

南京财经大学 创新性建立工科商科融合 的人才培养模式

本报记者 谢玲



全国共有 200 余所本科院校开设“食品科学与工程”专业,大多食品院系以培养工科的食品技术人才为主,能兼顾现代商业、经济思维和管理能力培养的院校不多。南京财经大学在近年来的食品人才培养上,则关注到了“经济、管理及法律学”等商科与食品工科融合的复合型食品人才培养的重要,创新了人才培养模式,为全国高校食品人才培养提供了借鉴。

南京财经大学食品科学与工程学院院长胡秋辉在接受记者采访时表示,食品产业的进步,技术是驱动力之一,但技术不是唯一的动力,在新的社会经济环境中,食品人才仅有食品工程技术能力是不够的,现代商业、经济思维和管理能力等“软实力”的培养不能或缺。因此,胡秋辉提出了深度融合“食品科学与工程”和“经管法”相关专业,工商融合的培养思路。南京财经大学食品科学与工程学院将“既懂技术又懂经济管理”设为人才培养目标,以工商专业深度融合为导向,完善了工商融合渗透的专业课程体系和教学内容,从课程设置、专业内容、平台建设到国际交流、师资队伍等方面,展开了全方位、多环节的建设改革与实践,形成了一整套与国际接轨、在国内领先的食品专业人才培养模式与规范。

以服务行业需求为导向,与粮油食品行业紧密合作,共同探讨课程建设及人才培养方案的改革创新,开展产学研合作的联动式办学模式。

依托财经管理类专业的优势,聘请企业高管和高层次技术人员,建立校企协同创新的人才培养机制。建设与“经管法”深度融合的教学团队,引进江苏省产业教授,让企业家进课堂授课。利用财经高校模拟企业场景的经济管理实验室,注重课程教学的过程考核、讨论式教学,将粮食行业内企业的管理实践作为教学案例。请企业对课程体系改革进行指导,共同制定融合专业人才培养方案。聘请既有丰富实践经验又有教学能力的大型知名企业的技术或管理专家进行授课,开拓学生的视野,使得人才培养紧跟企业发展对人才的需求。

在实践训练环节中,南京财经大学食品科学与工程学院完善校内实验实训平台建设,进一步提高校内资源利用率。同时,发挥行业优势,与大型食品或粮食企业合作,共建校外实训基地,充分利用经济学院、工商管理学院、法学院等学院的实习实践基地。从暑期社会实践到毕业实习、毕业论文等各环节,鼓励学生提供管理、财务类实习岗位,激发学生的积极性和主动性,旨在进一步提高毕业生的创新创业能力。

学生培养质量不断提高,在创新能力培养方面取得明显成绩。学生积极参加全国大学生数学建模、江苏省“互联网+”大学生创新创业大赛、挑战杯江苏省大学生创业计划竞赛等各类活动,共获得国家级、省级及市级比赛奖项 300 余项,获得多项发明专利。

以食品与“经管法”深度融合的方式,实现人才培养多元化。近几年培养出众多适应粮食产业发展的高层次、复合型人才,服务于现代粮食流通产业。毕业生在粮食行业就业的比例达到 30% 左右,由单纯技术型人才就业向复合型管理人才就业转变,就业层次也得到逐年提高。并且毕业生的工作稳定性很高,在粮食行业就业的毕业生 97.06% 均未换过工作单位。

强化国际交流与合作 拓宽学生国际视野

胡秋辉表示,在培养文理渗透、工商融合的复合型食品专业人才的实践中,南京财经大学食品与工程学院十分重视通过国际交流与合作,拓宽学生的国际视野。

南京财经大学食品与工程学院与加拿大马尼托巴大学合作,开展了“2+2”的本科联合培养模式,在联合培养方面积累了一定的经验。之后陆续签订了与加州浸会大学 2+2 人才联合培养项目,与马尼托巴大学本科 3+1+1 本科联合培养项目。这些人才培养方案设置中,既有“技术”类课程,也有“经管法”课程,如马尼托巴大学的 Food Science-Business option(食品科学-商科方向)、“Introductory Financial Accounting(初级财务会计)”“Human Resource Management(人力资源管理)”课程等,都是工商融合培养理念的体现。

