

专科文凭

食品安全管理与评估



专科文凭 食品安全管理与评估

- » 模式:在线
- » 时间:6个月
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

网络访问: www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-management-safety-assessment-food-industry

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

结构和内容

12

04

方法

18

05

学历

26

01 介绍

如今, 消费者的要求越来越高, 他们要求食品行业的公司提供更高质量的产品, 这些产品要对他们的健康有益, 当然还要符合卫生安全标准。公共机构也通过制定食品安全法规来提高人们对所消费食品重要性的认识。在这种情况下, 不断更新知识的营养专业人员必须与时俱进。因此, 我们开设了这门 100% 在线课程, 为专家提供卫生技术的最新发展、行业控制系统的实施以及现行法规。此外, 所有这些都是通过创新的多媒体内容实现的, 您可以每天 24 小时通过联网电脑访问这些内容。



“

通过这所 100% 在线的专科文凭, 您将了解到食品安全管理和评估方面的最新进展”

如今,粮食安全和对充足营养的关注在社会中日益突出。此外,公共机构本身也要求该行业的公司遵守质量标准,预防食源性疾病。

因此,在产品的生产和销售阶段,直到最终被人们消费,所采取的卫生措施都是关键,这一过程也需要对风险评估和风险最小化有全面和最新的了解。因此,TECH 设计了这个食品安全管理与评估专科文凭,为营养专业人员提供该领域的最新信息。

为此,专家可以利用创新教材,轻松了解食品行业最新的控制系统,特别是在可追溯性、质量方法的实施和消费者保护方面。此外,再学习系统将使您能够以更加灵活的方式学习本大学学位的内容。

因此,该机构为营养学家提供了一个绝佳的机会,让他们以方便灵活的方式了解这一领域的最新情况。您只需要一台能上网的电子设备(电脑、平板电脑或手机),就能访问虚拟校园中的教学大纲。学生还可以根据自己的需要自由分配课程,从而将大学学位与职业和/或个人责任完美地结合起来。

这个**食品安全管理与评估专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- 由食品技术专家介绍案例研究的发展情况
- 该书的内容图文并茂、示意性强、实用性强为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- 实际练习,你可以进行自我评估过程,以改善你的学习
- 其特别强调创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和个人反思性论文
- 可以从任何有互联网连接的固定或便携式设备上获取内容



该资格证书将使您了解餐饮业实施危害分析和关键控制点的最新效果"



您所看到的是一个没有考勤、没有固定时间表的课程,并符合最高要求的学位"

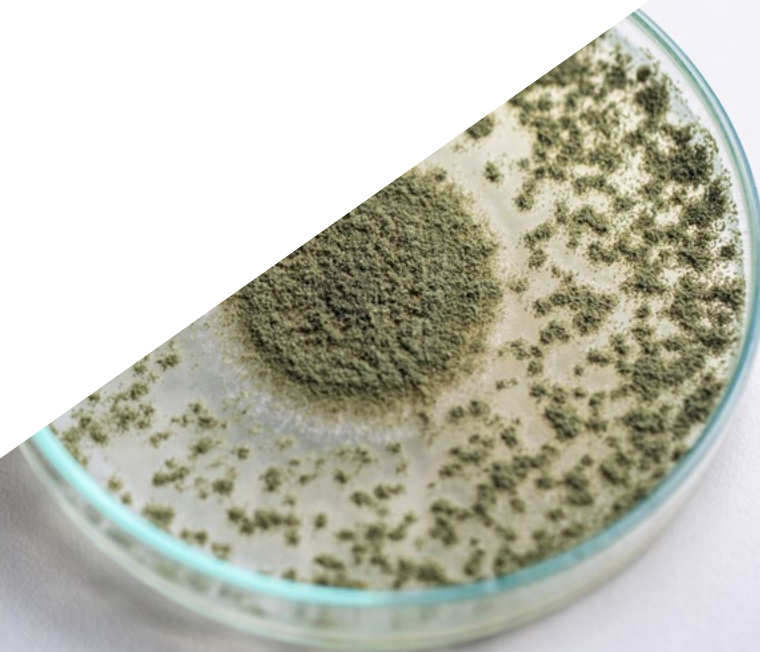
该课程的教学人员包括来自该行业的专业人士,他们将自己的工作经验带到了这一培训中,还有来自领先公司和著名大学的公认专家。

