

食品物流复习提纲

1、食品物流的定义、研究对象和内容

(1) 定义：食品物流是食品从供应地向接收地的实体流动过程，即根据实际需要，将食品运输、储存、装卸、搬运、包装、流通加工、配送、信息处理等基本功能实现有机结合的过程。(2) 食品物流学的研究对象和内容

1. 食品本身 (1) 物资；(2) 物料；(3) 货物；(4) 商品；(5) 物品

物：物质、物资、生产资料；物料、货物、商品、物品等。

流：流通、物流、信息、商流、资金流、人才流等。

物流中的“物”是物质资料世界中同时具备物质实体特点和可以进行物理性位移的那一部分；物流中的“流”指的是物理性移动，不包括化学、生物、机械、社会的运动。

2. 食品流通 3. 行为者 - 人

2、我国食品物流的现状

(1) 我国食品产业现阶段主要问题 (2) 我国食品物流业缺乏标准和规范化 (3) 食品物流业管理体制和机制方面出现的问题

3、食品物流的“要素构成”

(1) 食品物流的“六要素” 流体；载体；流向；流量；流速；流程，此外包括：人的要素；组织要素；资金要素

4、食品物流活动

物流活动由物资包装、装卸、运输、储存、流通加工、配送、信息处理等工作构成。上述构成也常被称之为“物流活动的基本职能”。

(1) 包装活动 包装包括食品的出厂包装，生产过程中制品、半成品的包装以及在物流过程中换装、分装、再包装等活动。包装大体可分为商品包装与工业包装。

(2) 装卸活动 装卸活动包括食品在运输、保管、包装、流通加工等物流活动中进行衔接的各种机械或人工装卸活动。在全部物流活动中只有装卸活动伴随物流活动的始终。

(3) 运输活动 运输活动是将食品进行空间的移动。物流部门依靠运输克服生产地与需要地之间的空间距离，创造商品的空间效用。运输是物流的核心。因而在很多场合，把它作为整个物流的代名词

(4) 储存活动 储存活动也称为保管活动，是为了克服生产和消费在时间上的距离而形成的。食品通过储存活动产生了商品的时间效用。保管活动是借助各种仓库，完成物资的保管、保养、堆码、维护等工作，以使物品的使用价值下降到最小的程度。

(5) 流通加工活动 流通加工活动又称之为流通过程的辅助加工。流通加工是在食品从生产者向消费者流动的过程中，为了促进销售、维护产品质量、实现物流的高效率所采取的使物品发生物理和化学变化的功能。

(6) 配送活动 配送是按用户的订货要求，在食品物流据点进行分货、配货工作，并将配好的货物送交收货人的物流活动。

(7) 物流信息处理 物流信息包括上述各种活动的有关的计划、预测、动态信息以及相关费用情况，生产信息、市场信息等。对食品物流信息的管理，要求建立情报系统和情报渠道，正确选定情报科目和情报收集、汇总、统计、使用方法，以保证指导物流活动的可靠性和及时性。现代信息采用网络技术、电子计算机处理手段，为达到物流的系统化、合理化、高效率化提供了技术条件。

5、食品物流系统的五大目标

物流系统五大目标：物流系统目标，也即建立的物流系统所要求具备的能力，一般有五个方面(5s)：

(1) 优质服务(service)：无缺货，无损伤和丢失现象，且费用便宜 (2) 迅速及时(speed)：按用户指定的时间和地点迅速送达 (3) 节约空间(space saving)：发展立体设施和有关的物流机械，以充分利用空间和面积，缓解城市土地紧缺的问题。 (4) 规模适当(scale optimization)：物流网点的优化布局，合理的物流设施规模、自动化和机械化程度。 (5) 合理库存(stock control)：合理的

