
湖北省职业教育项目 自评报告

学校名称：湖北轻工职业技术学院

学校主管（所属）部门：湖北省教育厅

项目名称：食品加工技术特色专业

项目立项年度：2015 年

填报日期：2018 年 7 月

一、项目概况

2014 年 12 月学校开始全面启动特色专业建设工作，在湖北省教育厅的领导下，在学院的大力支持下，紧密围绕湖北省提出的特色专业建设目标，依据《省教育厅关于组织开展高等职业教育省级品牌专业与特色专业建设的通知》（鄂教职成[2014]8 号）和《省教育厅关于印发<湖北省高等职业教育品牌和特色专业建设项目管理暂行办法>的通知》（鄂教职成[2015]9 号）要求，认真修订专业建设方案，明确工作目标和建设措施，落实建设经费；紧密结合湖北经济社会发展需要，创新人才培养模式，改革教育方式，完善实践教学体系，加强教师队伍建设，举全校之力投入项目创建工作，努力实现省级特色专业建设目标。经过三年的建设工作，共投入资金 110 万元，基本完成建设目标。

（一）专业基本情况

食品加工专业 2011 年开始进行招生。目前，具有在校学生 232 人。本专业现有专兼职教师 13 名（高级职称 7 人，中级职称 3 人）。现有专任教师 10 人中，具有双师型教师 7 名，双师型教师比例达 70%。本专业学生就业率及用人企业对本专业学生的满意度达 90%以上。具有校内实习实训中心 7 个（焙烤实训室；乳制品生产车间；微生物检测中心；理化检测中心；食品感官评定室；低温真空油炸及膨化食品加工实训室），食品体验馆一个。与多家企业建立长期的校企合作关系。本专业具有优秀的师资团队，完善的实习实训条件。着力培养德、智、体全面发展，具有扎实食品加工基础理论和专业技能，具备从事食品加工生产、第一线工作的高素质技术技能型人才。

（二）建设目标及项目完成情况

总体目标：根据湖北食品产业的发展需要，以区域产业需求和高素质技术人才的培养作为出发点，通过深化校企合作，形成共同育人机制。建立“订单培养、双证对接”的人才培养模式。通过课程体系改革，构建“课岗通融，职业能力递进”的课程体系。将食品行业标准、质量标准融入课堂教学，重构专业课程的教学内容，不断加强校内外实习、实训基地的建设。加强教师队伍的建设并构建及完善第三方评价体系。提升专业服务行业发展的能力。

经过两年的建设，到 2017 年底具体情况如下表所示。

项目	建设内容	完成情况	验收要点
人 才 培 养方案	1.校企共同探讨修订 16、17 级人才培养方案； 2.新增 2 个校企联合办学“订单班” 3.“订单班”合作协议 4.职业岗位调研报告	1.2016、2017 人才培养方案； 仟吉订单班合作协议； 新增加“上海快乐柠檬”和“武汉 85℃”合作“订单班” 职业岗位分析调研报告 1 份；	2016、2017 人才培养方案；仟吉订单班合作协议；新增加“上海快乐柠檬”和“武汉 85℃”合作“订单班”。 职业岗位分析调研报告 1 份；
教 学 改 革	预期目标： 完成“课岗融通”的课程体系；修订核心课程课程标准；出版校本教材一本；修订核心课程实训指导书 验收要点： 1.4 门核心课程教学过程设计、教案、电子课件、教学进度。 2.校内外教材编写 3.信息化课程教学建设	1.完成核心课：焙烤食品加工技术、乳制品加工技术、食品工艺及设备、食品微生物检测技术等课程教学过程设计、教案、电子课件、教学进度。 2.完成非核心课食品保藏、裱花技术、食品化学课程教学过程设计、教案、电子课件、教学进度。 3.编写完成裱花技术实训校内教材 4.编写完成食品工艺及设备校内教材 5.编写完成食品微生物检测校内教材 6.完成食品微生物检测技术和食品微生物综合实训公开教材 2 本	1.焙烤食品加工技术、乳制品加工技术、食品工艺及设备、食品微生物检测技术等课程教学过程设计、教案、电子课件、教学进度。 2.食品保藏、裱花技术、食品化学课程教学过程设计、教案、电子课件、教学进度。 3.裱花技术实训校内教材 1 本 4.食品工艺及设备校内教材 1 本 5.食品微生物基础应用技术校内教材 1 本 6.完成食品微生物检测技术和食品微生物综合实训公开教材 2 本

