

西南大学
全日制食品加工与安全专业学位
研究生培养方案

| | |
|------|---------|
| 类别名称 | 农业硕士 |
| 类别代码 | 0951 |
| 领域名称 | 食品加工与安全 |
| 领域代码 | 095135 |

西南大学研究生院制表
填表日期：2021年06月04日

全日制食品加工与安全专业学位 硕士研究生培养方案

一、培养目标

“食品加工与安全”领域农业硕士是与优质农产品或优质食品原料生产、农产品加工与食品制造、食品质量安全控制及监管等方面任职资格相联系的专业学位。本培养方案以发展现代农业和食品产业为宗旨，目标是为相关企事业单位和管理部門培养具有坚实的基础理论和宽广的专业知识，能够独立承担食品加工与安全相关的专业技术或管理工作，具有较强的解决实际问题的能力和创造力，具有良好职业道德的应用复合型高层次人才。硕士培养的具体要求为：

1. “食品加工与安全”领域农业硕士专业学位获得者应掌握中国特色社会主义理论，具有良好的思想政治觉悟；拥护党的基本路线和方针、政策；树立科学发展观，为我国经济建设和社会发展服务。

2. “食品加工与安全”领域农业硕士专业学位获得者应掌握本领域坚实的基础理论、系统的专业知识以及相关的管理、人文和社会科学知识；具有创新意识和现代食品加工与安全理念，具有较强的解决实际问题的能力和创造力，能够独立承担本领域较高层次的专业技术和管理工作。

3. 基本掌握一门外国语，能够阅读本领域的外文资料。

二、培养方式

采用课程学习、专业实践和学位论文相结合的培养方式。

1. 课程学习是农业硕士专业学位研究生掌握基础理论和专业知识，构建知识结构的主要途径。课程教学采用案例教学、研讨式授课、虚拟仿真训练和情景教学等教学方法，体现厚基础理论、重实际应用、博前沿知识。

2. 专业实践是全日制食品加工与安全硕士专业学位研究生获得实践经验，提高实践能力的重要环节。专业实践以集中实践或分段实践进行。“食品加工与安全”领域全日制农业硕士学位研究生必须在校外实践基地从事不少于半年的专业实践，并结合实践进行论文研究工作。实践由学校和实践基地共同实施，考核按《西南大学专业学位研究生专业实践工作规定》进行。

3. 实行双导师制

采用双导师培养，由校内具有本专业实践经验的副高以上职称的导师与食品行业内经单位推荐的业务水平高、责任心强的人员组成导师小组联合指导。以校内导师指导为主，校外导师参与专业实践、项目研究、论文撰写等多个环节的指导工作。

三、学习方式、学制及学习年限

全日制食品加工与安全领域专业硕士研究生学制为3年，学习年限最长不超过5年（含休学和保留学籍时间）。

四、课程设置、学分及考核方式

攻读食品加工与安全领域硕士专业学位的研究生须完成以下课程的学习和必修环节，总学分应不少于28学分，其中必修课18学分，选修课不少于4学分。研究生课程选修开课条件参考学校相关规定执行。

| 课程类型 | 课程编号 | 课程名称 | 开课学期 | 学分 | 学时 | 开课单位 | 考核方式 | 备注 | |
|------|-----------|---------------|-----------------|----|----|------|---------|----|------|
| 必修课 | 公共课 9分 | 1111000001100 | 第一外国语 | 1 | 3 | 54 | 外国语学院 | 考试 | |
| | | 1111000002011 | 中国特色社会主义理论与实践研究 | 1 | 2 | 36 | 马克思主义学院 | 考试 | |
| | | 1111000002012 | 自然辩证法概论 | 1 | 1 | 18 | 马克思主义学院 | 考试 | |
| | | 1111095135001 | 学术道德与论文写作 | 1 | 1 | 18 | 食品科学学院 | 考查 | |
| | | 1111095100001 | 现代农业创新与乡村振兴战略 | 1 | 2 | 36 | 经管院 | 考试 | |
| | 专业课 9分 | 1111095135002 | 食品加工与贮运专题 | 1 | 3 | 54 | 食品科学学院 | 考试 | |
| | | 1111095135003 | 食品质量与安全控制专题 | 1 | 2 | 36 | 食品科学学院 | 考试 | |
| | | 1111095135004 | 食品安全案例 | 1 | 2 | 36 | 食品科学学院 | 考试 | 案例课程 |
| | | 1111095135005 | 食品产业信息与网络技术 | 1 | 2 | 36 | 食品科学学院 | 考试 | |