库存策略，合理控制库存量

6、食品物流管理

所谓物流管理是指为了以最低的物流成本达到客户所满意的服务水平，对物流活动进行的计划、组织、协调与控制

1. 物流管理内容

- (1) 物流管理包括即对物流活动诸要素的管理，包括运输、储存、装卸、配送等环节的管理；
- (2) 对物流系统诸要素的管理，即对其中人、财、物、设备、方法和信息等六大要素的管理；
- (3) 对物流活动中具体职能的管理，主要包括物流计划、质量、技术、经济等职能的管理等。

2. 现代物流管理的特点

物流管理是为了以最低的物流成本达到客户所满意的服务水平，对物流活动进行的计划、组织、协调与控制。现代物流管理是建立在系统论、信息论和控制论的基础上的。主要有 4 个特点：(1) 以实现客户满意为第一目标；(2) 以企业整体最优为目的；(3) 以信息为中心；(4) 重效率更重效果。

3. 引入先进信息进行货架管理

- (1) 采用“不同货架发到货方式”
- (2) 鲜度维持管理

7、第三方物流、绿色物流

第三方物流：第三方物流是指由专业化的物流中间人以签订合同的方式为其委托人提供所有的或某一部分的物流。第三方物流也称“契约物流 (Contract Logistics)”、“外包物流 (Outsourcing Logistics)”、“代理物流”。第三方物流是指物流劳务的供方、需求方之外的第三方完成物流服务的物流运作方式。第三方物流是物流专业化的一种形式。

真正意义上的第三方物流应具有以下特征：TPL 是合同物流 (contract logistics)，通过签定合同为一家或数家客户提供多功能甚至全方位一体化服务，一旦签约契约时间都比较长 TPL 在企业间充分共享信息，建立共担风险，共享收益的物流伙伴关系。TPL 是个性化服务的物流。TPL 是信息化服务的物流，有良好的信息处理和传输系统，使订货、包装、保管、运输、流通加工实现一体化，并加强企业间的协作和交流，形成有效客户反馈系统。

第三方物流管理的特征：战略联盟伙伴关系、风险共享、利益一体化和物流信息电子化、网络化是第三方物流管理最重要特征。

绿色物流：所谓绿色物流就是要在组织物流活动的过程中，减少环境污染，提高人类生存和发展的环境质量。在物流过程中抑制物流对环境造成危害的同时，实现对物流环境的净化，使物流资源得到充分利用。有几个方面的含义：先进的物流工艺和技术，如水泥的散装化等；储运工具、设备的先进性，如汽车的污染；废弃包装物的处理问题。物流规划与设计的环境合理性。

8、保鲜包装技术

充气包装；真空包装；收缩包装；拉伸包装；脱氧包装；泡罩包装与贴体包装

(1) 充气包装。充气包装是采用二氧化碳气体或氮气等不活泼气体置换包装容器中空气的一种包装技术方法，因此也称为气体置换包装。这种包装方法是根据好氧性微生物需氧代谢的特性，在密封的包装容器中改变气体的组成成分，降低氧气的浓度，抑制微生物的生理活动、酶的活性和鲜活商品的呼吸强度，达到防霉、防腐和保鲜的目的。

(2) 真空包装。真空包装是将物品装入气密性容器后，在容器封口之前抽真空，使密封后的容器内基本没有空气的一种包装方法。一般的肉类商品、谷物加工商品以及某些容易氧化变质的商品都可以采用真空包装，真空包装不但可以避免或减少脂肪氧化，而且抑制了某些霉菌和细菌的生长。同时在对其进行加热杀菌时，由于容器内部气体已排除，因此加速了热量的传导。提高了高温杀菌效率，也避免了加热杀菌时，由于气体的膨胀而使包装容器破裂。

