

## 专业自我诊断表

学校名称	广东轻工职业技术学院	专业名称/代码	590107
专业带头人	姚勇芳	职称/电话	教授/13632437239

  

诊断结果 与分析	评价结果: <input type="checkbox"/> 不通过 <input checked="" type="checkbox"/> 通过其中:小计 1=85    ;小计 2= 39			
	一级指标	二级指标及目标值	评价分值	分析与建议
	1. 专业目标与教学过程 (25 分)	1.1 培养目标及专业核心能力 (5 分)	5	创新能力方法和措施的有效性需加强。需通过真实创新平台以及横向课题 (企业难题) 去开发创新课程及项目。
		1.2 教学计划及课程实施 (8 分)	5	
		1.3 实践环节及创新能力培养 (6 分)	4.8	
		1.4 教学过程管理 (6 分)	6	
	2. 师资队伍 (20 分)	2.1 教师结构 (10 分)	10	①教师在行业组织中承担职务占 40%, 推动专业的社会宣传力度不够。 ②通过近 3 年教师承担省市级科技项目以及技术服务数量和比例不够。
		2.2 教师授课质量 (10 分)	8.4	①部分教师某些授课评分 90 分以下。 ②承担课程教学 5 年以上分数比 5 年以下的授课评分要高。 ③课程教学内容有企业对应岗位实践过的教师, 授课评分明显高。 ④纯理论课授课质量相对较低。
	3. 招生、学习与就业 (15 分)	3.1 学生入口 (5 分)	3.2	①招生指标完成率 100%; 报到率一般在 82%左右 (比省内高职院校同类专业都低): 未报到的学生选择复读; 食品营养与检测专业在广东省开设 14 家, 未来面临更严峻的竞争; 专业在社会宣传力度不够。
		3.2 学生学习 (5 分)	5	
3.3 学生出口 (5 分)		5		
4. 服务对象满意度 (40 分)	4.1 学生在校学习体验 (12 分)	9.6	调查数据统计分析: 分数偏低。 原因分析: ①实训室不能课下开放; ②仿真实训平台未建立; ③学生参与专业性科研项目人数比例不到 15%; 参与技能大赛人数比例不到 5%; ④目前专业 5 门核心课程以及食品加工技术等主干课程都建立网络资源, 但资源的素材 (视频、微课、仿真等) 缺乏, 在线开放课程亟待丰富, 师生互动途径不够, 造成学生课后主动学习的积极性不足。	
	4.2 学生招聘竞争力 (8 分)	6.2	顾主调查结果数据分析:	

		4.3 学生岗位表现竞争力（20 分）	16.8	学生招聘竞争力：实际各分项都在 4 分左右。学生岗位表现竞争力中“解决问题”项分数低。  ①主要原因学生课后专业实践活动缺乏、在校学生和企业面对面沟通途径狭窄、培养学生提升职业素养项目不够。  ②企业调研，90%以上的企业认为：学生自主学习不够，造成在企业工作过程分析问题和解决问题能力不足。
小计 1			85	
5. 技能竞赛或创新创业大赛 (加分项)	5.1 国家级及以上奖项	老师：	个人:0	
			团队:0	
		学生：	个人:0	
			团队:0	
	5.2 省级奖项	老师：	个人:0	
			团队:0	
		学生：	个人:3	
			团队:3	
	5.3 市级及以下奖项	老师：	个人:0	
			团队:0	
		学生：	个人:0	
			团队:3	
小计 2			39	

存在核心问题与改进设想：（※以近三学年数据结果为依据进行分析）

通过专家意见，总结出存在的核心问题：学生专业职业素养（敬业勤奋，沟通与合作，主动学习能力等）能力亟待提高。未来改进设想：（1）提供不同形式的专业活动，如挑战杯、科研项目、社会技术服务、参与实训室组织与管理等，提高学生课外专业实践人数比例；（2）专业核心课程和平台课程全部建成精品在线开放课程，主干课程全部开发微课程；重点开发特色教材，通过数字化链接专业教学资源库，实现校内便利共享；构建仿真实训平台。推行翻转课堂，提高学生学生学习的主动性。

专业带头人签字：姚勇芳

自我诊断日期：2019.2.24

说明：

1. 评价结果按评分标准分为以下两类

(1) “通过”：“小计 1”  $\geq 75$  且 “小计 2”  $\geq 5$ ；

(2) “不通过”：“小计 1”  $< 75$ 。

2. 结合“专业基本状态表”中“未达成”的目标状况形成存在的核心问题及改进设想