

# 滁州学院生物与食品工程学院

院政〔2019〕18号

## 生物与食品工程学院关于印发本科专业实习环节质量标准及评价方案的通知

各系、党支部：

为了贯彻落实工程教育专业认证“学生为中心、成果为导向、持续改进的”教育理念，进一步规范我院工程教育专业的评价工作，现将《生物与食品工程学院本科专业实习环节质量标准及评价方案》印发给你们，请认真学习领会，抓好贯彻落实。

生物与食品工程学院

2019年6月28日

抄送：

滁州学院生物与食品工程学院党政办

2019年6月28日印发

（主动公开）

# 生物与食品工程学院本科专业实习环节质量标准及评价方案

## 一、专业实习环节质量标准

### （一）基本要求

专业实习是非师学生的重要实践性教学环节，是学生理论联系实际的必要途径，通过专业实习可以进一步巩固和深化所学的理论知识，加深感性认识，弥补理论教学的不足，在实践中提高能力。专业实习的基本要求如下：

1. 贯彻科学性和操作性原则，使学生了解并学习职业基本技能与工作原理，掌握设备的运行、维护与管理，熟悉本专业生产过程，为后续专业课学习打好基础。

2. 在专业实习过程中，应使学生了解组织和管理知识，学习在职人员的优秀品质和敬业精神，培养学生的专业素质，明确自己的社会责任。

3. 系部在组织安排专业实习时，要计划周密，精心安排，做到有组织、有步骤、有条不紊实施。实习学生要遵守劳动纪律，严格按照工艺过程和安全制度进行操作，注意人身和财产安全。

4. 系部要加强对专业实习的管理，对指导教师和学生进行严格考核，努力提高专业实习质量和实习效果。

## (二) 质量标准

教学环节	观测点	权重	等级标准		备注
			A	C	
1. 实习准备	1.1 实习管理文件	0.1	专业实习管理文件齐全，内容具体全面，要求严格，责任明确	专业实习管理文件齐全，内容较全面，有具体要求，责任较明确	根据学科专业特点和具体情况可适当调整
	1.2 实习计划	0.1	内容完整细致，有创新思路，实施方案具体，落实计划措施得力	内容基本完整，有思路，实施方案较具体，落实计划有措施	
	1.3 实习大纲	0.2	实习性质、目的和学生应知应会的要求明确，内容全面完整，科学合理，符合教学基本要求，编写规范	实习性质、目的和学生应知应会的要求基本明确，内容基本完整，基本符合教学要求，编写较规范	
	1.4 实习指导书	0.2	内容完整，紧密结合实习现场实际，阐述详尽，突出重难点，符合专业教学要求	内容基本完整，能结合实习现场实际，基本符合专业教学要求	
	1.5 实习条件	0.3	接受专业实习单位业务性质与专业联系密切，得到实习单位大力支持	接受专业实习单位业务性质与专业有关，得到实习单位支持	
	1.6 实习动员	0.1	动员到位，实习计划、要求和学院、实习单位规章制度传达明确	组织学习过实习计划，实习要求和学院、实习单位规章制度传达明确	
2. 指导教师	2.1 教师结构	0.2	具有高级职称、中级或具有硕士学位的指导教师为 80%，每 10 名学生配备有 1 名专职实习指导教师	具有高级职称、中级或具有硕士学位的指导教师≥60%，每 15 名学生配备有 1 名为专职实习指导教师	
	2.2 教学态度	0.1	系部高度重视专业实习。指导教师态度认真，责任心强，教风严谨，以身作则，为人师表	系部比较重视专业实习。指导教师态度较认真，有责任心，能以身作则	
	2.3 教师指导方法	0.2	对学生有明确的实习和纪律要求，及时检查学生的实习情况，并认真指导，注意培养学生的创新精神和分析、解决问题的能力，全过程的指导方法科学合理	对学生的学习和纪律有要求，有检查落实；指导工作符合学院教学基本要求，方法合理可行	
	2.4 指导结果	0.4	所指导的实习生能圆满完成实习工作，其实习工作受到实习单位员工普遍好评，学生认为专业实习收获较大的≥80%	所指导的实习生能基本完成实习工作，学生认为专业实习收获较大的≥50%；	
	2.5 指导总结	0.1	认真总结专业实习工作，并对做好实习工作提出切实可行的改进建议	能认真总结专业实习工作	
3. 实	3.1 实习内容	0.6	专业实习内容完全符合教学大纲要求，与专业结合密切	专业实习内容符合教学大纲要求，与专业结合较密切	

