关推广活动。

6. 具有日常英语交际和阅读知识。

(三) 能力

1. 能够熟练掌握牛肉面加工技能及所有流程；

2. 顾客服务能力；

3. 能够按要求核查订货单、填写收货清单并核对商品规格数量、拒收不合格商品、账务处理；

4. 能够根据货架和顾客动线陈列商品并及时补货；

5. 能够利用EAS设备进行防损、消防等器械操作；

6. 能够监督考核导购的工作表现，及时反映员工动态，并对导购进行培训；

7. 能够进行营销策划、促销宣传；

8. 能够有效与供应商、总部的沟通与协调；

9.学会商圈调查分析并进行投资效益评估；

10.学会制定营业目标，对分店的现场作业指导改善；

11.学会制定采购方式，开发商品货源，制定销售价格，商品组合和定位；

12.学会信息处理、收集后方信息，对数据进行处理，并传达到信息中心。

七、课程设置

课程包括公共基础课程和专业课程。

（一）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；并可将党史国史、大学语文、公共外语、创新创业教育、健康教育、美育、职业素养等列入必修课或选修课。

（二）专业课程

本专业课程与国际合作院校进行学分互认，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。

1.专业基础课程

设置 8 门、课程内容与职业标准对接，按两种方法构建职业技术基础课程，一是从连锁企业提炼出共性的知识与基本技能，开发成职业技术基础课程，培养学生的基本职业能力；二是考虑学生不同成长阶段的认知能力，开发进阶式基础课程，确保基于工作过程学习领域课程的实施效果，如用《国际连锁经营原理与实务》和《市场营销实务》支撑《兰州牛肉拉面门店的开发与空间设计》课程，增加学习进阶，降低学习难度，提高学生兴趣，达到教学目标。

2.专业核心课程

设置 7 门，以“专业与产业、职业岗位对接体现”为原则，主动适应企业对人才竞争力的要求，以“兰州牛肉拉面烹饪技术及辅助技能培养”构建学习领域课程，进行课程开发，以需求导向教学原则设计教学实施过程，安排《现代厨房管理》、《市场营销》、《消费心理学》、《餐饮服务知识与技能》、《酒店英语》等课程。

3.专业拓展课程

根据专业岗位对国际连锁经营管理人才的复合性要求设置，包括商务礼仪与沟通技巧、茶艺文化等。

(三) 专业核心课程名称及主要教学内容

序号	专业核心课名称	主要教学内容
1	现代厨房管理 (职业资格取证课程)	(1) 现代厨房管理概述 (2) 厨房组织机构; (3) 厨房人力资源管理; (4) 厨房设计布局 (5) 厨房设备与设备管理; (6) 厨房生产管理; (7) 厨房产品质量管理 (8) 厨房卫生管理。
2	市场营销	(1) 管理学 (2) 微观经济学 (3) 宏观经济学; (4) 管理信息系统; (5) 市场调查与预测 (6) 运筹学; (7) 会计学 (8) 国际市场营销。
3	消费心理学	(1) 管理心理学概述; (2) 个性差异与管理; (3) 知觉、态度与管理 (4) 需要、动机与激励理论 (5) 群体心理; (6) 领导心理
4	酒店英语 (职业资格取证课程)	(1) 求职过程技能(显露才华技能); (2) 业务知识技能(国际商务实际操作流程技能)/测验; (3) 基本工作语言技能(商务英语实务技能一) (4) 工作过程任务技能一(商务英语实务技能二); (5) 工作过程任务技能二(商务英语实务技能三)。

5	餐饮服务知识与技能 (职业资格取证课程)	<p>(1) 熟悉某一菜系的特点及名菜、名点的制作过程和口味特点。</p> <p>(2) 熟悉餐厅服务各项工作的工作流程，餐厅各岗位的设置、职责、人员设备及要求。</p> <p>(3) 掌握餐厅布局知识。</p> <p>(4) 具有促销和班组管理知识。</p> <p>(5) 掌握餐厅内各项操作技能标准。</p> <p>(6) 掌握高、中级宴会的服务知识和要求。</p> <p>(7) 掌握餐厅所供应菜肴、点心、酒类和饮料的质量标准。</p> <p>(8) 掌握与餐饮业相关的主要商品知识。</p> <p>(9) 掌握各种佐料的配制及应用知识。</p>
---	-------------------------	--

