

# 食品质量与安全专业培养方案

专业代码：082702

专业名称：食品质量与安全（专升本）

## 一、培养目标

本专业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、毕业要求

### 1. 素质要求

（1）热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导，具有坚定正确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. 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 和交流，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。

## 3. 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。

### **三、主干学科**

食品科学与工程

### **四、核心课程**

食品微生物、食品安全管理学、食品毒理学、食品安全控制技术（甲）、食品分析与检验（甲）、食品标准与法规、食品工艺学（乙）。

### **五、学制与学习年限**

标准学制：2.5 年

学习年限：2.5—5 年

### **六、毕业学分、学时要求**

毕业额定学分、学时：105 学分、1688 学时。

取得额定学分、学时，方可准予毕业。

### **七、学位**

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）完成教学计划规定的全部课程，成绩合格。成人高等教育学生总平均成绩不低于 70 分（按百分制计），高等教育自学考试学生总平均成绩不低于 65 分（按百分制计）。

（三）通过学校统一组织的英语课、一门基础课和两门专业课考试。英语水平达到以下条件之一者可申请英语课程免试。

1. 通过全国英语等级考试（PETS）三级及以上（笔试部分）考试；

2. 参加全国大学英语四级考试，成绩达到 426 分及以上；

（四）毕业论文（毕业设计或其他毕业实践环节）成绩中等及以上。

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

## 八、课程设置及教学进程计划

### 食品质量与安全专业课程设置及教学进程计划表

层次：专升本

学制：2.5 年

课程类型	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时	各学期学时分配								考核方式		
						线上教学	线下教学	实验实训	一	二	三	四	五	过程性考核	终结性考核	
															闭卷	开卷
公共基础课	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	0811038	心理健康	2	32	22	10		32					√	√	
	8	2211001	大学英语Ⅲ	3	48	38	10		48					√	√	
	9	2211002	大学英语Ⅳ	3	48	38	10			48				√	√	
	10	1511001	物理化学	3	48	38	10		48					√	√	
	11	1511006	物理化学实验	1	16			16	16					√	√	
专业课	12	1511002	基础生物化学	3	48	38	10		48					√	√	
	13	1511007	基础生物化学实验	1	16			16	16					√	√	
	14	1511003	食品化学	3	48	33	10	5		48				√	√	
	15	1511004	食品微生物	3	48	38	10			48				√	√	
	16	1511005	食品微生物实验	2	32			32		32				√	√	

	17	1512001	食品机械与设备（乙）	3	48	34	10	4			48			√	√	
	18	1512002	食品毒理学	2	32	23	5	4			32			√	√	
	19	1512003	食品营养与卫生学（甲）	3	48	33	10	5			48			√	√	
	20	1512004	食品工艺学（乙）	3	48	33	10	5			48			√	√	
	21	1512005	食品安全控制技术（甲）	2	32	23	5	4			32			√	√	
	22	1512007	食品标准与法规	2	32	22	10					32		√	√	
	23	1512008	食品安全管理学	1	16	11	5					16		√	√	
	24	1512010	食品分析与检验（甲）	3	48	33	10	5				48		√	√	
	25	1512018	工程图学与计算机绘图（乙）	3	48	33	10	5				48		√	√	
	26	1512019	食品工程原理（乙）	3	48	33	10	5				48		√	√	
	27	1512020	食品试验优化设计	3	48	33	10	5				48		√	√	
职业能力拓展课	28	1512009	食品仪器分析	2	32	17	10	5				32		√		√
	29	1512011	食品安全风险分析与管理	1	16	11	5				16			√		√
	30	1512017	食品发酵工艺学	2	32	18	10	4				32		√		√
	31	1512014	食品安全保藏学	2	32	22	10					32		√		√
	32	1512015	食品原料学	2	32	22	10				32			√		√
	33	0111001	农业信息技术	2	32	22	10				32			√		√
实践教学环节	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	√		√
合计				105	1688	858	478	352	316	328	296	344	404			
百分比（%）							51	28	21	19	19	18	20	24		

## 九、教学实施保障

### 1. 教材选用

序号	课程名称	课程代码	教材/推荐用书名称	主编	出版社	版次
1	思想道德修养与法律基础	2111001	思想道德与法治	本书编写组	高等教育出版社	2023
2	马克思主义基本原理	2111002	马克思主义基本原理概论	卫兴华	北京大学出版社	1
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2111003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本书编写组	高等教育出版社	2023
4	形势与政策	2111004	形势与政策	本书编写组	高等教育出版社	1
5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	2111005	习近平新时代中国特色社会主义思想学习纲要	中共中央宣传部	学习出版社 人民出版社	2023
6	中国近代史纲要	2111006	中国近代史纲要	李捷	高等教育出版社	1
7	心理健康	0811038	大学生心理健康教育	胡谊	华东师范大学出版社	2019
8	大学英语III	2211001	大学英语III	张敬源	外语教学与研究出版社	1
9	大学英语IV	2211002	大学英语IV	张敬源	外语教学与研究出版社	1
10	物理化学	1511001	物理化学	杨亚提	中国农业出版社	
11	物理化学实验	1511006	物理化学实验	马亚团	中国林业出版社	
12	基础生物化学	1511002	基础生物化学	郭蔼光	高等教育出版社	3
13	基础生物化学实验	1511007	生物化学实验技术	郭蔼光	高等教育出版社	2
14	食品化学	1511003	食品化学	李巨秀	郑州大学出版社	2
15	食品微生物	1511004	食品微生物学	樊明涛	郑州大学出版社	2
16	食品微生物实验	1511005	食品微生物学实验	樊明涛	科学出版社	1
17	食品机械与设备（乙）	1512001	食品机械与设备	刘东红	中国轻工业出版社	2

