

食品质量与安全专业申请新增

学士学位授予权

自评报告

黑 龙 江 工 业 学 院

2022年4月

**目 录**

**[1 专业定位与目标](#_Toc103005261)** [1](#_Toc103005261)

[1.1 针对国家和社会需求的办学定位 1](#_Toc103005262)

[1.2 针对学生发展需求的培养目标 2](#_Toc103005263)

[1.3 人才培养中心地位 4](#_Toc103005264)

**[2 师资队伍](#_Toc103005265)** [6](#_Toc103005265)

[2.1 师资结构 6](#_Toc103005266)

[2.2 教学、科研水平 8](#_Toc103005267)

[2.3 师资队伍建设 1](#_Toc103005268)0

**[3 教学工作](#_Toc103005269)** [1](#_Toc103005269)1

[3.1 教学计划](#_Toc103005270) 11

[3.2 课程建设](#_Toc103005271) 12

[3.3 实践教学环节 1](#_Toc103005272)4

[3.4 毕业论文指导 1](#_Toc103005273)4

[3.5 教学改革 1](#_Toc103005274)5

**[4 教学条件](#_Toc103005275)** [1](#_Toc103005275)9

[4.1 仪器设备 1](#_Toc103005276)9

[4.2 图书资料 1](#_Toc103005277)9

[4.3 培养实践能力的条件和基地 2](#_Toc103005278)0

[4.4 教学经费投入 2](#_Toc103005279)1

**[5 应届毕业生情况](#_Toc103005280)** [2](#_Toc103005280)2

[5.1基本理论与基本技能 2](#_Toc103005281)2

[5.2 实习、社会实践、毕业论文 2](#_Toc103005282)3

[5.3 学生表现 2](#_Toc103005283)5

**[6 管理工作](#_Toc103005284)** [2](#_Toc103005284)5

[6.1 学科专业建设 2](#_Toc103005285)5

[6.2 教研室建设 2](#_Toc103005286)6

[6.3 教学质量保障 2](#_Toc103005287)7

**[7 结论](#_Toc103005288)** [2](#_Toc103005288)9

**食品质量与安全专业申请新增**

**学士学位授予权自评报告**

食品质量与安全专业是黑龙江工业学院充分利用鸡西地区绿色食品产业的独特区域优势，适应区域经济发展，面向全国培养合格技术人才而开设的本科专业，于2018年开始招生，在校本科生220人，食品质量与安全专业是学校重点建设的应用技术型专业。

# **1 专业定位与目标**

## **1.1 针对国家和社会需求的办学定位**

（1）人才培养战略

作为应用型专业，我们根据学科特点、学科发展趋势及黑龙江省情特别是鸡西市对食品专业本科人才需求状况，将人才培养战略定为：充分利用鸡西地区绿色食品产业的独特区域优势，坚持“知识、能力、素质”并重的教育模式，培养基础扎实、实践能力强、综合素质高，具有创新创业精神的高素质应用型人才。

（2）教育改革思路

食品质量与安全专业紧紧围绕黑龙江省绿色食品产业基地的发展，以培养高素质应用型人才为教学目标，面向鸡西及周边区域、面向全省，以适应区域经济发展需要为目标，提出高素质应用型人才培养目标；着力打造的高素质应用型人才培养教学体系和实践平台；以提高质量为核心，建立人才培养导向的管理制度和工作机制。解决了如何打造、打造什么样的高素质应用型人才培养体系以满足素质人才培养要求的问题。围绕人才培养目标开展管理制度与工作机制改革，形成“培养目标—培养平台—管理机制”有机结合的专业素质人才培养系统。

（3）问题分析

目前学院办学存在的主要问题是在设计知识体系时如何解决厚基础和重专业之间的矛盾。我们在制定教学计划时，特别重视各学科知识领域、知识单元的设计与课程体系的总体配置。通过规范各知识领域的最低学分要求，保障本专业人才所应具备的基本知识和素质。

## **1.2 针对学生发展需求的培养目标**

（1）专业的人才培养目标

食品质量与安全专业以培养高素质应用型创新人才为目标的本科教育，以正确的办学指导思想定位为前提，坚持以服务于地方经济为宗旨，紧紧围绕黑龙江省发展，结合食品质量与安全专业在食品行业产业链中的地位和作用，力争培养出德、智、体、美全面发展，掌握食品质量与安全方面的基础理论、专业知识和相关工程技术知识，具备在现代食品生产及相关领域，特别是绿色食品产业从事生产检验、科学研究、工程设计、品质控制、技术开发和经营管理等方面工作能力，基础扎实、实践能力强、综合素质高，具有创新创业精神的高素质应用型人才。

毕业后能胜任在相关食品企业、检验机构、认证机构、监督管理部门和科研机构等企事业单位从事食品生产、分析检测、食品质量安全控制、安全评价、质量认证、监督管理、科学研究等方面的工作。

（2）人才培养的知识、能力和素质的要求

①知识要求。掌握基础科学知识、人文和社会科学知识；掌握数学、生物学、化学、试验技术等相关知识；具有工程制图、机械设备、计算机技术等工程科学基础知识；具备管理、法律、环境等人文与社会学的知识。掌握食品中重要成分的结构、性质及在加工和贮藏中的变化；掌握微生物对食品影响等知识；掌握食品处理与保藏等知识。具有食品质量与安全方面的专业技术知识，掌握食品安全、卫生和管理等知识；掌握毒理学、食品添加剂等知识；掌握食品、微生物等采集、处理、检测等知识；掌握关于食品的法律法规、食品标准食品质量管理等知识。