多媒体内容是用最新的教育技术开发的,将允许专业人员进行情景式学习,即一个模拟的环境,提供一个身临其境的培训,为真实情况进行培训。

该课程的设计重点是基于问题的学习,通过这种方式,专业人员必须尝试解决整个学年出现的不同专业实践情况。它将得到一个由著名专家开发的创新互动视频系统的支持。

通过这个专科文凭 您将进一步了解事故管理、产品召回、产品恢复 和客户投诉方面最有效的流程。

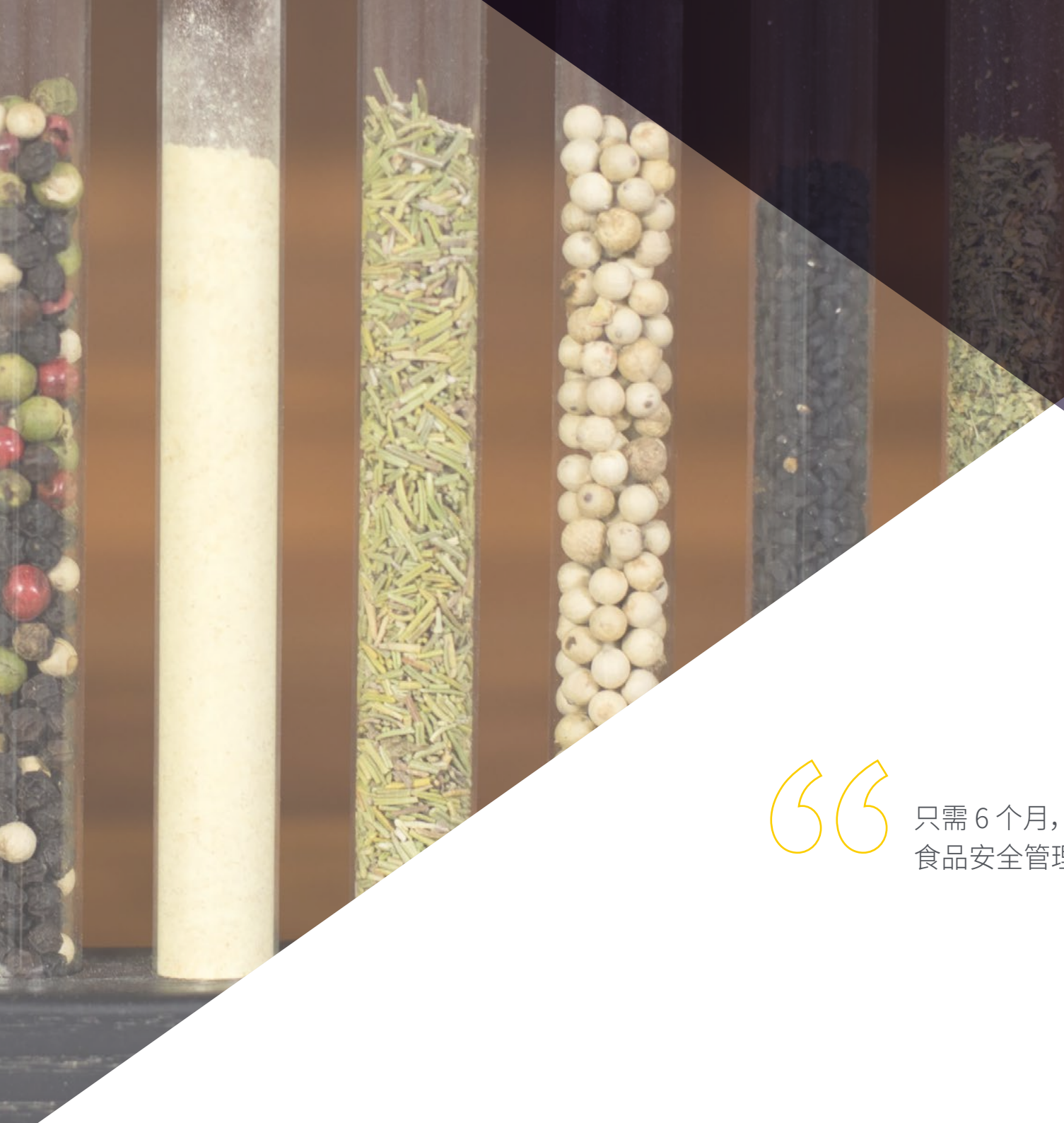
您可以通过任何联网设备轻松访问虚拟校园,了解食品安全管理标准的要求。



02 目标

在学习本专科文凭课程的过程中, 营养专业人员将能够了解食品安全管理和评估方面的最新发展。这一切都要归功于本课程的视频摘要、详细视频或补充读物, 它们将引导您深入研究食品可追溯性管理、质量控制系统或危害分析和关键控制点 (A.P.P.C.C.) 系统的实施。





“

只需 6 个月, 您就可以获得有关
食品安全管理和评估的最新信息”

