

广西大学轻工与食品工程学院文件

院字〔2018〕2号

轻工与食品工程学院本科课程教学大纲 质量标准

第一条 课程教学大纲是指导“教”与“学”的纲领性文件，是教师进行教学工作和学生课程学习的基本依据。为规范教学大纲编写，特制定本质量标准。

第二条 课程教学大纲基本内容

（一）大纲包含的基本内容有：课程名称、课程性质、学分总学时、开课院系、面向专业、先修课程、课程负责人、教材及参考资料、课程中英文简介、教学目的、课程内容、支撑的毕业要求及指标点、课程对应的知识、能力和素质贡献、周教学进度安排及学时分配、课程考核方式。

（二）大纲的编写遵循高等教育教学规律和人才成长规律，以提高人才培养质量为核心，以学校人才培养目标为依据，以实现专业培养目标为要求，以构建知识、能力、素质矩阵为手段，并以条理清晰，简明的方式呈现。

（三）每门课程（含理论、实验、实践等课程）都有完备的教学大纲。

（四）大纲需依据培养方案，设计完成课程的教学目标、教学内容、教学方法及手段、学时安排、教材及参考书选择等内容，用于指导课程教学的活动。

（五）课程内容发生更新时，课程教学大纲应随之同步更新。

第三条 课程教学大纲编制过程

（一）任课教师或课程组教师集体讨论确定课程教学大纲各项内容。

（二）分管教学的系副主任（实验中心主任）对课程教学大纲进行审核后，学院教学委员会对各系（中心）制订的课程教学大纲进行审核。

（三）课程教学大纲编制完成并经教务处审核备案后，各授课教师严格遵照执行。

第四条 课程教学大纲执行过程

（一）由学院、各系（中心）每年对课程教学大纲执行情况进行检查。

（二）学院督导组在听课过程中不定期对教师上课过程中课程教学大纲执行情况进行抽查。

（三）各系（中心）每学年组织对课程教学大纲进行修正。

第五条

本质量标准从 2018 年 7 月 3 日开始实施，由轻工与食品工程学院教务办负责解释。

轻工与食品工程学院

2018 年 7 月 3 日

广西大学轻工与食品工程学院办公室

2018年7月3日印发

校对：李珊珊

录入：李珊珊

排版：杨新艳（共印8份）