

四川旅游学院烹饪与食品 科学工程学院文件

川旅院烹食（2024）14 号

关于印发《烹饪与食品科学工程学院课程教学 形成性评价实施办法》的通知

为全面落实立德树人根本任务，贯彻 OBE 教育理念，完善本科课程考核评价体系，强化教学过程管理，促进课程目标达成、毕业要求达成和人才培养质量持续改进，根据《四川旅游学院本科专业认证与评估实施方案（试行）》《四川旅游学院课堂教学质量评价实施办法（试行）》《四川旅游学院本科课程目标与专业毕业要求达成评价实施办法（试行）》《四川旅游学院本科专业课程体系合理性评价实施办法（试行）》等文件精神，结合烹饪与食品科学工程学院本科专业课程教学实际，特制定本办法。

形成性评价是指在课程教学全过程中，围绕课程目标达成情况，对学生学习投入、学习表现、阶段性学习成果、实践能力、

综合应用能力等进行持续、动态、多元的考核与评价。形成性评价是课程考核的重要组成部分，是支撑课程目标达成、毕业要求达成和课程教学持续改进的重要机制。

一、形成性评价的意义

形成性评价坚持“以学生学习产出为导向、以持续改进为核心、以过程管理为重点”的原则，贯穿课程教学全过程。其主要意义体现在以下几个方面：

（一）有利于强化课程目标达成导向

通过将课程目标分解到各教学环节和考核项目中，使教学内容、教学活动、考核评价与课程目标形成有效对应关系，增强课程教学的目标性和针对性。

（二）有利于促进学生全过程学习

通过课堂表现、课程作业、翻转课堂、小组讨论、实验实训、课程设计、学习记录等多种评价方式，引导学生由“重结果”向“重过程、重能力、重应用”转变，提升学生自主学习意识与持续学习能力。

（三）有利于提升学生解决复杂问题的能力

结合学院食品科学与工程及相关专业特点，将实验操作、工艺设计、课程设计、社会调查、企业现场考察、项目汇报等纳入形成性评价，引导学生在真实或模拟情境中综合运用知识，提升分析问题、设计方案、实践操作、沟通表达和团队协作能力。

（四）有利于支撑毕业要求达成评价

形成性评价是课程目标达成评价的重要数据来源。课程负责人和任课教师可基于学生课程学习过程中的多元评价结果，对课程目标达成情况进行统计、分析与诊断，为专业毕业要求达成评价提供基础依据。

（五）有利于推进课程教学持续改进

任课教师、课程组和专业评价工作组可依据形成性评价结果，识别教学中存在的共性问题与个性问题，从教学内容优化、教学方法创新、考核方式调整、实践环节强化等方面提出改进措施，并形成课程目标达成情况评价报告，推动课程建设质量不断提升。

二、形成性评价的基本形式

形成性评价应根据课程性质、课程目标、毕业要求支撑关系及教学实施特点科学设计。学院课程教学形成性评价主要包括但不限于以下形式：

（一）课程作业

课程作业包括平时作业、综合性作业、专题报告、文献阅读报告、案例分析等。

1. 平时作业

任课教师根据教学进度和课程学习需要布置课堂作业或课外作业，并依据学生完成质量、提交及时性、规范性等进行评价。每门课程原则上应设置不少于 2 次平时作业。

2. 综合性作业

根据课程阶段性学习要求,为支撑课程目标达成而设计的综合性学习任务,可采用课程论文、案例分析、方案设计、问题研讨报告等形式,由任课教师依据完成情况进行评价。每门课程可根据需要安排 1—2 次。

(二) 阶段测验与期中考试

阶段测验与期中考试是指在课程教学过程中,为检验学生对阶段性知识、原理、方法与技能掌握情况而进行的考核。可采用随堂测验、单元测试、线上测试、期中考试等形式。其重点在于评价学生对课程基础知识、关键概念和核心内容的掌握程度。

(三) 实验、实习、实训及实践过程考查

实践过程考查是学院课程形成性评价的重要组成部分,重点用于评价学生运用理论知识解决餐饮食品相关领域实际问题的能力。包括但不限于:

1. 实验教学考核

对教学计划中规定必须完成的实验课程,考核内容可包括预习情况、实验操作过程、实验规范、实验数据记录、实验报告撰写及结果分析等。实验操作过程得分、实验报告得分等可按课程特点设定比例。