②能力要求。专业能力：具备利用所学理论知识与技术手段分析、解决实际问题的能力；剧本根据市场方向策划和改进方案的能力；具备工程分析与设计、工程实施、和创新能力。沟通与交流能力：具有一定的协调、管理、竞争与合作的基本能力；具有团队合作精神，能够熟练利用现代交流媒介；具备较强的人际交往能力和适应能力。具备自我获取知识的能力和终身学习能力。

③素质要求。思想道德素质：具有社会主义国家公民应具备的理论知识；具有科学的世界观、人生观和价值观；具有良好的思想品德、社会公德、职业道德；能够团结互助、乐于奉献和遵纪守法。专业素质：具备食品专业的相关理论、技术、能力和一定的工程素质；具有安全意识、环保意识和可持续发展意识。文化素质：具有一定的人文底蕴、时代精神、民族精神和创新精神；具有正确的审美观念和一定的艺术审美修养，具有良好的体育锻炼、卫生习惯和劳动观念。

## **1.3 人才培养中心地位**

（1）落实人才培养中心地位的政策与措施

①以“注重基础、强化实践、提高素质”的指导思想，构建本科专业素质人才培养体系，注重对教学大纲和授课计划的整体把握，注重知识的系统性和层次性设计，注重分析课程之间的关联性、一致性和特殊性，每一门课程既注意自身内容上的合理性,又充分考虑与其他课程的协调和配合。

②构建以核心课程为中心的课程集群建设，形成课程体系不断优化升级的良性循环机制。

③以“老带新”、“新促老”的方式在教师中开展“传帮带”活动，帮助青年教师尽快融入课堂，也为老教师的课程融入更多新鲜内容。

④推行课程立项、教材建设立项、教学改革与创新立项，鼓励教师开展教学改革与创新研究活动，促进了课程体系、教材建设、教学改革与研究工作的开展和完成。

⑤大力推动实习基地建设，建成黑龙江省实验教学示范中心，逐级搭建专业基础实验、教学实习和创新教育三级平台。打造产教融合校企合作新模式，与域内企业单位合作共建多个实习实践就业基地，可为企业输送人才和接纳企业员工到我院进行培训。

⑥以赛促学、以赛代考。为增加学生学习的积极性，切实提高实践能力，增加就业筹码，学院积极组织各种专业技能竞赛。自2013年起，每年均组织学生参加全国大学生化工设计大赛，获得国家级奖项学生10余人，省级奖项学生40余人。同时，学院规定，获得一项省级以上奖励者可顶一门选修课，以激发学生的参赛热情。

（2）领导对本科教学的重视情况

①学院党政领导班子对本科教学非常重视，一直将本科教学工作列入学院党政联席会议事日程，经常讨论本科教育教学问题；每周召开全院教师大会，进行经常组织教师学习新的教学理念和教学手段。

②学院院长一直承担本科教学任务，此外，学院各位领导均按业务归属划分到各专业教研室，参加教研室各项活动，深入了解各专业的发展状况和问题，指导专业建设工作。

③为了加强学院本科教学管理工作，不断完善教学质量监控体系，加强教学督导，提高课堂教学质量和教学水平，学院制订院系领导听课规定，要求：参与听课的院系领导包括院长、书记、副院长、各教研室主任以及全体教师；学期初，接新课的教师都要进行试讲，试讲包括说课和讲课两个部分；全体教师均可以任意选择听课时间和教师进行听课；如无特殊情况, 每位领导每学期要听课10学时，教研室主任每学期要听课5学时，普通教师每学期要听课3学时以上。听课内容可以自行选择，听课的过程中要认真填写听课记录表，并通过多种途径了解教师的授课效果和学生的意见，需及反馈给教师和教研室，以便问题得到时解决得。

④制定教师培训制度。有计划地安排教师进行在职学习、在岗进修、脱产进修，到国内高校作访问学者，提高教学和科研能力，积极鼓励教师考取博士研究生。选派青年教师深入本地知名企业挂职锻炼，了解企业发展的最新状况，以构建“双师型”教师队伍。

# **2 师资队伍**

## **2.1 师资结构**

食品专业现有教师19人，高级职称5人（教授1人），中级职称5人。硕士学位16人，35岁以下青年教师均具有硕士学位，已经完成了青年教师硕士化工程，青年教师人数较多，每年均有申请继续深造的教师，现在已形成了一支素质较高、发展潜力巨大、教育背景多元化、勤于钻研，乐于奉献的教师队伍，能满足本专业教学要求。

表2-1 教师结构数据统计表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 教师人数 | 19人 | 占总人数比例 (%) |
| 职称结构 | 教授 | 1人 | 5.3 |
| 副教授 | 4人 | 21 |
| 讲师 | 5人 | 26.3 |
| 助教以下 | 9人 | 47.4 |
| 学历结构 | 博士学位 | 0人 | 0 |
| 硕士学位 | 16人 | 84.2 |
| 学士学位 | 3人 | 15.8 |
| 年龄结构 | 45岁以上 | 4人 | 21.1 |
| 36-44岁 | 5人 | 26.3 |
| 35岁以下 | 10人 | 52.6 |