| | | | | | | | | |
|---------------|---------------|---------------------|---|----|------------|------------|----------------|--|
| 选 修 课 | 1111095135006 | 食品安全风险与评估 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135007 | 食品质量安全检测新 技术进展 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135008 | 全产业链农产品生产 安全控制技术 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135009 | 食品加工新技术研究 进展 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135010 | 农产品现代物流技术 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135011 | 技术与产品研发专题 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135012 | 产品设计与市场营销 专题 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135013 | 食品活性与智能包装 技术 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135014 | 食品工程卫生与管理 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | |
| | 1111095135015 | 膳食管理与设计 | 2 | 1 | 18 | 食品科学学 院 | 考查 | 注册 营养 师资 资格 证 衔接 课程、 实践 课程 |
| 1111095135016 | 临床营养导论 | 2 | 2 | 36 | 食品科学学 院 | 考查 | 注册 营养 师资 | |

| | | | | | | | | | |
|--|---------------|---------------|----------------------------------|----------------|--------------------------------------|---|------------|----|----------------------------------|
| | | | | | | | | | 格证 衔接 课程 |
| | | 1111095135017 | 流行病与卫生统计学 | 2 | 1 | 18 | 食品科学学 院 | 考查 | 注册 营养 师资 格证 衔接 课程 |
| | | | 创新创业活动 | 1-2 | 1-2 | 按照学院相关规定考核合格,可获得创 新创业学分,该学分可替代选修课学 分。 | | | |
| 必修环节 | 中期检查 | | | 按照学校、学院相关要求执行。 | | | | | |
| | 开题报告 | | | 按照学院相关要求执行。 | | | | | |
| | 专业实践 | | | 3-5 | 6 | 不少于6个月 | | | |
| | 行业发展前沿讲座 | | | 1-4 | 听取行业专家前沿讲座不少于3次,并撰写 学习报告,经导师审查通过。 | | | | |
| 跨专业补修 课程(与食 品、轻工相 关学科不认 定为跨专 业) | 1110095135001 | 食品化学 | 在本 科教 务办 公室 查询 登记 | 不计学分 (4选3) | 食品科学学 院 | 考查 | | | |
| | 1110095135002 | 食品微生物学 | | | 食品科学学 院 | 考查 | | | |
| | 1110095135003 | 食品工艺学 | | | 食品科学学 院 | 考查 | | | |
| | 1110095135004 | 食品毒理学 | | | 食品科学学 院 | 考查 | | | |

五、必修环节

1. 专业实践环节

专业实践可采用集中实践与分段实践相结合的方式,实践时间不少于6个月。研究生在实践期间应登陆西南大学研究生院系统提交专业实践计划、撰写专业实践日志、完

成专业实践总结，由导师对所指导的学生进行综合评价，并在系统中完成审核。同时学生需完善纸质版《西南大学专业学位研究生专业实践手册》中相应部分，提交导师审核、基地审核及学院审核。

2. 行业发展前沿讲座

全日制专业学位研究生在读期间须参加不少于 3 次行业专家前沿报告或讲座，撰写学习报告，经导师审核通过。

六、学位（毕业）论文与论文答辩

1. 论文选题原则

全日制研究生论文以结合生产实践进行选题为原则，针对产业发展中产业规划、产品设计、食品原料生产、食品加工、食品质量安全检测与监督等方面的实际问题，通过具体的课题研究，提出解决食品生产和管理中存在的具体问题的可行性方案，提升学生创造力，提出创新性成果，促进现代农业和食品产业的发展。学位论文必须在导师指导下独立完成，要体现研究生综合运用科学理论、方法和技术解决实际问题的能力，有一定的创造力。