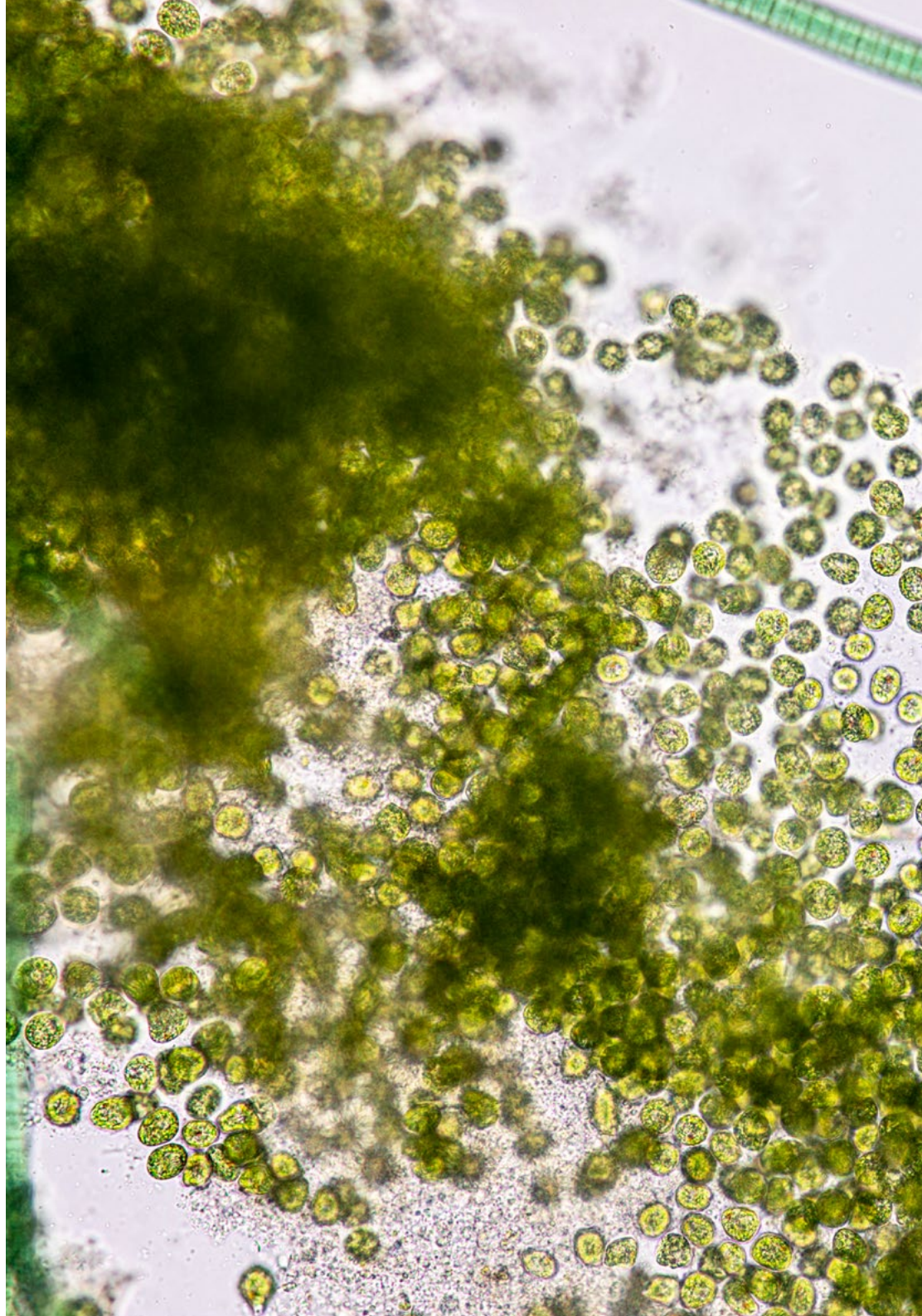


总体目标

- 控制食品企业所涉及的数学、统计和经济方面
- 分析食品生产和消费的趋势
- 评估并认识到食物链中的清洁、消毒、杀虫和灭鼠计划的健康和预防重要性
- 提供关于食品和食品开发的科学和技术建议



这是一个学术选修课, 为您提供案例研究模拟, 让您了解食品安全评估中的关键问题"





具体目标

模块1. 食品卫生和安全

- ◆ 阐述、应用、评估和维护适当的卫生做法、食品安全和风险控制系统, 应用现行法律
- ◆ 协助在食品安全方面的消费者保护工作
- ◆ 为一家食品和餐饮公司制定和实施食品质量控制体系 (危害分析和关键控制点以及一般卫生计划)

模块2. 食品质量与管理

- ◆ 设计和评估整个食物链的食品安全管理工具, 以保护公众健康
- ◆ 识别和解释食品安全管理标准 (UNE EN ISO 22000) 的要求, 以便随后在食品链运营商中应用和评估
- ◆ 制定、实施、评估和维护适当的卫生规范、食品安全和风险控制系统
- ◆ 参与不同食品服务的设计、组织和管理
- ◆ 协作实施质量体系
- ◆ 评估、控制和管理食品链中可追溯性的各个方面

模块3. 食品安全评估

- ◆ 验证、核实和审核食品安全控制系统
- ◆ 了解并描述危害分析和关键控制点 (HACCP) 系统的基本原则
- ◆ 知道并理解HACCP计划的运作及其在不同食品行业的应用
- ◆ 识别和了解动物性、植物性和加工食品类的卫生特性

03 结构和内容

TECH 秉承为所有学生提供优质教育的宗旨，汇集了该行业最相关的专家，为学生提供最实用的最新信息。因此，攻读该学位的营养学专业人员将获得有关工艺和产品质量控制的分析和仪器技术的最新知识，或食品工业工艺流程中最有效的预防和卫生措施此外，基于内容重复的再学习系统可以让您减少其他教学方法中常见的长时间学习。



“

学习计划将向您介绍根据现行国际标准在行业中应用的最新食品安全措施”