表2-2 教师队伍基本信息表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 职称 | 性别 | 出生年月 | 民族 | 所学专业 | 最高学历/学位 | 毕业院校 |
| 1 | 王雅珍 | 教授 | 女 | 1964年10月 | 汉 | 生物科学 | 硕士研究生 | 哈尔滨师范大学 |
| 2 | 陈兵 | 副教授 | 男 | 1982年4月 | 汉 | 食品科学 | 本科/硕士 | 东北农业大学 |
| 3 | 姜坤 | 副教授 | 男 | 1963年5月 | 汉 | 农学 | 本科 | 延边大学 |
| 4 | 杜喜胜 | 高级工程师 | 男 | 1965年5月 | 汉 | 食品科学与工程 | 本科 | 东北农业大学 |
| 5 | 王艳英 | 高级工程师 | 女 | 1968年12月 | 汉 | 食品科学与工程 | 本科 | 东北农业大学 |
| 6 | 马宇亮 | 讲师 | 男 | 1984年5月 | 汉 | 生药学 | 硕士研究生 | 东北林业大学 |
| 7 | 王艳梅 | 讲师 | 女 | 1977年9月 | 汉 | 生物物理 | 硕士研究生 | 东北林业大学 |
| 8 | 李彩侠 | 讲师 | 女 | 1985年5月 | 汉 | 生态学 | 硕士研究生 | 东北农业大学 |
| 9 | 秦玉珠 | 讲师 | 女 | 1988年4月 | 汉 | 应用化学 | 硕士研究生 | 齐齐哈尔大学 |
| 10 | 汪宁 | 讲师 | 女 | 1988年3月 | 汉 | 化学 | 硕士研究生 | 哈尔滨师范大学 |
| 11 | 张春芳 | 助教 | 女 | 1989年1月 | 汉 | 化学工艺 | 硕士研究生 | 燕山大学 |
| 12 | 于洋 | 助教 | 男 | 1983年10月 | 汉 | 生物化学与分子生物学 | 硕士研究生 | 云南农业大学 |
| 13 | 王雪微 | 助教 | 女 | 1992年9月 | 汉 | 环境科学与工程 | 硕士研究生 | 哈尔滨商业大学 |
| 14 | 潘忠星 | 助教 | 女 | 1986年8月 | 汉 | 食品科学与工程 | 硕士研究生 | 东北农业大学 |
| 15 | 孙蕊 | 助教 | 女 | 1993年12月 | 汉 | 食品科学与工程 | 硕士研究生 | 吉林大学 |
| 16 | 房媛媛 | 助教 | 女 | 1990年9月 | 汉 | 食品工程 | 硕士研究生 | 东北农业大学 |
| 17 | 牟心泰 | 助教 | 男 | 1995年9月 | 汉 | 烹饪科学 | 硕士研究生 | 哈尔滨商业大学 |
| 18 | 殷方磊 | 助教 | 男 | 1988年12月 | 汉 | 中药学 | 硕士研究生 | 哈尔滨商业大学 |
| 19 | 孔媛媛 | 助教 | 女 | 1988年7月 | 汉 | 中药学 | 硕士研究生 | 哈尔滨商业大学 |

## **2.2 教学、科研水平**

**2.2.1 教学水平**

食品专业教师学历不断提升，通过鼓励青年教师在职攻读博士学位等办法，逐步提高教研室教师学历结构，目前专任教师中青年教师具有硕士学位的比例达到100%。食品教研室在教学运行过程中不断加强教学行为的规范，提升教学能力，保证教学工作有序开展，教学过程严格管理，不断改进教学方法，并能通过积极与企业对接，根据企业对人才的需求，对人才培养方案多次进行修订，不断调整充实教学内容。近年来，在教师教学评估中，学生对教师课堂教学评价满意率为90%以上。

食品专业所有承担本科课程的教师教风严谨，为人师表，备课充分，讲课认真、熟练。授课过程中经常听取同行和学生的意见，授课时保证信息量及内容顺序安排与教学大纲相符，能够将课程相关的专业知识不断的进行充实并及时更新教学内容、做到理论联系实际，并为后期课打好基础。授课时均能采用科学合理，符合学生实际，具有先进性的教学手段，注重启发学生思维，激发学生学习兴趣，调动学生积极性，现代化教学等手段的设计、应用合理、效果良好。教师在教学中都能严格要求自己、板书规范、语言流畅、教态自然、教学时间安排合理，教师均有较强的驾驭课堂能力，应变自如。授课过程中教师充分调动学生主动参与教学活动的积极性，学生的学习能力普遍得到提高。

**2.2.2 教师教学投入**

食品专业课程由教授、副教授、讲师承担重点课程、核心课程的教学工作，保证本科学生得到最好的教育资源，并通过以老带新原则由青年教师辅助教学。在岗教授、副教授还承担着实验、实习、毕业设计等实践教学环节，在教学过程中不断提升学生的实践技能和科研素养。

**2.2.3 师德师风**

食品专业教师全部要通过岗前培训考试后上岗，每位教师都能自觉践行高校教师职业道德规范，以四有好老师为标准，规范言行、注重为人师表。各个专业为新引进的青年教师配备指导教师，实现“以老带新”一对一指导，对于青年教师迅速成长大有裨益。

强化师德师风建设，提升教师道德素质。持续开展师德师风建设活动，通过讲座、观看师德师风视频、树立典型等活动，引导教师倾心教学、潜心研究、悉心育人。有1名教师获评省级师德师风先进个人。

**2.2.4 教师科研水平**

科研是提升教师学业水平和教学能力的有效途径。食品教研室始终以教学促科研、以科研促教学，积极组织老教师带领年青教师进行教学科研活动，指导年青教师进行科学研究。除了在教研室就教学重点、难点、热点开展研究探讨外，积极申报课题立项。近四年来教师承担各类科研项目18项（在研12项）；发表学术论文30余篇；授权专利7项；获市、校级科研奖项3项；编写教材、著作6部。