序号	课程名称	课程代码	教材/推荐用书名称	主编	出版社	版次
18	食品毒理学	1512002	食品毒理学	张双庆	中国轻工业出版社	1
19	食品营养与卫生学（甲）	1512003	营养与食品卫生学	孙长颢	人民卫生出版社	8
20	食品工艺学（乙）	1512004	食品工艺学	朱蓓薇	科学出版社	2
21	食品安全控制技术（甲）	1512005	食品安全概论	任媛媛	北京师范大学出版社	1
22	食品标准与法规	1512007	食品标准与法规	张建新	中国农业出版社	1
23	食品安全管理学	1512008	食品安全管理学	黄浦雁	中国质检出版社	1
24	食品分析与检验（甲）	1512010	食品分析	王永华	中国轻工业出版社	3
25	工程图学与计算机绘图（乙）	1512018	画法几何及工程制图	唐克中 郑镁	高等教育出版社	5
26	食品工程原理（乙）	1512019	食品工程原理	岳田利	郑州大学出版社	1
27	食品试验优化设计	1512020	食品试验优化设计	杜双奎	中国轻工业出版社	2
28	食品仪器分析	1512009	仪器分析	胡坪 王 氢	高等教育出版社	5
29	食品安全风险分析与管理	1512011	食品安全风险评估	宁喜斌	化学工业出版社	1
30	食品发酵工艺学	1512017	发酵食品工艺学	樊明涛	科学出版社	2
31	食品安全保藏学	1512014	食品安全保藏学	罗安伟	中国轻工业出版社	3
32	食品原料学	1512015	食品原料学	蒋爱民	中国轻工业出版社	3
33	农业信息技术	0111001	农业信息技术	李军	科学出版社	1

## 2. 师资队伍

姓名	性别	拟任课程	专业技术 职务	毕业学校	所学专业	毕业学位	研究领域	专/兼职
李巨秀	女	食品化学	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	食品营养与健康	专职
樊明涛	男	食品微生物学	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	食品微生物	专职
于修焯	男	食品安全概论	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	功能性油脂及其安全检测	专职



姓名	性别	拟任课程	专业技术职务	毕业学校	所学专业	毕业学位	研究领域	专/兼职
王云阳	男	食品机械与设备	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	食品资源高值化加工	专职
杜双奎	男	食品试验优化设计	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	小杂粮功能化加工与评价	专职
李振宇	男	食品机械与设备	教授	泰国宋卡王子大学	生物技术	博士	膜分离与纯化技术	专职
王丽	女	食品安全管理学	教授	中科院长春应用化学研究所	分析化学	博士	食品与环境污染快速检测	专职
王周利	男	食品工厂设计	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	果蔬加工与质量安全检测控制研究	专职
刘学波	男	食品营养与卫生学	教授	日本名古屋大学	食品功能化学专业	博士	食品分子营养与健康	专职
刘变芳	女	食品微生物学	副教授	西北农林科技大学	生物化学及分子生物学	博士	食品微生物	专职
张国权	男	食品工艺学	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	谷物品质评价、淀粉及蛋白质工程技术	专职
葛武鹏	男	食品标准与法规	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	乳及乳制品科学	专职
王亚学	女	工程图学与计算机绘图	讲师	中山大学	物理化学	博士	食品化学	专职
石超	女	食品安全风险分析与管理	教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	食品微生物安全控制	专职
张敏	女	食品仪器分析	讲师	哈尔滨工业大学	化学工程与技术	博士	食品中营养素及有毒有害污染物的快速检测技术	专职
寇丽萍	女	食品安全保藏学	副教授	西北农林科技大学	食品科学	博士	果品蔬菜的贮藏与加工	专职
雷宏杰	男	食品原料学	教授	华南理工大学	食品科学	博士	果蔬高值化加工	专职
王玉堂	男	食品仪器分析	教授	吉林大学	分析化学专业	博士	植物源食品功能因子的发掘	专职
王妍入	女	食品分析与检验	副教授	中国农科院	农产品质量与食物安全	博士	食品危害物免疫分析技术研究	专职

### 3. 教学及实验实训条件

序号	实践课程	任课教师	现有主要教学仪器设备	实验实习场地
1	食品生产认知实践	杨海花	实地观摩	西凤酒厂、华山牧乳品公司等 企业
2	食源性化学危害物分析综合实习	王玉堂	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	食品学院
3	智慧农业概论	王瑞	无人机、田间传感器、农业遥感系统、可视化系统	农学院一楼智慧农业实验室
4	毕业生产实习	欧阳韶晖	实地观摩、实践	益海嘉里（兴平）、杨凌质检 所等企事业单位

#### 4. 数字资源

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：

西安弘成教育软件科技有限公司

北京网梯科技发展有限公司

学校自建网络课程：56 门，到 2025 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

#### 5. 质量保障

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管理办法（修订中）
4. 西北农林科技大学高等学历继续教育学生进行毕业论文（设计）的暂行规定
5. 西北农林科技大学高等学历继续教育学生违纪处理细则（修订中）
6. 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）
7. 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）

## **6. 经费保障**

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。