模块1. 食品卫生和安全

- 1.1. 食品安全简介
 - 1.1.1. 食品卫生和食品安全的概念
 - 1.1.1.1. 历史发展目前的重要性
 - 1.1.1.2. 全球食品安全政策目标和战略
 - 1.1.2. 具体的食品质量保证方案
 - 1.1.3. 消费者层面的食品安全
 - 1.1.4. 可追溯性概念及在食品行业的应用
- 1.2. 食品行业的自控系统
 - 1.2.1. 一般卫生计划(GHP)
 - 1.2.1.1. 目标和当前的重要性
 - 1.2.1.2. 在食品企业中实施的基本原则和基础
 - 1.2.2. 食品处理
 - 1.2.3. 食品工业和餐饮业的预防措施和工艺卫生
- 1.3. 危害分析和关键控制点系统 (A.P.P.C.C.)
 - 1.3.1. A.P.P.C.C.制度的一般原则
 - 1.3.2. 流程图设计和验证
 - 1.3.3. 风险评估系统和危险评估系统
 - 1.3.4. 实施控制系统、关键限制、纠正行动和核查系统
 - 1.3.5. 管理表的开发及其在食品行业的应用
- 1.4. 食品行业的具体计划
 - 1.4.1. 食品处理人员的培训计划
 - 1.4.1.1. 培训计划的实施。培训活动的类型
 - 1.4.1.2. 培训方法
 - 1.4.1.3. 跟踪、监测和纠正措施
 - 1.4.1.4. 对计划的核查
 - 1.4.2. 供应商批准计划
 - 1.4.2.1. 审批计划的控制、核查和纠正行动程序
 - 1.4.2.2. 货物运输卫生
 - 1.4.2.3. 新鲜食品、制成品、非易腐食品、包装食品和其他食品接收的卫生标准
- 1.4.3. 清洁和消毒计划 (L + D)
 - 1.4.3.1. 生物膜及其对食品安全的影响
 - 1.4.3.2. 清洁和消毒的方法
 - 1.4.3.3. 洗涤剂 and 消毒的类型
 - 1.4.3.4. 控制系统以及清洁和消毒计划的核查
- 1.5. 食品工业的可追溯性
 - 1.5.1. 溯源简介
 - 1.5.1.1. 可追溯性系统的背景
 - 1.5.1.2. 可追溯性的概念
 - 1.5.1.3. 可追溯性的类型
 - 1.5.1.4. 可追溯性的优势
 - 1.5.2. 实施可追溯性计划
 - 1.5.2.1. 介绍
 - 1.5.2.2. 初步步骤
 - 1.5.2.3. 可追溯性计划
 - 1.5.2.4. 产品识别系统
 - 1.5.2.5. 系统验证方法
 - 1.5.3. 鉴定产品的工具
 - 1.5.3.1. 手动工具
 - 1.5.3.2. 自动化工具
 - 1.5.3.2.1. EAN条码
 - 1.5.3.2.2. RFID// EPC
 - 1.5.4. 记录
 - 1.5.4.1. 原材料和其他材料的记录识别
 - 1.5.4.2. 食品加工的记录
 - 1.5.4.3. 最终产品鉴定记录
 - 1.5.4.4. 所进行的检查结果的记录
 - 1.5.4.5. 记录保存期
 - 1.5.5. 事件管理、产品撤回和回收以及客户投诉
- 1.6. 货物的储存和包装产品的控制
 - 1.6.1. 产品干燥储存的卫生标准
 - 1.6.2. 热保温:烹饪和重新加热政策和卫生标准
 - 1.6.3. 储存系统的验证记录和温度计的校准
 - 1.6.4. 食品包装及其在食品安全中的应用
 - 1.6.4.1. 根据包装技术,在最佳条件下的健康保证和食品的耐久性
 - 1.6.4.2. 食品包装和环境污染

