

1. 成果简介及主要解决的教学问题

食品产业是国民经济支柱产业。现代食品产业逐步发展成为农、工、贸一体化的全产业链结构，面临食品价值创造、流通营销和安全监管的新挑战，对产业人才的综合素质，特别是经管能力提出更高要求。

南京财经大学和浙江工商大学同根同源，具有共同的财经育人特质和产业管理优势。2012年，两校在长三角教育强省的高等教育一体化导向下，确立为世界一流食品企业培养“技术优秀，兼具经管能力的高素质复合型人才”的育人理念，探索应用研究型大学的高素质复合型食品专业人才的特色工程教育模式（图1）。



图1 “产业牵引、经管融入、多元协同”的食品科学与工程类人才培养模式

成果主要采取以下措施：一是食品人才培养方案融入“经济管理”选修模块。两校联合组建跨学科线上教研，建设“食品价值链原理”“食品质量控制”“食品价值创造与成本分析”“食品流通与营销”“食品企业家课堂”等5门经管融入的学科交叉课程。二是依托食品工程与质量安全、经济管理、2个国家级实验教学示范中心，校企协同开发食品研发生产、流通营销、质量管理等产业实践案例，重构“融合型五阶实践教学链”。三是建设现代粮食工与营养健康省重重点产业学院等融合平台，建立理论课程、实践教学和学能力的过程性质质量控制体系，针对不类教师创新弹性聘用和分类考核措施。

2013年以来，两校构建的融合育人模式和技术管理型专业建设成果，分

获得了江苏省教学成果一等奖2项和浙江省教学成果一等奖1项。建成国家级课程5门，培育国家级教师团队2个。食品科学与工程、食品质量与安全专业分别通过国际HACCP和英国IFS认证，粮食工程专业软科排名获评A+。2022年，食品科学与工程入选世界一流学科排名511-75位。成果应用至今，2800位本科生受益，经第三方评估报告显示，毕业生“组织与管理能力”比同类高校高7.0%，46%的毕业生从事食品经营管理工作，20%以上毕业生能快速成长进入一流食品企业中高层管理。

本成果获得中国工程院院刊《光明日报》等国家级媒体推广，教学模式在北京工商大学、武汉轻工大学等10余所高校推广，成效显著。2021年，国家粮食和物资储备局肯采纳本成果的人才培养模式，列入《“十四五”粮食和物资储备科技和人才发展规划》进一步加强推广。

主要解决的教学问题：

课程理论硬硬捆绑：经管知识与品技术简单拼接，缺少理论深度融合；
产业实践缺：产业实践场景不足，