

滁州学院生物与食品工程学院

院政〔2019〕29号

生物与食品工程学院关于印发课程设计质量标准及评价方案的通知

各系、党支部：

为有效评价毕业要求的达成情况，对各专业的毕业要求进行多维度的评价，检验和判断专业人才培养质量是否达到预期标准，分析学生各项能力的长处和短板，为专业教育教学的持续改进提供依据，现将《生物与食品工程学院课程设计质量标准及评价方案》印发给你们，请遵照执行。

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课程设计质量标准及评价方案

一、课程设计质量标准

（一）基本要求

课程设计是工科专业学生实践性教学环节之一，是安排在某些技术基础课与专业课结束阶段的独立作业。要求学生运用本课程和有关课程的理论知识与技能解决一般生产技术问题，通过设计的计算、制图、查阅工具书与使用技术资料等，使学生受到一次设计的基础训练，提高分析与解决实际问题的能力，要求教师根据教学大纲拟订设计任务书与编写设计指导书，组织与指导每个学生完成设计任务。课程设计的基本要求在于：

1. 具有符合要求的课程设计教学大纲、课程设计指导书及其管理文件；
2. 课程设计指导教师队伍结构合理，具备主讲本门课程的教师资格，指导教师与学生人数应保证合适的比例；
3. 实验设备、场地及参考资料等条件能满足教学要求。
4. 课程设计目的的任务明确，选题符合教学基本要求，难易适度，份量适当，注重设计性、综合性、创新性；
5. 教师在指导学生过程中，严格要求并认真贯彻因材施教的原则，注重培养学生的实践能力与团队合作精神；
6. 学生按照要求，认真、独立完成课程设计，写出课程设计报告，思路清晰，文字通顺，书写规范；

7. 教师严格掌握评分标准，严肃、认真、科学、公正地评定成绩；

8. 课程设计对学生综合运用所学知识，提高分析问题、解决问题及实践动手能力有明显效果，达到课程设计的要求。

(二) 质量标准

课程设计质量标准表

评价基元	观测点	参考权重	等级标准		备注
			A	C	
1. 教学基本条件	1.1 教学文件	0.3	制定了科学规范的课程设计管理规定；制定了符合要求的课程设计教学大纲、指导书	有课程设计管理规定；有课程设计教学大纲、指导书	根据学科专业特点和具体情况可适当调整
	1.2 物质条件	0.4	实验设备、场地、参考资料等能够满足课程设计教学要求	实验设备、场地、参考资料等条件基本满足要求	
	1.3 师资力量	0.3	指导教师队伍结构合理，具备主讲教师资格，能较好满足教学要求	师资力量基本满足教学要求	
2. 教学实施过程	2.1 教学目标	0.2	课程设计的目的、任务符合培养计划要求；对综合运用所学知识、能力训练、素质培养要求明确，内容具体	课程设计目的、任务基本符合培养计划要求；对知识运用、能力训练、素质培养有要求	
	2.2 课题选择	0.2	符合课程设计教学要求；课题的深广度与份量适当；提供基本题目和可选题目	基本符合课程设计教学基本要求；课题的深广度与份量基本适当；提供基本题目	
	2.3 指导工作	0.2	认真贯彻因材施教的原则，注重培养学生的实践能力与团队合作精神；能够严格要求学生，注重素质教育	注意培养学生的实践能力；对学生有基本素质要求	
	2.4 学生工作状况	0.2	90%以上的学生能够按照设计与进度独立完成设计工作	70%以上的学生能够按照设计与进度独立完成设计工作	
	2.5 成绩考核	0.2	有科学、规范的评分标准；成绩评定严肃、认真、科学、公正	有评分标准；成绩评定基本正常	
3. 设计效果	3.1 课程设计质量	0.6	课程设计报告符合技术要求与撰写规范的占90%以上；课程设计成果质量达到任务要求的占90%以上	课程设计报告符合技术要求与撰写规范的占70%以上；课程设计成果质量达到任务要求的占70%以上	
	3.2 综合评价	0.4	达到了基本训练与综合运用所学知识的教学要求；提高学生分析问题、解决问题及实践能力有效果明显	基本上达到了基本训练与综合运用的教学要求；对提高分析问题、解决问题及实践能力有一定效果	
4. 总结归档	4.1 设计总结	0.6	课程设计结束后，指导教师、教研室应认真对课程设计情况（包括任务书完成情况、成果、成绩评定、学生情况及主要工作经验、存在的主要问题及对策建议等）进行全面总结。	有总结材料	

