

3. 成果应用

(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和服务现代食品供应链的国家级虚拟仿真实训教学资源。并将食品技术岗、产线管理岗、市场销售岗、食品检测岗等岗位融入虚拟仿真实训资源，构建“经管理论+产业实践”的实践教学体系。通过虚拟仿真实训教学资源的建设，促进“经管理论”导入“产业实践”，实现经管理论与食品产业实践的深度融合。

(3) 资源建设创新：构建“经管+食品”深度融合资源库

构建“经管+食品”深度融合资源库，包括经管知识要素、食品产业全链条知识要素、融合型教材资源、虚拟仿真实训教学资源等。通过资源库的建设，实现经管知识要素与食品产业全链条知识要素的深度融合，为食品类专业人才培养提供优质的教学资源。资源库的建设将有效支撑食品类专业人才培养方案的实施，提升食品类专业人才培养质量。