

### 3. 成果的创新点

#### (1) 课程体系创新：实现“经管特色”融入“食品底色”

在新工科建设背景下，以“融合”教学为理念，在食品类专业人才培养方案中设置“经济管理”选修课程模块。发挥跨学科虚拟教研室的学科交叉优势，教师团队线上线下交流，梳理食品产业全链条的食品开发、产品准入、技术管理、质量控制等经管知识要素，打造5门经管深度融入的食品产业链课程。并通过融合型教材资源的建设，有机融入经管知识要素，构建具有“经管特色”的食品专业知识体系。在食品与经管知识体系之间架设起互通互融的桥梁，解决经管与食品专业融合“两张皮”的问题。

#### (2) 实践体系创新：促进“经管理论”导入“产业实践”

发挥国家级食品、经管实践平台和产教融合的优势，建设拥有自主知识产权的服务现代食品供应链的国家级虚拟仿真实验教学资源，并将食品技术转化、产业链管理、市场流通、质量管理等实践要素分层融入不同类型实践环节，创新重构了经管融入的“融合型五阶实践教学链”，在递进式培养中提升学生理解并运用经管知识解决实际问题的能力。国内领先实践资源和多样化实践方式的应用，为学生提供更广泛的学习途径，保障了食品专业学生的现代经济管理能力的形成和发展。

#### (3) 协同机制创新：保障“技术人才”具备“经管能力”

针对融合育人载体多元、教育生态开放融合的特点，构筑侧重于过程性评价和考核的管理机制。建立全过程质量保障制度体系，如经管和产教融合课程注重经管和产业能力塑造，实践教学分阶考察综合能力，就业质量新增学生组织管理等能力评价指标。根据不同类型教师的工作特质，建立分类引进和多样化考核激励措施，灵活运用弹性聘用、兼聘和项目制人才引进方式，采用短期项目、发展性考核和职称评聘挂钩等多种形式进行考核和激励。新机制的构建，打破学科交叉和产教融合屏障，保障了跨单位、跨学科的多元协同育人质量。