(3) 收缩包装。收缩包装就是用收缩薄膜裹包物品（或内包装件），然后对薄膜进行适当加热处理，使薄膜收缩而紧贴于物品（或内包装件）的包装技术方法。

收缩薄膜是一种经过特殊拉伸和冷却处理的聚乙烯薄膜，由于薄膜在定向拉伸时产生残余收缩应力，这种

应力受到一定热量后便会消除，从而使其横向和纵向均发生急剧收缩，同时使薄膜的厚度增加，收缩率通常为 30 — 70%，收缩力在冷却阶段达到最大值，并能长期保持。

(4) 拉伸包装。 拉伸包装是七十年代开始采用的一种新包装技术， 它是由收缩包装发展而来的， 拉伸包装是依* 机械装置在常温下将弹性薄膜围绕被包装件拉伸、 紧裹， 并在其末端进行封合的一种包装方法。 由于拉伸包装不需进行加热，所以消耗的能源只有收缩包装的二十分之一。拉伸包装可以捆包单件物品，也可用于托盘包装之类的集合包装。

(5) 脱氧包装。 脱氧包装是继真空包装和充气包装之后出现的一种新型除氧包装方法。 脱氧包装是在密封的包装容器中，使用能与氧气起化学作用的脱氧剂与之反应，从而除去包装容器中的氧气，以达到保护内装物的目的。脱氧包装方法适用于某些对氧气特别敏感的物品，使用于那些即使有微量氧气也会促使品质变坏的食品包装中。

9、国际市场对商品包装的要求 当今国际市场商品竞争的诸多因素中，商品质量、价格、包装设计是三个主要因素。国外一位研究市场销售的专家曾说： "通往市场的道路中，包装设计是最重要的一条。包装对整体形象的促进作用并不亚于广告。 " 国际市场对商品的包装总体要求是一要符合标准， 二要招徕顾客。 具体的要求有以下几方面： 一、名称易记。包装上的产品名称要易懂、易念、易记。 二、外型醒目。要使消费者从包装外表就能对产品的特征了如指掌。 三、印刷简明。包装印刷要力求简明。那些在超级市场上出售的商品，因为是由顾客自己从货架上挑选，因此它们的包装就要吸引人，让顾客从货架旁边走过时能留意到它，想把它从货架上拿下来看看。

四、体现信誉。包装要充分体现产品的信誉，使消费者透过产品的包装增加对产品的依赖。 五、颜色悦目。一般来说，欧洲人喜欢红色和黄色。在超级市场上销售的高档商品，多采用欧洲流行色，即淡雅或接近白色的色彩。

六、有地区标志。包装应有产品地区标志或图案，使人容易识别。

七、有环保意识。国际上现在普遍重视环境保护工作。为此国际上有许多关于包装材料的新的具体规定，总的趋势是逐步用纸和玻璃取代塑料、塑胶等材料。如德国规定中国出口到德国的食品包装用瓦楞纸箱。

10、装卸搬运的原则

(1) 装卸搬运次数最小化原则； (2) 装卸搬运程序化原则； (3) 省力节能原则 (4) 机械化原则； (5) 集装单元化原则； (6) 系统化原则； (7) 安全文明原则

11、运输的功能及组织的原则

一. 运输的功能 运输的主要目的就是以最短的时间、 最低的成本将物品转移到指定地点。 运输的主要功能有空间效用和时间效用两个方面。 运输的主要职能就是以最少的时间将货物从原产地转移到目的地，完成产品的运输任务。 短时储存：就是将运输工具 (车辆、船舶、飞机、管道等) 作为临时的储存设施。使用该功能时，需要综合其适用条件和成本因素。 二. 运输组织的原则 及时、准确、经济、安全

12、食品保藏在物流中的地位

1. 仓储管理已成为供应链管理的核心环节。这是因为仓储总是出现在物流各环节的接合部，例如采购与生产之间，生产的初加工与精加工之间，生产与销售之间，批发与零售之间，不同运输方式转换之间等等。仓储是物流各环节之间存在不均衡性的表现，仓储也正是解决这种不均衡性的手段。仓储环节集中了上下游流程整合的所有矛盾，仓储管理就是在实现物流流程的整合。如果借用运筹学的语言来描述仓储管理在物流中的地位，可以说就是在运输条件为约束力的情况下，寻求最优库存（包括布局）方案作为控制手段，使得物流达到总成本最低的目标。在许多具体的案例中，物流的整合、优化实际上归结为仓储的方案设计与运行控制。