- 1.7. 过程 and 产品质量控制中的分析和仪器技
 - 1.7.1. 食品实验室
 - 1.7.2. 食品分析方法
 - 1.7.2.1. 谷物的分析方法
 - 1.7.2.2. 肥料、植物保护产品的残留物和兽医产品的分析方法
 - 1.7.2.3. 食品的分析方法
 - 1.7.2.4. 肉类产品的分析方法
 - 1.7.2.5. 脂肪和油类及脂肪的分析方法
 - 1.7.2.6. 奶制品的分析方法
 - 1.7.2.7. 葡萄酒、果汁和葡萄汁的分析方法
 - 1.7.2.8. 渔业产品的分析方法
 - 1.7.3. 营养分析技术
 - 1.7.3.1. 蛋白质的测定
 - 1.7.3.2. 碳水化合物的测定
 - 1.7.3.3. 脂肪的测定
 - 1.7.3.4. 灰分的测定
- 1.8. 食品安全管理
 - 1.8.1. 食品安全原理与管理
 - 1.8.1.1. 危害概念
 - 1.8.1.2. 风险的概念
 - 1.8.1.3. 风险评估
 - 1.8.2. 物理危害
 - 1.8.2.1. 食品中物理危害的概念和考虑因素
 - 1.8.2.2. 控制物理危害的方法
 - 1.8.3. 化学危害
 - 1.8.3.1. 食品中的化学危害的概念和考虑因素
 - 1.8.3.2. 食品中自然产生的化学危害
 - 1.8.3.3. 与故意添加到食品中的化学品有关的危害
 - 1.8.3.4. 偶然或无意中添加的化学危险品
 - 1.8.3.5. 控制化学品危害的方法
 - 1.8.3.6. 食物中的过敏原
 - 1.8.4. 食品中生物危害的概念和考虑
 - 1.8.4.2. 微生物来源的危害
 - 1.8.4.3. 非微生物的生物危害
 - 1.8.4.4. 控制生物危害的方法
 - 1.8.5. 良好生产规范 (GMPs)
 - 1.8.5.1. 背景介绍
 - 1.8.5.2. 范围
 - 1.8.5.3. 安全管理体系中的 GMPs
- 1.9. 新方法和技术的验证
 - 1.9.1. 流程和方法的验证
 - 1.9.1.1. 文件支持
 - 1.9.1.2. 分析技术的验证
 - 1.9.1.3. 审定抽样计划
 - 1.9.1.4. 方法偏差和精度
 - 1.9.1.5. 不确定性的确定
 - 1.9.2. 验证方法
 - 1.9.2.1. 方法验证步骤
 - 1.9.2.2. 审定过程的类型、方法
 - 1.9.2.3. 验证报告, 获得的数据摘要
 - 1.9.3. 根源分析
 - 1.9.3.1. 定性方法: 因果关系和根本原因树
 - 1.9.3.2. 量化方法。帕累托图和散点图
 - 1.9.4. 自我控制系统的内部审计
 - 1.9.4.1. 有能力的审计师
 - 1.9.4.2. 审计方案和计划
 - 1.9.4.3. 审计范围
 - 1.9.4.4. 参考文件
- 1.10. 冷链的维护
 - 1.10.1. 冷线及其对食品安全的影响
 - 1.10.2. 在餐饮业中设计、实施和维护整个冷链系统的准则
 - 1.10.3. 识别与冷线有关的危险性