师 资 团 队 建 设	完善学生评教、教师互评、教研室评教制度；实施校企双方联合评价机制。修订师德师风评价机制。	完成教师互评工作 学生评教工作 教师互相听课工作 教务处督导听课工作	1. 2017 年学生评教、教师互评、教研室评教记录。 2. 教务处督导听课抽查记录
	学术带头人培养： 完成 1 名专业带头人培养，1 名专业带头人聘任工作，在食品教育领域形成良好影响，在核心课程建设、课题开发、企业服务等方面做出贡献 验收要点：	完成食品加工专业带头人的遴选和培养	1. 专业带头人主持制定本专业人才培养方案，规划专业与课程建设； 2. 专业带头人主讲 1 门专业主干课程，参与教学设计与实践指导工作；
	骨干教师培养： 加强骨干教师队伍建设，提高教师的教学水平、实践技能和研发能力，继续培养骨干教师 2 名。	本年度进行了对骨干教师的遴选及培养。本专业 1 名教师获得本年度学校“优秀教师”称号	验收要点： 1. 骨干教师简介及学历、学位、进修、获奖证书复印件； 2. 近三年参与专业建设、课程建设、培训情况，基地建设等工作总结； 3. “优秀教师”证
	(3) 教师学习培训： 预期目标： 提高教师教学能力与实践指导能力，派 1-2 名教师到国、内外企业学习、挂职锻炼、获取职业资格证书等，使双师素质比例达到 85%。	2017 年 1 月份派出 2 名教师去陕西杨凌职院参加食品营养与检测国家教学资源库的学习工作。 2017 年派出教师参加宜昌举办食品生物行指委会议。	教师参加学习培训相关资料。
	预期目标：建设食品加工	完成校内教材 3 本，《食	完成校内教材 3 本，《食

	技术专业教学资源库。	品微生物基础应用技术》；《食品工艺及设备》；《裱花技术实训》。并公开出版教材《食品微生物检测技术》；《食品微生物综合实训》	品微生物基础应用技术》；《食品工艺及设备》；《裱花技术实训》。并公开出版教材《食品微生物检测技术》；《食品微生物综合实训》
校内实践教学基地	预期目标： 进一步加强和完善校内实验实训基地的建设。	完善已有的4个实训室的建设。新增3个实训室，相关设计、装修、设备采购、安装等工作。新建食品体验馆一个。	验收要点： 1.采购合同； 2.设备清单； 3.设备台账； 4.教学使用记录、学生成果； 5.实训室管理制度。
校外实践教学基地	预期目标： 再遴选3个校外实训基地，完善学生顶岗实习管理方案，与企业共同管理、共同合作，实现学生实训、就业与企业零距离对接，确保学生实训安全。	完成与上海快乐柠檬公司、武汉美味盛典食品有限公司和武汉85℃公司合作建立。	验收要点： 1.新增校外实习实训基地协议； 2.校外实习实训基地使用记录。 3.学生顶岗实习记录；
学生成长与发展	预期目标：强化学生伦理道德、社会公德和职业精神，实践能力、创造能力、就业能力和创业能力培养，以提高毕业生就业质量。 验收要点： 1 开展食品质量安全宣传周活动 2 学生在校即可获得一种或数种行业职业。资格证	与上海快乐柠檬公司合作，由公司赞助资金，于2017年6月举办轻化工程学院裱花大赛。以赛促学。 2017年11月带学生参加湖北省茶叶中重金属检测比赛，虽未获奖，但积累了参赛经验。 组织化学检验工、食品检验工职业资格考试。	1.与上海快乐柠檬公司合作，由公司赞助资金，于2017年6月举办轻化工程学院裱花大赛。以赛促学。 2.2017年11月带学生参加湖北省茶叶中重金属检测比赛，虽未获奖，但积累了参赛经验。 组织化学检验工、食品检验工职业资格考试，学生获得资格证书情况，通过