2. 实习实训考核

对课程中安排的实习、实训、产品开发、工艺训练、工程训

练等教学活动，可围绕操作技能、任务完成情况、团队协作、现场表现、总结报告等方面进行评价。

3. 课程实践活动考核

根据课程目标与教学进度需要，任课教师可组织企业现场考察、社会调查、项目实践、产品转化实验、中试实验、中央厨房工艺设计任务等活动，并将学生参与情况、实践表现、成果质量等纳入形成性评价。

（四）课堂学习表现

课堂学习表现主要考查学生在课程教学实施过程中的学习状态和参与程度，包括但不限于到课率、课堂纪律、学习态度、课堂互动、回答问题、课堂展示、课堂笔记、即时练习完成情况等。任课教师应结合课程实际明确评价标准。该部分占课程总成绩的比例一般不宜过高，应体现辅助性和过程性。

（五）专题讨论与翻转课堂任务

专题讨论与翻转课堂任务是学院课程教学中强化学生主动学习和高阶能力培养的重要方式。主要包括课堂研讨、线上讨论、小组汇报、专题陈述、翻转课堂展示、发言提纲、讨论记录等。任课教师可根据学生参与程度、表达质量、逻辑性、合作情况和任务完成质量等进行成绩评定。

（六）平时学习过程评价

平时学习过程评价主要考查学生在课堂以外的自主学习情

况，包括课前预习、课后复习、线上平台学习、教学资源利用、师生互动、资料查阅、学习投入程度等。教师可根据课程特点制定相应的考核方式和评价标准。

（七）学习记录与学习笔记

学习记录与学习笔记是评价学生自主学习与反思能力的重要形式。学生可通过阅读文献、使用网络课程平台、查阅专业资料等方式开展学习，并记录学习时间、学习内容、学习方法、重点难点理解情况及问题反思。任课教师可结合课程目标需要，对学习记录的完整性、真实性、专业性和反思质量进行评价。

（八）课程设计、工艺设计与综合项目任务

针对工程类、设计类、应用性较强课程，可将课程设计、工艺流程设计、工厂设计说明书、图纸设计、产品开发方案、项目策划书等作为形成性评价的重要形式。重点考查学生方案设计能力、规范应用能力、工程意识、创新意识及综合分析能力。

（九）其他适合课程特点的评价形式

对创新创业教育、毕业实习、毕业设计（论文）前置课程、专业英语、食品感官鉴评、文献检索等课程，可结合课程实际增设作品展示、口头答辩、A/B/C/D 等级评价、项目成果评价、实践周表现等考核形式。凡纳入形成性评价的内容，均应在课程教学大纲和课程形成性评价方案中予以明确。

三、形成性评价实施范围和责任

（一）实施范围

本办法适用于烹饪与食品科学学院本科各专业人才培养方案中的课程，重点覆盖专业课程、实验实践课程、课程设计类课程及其他承担毕业要求支撑任务的课程；通识课程、学科基础课程和选修课程可依据学校及学院相关规定参照执行。

（二）责任机构

学院成立的“教学指导委员会”统筹指导本科专业人才培养与教学评价工作；各专业“培养方案制定与修订工作组”“课程目标与毕业要求达成情况评价工作组”负责形成性评价相关制度落实、评价结果分析和持续改进指导。

（三）责任人

课程负责人是课程形成性评价方案设计、审核和改进的第一责任人；任课教师是形成性评价实施、成绩评定、结果分析与材料归档的直接责任人；系主任负责对课程形成性评价实施情况进行指导、检查和督促。

四、形成性评价方案的设计要求

课程形成性评价方案应由课程负责人组织课程组成员，依据课程教学大纲、课程目标、毕业要求支撑关系及课程性质集体研究制定，纳入课程教学文件统一管理。设计时应符合以下要求：

（一）坚持课程目标导向

形成性评价必须服务于课程目标达成，课程各评价项目应与

课程目标建立清晰对应关系，能够反映学生对相关知识、能力和素质目标的达成情况。

（二）体现与毕业要求支撑关系的一致性

对支撑毕业要求的课程，应将形成性评价项目与毕业要求指标点相衔接，确保评价内容与课程矩阵中的支撑强度、支撑内容保持一致。

1. 处理好形成性评价与终结性评价的关系

课程考核应构建“过程性考核+终结性考核”相结合的评价体系。形成性评价应与期末考试、课程论文、综合设计等终结性评价共同构成课程考核整体，形成相互支撑、相互印证的关系。