	4.2 资料归档	0.4	各项资料，包括课程设计教学大纲、实施方案、课程设计任务书、课程设计图纸及说明书（或论文报告）、相关附件材料、成绩考核表等文件，填写规范，保存完整，归档及时。	课程设计材料做到全部存档，工作比较及时、规范	
备注	B 的等级标准为：C<B<A；D 的等级标准为：D<C				

二、课程设计环节质量评价方案

（一）评价方案

以《课程设计环节质量标准》为依据，按《课程设计环节质量评价表》中评价要素的内涵和评价方法，采取先分项定等后计算分值再确定等级的方式，对教学单位在考试与考查教学管理环节的工作质量进行评价。首先对各评价要素定等级，然后打出评价等级得分。A、B、C、D 四个等级的权重值（ $90 \leq A < 95$ ； $76 \leq B < 89$ ； $60 \leq C < 75$ ； $30 \leq D < 59$ ）；分数结果计算公式= 评价等级分数%*评价要素分值。评价得分=各项目的分数之和。

（二）有关说明

1. 考试与考查环节质量评价由教务处组织实施，以教学单位进行评价；

2. 学院可采取随机抽查等方式，促进课程设计节质量的提高；

3. 学院对评价过程中发现的问题应作出处理意见，并责令具体责任人限期改正。

（三）评估程序

1. 各学院每学期将本学期要开设的课程设计安排表报教务处。

2. 每门课程设计工作结束后两周内，各学院将该门课程设计成绩报教务处。

3. 教务处不定期以课程为单位，按优、良、中、及格、不及格等成绩等级各抽查一至两名学生，并将抽查结果反馈分管校领导。

4. 学院将抽查学生的课程设计材料报教务处。材料包括：

- (1) 课程设计教学大纲、指导书、任务书、管理规定；
- (2) 课程设计指导教师工作手册；
- (3) 课程设计评分标准；
- (4) 课程设计报告、图纸及其它附件材料。

5. 学校组织专家评审和管理部门评审，最终结果由专家评审的 80%和管理评审的 20%组成。

6. 学校对课程设计评估结果予以公布，对优秀学院和个人予以表彰，对课程设计工作中的问题予以通报。

课程设计质量评价表

评价基元	评价要素	分值	评价内涵	评价方法	评价等级				
					A	B	C	D	分数
1. 教学基本条件 30分	1.1 教学文件	8	课程设计管理规定、教学大纲、指导书、任务书	检查课程设计管理规定教学大纲、指导书、任务书					
	1.2 物质条件	12	实验设备、场地、参考资料等教学要求	现场检查					
	1.3 师资力量	10	指导教师队伍结构，具备主讲本门课程的教师资格；师生比	查阅指导教师名册、职称、学历、指导学生人数等					
2. 教学实施过程 40分	2.1 教学目标	8	课程设计的目的、任务；对综合运用所学知识、能力训练、素质培养等内容	检查课程设计教学大纲					
	2.2 课题选择	8	课题的深广度与份量；基本题目和可选题目	检查课程设计指导书、任务书、设计题目一览					
	2.3 指导工作	8	因材施教、重培养学生的实践能力与团队合作精	现场检查、答辩情况					

			神、严格要求学生，注重 素质教育						
	2.4 学生工作 状况	8	90%以上的学生能够按照 进度独立完成设计工作	考核记录					
	2.5 成绩考核	8	评分标准、成绩	检查评分标准、成绩册					
3. 设计 效果 30分	3.1 课程设计 质量	18	课程设计报告、课程设计 成果质量	检查设计说明书、图 纸、实验装置					
	3.2 综合评价	12	学生基本训练、综合运用 所学知识的能力、分析问 题、解决问题及实践能力	检查设计现场、设计说 明书、答辩情况					
评价 结论	学院		项目		评价得分				
	评价人			评价时间					
评语									
备注	A、B、C、D四个等级的权重值（ $90 \leq A < 95$ ； $76 \leq B < 89$ ； $60 \leq C < 75$ ； $30 \leq D < 59$ ）评价等 级分数计算公式= 评价等级权重值*评价要素分值。评价得分= Σ 评价要素分数。								

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