(四) 实践性教学环节

名称	训练目标	实训内容	实训地点
技能实习	掌握牛肉面制作工艺	和面手法、抻拉技巧、牛肉汤料调制等方法	校内实训基地
认识实习	了解餐饮门店工作流程； 理解各项功能活动； 掌握国际连锁经营企业设备使用方法。	参观了解餐饮门店； 观看兰州牛肉拉面各项功能活动运行。 学习使用各种设备。	校外实训基地
跟岗实习	感受企业文化、体验职场氛围； 了解岗位的职责要求； 掌握岗位的工作内容。	根据岗位要求完成工作； 把理论知识与岗位技能结合起来。	校外实训基地
顶岗实习	职业综合能力的提高。	职业岗位训练。	校企合作企业
商务礼仪课	提升服务类专业从业人员的个人形象、行为规范、语言表达、与人交往	仪容、仪表、仪态，沟通口才、社交技巧	

	的能力。		
劳动实践课	了解社会、适应社会，增强劳动观念，强化组织性、纪律性	公益劳动和专业劳动	

八、课程设置及教学安排表

(一) 全学程教学日历

国际连锁经营与管理专业全学程教学年历

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	A	B	B	B	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	I	I
二	B	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	D	D	D	D	D	I	I
三	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	I	I
四	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	I	I
五	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	I	I
六	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	I	L	L	L

A 入学教育, B 军事训练, D 跟岗实习, E 顶岗实习, K 课程教学, I 复习考试, L 毕业环节。
注: 第一~四学期课程教学、第五学期为跟岗实习、第六学期为顶岗实习, 每学期各含法定节假日1周。

(二) 课程设置及学时分配表

国际连锁经营与管理专业学分制课程设置及学时分配表 (一)

课程 模块	课程名称	课程代 码	课程 类型	学分总 数	学时分配			1~4 学期周学时安排				考核 方式		
					总学 时数	课堂 教学	实践 教学	一	二	三	四	考 试	考 查	
								14 周	14 周	18 周	18 周			
公共 基础 课程	思想道德修养与法律基础	03040	必修	2.5	42	42	0	3+0					√	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	02226	必修	3.5	56	56	0		4+0				√	
	大学生心理健康教育	10167	必修	0.5	8	8	0	网络必修, 第二学期 8 学时				√		
	大学语文	10168	必修	1	16	16	0	网络必修, 第一学期 16 学时				√		
	新时代高校劳动教育	gx034	必修	2	30	30	0	网络必修, 第一学期 30 学时					√	

	劳动实践	10181	必修	2	30	0	30	第3学期整周开设30学时				√
	大学英语 I	03130	必修	3.5	56	56	0	4+0				√
	大学英语 II	03107	必修	2.5	42	42	0		3+0			√
	体育 I	01050	必修	2	28	0	28	0+2				√
	体育 II	01067	必修	2	28	0	28		0+2			√
	体育 III	07001	必修	2	28	0	28			0+2		√
	体育 IV	07002	必修	2	28	0	28				0+2	√
	计算机基础	05063	必修	3.5	56	0	56		0+4			√
	商务写作 I	03504	必修	2.5	42	42	0	3+0				√
	商务写作 II	03505	必修	2.5	42	42	0		3+0			√
	形势与政策	10001	必修	1	16	16	0			1/8	1/8	√
	大学生职业规划与就业创业指导	10178	必修	3	48	48	0	1/14	1/18	8 讲座	8 讲座	√
	小计:		17 门	38	596	398	198	10+2	10+6	0+2	0+2	—
专业 基础 课程	国际商务礼仪		必修	3.5	56	0	56		0+4			√
	中国烹饪概论	03451	必修	3.5	56	56	0	4+0				√
	网页设计与制作	05005	必修	4.5	72	36	36				2+2	√
	食品营养与卫生	03473	必修	4.5	72	36	36			2+2		√
	国际酒店管理	03474	必修	4.5	72	72	0			4+0		√
	客户关系管理	03415	必修	4.5	72	72	0			4+0		√
	酒店英语 I	03416	必修	3.5	56	56	0	2+2				√
	酒店英语 II	03417	必修	3.5	56	28	28		2+2			√
	小计		8 门	32	512	356	156	12 6+2	2+6	56	10+2	2+2
专业 核心 课程	现代厨房管理	03469	必修	4.5	72	72	0			4+0		√
	市场营销实务	03475	必修	4.5	72	72	0				4+0	√
	消费心理学	03476	必修	4.5	72	72	0			4+0		√
	餐饮服务知识与技能	03477	必修	4.5	72	36	36			2+2		√
	现代国际连锁经营 与管理	03479	必修	4.5	72	36	36				2+2	√
	餐饮成本核算	03480	必修	4.5	72	72	0				4+0	√