2. 评价形式应多元且契合课程特点

各课程应根据性质和教学内容选择适合的评价方式。原则上，每门课程的形成性评价方案应至少包含 2 种及以上评价形式。实践性、应用性较强课程应突出实验操作、工艺设计、项目训练、实践报告等评价方式。

3. 评价标准应明确、可操作

课程形成性评价方案应明确各评价项目的考核内容、实施时间、评分标准、成绩比例、评价主体、达成分析方式等，避免评价随意化、模糊化。

4. 突出学生能力与素质培养

评价设计应有利于促进学生主动学习、自主学习和合作学习，

重点考查学生分析问题、解决问题、实验实践、沟通表达、项目实施、工程设计和创新创业等能力。

5. 支持课程目标达成分析与持续改进

形成性评价项目的设置应便于后续统计课程目标达成度，能够为形成《课程目标达成情况评价报告》提供有效数据支撑。

五、形成性评价的组织实施

（一）首次授课公示要求

任课教师应在课程第一次课向学生公布课程形成性评价方案，明确课程目标、评价项目、考核要求、成绩构成、各部分比例、提交方式及相关纪律要求。

（二）严格按方案实施

任课教师应按照已审定的课程形成性评价方案组织教学与考核，认真开展各项过程性评价活动，如实记录学生考核情况。未经批准不得随意更改评价内容和成绩比例。确需调整的，应由课程负责人提出申请，经系主任审核、学院批准后执行。

（三）强化评价数据记录与过程留痕

任课教师应保留形成性评价实施过程中的原始材料，包括作业、测验、实验记录、讨论记录、评分表、签到记录、课程展示材料、实践报告、在线学习记录等，确保评价过程可追溯、可核查。

（四）加强课程目标达成分析

课程结束后，任课教师和课程组应对形成性评价结果与终结性评价结果进行系统统计和分析，计算课程目标达成情况，查找教学中存在的问题，提出改进意见和具体措施，并形成课程目标达成情况评价报告。

（五）注重结果反馈与学业帮扶

任课教师应及时将阶段性评价结果反馈给学生，帮助学生发现问题、改进学习。对学习困难、成绩偏低、目标达成不足的学生，应及时开展针对性辅导和帮扶。

（六）课程负责人审核把关

课程形成性评价成绩及相关考核材料应经课程负责人审核确认。对于多教师平行授课课程，应加强课程组协同，统一评价标准、统一成绩分析口径，确保评价公平、规范。

（七）归档与备案

每门课程的形成性评价方案、评分记录、成绩汇总表、课程目标达成分析材料及持续改进记录等，应于课程结束后按学院教学档案管理要求整理归档，作为课程考核、专业认证、毕业要求达成评价和课程体系合理性评价的重要依据。

六、形成性评价工作的监督与检查

（一）学院将课程形成性评价工作纳入本科教学质量保障体系，作为课程教学质量评价、课程目标达成评价、毕业要求达成评价和专业持续改进的重要内容。

（二）教学指导委员会、教学督导、系主任及相关工作组应定期对任课教师开展形成性评价工作的情况进行检查，重点检查评价方案制定、实施过程、评分依据、材料归档、目标达成分析和持续改进落实情况。

（三）学院原则上每学期至少在期中、期末组织对课程形成性评价工作的抽查或专项检查，并将检查结果作为教师教学质量评价、课程建设、专业评估与认证支撑材料的重要依据。

（四）对形成性评价执行不规范、材料不完整、数据失真、未按要求开展课程目标达成分析与持续改进的课程，学院应责令限期整改；整改结果纳入后续教学质量跟踪。

（五）学院应注重发挥形成性评价结果在课程体系合理性评价、专业人才培养方案修订、毕业要求达成评价和培养目标达成评价中的反馈作用，推动教学管理闭环运行。

七、附则

（一）本办法由烹饪与食品科学学院负责解释。

（二）本办法自发布之日起施行。

（三）原有与本办法不一致的，以本办法为准；涉及学校已有统一规定的，按学校文件执行。