模块2. 食品质量与管理

- 2.1. 食品安全和消费者保护
 - 2.1.1. 定义和基本概念
 - 2.1.2. 食品质量与安全的发展
 - 2.1.3. 发展中国家和发达国家的情况
 - 2.1.4. 负责食品安全的主要机构和部门:结构和职能
 - 2.1.5. 食品欺诈和食品骗局:媒体的作用
- 2.2. 设施、场所和设备
 - 2.2.1. 场地选择:设计和施工及材料
 - 2.2.2. 房地、设施 and 设备的维护计划
 - 2.2.3. 适用法规
- 2.3. 清洁和消毒计划 (L + D)
 - 2.3.1. 污垢的组成部分
 - 2.3.2. 洗涤剂 and 消毒剂:成分和功能
 - 2.3.3. 清洁和消毒的各个阶段
 - 2.3.4. 清洁和消毒方案
 - 2.3.5. 现行法规
- 2.4. 虫害防治
 - 2.4.1. 灭鼠和解剖(D+D计划)
 - 2.4.2. 与食物链有关的害虫
 - 2.4.3. 虫害防治的预防措施
 - 2.4.3.1. 哺乳动物和地面昆虫的诱捕器和陷阱
 - 2.4.3.2. 飞虫的诱捕器和陷阱
- 2.5. 可追溯性计划和良好操作规范(GMP)
 - 2.5.1. 可追溯性计划的结构
 - 2.5.2. 与可追溯性相关的现行法规
 - 2.5.3. 与食品加工有关的GMP
 - 2.5.3.1. 食品处理人员
 - 2.5.3.2. 需要满足的要求
 - 2.5.3.3. 卫生培训计划
- 2.6. 食品安全管理中的要素
 - 2.6.1. 水是食物链中的一个重要元素
 - 2.6.2. 与水有关的生物和化学制剂
 - 2.6.3. 水质、水安全和水利用方面的可量化要素
 - 2.6.4. 批准供应商
 - 2.6.4.1. 供应商控制计划
 - 2.6.4.2. 现行的相关法规
 - 2.6.5. 食品标签
 - 2.6.5.1. 消费者信息和过敏原标签
 - 2.6.5.2. 转基因生物的标示
- 2.7. 粮食危机和相关政策
 - 2.7.1. 粮食危机的诱因
 - 2.7.2. 粮食安全危机的范围、管理和反应
 - 2.7.3. 警告通信系统
 - 2.7.4. 食品安全和质量改进的政策和战略
- 2.8. A.P.P.C.C.计划的设计
 - 2.8.1. 其实施应遵循的一般准则。它所依据的原则和先决方案
 - 2.8.2. 管理层的承诺
 - 2.8.3. A.P.P.C.C.设备配置
 - 2.8.4. 对产品的描述和对其预期用途的确定
 - 2.8.5. 流程图
- 2.9. 制定A.P.P.C.C.计划
 - 2.9.1. 关键控制点 (CCP) 的特征
 - 2.9.2. A.P.P.C.C.计划的七个基本原则
 - 2.9.2.1. 危害识别和分析
 - 2.9.2.2. 建立针对已确定危害的控制措施
 - 2.9.2.3. 关键控制点 (CCP) 的确定