	门店销售与服务技巧		必修	4.5	72	72	0				4+0	√	
	小计		7门	31.5	504	432	72	0+0	0+0	6+2	14+2		
专业拓展课程	相关技术类	酒店中餐服务	03424	限选	2.5	36	36	0			2+0		√
		茶艺与茶文化	03425	限选	2.5	36	36	0			2+0		√
	自我管理 with 终身学习	网络任选	1	具体学时视学生网络选课课程确定, 选课学期随系实习学期灵活调整, 顺序以样本为准	1			1					√
	文学修养与艺术鉴赏	网络任选	1		1								√
	国学经典与文化遗产	网络任选	1			1							√
	文明起源与历史演变	网络任选	1			1							√
	科学发现与技术革新	网络任选	1					1					√
	人际交往与沟通表达	网络任选	1					1					√
	创新创业	网络任选	1							1			√
	团队协作与组织领导	网络任选	1							1			√
	小计		5门		6.5	100	100	0	1	1	3	1	
	总计		27门		108	1721	1286	426	17+4	13+12	19+6	17+6	

国际国际连锁经营与管理专业学分制课程设置及学时分配表（二）

课程模块	课程名称	课程代码	课程类型	学分总数	学时分配			1~6 学期周学时安排						
					总学时数	课堂教学	实践教学	一	二	三	四	五	六	
								18周	18周	18周	18周	18周	16周	
职业 技术 实践 课程	入学教育及军事训练	10136	必修	2	75	10	65	1-3						
	专业技能实习	03481	必修	8	120	0	120		15-18					
	顶岗实习	10006	必修	18	450	0	450					1-18		
	跟岗实习	10007	必修	16	400	0	400						1-16	
	大学生综合素质测评	10143	必修	5	--	--	--	素质测评, 每学期各1学分						
	小计		5门	49	1045	10	1035							

（三）全学程总学时、学分、毕业总学分要求

全学程总学时、学分、毕业总学分要求统计表

课程类型	学分	学时数	理论学时数	实践学时数	理论教学比例	实践教学比例	备注
------	----	-----	-------	-------	--------	--------	----

必修 课	公共基础课程	38	596	398	198	66.78%	33.22%	
	专业基础课程	32	512	356	156	69.53%	30.47%	
	专业核心课程	31.5	504	432	72	85.71%	14.29%	
	职业技术实践课程	49	1045	10	1035	0.96%	99.04%	
	小计	150.5	2657	1196	1461	45.01%	54.99%	
选修 课	专业拓展课程	6.5	100	100	0	100.00%	0.00%	
	小计	6.5	100	100	0	100.00%	0.00%	
合计		157	2757	1296	1461	47.01%	52.99%	
毕业要求		157	2757	1296	1461	47.01%	52.99%	

九、专业办学基本条件和教学建议

(一) 专业教学团队

1. 专业教师应具备本科及以上学历，并具备普通高等学校教师任职资格，并或经过教学工作培训的中、高级国际连锁经营专业技术人员；

2. 教师中专任专业基础课程、专业核心课程和专业辅修课程必须具备双师素质；

3. 师生比：学生：教师 \leq 18：1

4. 应聘请一定数量的兼职教师。兼职教师应具有中级以上职称，其中高级职称的占30%以上。兼职教师与专职教师之比应在1：1以上；

5. 专职教师必须通过参与国际连锁经协会活动，以提高教师解决国际连锁经营管理问题实际能力：①通过科研项目参与国际连锁酒店研究活动；②到国际连锁酒店管理企业兼职，直接参与服务活动；③和学生一起到国际连锁酒店单位实习并参与服务活动中去；④利用

寒、暑假进入餐饮企业顶岗实习；

6.企业兼职教师可以承担校外、校内实训基地全部教学工作，专业课程可以承担不超过 30%课时量，但兼职教师必须过教学工作培训，并经试讲合格才能上岗。兼职教师开展教学活动必须严格按照课程教学基本要求进行。

