

## 2. 成果解决教学问题的方法

### (1) 构建多元融合的理论课程体系

两校联合组建跨学科线上教研室，改造课程体系：

**课程思政：**挖掘“科学思辨、倡导创新”等103个思政案例融入所有专业课程，坚持思政育德；

**方案改革：**设置“经济管理”选修模块，学生选修不低于4学分；

**经管融入：**挖掘食品开发、技术管理、质量控制、市场营销和成本分析等 67个食品产业

“食品价值链原理”“食品价值创造与成本分析”“食品流通与营销”等课程融入思政案例，构建“思政案例库”；

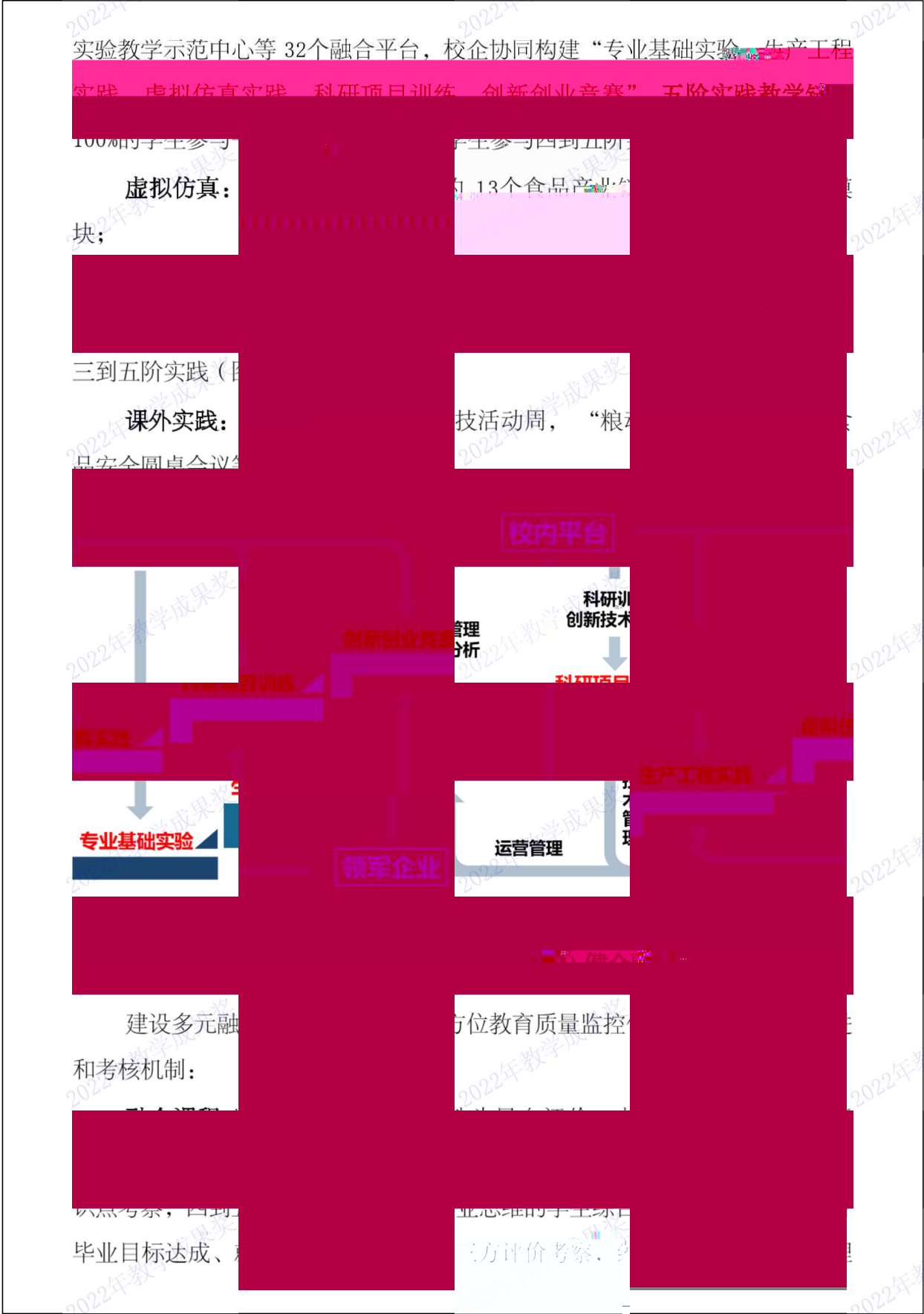
**教材编撰：**《食品标准与法规》《食品管理工程师》《食品标准与法规》《食品管理工程师》

国际互认，与加拿大曼尼托巴大学、美国伊利诺伊大学香槟分校、英国爱丁堡大学、加拿大曼尼托巴大学、美国伊利诺伊大学香槟分校、英国爱丁堡大学

课程名称	融合知识要素
食品价值链原理	食品标准与法规、食品管理工程师、食品标准与法规、食品管理工程师
食品价值创造与成本分析	食品标准与法规、食品管理工程师、食品标准与法规、食品管理工程师
食品流通与营销	食品标准与法规、食品管理工程师、食品标准与法规、食品管理工程师

### (2) 重构食品工程课程体系

**体系重构：**食品工程实验室、食品工程实验室、食品工程实验室



等综合能力指标纳入评价体系。

海外知名教授采用弹性聘用和短期项目制考核；产业教授采用兼聘引进和发展性考核，将实践参与、项目实施、成果创新、产业贡献和社会影响等发展性指标纳入教师考评；经管类教师采用项目制与食品专业教师合作，参与学校日常工作量考核；专业教师跨院校、跨学科、跨专业交流、企业挂职锻炼与职称评聘挂钩（图4）。

