

西北农林科技大学学历继续教育 人才培养方案

一、专业信息

专业名称：食品质量与安全

专业代码：082702

办学层次：专升本

学习形式：非脱产

修业年限：2.5—5 年

二、培养目标与规格

（一）培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，突出新时代育人要求，面向新时代国家经济和社会需求，培养热爱社会主义祖国，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好技术沟通素质，熟悉国内外食品法规和标准，能够胜任食品加工与流通领域从事技术开发、食品生产质量管理和安全控制等工作的德智体美劳全面发展的高级应用型人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导，具有坚定的政治方向和正确的世界观、人生观和价值观。

（2）爱国守法，具有人文社会科学素养和社会责任感，能够在食品安全生产过程中理解并遵守食品行业职业道德规范，

履行相应的责任。

(3) 能够在从事食品生产、研究和开发的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色。

(4) 具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

2. 知识结构要求

(1) 能够针对食品原料的特性，以及针对食品生产的加工方法、工艺流程和加工装备选择适合产品质量和安全生产的方法与技术，具备开发提高食品质量和安全生产的新工艺和新技术的初步能力，并在设计或开发的过程中考虑社会、健康、安全、法律、文化及环境因素。

(2) 把握食品科学的基本理论和技术，具有原料选择、食品加工、测试与分析的操作技能，能分析与解释数据并通过信息综合得出科学合理的结论。

(3) 能够针对食品领域基础理论与实际生产的安全问题，选择适当的文献检索和食品工程设计、加工、检测、分析工具，并能够应用于食品产品质量控制和安全生产中。

(4) 了解与食品生产过程有关的社会、健康、安全、法律及文化方面的知识，能分析和评价食品生产过程和食品健康与安全研究过程对上述因素的影响，并理解应承担的责任。

3. 能力要求

(1) 能够将数学、自然科学知识以及相关的工程基础理论和专业知识用于解决食品领域复杂工程问题与和质量安全问题。

(2) 理解和评价食品质量与安全体系对环境、社会可持续发展的影响。

(3) 食品质量与安全相关的国内国际标准法规以及管理学知识，并能在相关的食品安全监督管理实践中应用。

(4) 就食品质量与安全的问题与业界同行及社会公众进行书面和口头的沟通与交流，并具备一定的国际视野，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

三、课程设置

(一) 公共基础课

思想道德与法治、马克思主义基本原理、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中国近代史纲要、心理健康、大学英语Ⅲ、大学英语Ⅳ、物理化学、物理化学实验、四史通讲。

(二) 专业课

基础生物化学、基础生物化学实验、食品化学、食品微生物、食品微生物实验、食品机械与设备(乙)、食品毒理学、食品营养与卫生学(甲)、食品工艺学(乙)、食品安全控制技术(甲)、食品标准与法规、食品安全管理学、食品分析与检验(甲)、工程图学与计算机绘图(乙)、食品工程原理(乙)、食品试验优化设计。

(三) 职业能力拓展课

食品仪器分析、食品安全风险分析与管理、食品发酵工艺学、食品安全保藏学、食品原料学。

(四) 综合实践教学

入学教育、毕业教育、毕业实习、毕业论文（设计）。

四、学时、学分安排

毕业额定学分：105 学分

毕业额定学时：1688 学时

五、教学形式

采用线上教学和线下教学的形式。线上教学包括网络课程、直播教学、虚拟实训等；线下教学包括线下开展的面授教学、辅导答疑、实习实训、毕业论文（设计）指导等。

六、课程考核

过程性考核（平时成绩）与终结性考核（期末考试）相结合，课程期末考试成绩占总成绩比例为 50%。公共基础课和专业课的期末考试为闭卷考试。

七、毕业条件

在规定的修业年限内，完成各教学环节，达到学校毕业要求：思想政治品德良好；通过课程考核，成绩合格；修满规定 1688 学时、105 学分。

八、学位授予

申请学位授予标准与条件：

（一）拥护中国共产党的领导，热爱社会主义祖国，遵纪守法，品行端正，未受记过及以上处分。

（二）取得高等学历继续教育本科毕业证书；

（三）在本学科或者专业领域较好地掌握基础理论、专门知识和基本技能，高等学历继续教育本科毕业生的平时课程考试考核平均成绩不低于 70 分（按百分制计），高等教育自学考试

