

3. 成果

(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。将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，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，就业质量跟踪评价等。根据不同类型教师的工作特质，建立分类引进和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，灵活运用弹性聘任、兼职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。