## **2.3 师资队伍建设**

按照黑龙江工业学院“1146”发展思路，将持续引进硕士、博士，逐步缓解目前总体师资不足的现状。师资队伍建设工作总体上采取人才引进与自培相结合的方式。培育高水平学科带头人和业务扎实的中青年骨干教师、培训具有竞争力的青年教师。在青年教师的培养中充分发挥老教师的“传、帮、带”作用。以教研室为单位称牵头的教学团队，定期研讨教学，提高教学能力。教研室高度重视本科教学，突出教学工作的核心地位，鼓励青年教师投入教学研究、参与教学改革、提高自身业务素质。教师积极参与申报教研、教改项目，不断更新教学理念、教学内容、教学模式、教学方法和教学手段。努力壮大师资队伍，优化队伍结构，提高教学水平。

（1）专家听课指导，提高教学能力

学校配备教学督导组，专家随机听课范围覆盖所有教师。院系也设有教学督导组，重点听新上课和上新课教师。对新引进的青年教师安排指导教师，一对一的指导教学实践，使其尽快站稳讲台，持续不断提高教学能力。

（2）以赛促讲，提高授课质量

学校举办教师慕课和课件大赛等各项教学比赛，教研室积极组织35岁以下青年教师参加比赛，选出教学效果优秀教师，参加学校教学比赛该举措调动了广大教师从事本科教学的热情，在一定程度上促进了青年教师授课水平和业务能力。

（3）参加交流和培训，提升教学水平

学校每年分批选派教师参加国内外学术交流活动和学科专业年会，参加专业课程、新技术、科研项目等专项培训，提升教师教育教学水平与教学研究能力。还要求青年教师每年进行挂职锻炼，让青年教师到相关企业去挂职，进行一线实习，从而提升教师的实践能力和科研水平。

# **3 教学工作**

## **3.1 教学计划**

（1）人才培养方案的制定

参照《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020)》、《国家中长期人才发展规划纲要（2010-2020）》以及黑龙江工业学院1146发展规划等文件，明确了专业建设规划和发展思路。食品专业教学计划的制定符合《黑龙江工业学院关于修订本科人才培养方案的原则意见》及实施细则要求，全面贯彻加强基础、拓宽专业、增强能力、突出特色的指导思想。为充分体现专业的特点，适应企业对人才的需求，在广泛调研和反复讨论基础上确定人才培养方案，并且在专业建设过程中，不断修订和改进，优化课程体系，使人才培养方案日趋完善。

培养方案中设置专业应用类，专业学术类，复合应用类人才培养体系，通过专业方向模块形式使知识/能力、知识/能力要求、支撑课程类型、支撑课程（环节）名称形成有效对应关系，一门课程对应多项能力，一项能力有多门课程支撑。

（2）教学计划的执行与调整

人才培养方案由教务处和学院负责组织执行，任何单位和个人不得擅自调整培养方案。食品专业严格依照培养方案制订年度执行计划，安排每学期课程。对因特殊原因确需更改培养方案的，由学院向学校教务处提出申请，经教务处审批后方可执行。食品质量与安全专业成立至今，专业的教学计划运行正常，课程开设合理，2018级食品本科专业课程全部开出。

## **3.2 课程建设**

在深入研究人才培养定位和目标要求基础上，食品专业把深化教学内容和课程体系改革当做课程建设的基本任务。在课程建设方面，加强专业课程建设，突出专业特色。专业课不仅是专业知识结构的基本骨架，而且是进行专业研究和获取新知识、增强分析和解决问题能力的知识基础。学院重视学生的个性发展，建立灵活、开放的课程体系，落实学生在教学过程中的主体地位。在课程设置上，设置了公共选修学分6分，将文化素质教育、专业知识教育与基本技能培养有机地结合起来，为培养学生的创新意识和创新能力奠定坚实基础。按照培养目标课程、学科要求，合理设置公共课、专业主干课程、专业必修课程、专业选修课程，课程数量、学时、学分安排合理。以2018级培养方案为例：

表3-1 食品专业课程门数、学时、学分

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 专业名称 | 食品质量与安全 | 总数 |
| 课程门数 | 公共必修课 | 20 | 64门 |
| 专业基础必修课 | 13 |
| 专业主干必修课 | 13 |
| 专业选修课 | 18 |
| 课程学时数 | 必修课学时数 | 2045 | 2557学时 |
| 选修课学时数 | 512 |
| 课内教学学时数 | 2225 |
| 实验教学学时数 | 332 |
| 实践教学周数 | 34 |
| 课程学分数 | 必修课学分数 | 128.5 | 160.5学分 |
| 选修课学分数 | 32 |
| 课内教学学分数 | 120.5 |
| 实验教学学分数 | 40 |

设置专业方向模块，突出专业技能培养的系统性。专业选修课实行模块化设置的优势是有利于学生围绕某一门专业技能形成系统化的知识体系，同时又能扩大学生的知识范围，使学生形成较广博的知识基础和宽阔的知识视野。结合专业发展需求，利用模块化设置的优势，突出专业的系统性，提高学生的岗位胜任能力，以2018级为例：

表3-2 食品专业课程方向模块

|  |  |
| --- | --- |
| 专业 | 专业方向模块 |
| 食品质量与安全 | 食品检验，食品质量控制，食品营养 |

## **3.3 实践教学环节**

食品专业注重理论与实践的结合，努力使课程体系和教学内容理论与实践的结合。通过实践，可以使学生理论联系实际，发现和提出问题并运用所学理论加以解决，提高分析问题和解决问题的能力。还可以使学生亲自检验自己的实际水平和能力，发现自身的不足和缺点，提高学习的积极性和主动性。专业实验课程开设执行情况正常，运行良好。主要开设的实践性课程有基础化学实验、专业基础实验、食品检验基础实验、食品营养与毒理基础实验、食品质量与安全基础实验、认识实习、生产实习、专业综合实验、毕业设计、社会实践等。实验教学总学时332学时，独立性实践教学总周数34周。以2018级培养方案为例：