 - 2.9.2.4. 关键控制点的定性
 - 2.9.2.5. 确定临界值
 - 2.9.2.6. 确定纠正措施
 - 2.9.2.7. 验证A.P.P.C.C.系统
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. ISO 22000的原则
 - 2.10.2. 目的和适用范围
 - 2.10.3. 市场情况和与食品供应链中适用的其他标准相比的地位
 - 2.10.4. 申请要求
 - 2.10.5. 食品安全管理政策

模块3.粮食安全评估

- 3.1. 食品安全评估
 - 3.1.1. 术语的定义。主要的相关概念
 - 3.1.2. 粮食安全的历史背景
 - 3.1.3. 粮食安全的历史背景
- 3.2. A.P.P.C.C. 计划
 - 3.2.1. 实施的先决条件
 - 3.2.2. 肌肉APPCC系统的组成部分
 - 3.2.2.1. HACCP系统的组成部分
 - 3.2.2.2. 危害分析
 - 3.2.2.3. 确定关键点监测
 - 3.2.2.4. 纠正措施
 - 3.2.2.5. 对计划的核查
 - 3.2.2.6. 该协议及其重要性
- 3.3. 肉和肉制品的卫生
 - 3.3.1. 鲜肉产品
 - 3.3.2. 腌制的生肉制品
 - 3.3.3. 热处理的肉制品
 - 3.3.4. HACCP系统的应用
- 3.4. 鱼和鱼制品的卫生
 - 3.4.1. 鱼类、软体动物和甲壳类动物
 - 3.4.2. 渔业加工产品
 - 3.4.3. HACCP系统的应用
- 3.5. 牛奶和牛奶衍生物的卫生特性
 - 3.5.1. 生牛奶和热处理牛奶的卫生特性
 - 3.5.2. 浓缩和脱水牛奶的卫生特性
 - 3.5.3. 奶制品的卫生特性
 - 3.5.4. HACCP系统的应用
- 3.6. 其他动物源性产品的卫生特性
 - 3.6.1. 鸡蛋和蛋制品
 - 3.6.2. 蜜糖
 - 3.6.3. 脂肪和油类
 - 3.6.4. 实施 A.P.P.C.C. 系统
- 3.7. 水果和蔬菜的卫生特性
 - 3.7.1. 新鲜水果和蔬菜, 水果和蔬菜衍生品
 - 3.7.2. 干果
 - 3.7.3. 植物油
 - 3.7.4. HACCP系统的应用
- 3.8. 豆类和谷物的卫生特性
 - 3.8.1. HACCP系统的应用
 - 3.8.2. 来自豆类的产品: 面粉、面包、面食
 - 3.8.3. HACCP系统的应用
- 3.9. 水和饮料的卫生特性
 - 3.9.1. 饮水和软饮料
 - 3.9.2. 刺激性饮料
 - 3.9.3. 酒精饮料
 - 3.9.4. APPCC系统的应用
- 3.10. 其他食品的卫生特性
 - 3.10.1. 牛轧糖
 - 3.10.2. 即食餐点
 - 3.10.3. 用于儿童的食品
 - 3.10.4. HACCP系统的应用