试本科毕业生的平时课程考试考核平均成绩不低于 65 分（按百分制计）；

（四）通过学业水平测试；

（五）具有从事学术研究或者承担专业实践工作的初步能力，毕业论文（设计）成绩良好（70 分）及以上。

学位课程：食品化学、食品分析与检验（甲）、食品工艺学（乙）

学位授予：工学学士学位

九、教学进程安排

见附件

十、师资队伍

学校本专业有一支由著名学者带头、知名学者为中坚力量、青年教师发力成长的高水平师资队伍。其中主讲教师 19 人，均为学校教师，辅导教师 10 人，均为校外教学点经学校认定聘任的教师。学校专任教师中，教授 14 人，副教授 9 人，具有博士学位的教师 19 人。本专业继续教育师资队伍主要包括主讲教师和辅导教师。主讲教师和辅导教师均具备教师资格，并有符合课程需要的专业背景。

主讲教师为独立承担学历继续教育课程教学任务的教师，由学校聘任，含本校专任教师和本校兼职教师（兼职教师按 0.5 系数折算）。其中本校专任教师占主讲教师的比例不低于 80%，主讲教师数与在籍学生数比例不低于 1：200。专任教师和兼职教师中副高级及以上专业技术职务比例均不低于 50%。

教师要求：获得高校教师资格和本专业领域相关证书；有

理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

十一、教学实施保障

（一）教材选用

严格落实《教育部办公厅关于加强高等学历继续教育教材建设与管理的通知》（教职成厅函〔2021〕28号），以及陕西省教育厅、西北农林科技大学有关高校教材选用的要求，履行教材选用、审核与更新制度，规范选用教材程序。马克思主义理论研究和建设工程重点教材的课程，统一使用规定教材。其他课程优先选用国家级、省级规划教材、精品教材及获省部级以上奖励的优秀教材。教材选用前进行严格审查，严把政治关、学术关，全面保证教材质量。

（二）数字化资源

学校自有平台：

西北农林科技大学高等学历继续教育教学管理平台

西北农林科技大学本科教学智慧云平台

学校合作平台：

北京世纪超星公司

学校自建网络课程：86 门，到 2026 年末预计达 100 门以上
占总课程 30%以上

学校合作网络课程：其它课程租用

（三）教学及实验实训条件

1.专业教室基本条件：校内及校外教学点均配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2.实验实训条件：学校有食品学院实验室等实验室，并配备气相色谱仪、液相色谱仪、原子吸收分光光度计、紫外/可见吸收分光光度计等实验设备供学生使用。与西凤酒厂、华山牧乳品公司等企业合作建立实践教学基地，供学生实地观摩、实践。每个校外教学点至少配备1间具有课堂录像功能的多功能教室。

（四）质量保障

办学基本设施由学校统一投入，主体工作人员工资等由学校统一负责。每年高等学历继续教育招生 3000 人左右，理工科学费 3500 元/人/年，文史类学费 2800 元/人/年，所收学费全部用于教学管理与教学运行。

学校严格执行教育部新的要求，制订了系列规章制度。来保障高等学历继续教育教学的运行质量。

1. 西北农林科技大学高等学历继续教育学生管理规定

2. 西北农林科技大学授予高等学历继续教育毕业生学士学位实施细则

3. 西北农林科技大学高等学历继续教育校外教学点建设和管理办法（试行）

4. 西北农林科技大学学历继续教育管理办法（试行）

5. 西北农林科技大学高等学历继续教育本科毕业论文（设计）管理办法

6. 西北农林科技大学高等学历继续教育本科生毕业论文（设计）撰写规范（试用）

7. 西北农林科技大学高等学历继续教育前置学历复查审核
处理办法
8. 西北农林科技大学高等学历继续教育学生档案规范
9. 西北农林科技大学高等学历继续教育在籍学生申请个人
信息更正细则
10. 西北农林科技大学高等学历继续教育新生放弃入学资
格处理工作流程
11. 西北农林科技大学高等学历继续教育学生退学处理工
作流程
12. 西北农林科技大学高等学历继续教育申请补办毕业、学
位证明书流程
13. 西北农林科技大学高等学历继续教育申请学历勘误流
程
14. 西北农林科技大学高等学历继续教育教师管理办法（修
订中）
15. 西北农林科技大学高等学历继续教育教学管理办法（修
订中）