表3-3 食品专业实验课程开设情况

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 专业 | 开设实验环节课程门数 | 独立设置实验课程门数 |
| 食品质量与安全 | 10 | 13 |

## **3.4 毕业论文指导**

根据学校相关要求部署，依据教务处制定的《黑龙江工业学院本科毕业设计（论文）工作指导意见》，以及《关于做好2018级本科毕业设计（论文）工作时间安排的通知》有关精神，制定了《资源工程学院毕业设计（论文）实施方案》。食品质量与安全专业自2018年开始招收本科生，对于2018级毕业生的毕业设计指导，教研室做了详细部署。毕业论文的选题能结合经济建设、科技教育、社会发展需要。为保证质量，成立了毕业论文领导小组和毕业论文答辩委员会，设置了毕业设计的开题、中期检查、答辩等环节，建立比较完善的规章制度质量保障体系，开展院级毕业论文的质量监控与管理工作，加大检查监管力度，做好毕业论文工作过程监控，重点检查学生毕业论文进展情况以及教师指导情况，确保毕业论文工作有序推进。担任毕业论文指导工作的教师均具有中级及以上职称。

表3-4 食品专业毕业论文指导

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指导教师 | 职称 | 学历/学位 | 指导学生数 | 课题数 |
| 1 | 王雅珍 | 教授 | 本科/硕士 | 10 | 10 |
| 2 | 姜坤 | 副教授 | 本科 | 4 | 4 |
| 3 | 陈兵 | 副教授 | 本科/硕士 | 8 | 8 |
| 4 | 王艳梅 | 讲师 | 研究生/硕士 | 4 | 4 |
| 5 | 汪宁 | 讲师 | 研究生/硕士 | 4 | 4 |
| 6 | 李彩侠 | 讲师 | 研究生/硕士 | 4 | 4 |
| 7 | 秦玉珠 | 讲师 | 研究生/硕士 | 4 | 4 |
| 8 | 马宇亮 | 讲师 | 研究生/硕士 | 6 | 6 |
| 9 | 杜喜胜 | 高级工程师 | 本科 | 2 | 2 |

## **3.5 教学改革**

**3.5.1 教学改革的总体思路及政策措施**

教学改革的实施不仅有利于保证高等教育优先发展的地位，还有利于高等教育教学的内涵发展。坚持以教学工作为中心的人才培养模式改革是教学改革的核心内容，是实现人才培养模式改革的关键环节，食品专业积极营造有利于教学改革的教学环境，制定规章制度及激励机制等。

依据专业定位和人才培养目标，以提高人才培养质量为根本，以提高教育教学质量为核心，以更新教育观念为先导，以人才培养模式改革为重点，以优化课程体系和更新教学内容为切入点。通过跟踪国内外教学研究发展趋势探索教学改革思路，通过调整专业结构，完善培养方案，创新教学模式，改革教学方法，强化实践教学，通过建立健全教学质量监控长效机制和评价体系，强化教学管理，推动教育教学整体水平的提高。

近四年，承担了《食品分析在线开放课程的应用和探究》、《Aspen Plus 化工模拟软件在《食品分离技术》课程的应用和探究》、《慕课资源在工科类专业《现代企业管理》课程中的应用探索》、《“问题驱动”的本科创新型人才培养模式研究》、《应用型本科院校《食品标准与法规》课程教学改革的研究》、《《食品工程原理》课程线上线下混合教学模式的探索》、《“课程思政”融入《环境保护概论》课程教学的研究》、《地方高校应用型本科人才培养模式研究-以黑龙江工业学院为例》等8项改革研究项目，这些项目为进行教学改革奠定了理论基础。坚持“以教学为中心、以学生为主体、以专业建设为龙头、以师资队伍建设为重点、增强教师的服务意识、促进学生素质全面提高”的科学办学理念，深化本科教育教学改革，加强教学基本建设，加大教学投入，强化教学管理，强化专业建设，创新人才培养模式，全面提高人才培养质量。

围绕教学改革总体思路，加强教学工作各项政策和措施的制定，认真落实教学督导和党政领导听课制度，院领导深入教学一线，调查研究、督促指导，切实加强对教学工作的指导。通过教学观摩、讲课比赛及对外交流等，强化教师队伍潜心研究教学，积极开展课堂教学改革，努力提高教学水平。

**3.5.2 人才培养模式改革，人才培养体制、机制改革**

更新教育观念，探索人才培养新模式。以学科竞赛依托，以实践环节设置为载体，不断加强本科生实践创新能力的培养。进一步探索校企合作培养模式，建立校校、校企联合培养人才的机制。夯实专业主干课程理论基础，积极探索培养专业创新能力的新方法，倡导教学改革，探索动式教学，为人才培养奠定良好的知识和技能基础。

近年来黑龙江工业学院将人才培养模式改革思路定位于：以服务地方经济发展为目标，以创新精神和实践能力培养为核心，坚持走产学研结合之路，着重从学科建设和专业建设，课程体系，教学方式等方面进行改革与创新，构建知识能力素质有机融合的多层次个性化本科人才培养模式。

（1）修订本科人才培养方案

在本科人才培养方案的修订中，注重夯实理论基础，提升科研创新能力，培养通过对教学大纲的审核，调整了主干基础课程的讲授内容，教学内容，得到了更新。以培养目标为导向制定人才培养方案，根据人才培养定位和目标修订了人才培养方案，使学生系统掌握专业机本理论基本知识和专业技能，并具备从事专业工作的实践和创新能力。