（二）教学设施

1.校内实训设施

设有 1 个实验实训室，具备本专业其他基础课和相关课程的实验设备。

2.校外实习基地

达到 2 个校外实训基地，有稳定的能满足学生顶岗实训半年以上的校外实训基地 1 个，和主要用人单位建立长期稳定的工学结合关系，能满足各类实习需要。

3.一体化教室的基本要求

建立一体化教室以满足国际连锁经营与管理专业开展“学训”一体化教学，一体化教室必须配备国际连锁经营与管理专业课堂教学平台、能按照服务规程接待散座客人与一般宴会，能熟练地进行托盘、折花、摆台、斟酒、上菜、分菜等工作，能根据宾客需要，介绍、推荐菜肴、点心和酒类、饮料，还要配置跟理实一体化教学相适宜的设置。有适应专业教学必须的多媒体教室和专业教学资料（教学录像、多媒体课件等）。

4.信息网络教学条件

校园网络能够覆盖学校所有的办公室、教学楼、实训室、教职工宿舍、学生宿舍等各个建筑，学校图书馆、科技楼、教室等大部分区域均可无线上网，多媒体教室、计算机房、学生宿舍内都有联网端口，校园网方便易用，为师生交流提供了极为便利的条件。学生可以通过网站了解课程的一些基本情况和查阅课程教学基本要求、实训教学内容、教案、教学录像、教学课件、学习思考题、模拟试题等相关资料，并能与任课老师和同学互动。

（三）教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源

1.教材及图书

应选择教、学、做一体化新的教学教材，如理实一体化、项目式教学、案例式教学等创新教材。应积极与企业合作编写基于工作任务的项目化校本教材。

图书馆的建设及图书资料积累应为办学必备的环节。其藏书量应达到高职高专基本办学条件指标规定的生均 60 册，并每年都要有一定数量的新增基础课、专业基础课和专业课的相关图书及邻近学科的图书，适应专业发展的需要。专业性期刊种类应相对广泛些，以增强教师和学生的知识视野，适应和前瞻专业知识前进的步伐。

2.数字化（网络）资料

建立先进的数字化校园网，丰富的校园网络资源。尽力丰富的图书管网络资源，构建了数字图书馆，引入如中国期刊网，数图一馆，数图二馆，万方数据等多个与行业、专业相关的网络资源，为国际连锁经营与管理专业教师和学生提供了丰富的网络资源。案例库、题库、

电子教案库、课件库、教学录像等各种共享性教学信息资源内容，使得教与学的过程更具开放性、交互性、共享性、协作性和自主性。在教学过程中我们将课堂教学和网络教学相结合，培养了学生自主学习能力。激发了学生学习兴趣，提高了教学效果。

3.学术讲座

应定期在校园组织学术专题讲座，请国际连锁经营管理专家进入校园，活跃学术气氛，提高学生学习本专业的兴趣，开阔专业视野。

(四) 教学方法、手段与教学组织形式建议

高职学生普遍理论理解能力差，能手能力强，所以高职教学方法、手段与教学组织形式应该充分考虑这一特点，教师可因材施教，灵活运用多种恰当的教学方法，有效调动学生的学习兴趣，促进学生积极思考与实践，并经过体验性学习，进一步促进职业能力和团结协作精神的培养。

1.教学方法和手段

根据国际连锁经营与管理专业特点，建议“以学生为中心”，倡导“启发式、互动式、讨论式”教学，根据学生特点，激发学生学习兴趣；实行任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。

①项目教学法:是师生共同完成一个国际连锁经营管理项目而进行的教学活动。以实际工作中的典型任务作为教学内容导入，从实践入手，引导学生学习相关知识，完成国际连锁经营管理任务。

②任务驱动法:先明确国际连锁经营管理任务，提出目标和要求，学习相关酒店知识，教师针对性指导，学生设计工作方案，制定工作

计划，组织和参加工作过程的各项作业，进行专业技能练习，最后组织学生自我评价和师生评价。教学过程中学生是完成任务的主体，教师是任务实施过程中的指导者，以完成任务的效果与质量来评价学生的学习成果。

③引导文本教学法：学生以学习小组的形式在学习工作任务单的引导下，通过教师辅导、学生的独立探索、小组协作、酒店管理顶岗实习、校内实训技能训练；讲座、作业、顶岗日志和顶岗实习答辩等多元化的方式完成专业知识的学习和技能训练，并完成职业能力和职业素质的锻炼与培养。

④角色扮演法：角色扮演主要是以小组为单位，依照国际连锁经营业务环节岗位设置，组成一个完整建制的业务组，包括经营经理，门店服务等岗位，并在实训的过程中，采用轮岗的方式，使每一名同学对国际连锁经营所涉及到的岗位和工作地点都有比较深刻的了解和认识。