	书,在原有基础上增加公共营养师、高级食品检验工的职业资格认定证书。使学生中级工达到100%、高级工达到90%以上。 3.组织学生参加竞赛; 4 校内技能组织方案,作品、总结材料;	开展“工匠培养”计划。组织学生建立兴趣小组,如裱花、烘焙,为竞赛选拔优秀学生。 参加全国高职组工业分析竞赛,并获得三等奖。	率 95%。 校内快乐柠檬杯竞赛作品图片及资料。 获奖证书等资料。
	学生质量保证: 学生职业资格证获得率; 16、17 年学生就业率; 用人单位满意率	毕业生“双证率”稳定保持在 90%以上,当年就业率在 98%以上,毕业生及家长满意度达 90%以上,用人单位对毕业生满意度 80%以上。	2017 年毕业生就业统计情况表。
社 会 服 务	预期目标:增加本专业社会服务能力。 验收要点: 争取1项科技和产学研合作项目,申报生物食品行职委项目。为企业提供培训服务。	1.完成行指委项目申报。 2. 2015 级学生在上海快乐柠檬实习期间,代表上海快乐柠檬公司参加上海“潮饮制作大师”比赛。 4.轻化工程学院“快乐柠檬”杯烘焙大赛。	1.完成行指委项目申报。 2. 2015 级学生在上海快乐柠檬实习期间,代表上海快乐柠檬公司参加上海“潮饮制作大师”比赛。 4.轻化工程学院“快乐柠檬”杯烘焙大赛。

二、改革与建设工作

经过两年建设,取得了一系列成果,主要改革与建设工作情况如下。

(一) 完善校企合作机制;

创建校企合作育人机制;学校与企业合作共同育人,修订和完善专业人才培养方案。开发工作向导课程和校内教材,在省教育厅和行指委的指导下,修订校企合作章程,进一步明确各方职责。在已有基础上,进一步深化校企合作体制改革,继续深化“仟吉订单班”的校企联合培养模式,发展和完善“现代化学徒制”

的建设。

本专业与武汉仟吉食品有限公司、上海快乐柠檬食品有限公司、武汉 85℃ 等多家企业搭建校企合作平台，学生毕业前就成为企业的“准员工”，实现了教学过程的实践性、职业性和开放性。如图-1 所示。