构建结构合理，注重实践的课程教学体系，体现应用型人才培养，要求将理论教学和实践教学有机整合，将人才培养方案中课程设置分为5大模块，公共基础课，专业基础课，专业必修课选修课和实践教学环节，实践实验教学环节分占到总学分的25%以上，实践教学比例得到加强。

（2）德育工作贯穿始终

德育工作纳入教育教学的各个环节贯穿于课堂教学与社会实践，实现了德育教育的全程化和协同化。

充分发挥思想政治理论课的主渠道作用，加强马克思主义中国化最新成果教育，引导学生形成正确的世界观、人生观、价值观；充分利用、挖掘专业课的思想道德教育内容，培养学生良好的职业道德；开展丰富多彩的社会实践活动。目前，已经形成学风建设月、文艺展演活动月、毕业纪念活动月、入学教育活动月等各大主题活动月体系。

（3）制定政策，激励教学改革

学校以政策为导向，并实施了多项教学改革激励措施，开展教学名师、优秀主讲教师评选等活动，为教师开展教学改革树立了榜样，对取得教改成果的教师在职称评聘、评优评先等方面给予倾斜和奖励。

（4）投入经费，保障教学改革

学校建立并完善了教学改革经费保障机制，每年在财务预算中设立教改专项经费，用于年度重大教学改革项目设立质量工程，教学改革项目，专项建设经费，同时对于校级教研课题规划、教材教学技术、实验技术课题、实验室开放、大学生创新创业训练等教学改革项目也设置了专项经费。

# **4 教学条件**

## **4.1 仪器设备**

食品质量与安全专业拥有化学实验室、生物实验室、食品检验实验室、食品发酵实验室、食品分析及食品开发实验室等多个实验室，实践教学条件逐年明显改善。在学校的政策支持下，充分利用中央支持地方和省高教强省专项资金，加强了食品专业实验室、实训室的建设，实验室总面积约500平方米。拥有高效液相色谱仪、原子吸收光谱仪、红外光谱仪、紫外光分光光度计、超纯水仪、超低温冰箱、旋转蒸发仪、生化培养箱等各类仪器设备100余台，总价值450余万元。实验室条件能满足本专业学生教学需要，实验课开出率为100%。

专业实验室由实验员负责管理，对优秀本科生和学有专长的学生开放，自主设计研发。鼓励学生申报大学生创新性实验计划项目，参加各级各类大赛如化工竞赛，生命科学大赛等，积极开展课外科技创新文化活动，通过创新能力培训和指导，提升大学生的创新能力。

## **4.2 图书资料**

食品专业全部选用国家统编、有重大影响的实用性强的教材，包括国家规划教材、教育部推荐的教材等。目前本专业教师参与编写教材6部。食品质量与安全专业现有图书2万余册，电子图书1万余册。可供学生在专业方面进行查阅和学习。

## **4.3 培养实践能力的条件和基地**

食品专业校内外的实验实训条件优越，校内实训基地具备教学、培训、技能鉴定、生产及技术服务五位一体的功能。现有可以使用的实验室包括：生物实验室、食品发酵实验室、食品检验实验室、食品分析及食品开发实验室。实验室能够开设《食品化学》、《食品生物化学》、《食品分析与检验》、《食品营养与卫生》、《食品毒理》、《食品微生物检验》等课程的相关实验、设计和实训项目，属于综合性开放型实验室。目前所有实验室均定期对学生进行开放，并按排相应指导老师及高年级学生助教对学生进行相应指导。整体实践教学分为基本技能训练、专业素养训练和综合能力训练的三个层次，在实践教学过程中兼顾课内实践教学与理论教学的有机结合，强化了学生的基本技能训练、专业素养训练、综合能力训练，通过课外实践活动与课内实践教学有机结合，实现素质拓展和创新能力的初步形成。构建了以实验课程为基础，以课程设计、实习实训、毕业设计等教学为核心，以学科竞赛、大学生创新创业训练计划项目等课外创新活动为补充的多环节的实践教学体系，将实践教学四年不间断地贯穿于整个教育全过程。

食品专业共有双师教师11名，占教师总数57.89%，其中4名教师具有企业工作经历且具有丰富生产实践经验，其余教师均定期参加企业挂职锻炼，不断积累实践经验，动手能力强。在实践性教学中,注意充分发挥专业教师的特长和实验设备,为学生创造实践条件，突出动手操作，加强技能训练，注重能力培养。团队在2020年 建行杯黑龙江省“互联网+”大学生创新创业大赛和挑战杯黑龙江省大学生创业计划竞赛上荣获银奖和铜奖。

通过产学合作，在企事业各界的大力支持下，现与黑龙江甄原坊乳品有限公司、鸡西市龙九味中草药有限公司、北京市好利来食品有限公司，黑龙江珍宝岛股份有限公司、呼伦贝尔东北阜丰生物科技有限公司、黑龙江省富坤粮食加工有限公司等多家企事业单位建立了校企合作人才培养基地。通过学生生产实习、毕业实习、顶岗实习、校企合作、商讨座谈等形式，加强学校与企业的沟通，学校依据企业对人才的需求，可侧重对部分学生因材施教，可开展讲座、选修、课外辅导等形式重点讲授相关课程，从而满足不同企业对人才的不同需要。这些企业尽量满足学校实训基地的效能，为学生提供适当的生产场所，并多为学校提供有丰富经验的技术人员作为专业兼职教师。这些企业欢迎刚走出大学校门的青年教师，多到企业参加专业实践和技术服务等，逐渐形成了实验室、实习工厂、校外实训基地三位一体的实践训练体系，为学生专业技能训练创造了良好的条件。