通过中加健康生态研究中心建设,以及与美国康奈尔大学、美国克莱姆森大学、加州大学、瑞典歌德堡大学、日本熊本大学等搭建多国际教育合作平台,南京财经大学食品科学与工程学院与多所国际教育研究机构建立了“师资互派、授课方式、专业授课”等方面的国际合作办学机制,通过“引进来、送出去”的国际交流方式,全面拓宽了本科生的国际视野和交流能力。目前,具有海外教育研究背景的专业教师比例大于 30%,本科生交流生比例达到 20%。

随着经济社会的发展,在高校的专业人才培养中推动食品类专业与“经管法”专业的深度融合,是一项有益的尝试,同时也是打造自身办学特色、满足行业需求的一种有效模式,对同类院校的专业建设具有多 500



西北农大论文入选 2016 年陕西省优秀博士学位论文

本报讯 近日,西北农林科技大学食品学院 2014 届博士生王周利的研究论文《苹果汁中脂环肽芽孢杆菌免疫磁性分离及快速检测技术论文》,入选陕西省优秀博士学位论文,论文指导教师是岳田利教授。

该论文主要构建了脂环肽芽孢杆菌免疫磁性分离技术体系,通过免疫磁性分离方法与酶联免疫吸附测定法、聚合酶链式反应及实时荧光定量 PCR 检测技术结合,实现了苹果汁中脂环肽芽孢杆菌的快速检测及定量分析,为苹果汁生产加工及国际贸易中脂环肽芽孢杆菌的快速识别提供了理论方

法和技术支持。通过博士研究工作,王周利毕业时以第一作者,该校为第一完成单位发表 SCI 收录论文 6 篇(累积影响因子 17.956),EI 论文 3 篇,申报国家发明专利 3 项,并于 2014 年留校任教。

优秀博士学位论文是衡量学校学院博士研究生培养质量的重要标志。为了深化改革,鼓励创新,提高博士生教育质量,西北农林科技大学专门制定出台了《西北农林科技大学研究生优秀学位论文评选及奖励办法》,对获得陕西省优秀博士学位论文的作者及其指导教师给予奖励。(黄炳/整理)

京都大学与浙江大学 食品学子交流座谈

本报讯 日前,日本京都大学学生交流团来到浙江大学生物系统工程与食品科学学院进行交流访问。

交流中,日方学生代表就日本的英语教育、鱼类的过度捕捞等问题做了展示汇报。日本京都大学学生灾后重建主题为“英语在日本”的展示汇报引起了与会学生热烈的讨论,使两国的学生对彼此国家外语教学情况有了更多的了解。日本京都大学学生川端公贵使用流利的中文介绍了他所了解的中国粮食生产情况,展示了他对学习中文的热爱。浙江大学学生以“人口老龄化”“我们看不到的世界”等为主题做了展示汇报。主题汇

报后,双方学生就结题、相互提问、交流,就不同的问题提出自己的见解。

此次交流会由浙江大学农业生命环境学部主办,生工食品学院承办。该活动增进了两校同学之间的友谊,促进了彼此对于专业、文化上的了解,对增进国际交流、拓展学生们的国际视野起到积极作用。(邵雨舟 姚舒婷)



江苏食品药品职业学院 依托大食品特色吸引 83 岁高龄学生

本报讯 江苏食品药品职业技术学院按照依托大食品产业培养养生保健人才的办学新思路,建立了健康学院,吸引了当地生源的关注。近日,83 岁高龄的退休高级工程师刘泰世进入食药职业技术学院健康学院学习,成为该校迄今为止最年长的学生。