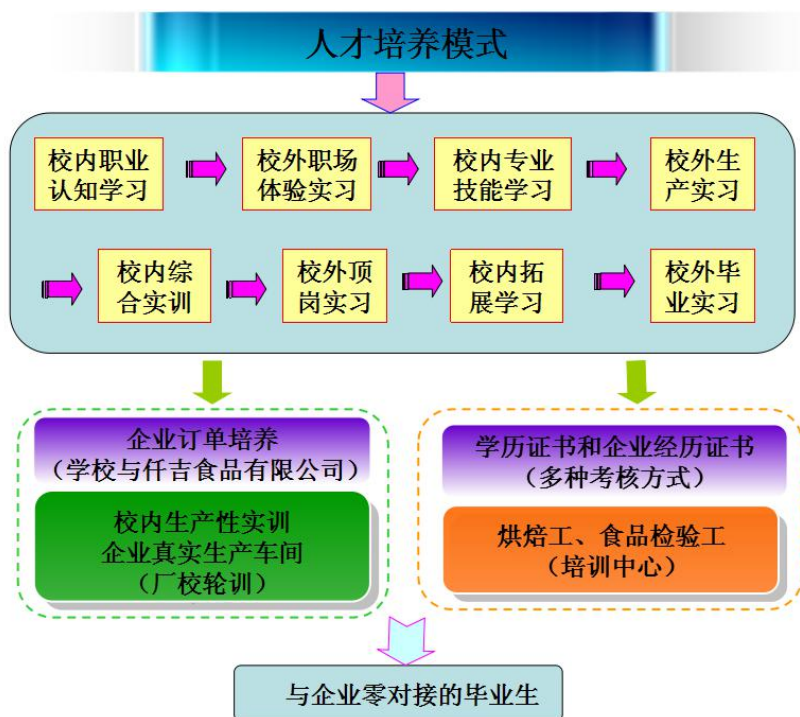


图-1 “订单培养、双证对接”的人才培养模式图

（二）完善“订单培养、双证对接”人才培养模式

在学校的领导下，调整了专业建设指导委员会，完善了《专业建设指导委员会章程》，每年深入合作企业进行市场调研，充分了解现代企业岗位需求状况，及时修订专业人才培养方案。并进一步完善“订单班”的联合培养模式，将现有“订单班”规模进一步扩大，新增合作企业 2 家，分别是上海快乐柠檬公司和武汉 85℃ 食品公司。每年为合作企业输送人才大 20 人以上，每年校企之间交流达 10 次以上。

（三）课程体系改革

1. 完善课程体系

通过组织骨干教师和相关专家进行调研围绕企业需求人才的规格,继续完善“学岗直通,校企融通”的专业课程体系,优化整合课程内容,与“双证制”有效衔接,积极推行“三融通”(职业技术培训与教学过程、职业技术鉴定与课程考核、职业资格证书与学历证书)的课程改革。通过课程学习可同时获得:中式面点师、西式面点师、酿酒师、酿造工、ISO9000质量管理体系内审员等职业资格证书,提高学生学习的积极性和针对性,毕业生取证率达到93%,增强毕业生就业竞争力。

通过分析在食品制造业生产流程中各工作岗位需要完成的典型工作任务,确定各工作岗位的具体能力要求;根据岗位能力要求的复杂程度归纳总结出食品加工技术专业课程项目平台,按照各岗位职业成长规律,不断优化、完善课程教学模块。

课程主要包括公共基础课程和专业课程。具体如下图2所示:



图2 食品加工技术专业课程设置

2. 开发特色教材

根据高职高专学生特点及课程教学计划,鼓励教师开发适合学生学习的校本教材。已完成校内教材4本,《食品微生物基础应用技术》、《环境微生物应用技术》、《食品工艺及设备》、《裱花技术实训》等,并公开出版教材《食品微生物检测技术》、《食品微生物综合实训》等。

3. 建设专业核心课程及在线课程

完成4门核心课程:焙烤食品加工技术、乳制品加工技术、食品工艺及设备、食品微生物检测技术等课程教学过程设计、教案、电子课件、教学进度的修订。同时,以“职业能力培养”为核心的建设理念,打造校企共享型网络学习中心,其中包括教材、课程标准、教学课件、实践项目、案例分析、课题练习、试题测试、教学设计、教学实施、教学评价等内容,搭建网络宣传及教学平台网站,方便学生自主学习,实现资源共享。目前,开展进行《食品微生物检测技术》及《焙烤加工技术》两门课程的线上课程建设,工作仍在进行中。

(四) 优化教学团队

1. 教师管理机制的完善

学校修订了《职工收入分配方案》,实行校内结构工资制;完善了教师评价与考核制度,实行责任制、考核制、奖惩制三位一体的教师管理办法。校内学生评价满意率100%,湖北轻工职院教学质量诊断专家组听课合格率100%。

具体教学质量监督运行机制建设,主要包括以下三个方面:

(1) 院级层面的监控与评价

①监控方式。主要采取听课、座谈、收集意见等方式。其中,听课由学校督导组集中听课,分为定期或不定期两种。听课专家即时或在一周内与被听课教师进行面对面地交流意见和进行探讨,被听课教师在反馈意见表上签名确认。其特点是覆盖面广,效率高,便于及时发现问题,改进教学;此外,通过院、部学生平时的反馈意见、期中座谈会收集的意见和建议,由院督导组提出指导性意见。

②评价方式。组织院教学督导组专家集中听课,课后根据需要,集体讨论,专家根据听课情况分别填写《学院教学质量专家评价打分表》和《院督导组评课

反馈意见表》等方式进行。

③管理方式。由秘书组从专家库抽取院级督导专家随机、不定期的听课。

（2）院、部层面的监控与评价

①监控方式。由各院、部自行组织听课和收集质量反馈意见。按照教学管理规范，对本院、部各专业的教学情况进行具体的、全面的指导。包括对课程标准的制定与修改、授课计划的撰写、教学进度、教学内容的安排、实验（实训）的指导书、实验（实训）的内容及安排、教师教案的检查、多媒体课件的制作与应用情况等进行督导和检查。

②评价方式。主要由院、部督导组组织听课，采取同行评价打分的方式进行，分别填写《教学质量同行评价打分表》和《系部督导组评课反馈意见表》。

③管理方式。院级督导管理是常规的、具体的、动态的督导工作，由院、部督导组负责管理。听课大都是按照听课计划进行，采取定期的方式。

（3）学生层面的监控与评价

①监控方式。实行学生信息员制度，每班级的学生信息员对本班四周一次进行教学质量的信息采集和反馈，填写《湖北轻工职业技术学院教学质量学生信息反馈表》。

②评价方式。通过期中教学质量座谈会、期末各班级的学生填写《教师教学质量学生评价打分表》来进行数据的收集，统计。

③管理方式。由学生教学质量监控与评价执行委员会组织各院信息员协助系督导组工作。

2. 教师团队建设进一步加强

（1）专业带头人的培养

培养专业水平高教学能力强的专业带头人 1 名，通过主持教改活动及到行业企业、科研院校进修，提升学术水平。

（2）青年教师培训工作

派教师到职业教育发达的地区参观学习，开阔视野，提高教学水平。对全体教师进行现代职业教育理论与技术培训，结合企业及发达国家的实践，通过不断地学习、交流等措施，使专业教师具备基于工作过程的教学过程设计能力和课程开发能力。三年内，共安排 2 人到杨凌职院学习国家级食品示范专业的建设。安排 2 名教师参加湖北省公共营养师考评员的学习，取得考评员资格证书。每年组织教师参加校级信息化教学讲课比赛，并获得三等奖。

（五）校内外实习、实训基地建设

1. 实习实训管理制度进一步完善

学校制定了《校内实训基地管理办法》、《校外实训基地管理办法》等相关管理制度。

2. 校内实训基地建设及进一步完善

按照专业培养目标的要求，加快专业实训基地的建设，完善各专业实训教学环节的各项规程，优化各专业实训的教学内容；实现教学与生产及工作过程相结合，吸纳企业行业高技能人才参与课程开发、教学计划制定与修改、课程教学与实训实习、教学评价等全过程；引入新的行业工艺技术，及时调整实践教学课程内容，把真正有用的技术融入教学体系中。实现教学与生产及工作过程相结合，在原有的实训条件下，为了加大实景生产实践力度。三年中，共投资 100 万元，对校内实训基地进一步扩建及完善。具体情况见下表所示：

实训基地名称	实训主要内容	备注
焙烤实训室	面包、蛋糕、糕点等的制作	不断完善
乳制品生产车间	消毒乳、发酵乳、冰淇淋、奶油、乳酪等的生产	不断完善
微生物实验室	微生物基本操作、食品卫生检测	不断完善
理化检测室	理化检测基本操作、食品理化检测	不断完善
膨化食品实训室	膨化食品工艺实训、膨化产品研发	新建