2. 食品保藏是“ 第三个利润源 ” 的重要源泉之一

(1) 有了库存，可免除加班赶工 (2) 有了食品保藏保证，无需紧急采购 (3) 有了食品保藏保证，可在有利时机销售、购进 (4) 食品保藏也占用大量资金

13、流通加工的类型

根据不同的目的，流通加工具有不同的类型：

- (1) 为适应多样化需要的流通加工：对钢材卷板的舒展、剪切加工；平板玻璃按需要规格的开片加工；
- (2) 为方便消费、省力的流通加工：将木材制成可直接投入使用的各种型材；将水泥制成混凝土拌合料
- (3) 为保护产品所进行的流通加工：水产品、肉类、蛋类的保鲜、保质的冷冻加工、防腐加工等
- (4) 为弥补生产领域加工不足的流通加工：在生产领域只能加工到圆木、板、方材这个程度，进一步的下料、切裁、处理等加工则由流通加工完成
- (5) 为促进销售的流通加工：将蔬菜、肉类洗净切块以满足消费者要求
- (6) 为提高加工效率的流通加工：它以一家流通加工企业的集中加工代替了若干家生产企业的初级加工
- (7) 为提高物流效率、降低物流损失的流通加工：造纸用的木材磨成木屑
- (8) 为衔接不同运输方式、使物流更加合理的流通加工
- (9) 生产——流通一体化的流通加工：散装水泥中转仓库把散装水泥装袋
- (10) 为实施配送进行的流通加工：混凝土搅拌车

14、物流信息的概念、功能与内容

1、物流信息的概念： 物流信息指的是在物流活动进行中产生及使用的必要信息，它是物流活动内容、形式、过程以及发展变化的反映。

2、物流功能 物流信息主要有以下功能：（1）交易功能；（2）控制功能；（3）决策功能；（4）战略功能。

3、物流信息的内容（1）物流系统内部信息，是伴随着物流活动而发生的信息，包括物料流转信息、物流作业层信息、物流控制层信息和物流管理层信息。（2）物流系统外部信息，是在物流活动以外发生的，但提供给物流活动使用的信息，包括供货人信息、顾客信息、订货合同信息、交通运输信息、市场信息、政策信息以及来自有关企业内部生产、财务等部门与物流有关的信息。

15、储存保管的功能（1）是社会生产顺利进行的必要过程（2）调整生产和消费的时间差别，维持稳定（3）流通过程的衔接（4）市场信息的传感器（5）现货交易的场所

16、冷冻冷藏技术

（一）冷藏保管的原理 冷藏是指在保持低温的条件下储存物品的方法。由于在低温环境中，细菌等微生物大大降低繁殖速度，生物体的新陈代谢速度降低，能够延长有机体的保鲜时间，因而对鱼肉食品、水果、蔬菜及其他易腐烂物品都采用冷藏的方式仓储。

（二）冷库的结构

1、冷却和结冻间 冷却和结冻间也称为预冷加工库间。

2、冷冻库房 经预冷达到冷冻保存温度的冷冻货物较长时间地保存的库房。

3、冷藏库房 冷藏库房是对冷藏货物存储的场所。

4、分发间 货物出库时采取迅速地将冷货从冷藏或冷冻库移到分发间，在分发间进行作业，从分发间装运。

（三）冷库仓储管理

1、冷库使用 冷库要保持清洁、干燥，经常清洁、清除残留物和结冰，库内不得出现积水。冷库在投入使用后，除非进行空仓维修保养，必须保持制冷状态。

2、货物出入库 货物入库时，除了通常仓储所进行的查验、点数外，要对送达货物的温度进行测定、查验货物内部状态，并进行详细的纪录，对于已霉变的货物不接受入库。

3、冷货作业 为了减少冷耗，货物出入库作业应选择在气温较低的时间段进行，如早晨、傍晚、夜间。

4、冷货保管 冷库内要保持清洁干净，地面、墙、顶棚、门框上无积水、结霜、挂冰，随有随扫除，特别是在作业以后，应及时清洁。制冷设备、管系上的结霜、结冰及时清除，以提高制冷功能。

