



西北农林科技大学课程质量标准

KC/10044-2014

毕业生生产实习

Production Practice of Graduation

(4105140)

2014-xx-xx 发布

2014-xx-xx 实施

西北农林科技大学教务处 发布

前 言

为了规范课程教学，强化课程教学的目标管理，体现专业培养方案对学生在知识、能力与素质方面的基本要求，结合学校学科专业发展实际，特制定西北农林科技大学课程质量标准（curriculum quality criterion）。

课程质量标准，是规定某一门课程性质、课程目标、内容框架、实施建议的教学指导性文件。它是联系课程计划与课堂教学的中间桥梁，可以确保不同的教师有效、连贯而目标一致地开展教学工作，对教师的教学具有直接的指导作用，对课程质量有重要影响。同时，也是教材编写、教学评估和考试命题的依据，是学校管理和评价课程的基础。与教学大纲相比，课程质量标准在课程的基本理念、课程目标、课程实施建议等几部分阐述的详细、明确，特别是提出了面向全体学生的学习基本要求。

本课程学时/学分：3周/3.0

本课程先修课程：专业核心课、专业选修课、课程设计、食品生产综合实习

本课程属性：实习课

本标准依据 GB/T1.1-2009 规定的规则编制。

本标准由西北农林科技大学教务处提出并归口。

本标准起草单位：西北农林科技大学食品科学与工程学院

本标准主要起草人：王云阳

本标准首次发布。

毕业生生产实习课程质量标准

1 范围

本标准规定了毕业生生产实习课程的教学目标、总体要求、教学要求、学生学习策略、课程考核要求及教学质量评价与改进。

本标准适用于食品科学与工程专业、食品质量与安全专业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 7713.1—2006 学位论文编写规则

GB 7714—2005 文后参考文献著录规则

西北农林科技大学2014版本科培养方案（食品科学与工程、食品质量与安全专业）

西北农林科技大学本科学籍管理办法（校教发【2013】36号）

西北农林科技大学考试命题实施细则（校教发【2006】80号）

西北农林科技大学本科教材选用管理办法（校教发【2005】175号）

3 课程简介

3.1 中文简介

毕业生生产实习是在本科生完成了全部专业基础课、专业课的学习基础上，培养学生综合运用所学的知识和技能，直接参加生产实践，独立解决生产实际问题的综合实习，是重要的教学实践环节。通过生产实习，要求学生熟悉食品生产企业与相关部门的管理运行模式，掌握食品加工工艺流程、食品贮藏保鲜、质量安全检测与控制、食品工程机械装备等技术与方法，熟悉食品工厂布局、食品包装、食品营销，了解食品新产品研发、食品工程设计流程与方法等。为毕业后走向工作岗位奠定坚实的理论和实践基础。

3.2 英文简介

Production Practice of Graduation is a comprehensive and important production practice for college students after the completion of subject fundamental courses, specialized courses. Students participate in producing line in factories. It is cultivated of the ability of solving practical matters using the knowledges and skills learned at university. Students should come familiar with the management and operation mode of food production factory and correlated departments. They should master the technologies and methods of producing process, storage, quality and safety analysis and control, food processing equipments and machineries. They should come familiar with food factory layout, food package and marketing. They should understand the flow charts and methods of new products research and developments, food processing engineering design. By this, the students will establish solid foundation of theory and practice for employment after graduate.

4 教学目标

（说明：由课程组或教研室研究提出，并参考2014版本科人才培养方案的人才培养目标制定。）

通过毕业生生产实习应实现以下目标：

——熟悉食品生产企业与相关部门的管理运行模式；

——掌握食品加工工艺流程、食品贮藏保鲜、质量安全检测与控制、食品工程机械装备等技术与方法；

——熟悉食品工厂布局、食品包装、食品营销；

——了解食品新产品研发、食品工程设计流程与方法等；

（说明：教研室或者课程组可以根据课程特点，继续添加相应的教学目标）

5 总体要求

（说明：参照国内外相同或同类课程，根据我校2014版本科人才培养方案中授课专业对学生知识、能力、素质的基本要求，课程组或教研室商议并做好该课程与先修、后续课程的知识衔接，避免知识点、技能要求的重复，明确学生修读完本课程后，在知识、能力、素质养成方面支撑专业培养目标应达到的要求。）