真空油炸实训室	低温真空油炸红薯干、土豆片等	新建
产品品评室	实训产品品评	新建

此外，还新建了食品体验馆，建设面积约 200 平方米，属半开放式露台。可以用于实验产品的展示，师生的休闲，宾客的接待等，是食品专业建设成果及特色特色的体现。

3. 校外实训基地建设及进一步完善

在三年里，本专业在现有实习基础上，新增校外合作企业 3 家。分别是上海快乐柠檬食品公司、武汉美味盛典食品有限公司和武汉 85℃ 食品公司。并签订实习合作协议。让学生更好的接触新技术、新工艺、新知识、扩大学生的视野。校外实习基地一览表。

序号	实训基地名称	实训主要内容
1	武汉吉人食品有限公司	饼干、面包的工艺与生产，设备操作、维护与维修。
2	黄冈伊利乳业有限公司	液态奶的工艺与生产，设备操作、维护与维修。
3	武汉仟吉食品有限公司	蛋糕、糕点工艺及生产，产品营销，设备操作、维护与维修。
4	南京喜之郎食品有限公司	奶茶、果冻等的工艺与生产，设备操作、维护与维修。
5	福建蓝天食品有限公司	特色休闲食品的工艺与生产，设备操作、维护与维修。
6	武汉美味盛典食品有限公司	饮料的工艺与生产，设备操作、维护与维修。
7	蒙牛乳业（当阳）有限责任公司	液态奶的工艺与生产，设备操作、维护与维修。

8	上海快乐柠檬食品有限公司	奶茶工艺及生产, 产品营销, 门店管理。
9	武汉 85℃ 食品公司	蛋糕、糕点工艺及生产, 产品营销, 设备操作、维护与维修。

（六）学生的成长与发展

每年对大二学生进行职业资格证书培训及考试, 学生获得相应证书比例为90%以上。同时, 以赛促学, 开展“工匠培养”计划, 成立兴趣小组, 选拔优秀学生参加竞赛。在2016年5月, 我院学生参加全国高职工业分析检测大赛, 获得三等奖。同时, 校内也组织竞赛活动, 在2017年6月, 在学校举办了“快乐柠檬杯”裱花大赛, 获得圆满成功。学生积极参与, 以赛促学, 充分调动学生的积极性。

（七）规范教学管理体系

学校全面制定了教师教学工作管理制度, 教师评价制度, 不断完善教学管理办法。并对实习实训管理进一步加强, 制定顶岗实习监控机制, 校企共同制定实习管理制度。建立社会综合评价体系, 及时吸纳学生及家长、用人单位、行业专家、政府部门及新闻媒体等的反馈信息, 采用现代化技术将学生就业率、专业对口率、学生就业满意率、企业认可度作为人才培养质量的评价指标, 确保人才培养质量, 保证人才综合素质满足企业和社会需求。

（八）提升社会服务能力

1. 学历教育规模进一步巩固

学校坚持内涵发展、特色发展的道路, 吸引力进一步增强, 全日制教育年招生人数不断增长。

2. 职业培训能力增加

学校主动加强与行业企业等单位的联系, 加强与食品企业的联系与合作, 积极开展项目培训, 扩大岗前培训和在职培训。

3. 技术服务范围拓展

三年来，先后与武汉吉人食品、武汉仟吉食品、武汉 85℃、上海快乐柠檬等公司合作，开展技术服务。

4. 毕业生就业质量进一步提高

本专业当年就业率在 95%以上，其中，专业对口率、企业满意率在 90%以上。职业资格证书获得率 85.5%以上。同时鼓励毕业生参加专升本考试，2015-2017 年有数名学生进入本科院校深造。

三、经费投入及使用情况

湖北轻工职业技术学院特色专业建设项目申请省级财政预算 100 万，学校资金 10 万元。资金使用情况如下：

编号	项目名称	合计（万）	省级财政经费（万）	学校经费（万）
1	总计（万元）	110	100	10
2	职业岗位调研	2	2	0
3	人才培养方案	2	2	0
4	核心课程建设	2	1	1
5	专业网络宣传及教学平台建设	5	4	1
6	校企联合评价制度改革	1	1	0
7	专业带头人培养	4	2	2
8	校内实训室扩大建设	12	11	1