习 情 况	3.2 实习日志	0.2	全部学生的专业实习日志记录详细，数据完整准确；指导教师批阅认真	大部分学生都能记录专业实习日志，内容基本完整，指导教师有批阅
	3.3 实习报告	0.2	专业实习报告源于实习日志；数据完整正确；图样清晰，系统性强；书写工整规范	专业实习报告源于实习日志；数据较完整；图样比较清晰，有系统性；书写规范
4. 实 习 管 理	4.1 领导 组织工作	0.3	教学主任熟悉专业实习大纲，了解实习内容、计划与进度，参加实习检查工作	教学主任参加专业实习的部署、组织准备和检查等工作
	4.2 实习纪律	0.3	有明确的纪律要求，执行严格，遵守安全、保密和劳动保护等有关规定，学生无违纪和事故发生	有纪律要求，执行一般，能遵守安全、保密和劳动保护等有关规定，学生无违纪和事故发生
	4.3 时间利用	0.4	专业实习时间利用率（时间利用率=在岗学时数/计划实习学时数）为 100%	专业实习时间利用率为 70%-80%
5. 成 绩 评 定	5.1 成绩 评定方案	0.5	有完善的评定方案和严格的评定程序，定性和定量评定相结合，综合反映专业实习质量	有成绩评定方案和严格的评定程序，能反映出专业实习质量
	5.2 成绩 评定过程	0.5	成绩评定过程公平、公开、透明，充分结合个人实习小组、指导教师和实习单位的意见，成绩符合正态分布规律，各种项目的填写、签字齐全	成绩评定过程较公开、公正，成绩基本符合正态分布规律
6. 实 习 总 结	6.1 总结评价	0.4	系部能够认真对专业实习工作进行质量分析	有专业实习总结材料
	6.2 材料存档	0.2	档案制度完善，有专人负责保管，职责明确，专业实习材料能够及时全部存档	有专人管理实习材料，专业实习材料做到全部存档
	6.3 实习经费	0.2	使用合理，开支平衡，有案可查	经费使用较合理，有案可查
	6.4 实习 推优工作	0.2	标准科学，体现鲜明的先进性和创新性；过程透明，体现公开性和公正性	标准较科学，过程较透明
7. 特 色	7.1 实习特色	加分	专业实习特色鲜明，有创新性，实习经验有指导意义和推广价值	专业实习无明显特色，指导意义和推广价值一般

根据学科专业特点和具体情况可适当调整

## 二、专业实习环节评价方案

### （一）评价方案

以《专业实习环节教学质量标准》为依据，按《专业实习质量

评价表》中评价要素的内涵和评价方法，采取先分项定等再计算分值后定性确定等级的方式对各专业实习质量进行评价。首先对各评价要素定等级，评价等级分为A、B、C、D四档，按《专业实习环节教学质量标准》中A、C的标准，低于A高于C为B，低于C为D；然后计算评价基元的得分，得分=Σ评价要素分值\*等级系数（等级系数：A：1、B：0.8、C：0.6、D：0.4），评价总分S等于每项得分之和，评价结果按优秀、良好、合格、不合格四级评定，优秀：90≤S≤100；良好75≤S≤89；合格：60≤S≤74；不合格：S<60。

## （二）有关说明

1. 专业实习环节质量评价由教务处统一部署，各系部组织实施；
2. 教师指导专业实习的情况，将列入教学业绩综合考核范围；
3. 学生参加专业实习的情况，应列入学生学业成绩中。

专业实习质量评价表

评价基元	评价要素		分值	评价内涵	评价办法	评价等级			
						A	B	C	D
实习管理	01	管理文件	4	专业实习的管理文件	查阅专业实习管理文件				
	02	实习文件	6	专业实习计划、大纲、指导书等文件	查阅专业实习计划、大纲、指导书				
	04	实习动员	5	实习动员到位，实习要求明确	查阅教育实习安排及工作记录				
	05	指导教师	10	指导教师职称结构，平均每位教师指导的学生人数，	查阅指导教师名册、职称、学历、指导学生人数等				
过程管理	06	实习检查	5	专业实习检查安排、实施及检查总结情况	查阅有关文件、原始记录及总结材料				
	07	指导情况	15	指导教师的教学态度和指导方法	查阅教师指导专业实习笔记				
	08	实习情况	20	学生专业实习态度、实习内容、遵守纪律、时间利用等	查阅学生专业实习日志、报告等				

	09	成绩分布	5	以专业为单位的专业实习成绩统计	查阅专业实习成绩统计表				
	10	总结归档	5	专业实习总结材料及各种材料归档情况、实习经费使用情况	查阅专业实习总结材料、经费使用情况和实习推优材料				
实习质量	11	实习条件	10	专业实习单位的生产能力、设备状况、管理水平及实习基地建设情况	查阅实习单位条件及实习基地建设文件等				
	12	能力水平	10	学生掌握本专业技能水平情况、组织管理能力等	查阅学生实习日志、实习总结、实习计划、实习大纲等				
	13	实习效果	5	学生实习评价、实习单位评价、实习特色等	查阅学生、单位评价材料和反映实习特色的材料				
评价结论	本评价方案有 5 项评价基元，共 13 个评价要素，评价结果如下： 达到 A 档： 项； B 档： 项； C 档： 项； D 档： 项。					评价得分			
	评价等级		负责人签字：		评价日期： 年 月 日				
备注	评价结果计算公式 $S = \sum X_j \cdot Y_j$ ，其中 $X_j$ 分别表示 A、B、C、D 四个等级的权重值（A=1，B=0.8，C=0.6，D=0.4）， $Y_j$ 表示各评价要素的分值。评价结果标准分优秀、良好、合格、不合格四种。优秀： $90 \leq S \leq 100$ ；良好： $75 \leq S \leq 89$ ；合格： $60 \leq S \leq 74$ ；不合格： $S < 60$ 。								

### 三、附则

1. 本办法自公布之日起执行。
2. 本办法由学院教学委员会负责解释。

生物与食品工程学院

2019 年 6 月 28 日