

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）11号

关于印发《烹饪与食品科学工程学院 关于建立毕业生质量跟踪调查机制的实施 办法（试行）》的通知

为全面了解学院毕业生毕业后的职业发展状况、岗位适应情况以及专业知识和能力应用情况，及时掌握人才培养与社会需求的契合度，健全人才培养质量评价与持续改进机制，根据本科教育教学质量保障要求，结合学院实际，特制定本办法。

一、总体目标

通过建立毕业生质量跟踪调查机制，采用问卷调查、毕业生代表座谈、电话访谈、校友联系等方式，定期收集毕业生发展信息，系统分析学院人才培养目标达成情况、毕业要求适应情况以及课程体系支撑情况，形成调查分析报告，并将调查结果用于培养目标评价、毕业要求修订、课程体系优

化和新版培养方案修订，推动学院教育教学工作持续改进。

二、毕业生质量跟踪调查机制

（一）负责人

总负责人：学院主管学生工作的副书记。

执行负责人：辅导员、班主任、专业负责人。

成员：学院领导班子成员、系（教研室）主任、教师代表、学生就业专干、毕业生代表、校友代表等。

（二）工作内容

1. 调查方案设计

由学院主管学生工作的副书记牵头制定毕业生质量跟踪调查工作方案，明确调查目的、调查对象、调查内容、调查方式、时间安排和工作要求。

2. 问卷内容设计

由专业负责人组织有关教师，根据人才培养目标、毕业要求、课程体系、实践教学及学生发展支持等方面内容，研讨论证问卷指标，确保调查内容与专业建设、人才培养评价要求相衔接。

3. 访谈与座谈内容设计

由学院主管学生工作的副书记会同专业负责人，围绕毕业生职业发展状况、岗位适应情况、专业知识和能力应用情况、课程学习支撑度、实践教学成效及对学院人才培养工作的意见建议等内容，确定访谈与座谈提纲。

4. 调查组织实施

毕业生质量跟踪调查对象原则上为毕业 5 年左右的毕业生。调查主要采用以下方式开展：

- (1) 问卷调查；
- (2) 毕业生代表座谈；
- (3) 电话访谈；
- (4) 校友联系与回访；
- (5) 根据工作需要开展网络访谈、实地走访等补充调查。

调查中应综合运用定量与定性方法，保证样本具有代表性、调查结果具有真实性和有效性。

（三）反馈周期及要求

- 1. 学院原则上每 4 年组织开展 1 次毕业生质量跟踪调查。
- 2. 在培养方案修订、专业评估、专业认证及教育教学改革需要时，可结合实际开展专项调查或补充调查。
- 3. 调查工作应尽量覆盖不同就业去向、不同职业领域、不同发展层次的毕业生群体，提高数据的全面性和代表性。

（四）调查内容

毕业生质量跟踪调查主要包括以下内容：

- 1. 毕业生就业去向、升学情况、职业发展路径和岗位变化情况；
- 2. 毕业生对岗位适应程度、职业发展能力和综合素质的

自我评价；

3. 毕业生对专业知识、工程实践能力、创新能力、沟通协作能力和终身学习能力在工作中应用情况的评价；

4. 毕业生对培养目标、毕业要求、课程体系、实践教学、就业指导和管理服务等方面的评价；

5. 毕业生对学院教育教学改革和人才培养工作的意见与建议。

（五）注意事项

1. 动态调整调查内容

根据国家教育方针、学校办学定位、学院发展要求以及专业培养目标和毕业要求变化情况，适时调整调查问卷和访谈内容，增强调查工作的针对性和时效性。

2. 做好分析总结

学院教学指导委员会应根据毕业生调查反馈信息，及时组织专业负责人、系（教研室）教师进行分析研判，梳理人才培养中的优势与不足，提出改进措施，形成正式调查分析报告。

三、调查结果形成与利用机制

毕业生质量跟踪调查结束后，应对问卷数据、访谈记录及有关信息进行统计整理和综合分析，形成《毕业生质量跟踪调查分析报告》。调查结果主要用于以下方面：

（一）培养目标评价与修订；

- （二）毕业要求完善与达成情况分析；
- （三）课程体系优化与课程内容调整；
- （四）实践教学体系改进与校企协同育人机制完善；
- （五）教学管理、学生指导与就业服务工作改进；
- （六）新版培养方案修订和教育教学质量持续提升；
- （七）学院应建立调查结果反馈、整改落实和跟踪评价机制，推动调查结果在专业建设和人才培养中的有效应用，形成“调查—分析—反馈—改进—再评价”的闭环管理体系。

四、培养目标达成情况定期分析机制

依托毕业生质量跟踪调查机制，学院建立培养目标达成情况定期分析制度，重点从以下方面对培养目标达成情况进行综合研判：

- （一）毕业生在职业岗位中的发展状况和成长表现；
- （二）毕业生知识、能力和素质与培养目标的一致性；
- （三）毕业生对课程体系、实践环节及人才培养过程的适应性评价；
- （四）毕业生职业发展对培养目标合理性和前瞻性的反馈。
- （五）学院教学指导委员会和专业负责人应根据分析结果提出培养目标修订建议，作为人才培养方案持续改进的重要依据。

五、附则

(一) 本办法由烹饪与食品科学学院负责解释。

(二) 本办法自公布之日起施行。

烹饪与食品科学学院

2024年12月27日

烹饪与食品科学学院