17、仓储在物流管理中的地位

一、仓储在物流操作中的作用

（一）运输整合和配载（二）分拣和产品组合（三）流通加工（四）平衡生产和保证供货（五）存货控制

二、仓储在物流成本管理中的作用

物流成本可分为仓储成本、运输成本、作业成本、风险成本。仓储成本的控制和降低直接实现物流成本的

降低。 （一）仓储成本和运输成本 产品在仓储中的组合，妥善配载和流通加工就是充分利用运输工具，从而降低运输成本的支出，如自行车的拆散配载，托盘成组装卸运输。 （二）仓储成本和作业成本 合理和准确的仓储会减少商品流动，减少作业次数，从而降低作业成本。如：频繁出入的商品存在临近仓库门口处，方便出入，可降低作业距离。 （三）仓储成本和风险成本 对商品实施有效的保养，准确得数量控制，会大大减少风险成本（风险成本是指企业无法控制原因，有可能造成商品丢失，贬值或损坏等损失）。

三、 仓储是物流增值服务功能实现环节

（一）仓储内流通加工实现了产品增值 （二）实现物流管理的时间效用，使生产和消费节奏同步 （三）开展个性化服务等

18、气调贮藏食品流通过程中的作用

一、果蔬食品的养护技术

1.1 果蔬食品的一般分类

蔬菜一般按其结构和食用部分来分类，可以分为叶菜类、根茎类、瓜类与茄果类、鲜豆类等；水果按其状态可以分为鲜果类和干果类；食品根据国家标准 GB 7645 可以分为原料食品和加工食品两大类。

1.2 果蔬食品的质量变化

1. 腐败； 2. 霉变； 3. 发酵；

1.3 果蔬食品的养护特性

（1）果蔬食品养护技术的原理 维持食品最低生命活动； 抑制食品生命活动；运用发酵产物抑制腐败微生物的活动；利用无菌原理。

（2）影响果蔬食品养护的因素 温度；相对湿度；水分。

1.4 果蔬食品的养护技术

1.4.1 果蔬食品的养护技术

（1）利用自然冷源储藏：它是利用和调节自然低温，使储藏场所维持较低温度进行储藏的方法，包括堆藏、沟藏、窖藏、通风库储藏、冻藏等。 （2）化学防腐保鲜：就是在食品生产和储运过程中使用化学制品来提高食品的耐藏性，尽量保持其原有品质的措施。 （3）气调储藏：气调储藏是通过改变库内气体成分的含量，显著地抑制果蔬的呼吸作用，延缓变软、变质及其他衰老过程。 （4）辐射保藏：食品辐射保藏就是利用射线的辐射能量，对果蔬食品进行杀菌、杀虫、抑制发芽、延迟后熟等处理。 （5）电子保鲜储藏：就是运用高压放电，在储存果蔬食品的空间产生一定浓度的臭氧和空气负离子，使果蔬生命活体的酶钝化，从而降低果品的呼吸强度。