5.1 知识

——食品企业的管理、运行模式；

——各单元操作涉及的典型设备的工作原理及其特点和应用范围；

——食品加工工艺流程、食品的贮藏及保鲜技术；

——食品质量安全检测、分析与控制；

——食品包装、营销、工程机械装备及工厂布局设计；

5.2 能力

——理论联系实际的能力：在实际工作中，能利用所学的专业知识分析实际生产中遇到的问题，提出合理可行的解决方案；

——具有良好的技术沟通能力；

——具有综合运用专业知识，发现和解决食品生产过程中的质量问题，从事食品质量控制和企业管理的能力；

——善于总结，用简洁的文字和清晰的工程图样表达实习所见所闻，撰写完整的实习报告；

5.3 素质

——具有活学活用、理论联系实际的素质；

——具有工程思维和工程设计的素质；

——具备综合分析、归纳总结食品生产中的问题的素养。

6 教学要求

6.1 实习课

6.1.1 实习教学必需的保障条件

食品加工与流通企业、食品新产品研究与开发单位、食品工程设计单位、食品质量安全检测机构、食品质量安全监督管理机构等与食品相关的单位或部门，实习单位应具有较先进的生产、试验、检测设备，具有接纳实习学生的能力与培训经验，具有健全的安全生产保障设施与措施，有进行实习指导的工程技术人员，同时能够提供安全的住宿条件。

6.1.2 实习课教学基本要求

生产实习的方式采取指导教师指导，分散与集中相结合，以学生自行联系进行分散实习为主。动员学生到先进的企业或拟就业的企业去实习。由学生自行联系实习地点或由指导教师推荐联系实习单位。对确实无法联系到实习单位的学生，由学院集中安排进行生产实习。实习基本要求见表1。

表1 实习课教学基本要求

实习项目	实习内容	已具备技能要求	学时	实习要求	达到的实习目标	分组要求
毕业生产实习	(1) 食品加工工艺流程; (2) 食品贮藏及保鲜技术; (3) 食品质量控制手段与方法; (4) 食品工厂卫生控制; (5) 食品包装、营销; (6) 食品工程装备配套及核心设备的操作与使用, 食品工厂布局设计; (7) 食品企业的管理、运行模式; (8) 食品企业新产品研发;	(1) 食品加工工艺知识与初步操作技能; (2) 食品加工机械与设备知识与初步操作技能; (3) 食品质量安全检测与分析; (4) 食品质量安全分析与控制; (5) 食品新产品开发初步技能; (6) 食品企业管理知识;	3 周	(1) 实习日记: 实习期间, 每天写出实习日记, 包括: 时间、地点、实习内容及收获体会; (2) 专题调查报告: 由实习指导教师和学生共同确定一个专题; (3) 实习总结: 实习总结包括时间、地点; 实习主要内容; 主要收获体会; 意见和建议。 (4) 提交实习单位对参加实习学生的实习评价。	要求学生综合运用所学的理论, 熟悉食品企业的管理、运行模式, 掌握食品加工工艺流程, 食品的贮藏及保鲜技术, 质量控制手段与方法, 食品包装、营销, 工程机械以及工厂布局设计等。为毕业后走向工作岗位奠定坚实的理论和实践基础。	1-10 人/组

7 学生学习策略

(说明: 简要介绍学生学习、掌握好该门课程重点知识的方法与途径。)

——理论联系实际

在实习过程中, 注重理论知识与生产实践的结合, 将理论知识用于指导生产, 对生产实践中进行总结上升到理论高度, 加深对理论知识的理解。

——深入实际解决问题

学生应坚持走向食品生产流通管理的第一线, 在实际工作中, 能利用所学的专业知识分析实际生产中遇到的问题, 提出合理可行的解决方案;

——善于沟通, 向生产一线人员学习

学生应与生产一线人员建立良好沟通, 虚心向工人和技术人员请教, 学习工人和技术人员师傅吃苦耐劳、团结协作、甘于奉献的高贵品质, 学习生产操作技能。

8 课程考核要求

（说明：根据课程内容和特点，课程考核分为考试、考查两种。课程考核成绩采取平时考核成绩（含期中测验、作业、实验报告、实习报告、课程论文、课堂讨论、考勤以及课堂表现等）和课程结业考核相结合的方式综合评定。课程组或教研室应精心设计平时考核各环节的形式与内容，管理好平时考核与课程结业考核所占课程总评成绩的比重。）

毕业生产实习考核方式： 考查

毕业生产实习采用五级分制，即优秀（90-100分）、良好（80-89分）、中等（70-79分）、及格（60-69分）、不及格（60分以下）。成绩评定分三个部分，分别要求：

（1）实习日记 20%；（2）专题调查报告 35%；（3）实习总结 35%；（4）实习单位评价 10%；

9 教学质量评价与改进

课程组或教研室根据课程特点，采用问卷调查、讨论提问、课程设计感想和体会访谈、以及专题座谈会等方式评价学生学习效果及满意度，并对结果进行质量分析，明确该课程是否达到人才培养目标。针对课程设计实践中存在的问题与不足，课程组或教研室不断修改与完善，确保课程质量标准的持续改进和有效性。