附件 食品质量与安全专业教学进程表

附件

食品质量与安全专业教学进程表

课程类别	序号	课程代码	课 程 名 称	学 分	总学时	线上教学		线下教学		各学期学时分配					考核方式		
						理论学时	实验实训学时	理论学时	实验实训学时	一	二	三	四	五	过程性考核	终结性考核	
																闭卷	开卷
公共基础课	必修课																
	1	2111001	思想道德与法治	3	48	38		10			48				√	√	
	2	2111002	马克思主义基本原理	3	48	38		10		48					√	√	
	3	2111003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	48	38		10			48				√	√	
	4	2111004	形势与政策	2.5	40			40		8	8	8	8	8	√	√	
	5	2111005	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	38		10		48					√	√	
	6	2111006	中国近代史纲要	3	48	38		10			48				√	√	
	7	2111007	四史通讲	2	32	22		10				32			√	√	
	8	0811038	心理健康	2	32	22		10		32					√	√	
	9	2211001	大学英语III	3	48	38		10		48					√	√	
	10	2211002	大学英语IV	3	48	38		10			48				√	√	
	11	1511001	物理化学	3	48	38		10		48					√	√	
	12	1511006	物理化学实验	1	16		16			16					√	√	
	必修课小计			31.5	504	348	16	140		248	200	40	8	8			
专业课	必修课																
	13	1511002	基础生物化学	3	48	38		10		48					√	√	
	14	1511007	基础生物化学实验	1	16		16			16					√	√	
	15	1511003	食品化学	3	48	33	5	10			48				√	√	
	16	1511004	食品微生物	3	48	38		10			48				√	√	

	17	1511005	食品微生物实验	2	32		32				32				√	√	
	18	1512001	食品机械与设备（乙）	3	48	34	4	10				48			√	√	
	19	1512002	食品毒理学	2	32	23	4	5				32			√	√	
	20	1512003	食品营养与卫生学（甲）	3	48	33	5	10				48			√	√	
	21	1512004	食品工艺学（乙）	3	48	33	5	10				48			√	√	
	22	1512005	食品安全控制技术（甲）	2	32	23	4	5				32			√	√	
	23	1512007	食品标准与法规	2	32	22		10					32		√	√	
	24	1512008	食品安全管理学	1	16	11		5					16		√	√	
	25	1512010	食品分析与检验（甲）	3	48	33	5	10					48		√	√	
	26	1512018	工程图学与计算机绘图（乙）	3	48	33	5	10					48		√	√	
	27	1512019	食品工程原理（乙）	3	48	33	5	10					48		√	√	
	28	1512020	食品试验优化设计	3	48	33	5	10					48		√	√	
	必修课小计				40	640	420	95	125		64	128	208	240			
职业能力拓展课	29	1512009	食品仪器分析	2	32	17	5	10					32		√		√
	30	1512011	食品安全风险分析与管理	1	16	11		5				16			√		√
	31	1512017	食品发酵工艺学	2	32	18	4	10					32		√		√
	32	1512014	食品安全保藏学	2	32	22		10					32		√		√
	33	1512015	食品原料学	2	32	22		10				32			√		√
	小计				9	144	90	9	45				48	96			
综合实践教学	34	1513001	入学教育		4			4		4					√		√
	35	1513002	毕业教育		4			4						4	√		√
	36	1513003	毕业实习	14.5	232				232					232	√		√
	37	1513004	毕业论文（设计）	10	160			160						160	√		√
	小计				24.5	400			168	232	4				396		
合 计				105	1688	978		710		316	328	296	344	404			
百分比（%）						57.9		42.1		19	19	18	20	24			