1.4.2. 常见果蔬食品的养护方法

乳和乳制品；酒品；糕点；禽蛋；甜椒。

二、常见食品养护技术

2.2.1 肉产品 低水分干燥保鲜；加热处理；发酵处理。

2.2.2 鱼与水产品 传统的方法主要是盐藏保鲜，同时有冷海水保鲜、微冻保鲜、防腐剂保鲜、活鱼暂养等保鲜方法。

2.2.3 谷物粮食 干燥养护技术；通风与密闭养护技术；低温养护技术；气调养护技术； “双低” 养护技术和“三低” 养护技术。

2.2.4 蔬菜与水果的养护技术 保鲜纸箱；微波保鲜；加压保鲜；陶瓷保鲜袋；微生物保鲜法；烃类混合物保鲜法；电子技术保鲜法。

2.2.5 加工食品的养护技术 罐头食品的养护技术包括控制温度、控制湿度、防止光照、防止盐分侵入。

19、物流系统度无形的衡量标准

（1）对用户订货能很快进行配送 （2）接受客户订货时商品的在库率高 （3）运送中交通事故、货损、丢失和发送错误少 （4）保管中变质、丢失、破损少 （5）具有能很好实现运送、保管功能的包装 （6）

装卸搬运功能满足运送和保管的要求 (7) 能提供保障物流活动流畅进行的物流信息系统，能及时反馈信息 (8) 合理的流通加工，以保证生产费、物流费之和最少

20、食品物流设计与构建原则

(1) 物流系统设计的特点

追求整体目标最优。 在一个系统中处于各个层次的分系统， 都具有物定的功能目标， 只有彼此分工协作， 才能实现系统整体目标最优。 以特定问题为对象。物流系统中许多问题含有不确定因素，而系统设计就是针对这种不确定的情况，研究解决问题的各种方案及其可能产生的结果。 运用定量分析方法。许多复杂的情况下，需要有精确可靠的数据资料作为科学决策的依据。有些情况下，利用数学模型有困难，就要借助于结构模型解析法或计算机模拟仿真技术。 凭借价值判断。由于所提供的资料有许多不确定的变量，而客观环境又会随时发生各种变化，因此在进行物流系统设计时，还要凭借各种价值观念进行判断和选优。

(2) 物流系统设计的步骤

确定物流系统的范围和外部环境	确定物流系统的目标任务	确定评价物流系统优劣的准则	确定各项评价准则的加权值
收集物流系统的原始数据	提出各种可供选择的方案	明确方案中的可控变量和不可控因素	调整可控变量以求最佳结果
变动不可控因素以考察系统的敏感性	进行方案比较并做出抉择		

(3) 遵循原则

优化创新； 领导参加； 充分利用资源 规范化； 实用和实效； 发展变化

21、食品物流系统评价指标、原则和步骤

1. 食品物流系统评价指标

(1) 量化指标 经济性指标、技术性指标、时间性指标、资源性指标

(2) 定性指标 政策性指标、社会性指标、环境保护性指标

2. 食品物流系统评价的原则与步骤。

(1) 评价的原则

(a) 要保证评价的客观性原则。 (b) 坚持技术上先进适用、 经济上合理的原则。 (c) 坚持局部效益服从整体效益的原则。 (d) 指标体系的建立和评价指标的确定要坚持先进合理和可操作性原则。 (e) 坚持定性分析与定量分析相结合的原则。

(2) 系统评价步骤

有明确的目的、建立合理的评价指标体系、选择可行的评价方案。

22、生鲜食品配送中心建设

生鲜食品配送中心是指将原材料进行加工，制成生鲜食品 (果蔬、鲜肉、水产) 半成品、主食、熟食、配菜、盒饭等产品，并通过计量、包装、贴标、分拣、配送、实现面向超市、便利店、酒楼、快餐店等零售终端的高效率物流系统。

23、生产企业物流的特点

(1) 连续性、流畅性； (2) 平行性； (3) 比例性、协调性。 (4) 均衡性、节奏性； (5) 准时性； (6) 柔性、适应性。

24、生产物流运作目标与原则

1. 生产物流运作目标

(1) 保证产品生产过程的连续性和高效性 (2) 实现物流运作成本的降低 (3) 控制物料损失和意外事故

2. 生产物流运作原则

(1) 流动性原则； (2) 最优化原则； (3) 最小化原则

25、食品物流信息系统

一、食品物流信息系统 (Logistics Information System: LIS) 的概念

使用系统的观点、思想和方法建立起来的，以计算机信息处理为手段，以现代通信设备为传输工具，并且能够为管理决策提供信息服务的人机系统。 也就是说， 食品物流信息系统是一个由人和计算机共同组成的，