9	校内真空及膨化食品实训室建设	57	57	0
10	校内焙烤、品评、理化实训室完善	25	20	5

四、本专业特色优势

（一）形成“订单培养、双证对接”的人才培养模式

本专业采用“订单培养、双证对接”的人才培养模式，依托湖北省食品产业的人才需求特征，紧密联系行业企业，实现校企双方共赢模式。一是采用订单培养，与企业合作开办订单培养；二是学生需要考取职业资格证书，毕业时拥有专业证书与职业资格证书，能更好的适应企业的岗位需要；本专业充分利用校内外实训资源，采用工学结合人的方式，实现了人才培养的行业适应性与企业针对性有机结合。

（二）“教、学、做”一体化教学

学校教学与企业生产实际相一致产教深度融合、课程考核与职业资格取证相对接、综合评价与技能竞赛相结合的教学组织形式。积极引导教师进行教学方法改革，为全面推行多媒体教学和网络教学提供良好的条件。建立理论教学和实践教学资料库，倡导师生互动式、参与式等灵活机动的教学方法，融“教、学、做”于一体，充分发挥学生的主体作用。

（三）开展“工匠计划”培养优秀学生

根据湖北轻工职业技术学院《优秀工匠培养工程》文件精神，开展“工匠计划”培养的学生具有工匠精神，能在广大学生中起表率作用和引领作用；能够成为行业未来的技能突出人才和优秀工匠。通过选拔优秀学生、同时组织教师团队对学生进行专门培养，理论和实践并重，提高学生的动手能力。此外，还聘请企业专家，在校内开办“校中厂”，同时，指导学生实训，进一步提高学生的动手实践能力。

五、存在问题及改进措施

食品加工技术专业经过 6 年的建设和发展，特别是经过三年特色专业建设，在人才培养、校企合作、教学资源、教学改革等方面有了明显的提升，在校内外实训基地建设等方面形成了自己的特色和优势，取得了显著的成绩，积累了较丰富的办学经验，为进一步发展奠定了良好的基础。但是对照特色专业评估指标体系，在某些方面还存在一定的差距和不足，主要体现在以下几个方面：

1. 与企业合作联合培养模式改革不够深入，需进一步加强与企业合作，探索“现代学徒制”的培养模式。

2. 教学改革。对于特色专业课程建设有待加强，对信息化教学的模式改革进行得不够。

3. 参与竞赛类型及获奖情况有待加强，明年需要进一步加强竞赛的培训。

4. 对于年轻教师的培养不够，需更多参与开展学习交流活动。

5. 本专业对外交流及合作不够，交流合作有待加强。

6. 本专业的社会服务能力不够，需要进一步加强。

针对以上不足，计划从以下几个方面进行改进

1、继续深化和加强食品加工技术专业的教育教学改革，注重专业内涵发展。进一步深化校企合作机制，修订人才培养方案，探索“校中厂、厂中校”的校企合作办学方式。

2、加强基础教学建设，以教学资源库为核心，以模块课程建设为抓手，提高教育教学水平。提高信息化教学水平。

3、开发第三方评价体系，为专业建设提供依据。加强专业发展质量保证体系的建设。

4、积极参与各类学生技能竞赛，以大赛促教学，以大赛促管理，争取获奖。

5、注重学生综合素质的提高，在大赛发展精英学生的同时，注重普通学生

的基本教学、狠抓考证率，提高毕业生就业率及用人单位满意率。

6、进一步加强教师队伍建设，加强骨干教师的培养，加强教师的学习培训工作。不断优化教师队伍结构，加强管理。

7、进一步加强校内外实习实训基地的扩展和建设。充分利用校内教学设备资源，更好的服务与教学。加大本专业的对外交流和合作。提高本专业的社会服务能力。