据了解,江苏食品药品职业技术学院健康学院的中医养生保健专业建设从食、养、理、疗多方面入手,致力于学生的理论、实践能力双结合。这也是吸引刘老先生前来学习的关键因素。

《营养学》(药膳学)是中医养生保健专业的两门核心课程。在教学中,通过对食材、药材的性味归经、功效主治等方面的教学,使学生掌握基本的食疗理论,了解药材、食材的性能应用,学会根据人体的不同状况,设计合适的食疗、药膳方案。

“三分治七分养”,基于食品自身的性、味、功用,该门课程强调“防养结合”,将中医养生融合到日常生活中。为了配合教学的需要,学院在药用菌公共技术基地进行了保健型海鲜菇、保健型白玉菇等食材的培育试验工作,培养学生动手能力。同时,中医养生保健专业还联合烹饪专业和食品加工专业,指导食材加工、食品制造等方面的技能,为食、药膳的色香味形打好基础。

刘泰世老人在没有进入高校学习中医养生保健专业之前,也曾自学营养学知识并进行了营养师考试,但江苏食品药品职业技术学院健康学院的中医养生保健专业学习带来的却是系统、深入同时注重技能培养的专业教育,使入学一个月的刘泰世受益良多,更加孜孜以求。

健康学院院长贾雷平表示,中医养生保健专业开设以来受到广泛关注与欢迎,将有相当大的社会需求。(李曼怡 黄炳)



“经、管、法”融合的食品科学与工程专业建设总体框架

优化双向融合课程体系 建立双学位辅修教育

南京财经大学依托“大财经”类多学科师资力量优势,专业教学团队既具备优质的食品科学与工程专业教师群,又具备优质的包括会计、金融、工商管理、法学等多个专业教师队伍。胡秋辉告诉记者,经历多次专业人才培养方案修订,在原有“技术”课程的基础上,增加了“经管法”融合的选修课程。在任意选修课中分设食品科学、工程管理两个模块,根据学生的兴趣和就业方向,专业教师指导学生进行选择。新开设的模块课程包括《管理经济学》《财务管理》《市场营销》《物流管理学》等近 10 门“融合”课程,强化“经管法”知识体系。

在“经管法”课程中,融入了食品“技术”专业需求内容,例如《生产与运作管理》《电子商务物流与供应链管理》都结合了食品企业的运营管理特点。同时,“技术”课程融入经管内容,如《食品分析》课中引入“认证认可”相关资质和管理的教学内容,在《食品微生物学检验》《食品法规与标准》中增加《食品学》(经济法)和《知识产权法》中与食品相关的教学内容。为专业融合课程配套,编写建

立了《食品标准与法规》《动植物检验检疫学》等一批专业融合精品教材。

积极打造课程的网络资源平台,建立了《市场营销学》《经济法》等 14 个视频课程。

此外,南京财经大学经济学院、工商管理学院、法学院还面向食品科学与工程专业开设了会计学、工商管理、国际经济与贸易、法学等双学位辅修教育。食品与“经管法”类专业的双学位辅修制度,拓宽了人才培养路径,有力地激发了和调动了广大学生的学习积极性。

通过融合学科专业培养,学生不仅掌握了食品专业知识,而且在食品质量控制管理、企业管理、法律法规、经济学知识上也有足够的积累,从而在求职中能够脱颖而出。南京财经大学食品科学与工程学院近三届的毕业生就业率均为 100%,就业专业吻合度较高,就业分布在食品加工、食品营养、安全监管和检测等多个领域。

行业需求为导向 校企协同提高学生创新能力

南京财经大学是全国培养粮食工程技术专业人才的三所高校之一,粮油学科一直是食品科学与工程学院的学科特色和行业优势,面向粮食行业的人才培养优势突出,大型粮食、食品企业集团的实践教育基地众多,同时承担了粮油质量检验、粮食流通管理和粮食职业技能等行业培训服务任务。借助学科优势,