能进行食品物流信息的收集、传递、存储、加工、维护和使用的系统，它具有预测、控制和辅助决策等项功能。

26、食品物流信息技术

（一）条形码技术 （二）电子数据交换（ EDI）技术 （三）电子自动订货系统（ EOS） （四）销售时点信息系统（ POS） （五）地理信息系统（ GIS）技术 （六）全球定位系统（ GPS）技术

27、物流成本的特点和分类

1、物流成本的特点

（1）物流冰山现象 （2）效益背反现象

物流成本的发生源很多，其成本发生的领域往往在企业里面是不同部门管理的领域，因此，这种部门的分割，就使得相关物流活动无法进行协调和优化，出现此长彼消、此损彼益的现象是经常有的。

2、物流成本的分类

（1）以费用范围为基础的物流成本分类 （2）以活动为基础的物流成本分类 直接成本；间接成本；日常费用

28、降低物流成本的途径

（1）物流合理化 物流的合理化要根据实际物流流程来设计、 规划，不能单纯地强调某环节的合理、 有效、节省成本，而是要通盘考虑。

（2）物流质量 提高物流质量可吸引更多的客户，提高物流效率，从根本上降低物流成本。

（3）物流速度 提高物流速度， 可以减少资金占用， 缩短物流周期， 降低储存费用， 从而节省物流成本。

（4）物流人才 物流专业人员的技能，工作的方法、态度，都将间接影响企业物流成本的大小。

29、食品物流质量管理

1、物流质量的定义 物流质量的概念既包含物流对象质量，又包含合乎物流手段、物流方法的质量，还包含工作质量，因而是一种全面的质量观。

2、物流质量的主要内容大致包括： （1）商品的质量保证及改善 对用户的质量保证既依赖于生产，又依赖于流通。 （2）物流服务质量 物流业具有极强的服务性质，可以说，整个物流的质量目标就是其服务质量。 （3）物流工作质量 工作质量是指物流各环节、各工种、各岗位的具体工作质量。工作质量是物流服务质量的某种保证和基础。 （4）物流工程质量 在物流过程中，将对产品质量发生影响的各因素统称为“工程”。提高工程质量是进行物流质量管理的基础工作。

31、物流标准化的形式

（1）简化 简化是指在一定范围内缩减物流标准化对象的类型数目， 使之在一定时间内满足一般需要。

（2）统一化 统一化是指把同类事物的若干表现形式归并为一种或限定在一个范围内。

（3）系列化 系列化是指按照用途和结构把同类型产品归并在一起， 使产品品种典型化； 同时也把同类型的产品的的主要参数、尺寸，按优先数理论合理分级，以协调同类产品和配套产品及包装之间的关系。

（4）通用化 通用化是指在互相独立的系统中， 选择与确定具有功能互换性或尺寸互换性的子系统或功能单元的标准化形式，互换性是通用化的前提。

（5）组合理化 组合理化是按照标准化原则， 设计制造若干组通用性较强的单元，再根据需要进行合并的标准化形式。

32、现代物流的主要特征

1 现代物流及其特征 科学化；系统化；智能化；规模化；网络化；全球化；多元化；信息化

33、物流的发展趋势

物流信息化	物流自动化	物流网络化
物流智能化	物流柔性化	物流社会化
物流精益化	物流标准化	物流绿色化

34、第三方物流的实施

（一）处理好双方的关系 （二）有效的沟通 （三）其他原因

1. 第三方物流供应商必须为企业所提供的数据保密
2. 必须对绩效衡量的方式一致
3. 讨论附属合同的特定标准
4. 在达成合同前要考虑争议仲裁问题
5. 协商合同中的免责条款
6. 确保通过物流供应商的定期报告来实现绩效目标