## **4.4 教学经费投入**

学校为食品质量与安全专业投入了一定的实验经费以保证教学需要，自2018年以来，本专业教学经费共投入约为120多万元。这些经费主要用于专业建设、课程建设、师资培养、学生参加校外实习的经费等。学校建设的实验室占地面积达500多平米，设备总价值为450多万元，可以满足食品质量与安全专业学生的实践要求。学校制定了科研奖励办法，加大科研成果奖励力度，鼓励教师争取更多的纵向和横向课题，并给予一定的配套费或奖励。教师外出学习培训、实践基地建设，就业基地考察等经费投入共计12万元。

# **5 应届毕业生情况**

## **5.1基本理论与基本技能**

学院始终以学风建设为主线，坚持“德育为本、学风为主、务实创新”的原则，倡导“全员育人、师生互动”的学风建设理念，建立辅导员和授课教师联动机制，辅导员会不定期抽查日常课堂出勤并及时从任课老师处获得反馈，尽早摸排出“学困生”，从管理上严格把关，提高学生学习的整体风气，几年来学生上课到课率98%，课堂纪律良好，上课迟到和早退现象逐年改善。

严格执行《黑龙江工业学院学生学业预警制度》，建立学校和家长的联动机制，及时向学业有问题的同学下发学业预警通知单，为学生学习提供必要压力，建立专业长期有效的学业援助制度，对学业存在问题的不断学生进行帮助，有效提高学生学习成绩。经过四年的本科专业学习，学生的实际知识、能力与素质结构符合培养目标的要求，基本理论与基本技能合格。食品专业学生能够遵照教学大纲和教学计划的要求与安排完成课程学习任务，能够独立完成毕业设计的相关工作任务。

## **5.2 实习、社会实践、毕业论文**

食品专业按照黑龙江工业学院实习工作相关要求和实习基地建设与管理办法等规章制度，重视实习实训环节的教学质量。在制定人才培养方案时，按照基本技能、专业素养和综合能力训练，合理安排专业基础技能训练、生产实习和社会实践等实践教学环节，根据专业特点和社会技术需求的不断发展和变化，及时更新实习实训内容，修订实习教学大纲，保证实习实训的内容、时间和进度安排满足学生技能与能力培养训练的需要，严格按照教学计划与大纲的要求完成实习和社会实践任务。

（1）专业实习

专业实习是培养学生综合运用理论知识解决实际问题的基本能力训练，食品专业在第四学期后陆续安排了不少于4周的专业实习，通常在大三时要求学生进入相关实习基地进行顶岗实习。通过专业实习，将所学的专业基础知识更好地与生产实践相结合，能够将所学得知识融会贯通，从而做到如何应用所学的知识，更科学更合理地解决生产实际问题的能力，并为后期的专毕业设计奠定基础及设计思路和设计方法。

（2）社会实践

为提高学生的分析问题和解决问题的能力，帮助学生认识社会了解食品行业，食品专业在四年本科教学过程中安排了三次专业社会实践任务，分别在每学年的寒暑假运行。通过社会实践，使学生对所学的专业知识加以补充和完善。同时可以了解和接触专业前沿性内容，使知识体系在广度和深度得以深化。

（3）毕业设计

毕业设计是人才培养方案中最后一个重要的教学环节，做好学生的毕业设计（论文）工作，对全面提高教学质量具有重要的意义。

食品专业为保证毕业班学生及时、顺利选题，遴选讲师以上职称教师作为指导教师，均保质保量的提供足够数量的待选题目，以便学生根据自身情况有适当的选择范围。同时组织毕业生集中选题，确保一生一题，选题结合生产实际、科学研究，结合经济建设、科技教育、社会发展需要，提倡“真题真做”，保证毕业设计（论文）在实验、实习、工程实践和社会调查中完成。

为保证毕业设计的质量，成立了毕业设计领导小组和毕业设计答辩委员会，设置了毕业设计的开题、中期检查、答辩等环节，根据各自学科、专业特点，建立比较完善的规章制度质量保障体系，开展院级毕业设计的质量监控与管理工作；加大检查监管力度，做好毕业设计工作过程监控，重点检查学生毕业设计进展情况以及教师指导情况，确保毕业设计工作有序推进；加大对毕业设计的学术不端行为进行监管，坚决杜绝弄虚作假、抄袭等学术不端现象，确保毕业设计质量，从程序上保证毕业设计工作顺利进行。并要求学生的毕业设计材料需提交维普论文检索系统“文本复制检测报告单（全文对照）”进行查重，重复率要求低于30%，并查重结果放入毕业设计（论文）档案袋中进行存档。

## **5.3 学生表现**

实施学风建设，让有梦想的学生变得真实可触。以学生参加各种大赛的形式带动学风建设再上新台阶。结合当前创新大形势，学院推进专业社团建设、建立鼓励学生积极深入开放实验室、感兴趣的工作室，发挥当代大学生的创造力，提高科技爱好者的理论和实际应用水平、丰富大学生的校园生活，给有科技制作特长的同学提供一个展示自我的平台。尝试以创新提高自我创新能力，服务于学风建设和人才培养工作，提高大学生就业力，学生对自我学习状态与成长的满意度较高。学生的政治思想、道德品质素养和组织纪律观念、身体素质符合培养目标要求，学风好。通过努力食品专业部分学生获得了2020年第六届“建行杯”黑龙江省“互联网+”大学生创新创业大赛银奖；2020年第十二届工银融e联“挑战杯”黑龙江省大学生创业计划竞赛铜奖等好成绩。