2. 论文形式

可将研究论文、项目（产品）设计、工程设计、调研报告、案例分析等作为主要内容，以论文形式表现。

3. 论文开题及中期检查

论文开题报告一般安排在课程学习基本结束后进行，全日制专业学位于第二学期末或第三学期初开展该项工作，学生原则上应回学校或在实践基地做开题报告。学院和实践基地应成立专业学位研究生开题报告审查小组，开题报告审查小组由至少 2 名研究生导师（可含本人导师）、至少 1 名行业专家组成，对选题报告的依据、研究内容、研究方法、技术路线、是否具有应用价值或社会效益等进行论证和审查，最后以开题报告通过、不通过或重新做开题报告提出具体意见。开题报告未通过，审查小组应指出其问题所在，并与导师协商、要求其在限定时间内重新做开题报告。开题报告通过后学生应及时登陆西南大学研究生院管理信息系统，填写提交论文选题相关信息，打印相关纸质材料一份至学院存档备案。选题报告公开论证会距学位论文答辩时间应至少相隔一年以上。论文工作须在两位导师指导下独立完成。在论文研究过程中，应不断进行总结，及时向导师及相关专家汇报论文工作情况，导师应经常了解研究生论文进展情况并及时给

予检查和指导。

专业学位研究生中期检查一般在第四学期末进行，中期检查的内容包括：应修课程及学分的完成情况，自学位论文开题以来在相关工作、专业实践、论文撰写方面的进展情况，思想政治及日常表现情况。

4. 评审与答辩

攻读“食品加工与安全”领域农业硕士专业学位研究生，必须完成培养方案中规定的所有环节，成绩合格，并经指导老师推荐，方可申请参加学位论文答辩。凡申请学位论文答辩者，毕业论文答辩与学位论文答辩合并进行。通过学位论文答辩，经学校学位评定委员会审定通过者，可获得硕士研究生毕业证书和学位证书；未通过学位论文答辩，但经该答辩委员会审核达到毕业论文要求者，可申请毕业。

学位论文的评审应着重考查作者综合运用科学理论、方法和技术手段解决农业、农产品加工业和食品生产与安全相关问题的能力，论文应有一定的水平、先进性和工作量。

学位论文的评审应着重考查作者综合运用科学理论、方法和技术手段解决行业生产相关问题的能力，论文应有一定的水平、先进性和工作量。学位论文的评阅、答辩等工作按照《西南大学学位授予工作实施细则》《西南大学研究生学位论文评阅与答辩管理办法》执行。

七、学位授予与毕业

1. 毕业要求

食品加工与安全领域专业学位硕士研究生在学校规定年限内，按培养方案的规定完成课程学习、学分要求和必修环节，成绩合格，完成毕业论文并通过答辩，德、智、体达到毕业要求，学校准予毕业，在学校规定的毕业研究生离校时间前发给毕业证书。

专业学位硕士研究生一般不准予提前毕业，确因学业优秀，经本人申请，指导教师和所在培养单位同意，报研究生院批准，可以申请提前毕业，提前毕业要求参照《西南大学研究生学籍管理办法》执行。

2. 学位授予

凡申请学位授予者，毕业与授位工作合并进行。达到食品加工与安全领域专业学位硕士研究生毕业要求，并符合学院学位授予条件的研究生，按规定完成学位论文并通过学位论文答辩环节（参照《西南大学学位授予工作实施细则》《西南大学研究生学位论文评阅与答辩管理办法》），经学校学位评定委员会审定通过者，可获得硕士研究生毕

业证书和学位证书。学位授予学术成果根据《西南大学食品科学学院授予博士、硕士学位创新性成果要求管理规定》文件规定执行。

达到毕业条件但未满足学位授予条件，或未通过学位论文答辩但经答辩委员会审核达到毕业论文要求者，经导师及所在培养单位同意，可申请单独毕业。申请单独毕业的硕士研究生具体参照《西南大学研究生学籍管理办法》执行。