35、电子商务的交易流程

在电子商务环境下，商务实务的运作过程虽然也有交易前的准备、贸易的磋商、合同的签订与执行以及资金的支付等环节，但是交易具体使用的运作方法完全不同。

（1）交易前的准备：在电子商务模式中，交易的供需信息都是通过交易双方的网址和网络主页完成的，双方信息的沟通具有快速和高效率的特点。

（2）贸易的磋商：电子商务中的贸易磋商过程将纸面单证在网络和系统的支持下变成了电子化的记录、文件和报文在网络上的传递过程，并且由专门的数据交换协议保证了网络信息传递的正确性和安全性。

（3）合同的签订与执行：电子商务环境下的网络协议和电子商务应用系统保证了交易双方所有的贸易磋商文件的正确性和可靠性，并且在第三方授权的情况下，这些文件具有法律效应，可以作为在执行过程中产生纠纷的仲裁依据。

（4）资金的支付：电子商务交易中的资金支付采用信用卡、电子支票、电子现金和电子钱包等形式以在网上支付的方式进行。

36、食品物流供应链管理

供应链物流管理模式就是在满足服务水平需要的同时，为了使系统成本最小而采用的把供应商、制造商、仓库和商店有效地结合成一体，并把正确数量的商品在正确的时间配送到正确地点的一套方法。供应链管理涵盖了从供应商到客户之间有关最终产品或服务的形成和交付的一切业务活动，其目的是使整个供应链产生的价值最大化，即利用现代信息技术，通过改造和整合业务流程，与供应商以及客户建立协同的业务联盟，大大提高企业的竞争力。同时，对产业链中所涉及的包装、运输、储存、装卸、搬运、流通加工、配送等物流活动进行系统的整合和管理，以提高整体效益。

37、供应链设计的原则、指导思想

供应链设计的原则 自顶向下的设计和自底向上相结合的设计原则（自顶向下：从全局到局部 分解与协调原则；自底向上：从局部到整体 集成优化原则）

简洁性原则：合作伙伴少而精，精细供应链

集优原则：互补性原则，强 - 强联合实现资源外用

协调性原则：有序协调实现整体功能，建立战略合作伙伴关系

动态性原则：不确定性因素影响，动态重组

创新性原则：从顾客需求出发进行流程重组 ；改进完善，彻底变革

战略性原则：整体性减少不确定因素的影响，谋求长远性发展 供应链设计的指导思想：

根据不同群体的需求划分顾客，以使供应链适应市场面需求并保证利润。

按市场面进行物流网络的顾客化改造，满足不同顾客群需求及确保赢利。

根据市场动态使整个供应链需求计划成为一体，保证资源的最优配置。

产品差异化尽量靠近用户，并通过供应链实现快速响应。

对供应资源实施战略管理，减少物流与服务的成本。

实施整个供应链系统的技术开发战略，以支持多层决策，清楚掌握供应链的产品流、服务流、信息流。

采取供应链绩效测量方法，度量满足最终用户需求的效率与效益。

38、实际生产中物流供应链管理应注意哪些问题

第一，供应链是一个单向过程，链中各环节不是彼此分割的，而是通过链的联系成为一个整体。

第二，供应链管理是全过程的战略管理，从总体来考虑，如果只依赖于部分环节信息，由于信息的局限或失真，可能导至计划失真。

第三，不同链节上的库存观不同，在物流的供应链管理中，不把库存当做维持生产和销售的措施，而将其看成是供应链的平衡机制。

第四，供应链管理采取新的管理方法，诸如用总体综合方法代替接口的方法，用解除最薄弱链寻求总体平衡，用简化供应链方法防止信号的堆积放大，用经济控制论方法实现控制等等。