# **6 管理工作**

## **6.1 学科专业建设**

本专业建设坚持以人为本的原则，高度重视高水平师资队伍建设，全面提升食品质量与安全专业整体水平。采取“引进，提高、外聘”的团队建设策略，培养和建设一支高素质、年龄结构合理、专业方向齐全的师资队伍。计划到2030年实现教师系列中10%以上具有博士学位，100%具有硕士学位。为了适应食品质量与安全专业的可持续发展、完善课程设置、拓展研究领域、强化人才培养，在学校及院系的统一领导下，通过加大投入、内培外引等，重点加强学术带头人以及学术骨干和中青年教师的培养，具体规划如下：

(1)充实现有的教师队伍，专业教师总数达到25人以上，且具有博士学位的专任教师比例达到10%以上。

(2)职称结构和年龄结构更加合理，高级职称教师达到总数的40%以上，35-50岁的中青年教师占总数的85%以上。

(3)专业和研究方向更加齐全、学缘结构更加合理，专业/方向覆盖食品质量与安全专业所涉及的相关专业，50%以上的教师具备其它院校的学历或进修经历。

## **6.2 教研室建设**

食品质量与安全专业隶属于资源工程学院食品教研室，教研室力争使专业教师总数达到25人以上，且具有博士学位的专任教师比例达到10%以上。教研室定期开展教研活动，研究本专业培养计划、课程教学大纲、青年教师教学讲评、实验室建设、教学方法研讨等内容。针对各方面存在的问题，及时提出意见整改，促进教师授课质量的提高。

## **6.3 教学质量保障**

黑龙江工业学院资源工程学院设院长1职、党总支书记1职、党总支副书记（兼任副院长）1职、副院长1职；设置综合办公室、教科研办公室、学生管理办公室和各专业教研室，各设主任1职，负责学院的教学工作及学生工作，按食品质量与安全专业设置食品教研室。院长、副院长参与教学管理，书记、辅导员参与学生管理，保障教学秩序的正常运行。在教学运行过程中将严格执行学校、院系二级教学管理和质量监控制度，确保本专业人才培养质量不断提高，具体措施如下：

(一)建立教学检查制度

教务处与系部坚持定期进行教学质量及教学秩序检查，经常了解教学情况，加强教学信息反馈过程的管理。

(二)建立齐备、规范的教学档案制度

每位任课老师都备有全套、详实的教学档案资料，如课程教学大纲、教学计划、课程标准、教学日志、学生成绩登记表、成绩分析、试卷分析等，确保教学过程的正常、有序以及教学档案的留存。

(三)建立教师教学工作考核制度

教师教学工作考核，是学院对教师教学工作实施的全过程、定量化的检查、考核制度。考核人员包括学院领导、院教学督导组成员、教务处成员、各系主任、教研室主任，考核内容包括课前准备（教案、讲稿）、课堂教学、辅导答疑、作业批改等环节，考核方式包括定期检查教学日志、教案、讲稿、学生作业，随堂听课，不定期抽查辅导答疑，召开学生座谈会等。各项检查、考核都要填写量化考核表，期末汇总。

(四)建立听课制度

充分发挥听课制度对提高教学质量的重要作用。教学督导组成员、院系领导及教研室主任都定期深入课堂（包括实习、实训课）听课，全面了解教学情况、及时发现和解决存在的问题。教研室也组织教师之间互相听课，开展研讨，并填写同行评价表，共同提高教学质量。

(五)建立学生评教和教师评学制度

每学期末组织学生对任课教师进行一次评教活动，同时进行教师评学活动。由教学督导组和教务处共同组织，教学督导组进行数据的汇总、统计与分析，并将结果反馈。

(六)建立学风检查制度

学生工作处与各系部坚持定期进行学风检查，经常了解学生学习纪律、完成课堂课后作业、考风、考纪及主动学习状况，加强对学生学习过程的管理。学风检查由学生工作部统一组织，检查的方式采取抽查学生作业、召开座谈会、抽查学生出勤情况、抽查学生自习情况等。

(七)建立质量跟踪调查体系

在第一届毕业生毕业后建立完善的质量跟踪调查体系。对所有毕业生的毕业去向及工作情况进行跟踪调查，收集毕业生信息，以此作为教学质量评价和学生学习效果分析的依据，调整教学内容和教学方法，优化课程设置，使培养的学生更能适应社会的需求。

在教学和管理过程中，不断强调制度化、规范化管理。使教学质量监控机制不仅覆盖到教学过程的主要环节，同时也要促进教学质量信息的进一步量化，加强平时教学过程中关键性数据的积累。

# **7 结论**

通过近四年来持续不断探索和软硬件的建设，食品质量与安全专业达到了《中华人民共和国学位条例》、《关于进一步改进学士学位授权审核工作的通知》和《黑龙江省高等学校申请新增学士学位授予专业评审指标体系》的要求。经过全面认真的自评，认为食品质量与安全专业在师资队伍、教学工作、教学条件、应届毕业生情况和管理工作等五个方面均符合黑龙江省学士学位授予权的基本条件。综上所述，可得如下结论：

（1）食品质量与安全专业设置适应社会需求，充分体现了区域经济发展特色；

（2）食品质量与安全专业教师的职称、学历、学位、年龄结构合理，符合专业发展的需要；

（3）食品质量与安全专业师资队伍理论和实践经验丰富，有利于应用型人才的培养；师资团队科研能力较强、科研方向稳定，能够服务区域经济发展；

（4）食品质量与安全专业教学条件良好，理论与实践教学保障有力；

（5）食品质量与安全专业教学管理制度健全，教学质量监督保障措施得力；

（6）不足之处：教学改革成果较少，教师队伍有待进一步优化。

**自评等级**：合格