⑤案例分析法：以案例为基本教学材料，将学习者引入教育实践的情景中，通过师生与学生和学生与学生之间的多向互动、平等对话和积极研究等形式，提高学生面对复杂教育情境的决策能力和行动能力的一系列教学方式的总和。

⑥情境体验教学法

安排学生到国际连锁经营管理中心及国际连锁经营企业现场体验工作环境和气氛，在教学过程中，将传统的“学生”和“教师”的角色转换为“连锁门店工作人员”与“国际连锁经营业务经理”；学生分成小

组，学生进入角色分工合作，按国际连锁经营工作程序进行工作和自我管理，让学生有企业工作的真实情境感；要求学生在工作中按照日报表的要求进行项目的填写，任务结束后按企业要求完成各项工作。培养学生的团队精神和组织协调能力。

2.教学组织形式

国际连锁经营与管理专业教学组织形式除了班级授课为主外，建议采用以下组织形式：学训一体化教学、宴会中心现场教学、顶岗实习、跟岗实习等多种教学组织形式。

（五）教学评价、考核建议

为了客观、全面、公平考核学生的职业能力、方法能力和社会能力培养的水平 and 程度，建立科学的考核制度，改变过去老师一人评价的一言堂制度，而是围绕以学生为中心的综合教学评价，包括有自我评价、成果呈现、学生互评、师生互评等多种形式。

1.目标考核和过程评价相结合

采用教学做一体化的教学模式后，改变原来的一卷定终身的终结性考核，而是采用过程评价和目标考核相结合的方式，既对学生完成任务的工作过程及运行操作能力进行评价，也对运行操作的结果进行评价，体现的是职业行动能力的全方位评价。

2.学生相互评价和学生的自我评价

评价内容主要围绕三个方面：自我学生能力；协作学习过程中做出的贡献及完成工作任务的质量。从学生的视角对学生工作积极性、团结协作精神加以评价。

3.定性评价和定量评价相结合

把定性与定量考核结合到过程考核中，建立各种规范化、标准化的考核表。

4.考核注重实践能力、培养创新精神

对学生的考核目的是使他们在学习过程中获得国际连锁经营管理工作技能，因此考核细则中包括了详细的操作技能要求。在“资讯、计划、决策、实施、检查、评估”的工作过程中让学生自我管理，自我设计，培养他们的创新精神，让考核真正成为一个促进学习和提高综合素质的过程。

5.校企双方共同考核

通过实践专家研讨会，与来自企业一线的工程技术人员和技术管理人员共同制定考核办法和操作规程，学生完成工作任务的过程中，始终有企业兼职教师参与，进行全过程考核，考核项目引入企业操作标准和职业资格技能鉴定标准，使学生的操作符合企业要求。

（六）教学管理

1.在由专任教师、国际连锁经营管理企业专家组成的管理专业教研室的指导下，使本专业教学基本要求逐项落实到整个教学过程中，将岗位知识与能力要求逐项分解到每门课程，建立起专业课程标准，保证人才培养目标的实现。

2.执行职业核心能力达标标准，实施职业核心能力达标制，以保证高职学生实践技能的培养。

3.建立健全教学管理过程中一整套科学、规范、系统的作业文件，

形成教学全过程运行监控体系。加强学生顶岗实习期间的教学质量监控，强化顶岗实习过程管理，详细记录学生在实习期间的学习、工作等情况，切实提高教学质量。

十、继续专业学习深造建议

建议本专业毕业后，继续专业学习的渠道和接受更高层次教育的专业面向有：

（一）普通专升本

从高职学校毕业后升入本科院校。报考人多，竞争激烈，升入本科获得本科证和学士学位证。国家规定普通专升本录取名额控制在当年应届专科生的5%-10%，且还需要有对口专业，所以难度加大。国际连锁经营与管理专业普通专升本可报市场营销、交通运输、贸易经济、管理科学等专业，同时一般只招本省学生。

（二）成考专升本

毕业后报考高校函授学校或函授站，可本省的也可外省均可，需要参加全国统一的成人考试，但录取率高，一般容易报考。专业面向应根据你目前工作岗位由考生自己确定。

（三）远程教育专升本

远程教育主要是通过互联网技术，采用网络视频教育为主，辅以教师辅导进行教学。专业面向和录取率与成考专升本类似，所不同的是不用去学校听课。

十一、本专业教学标准开发团队

本专业教学标准由甘肃兴陇兰州牛肉拉面国际商学院与兰州资

源环境职业技术学院物流管理专业教师共同开发完成。