这一 100% 在线资格认证将使您能够更新营养分析技术方面的知识"

04 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的：**再学习**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用，并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





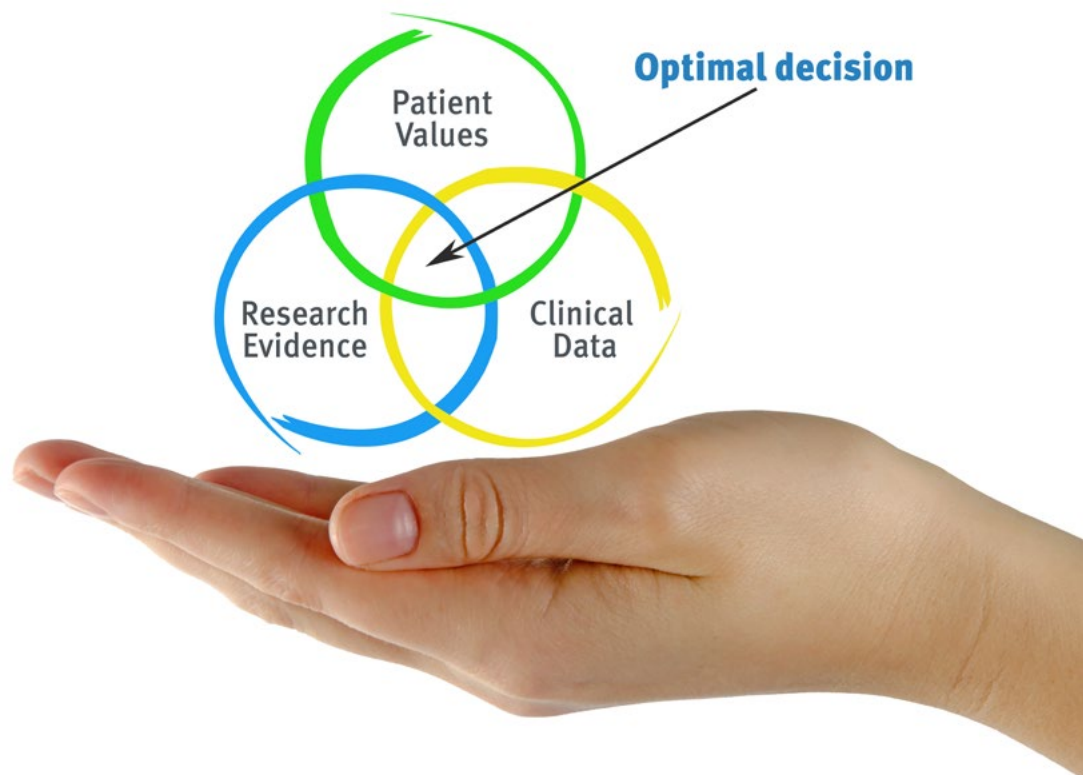
“

发现再学习, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下, 医生应该怎么做? 在整个课程中, 你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例, 他们必须调查, 建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性, 有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移, 学习得更好, 更快, 更持久。

和TECH, 营养学家可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvas博士的说法, 临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍, 它成为一个“案例”, 一个说明某些特殊临床内容的例子或模型, 因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是, 案例要以当前的职业生活为基础, 试图重现专业营养实践中的实际问题。

“

你知道吗, 这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的? 案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年, 它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



再学习方法

TECH有效地将案例研究方法基于循环的100%在线学习系统相结合，在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究：再学习。



营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。

处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标,再学习方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

再学习将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备。



学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



互动式总结

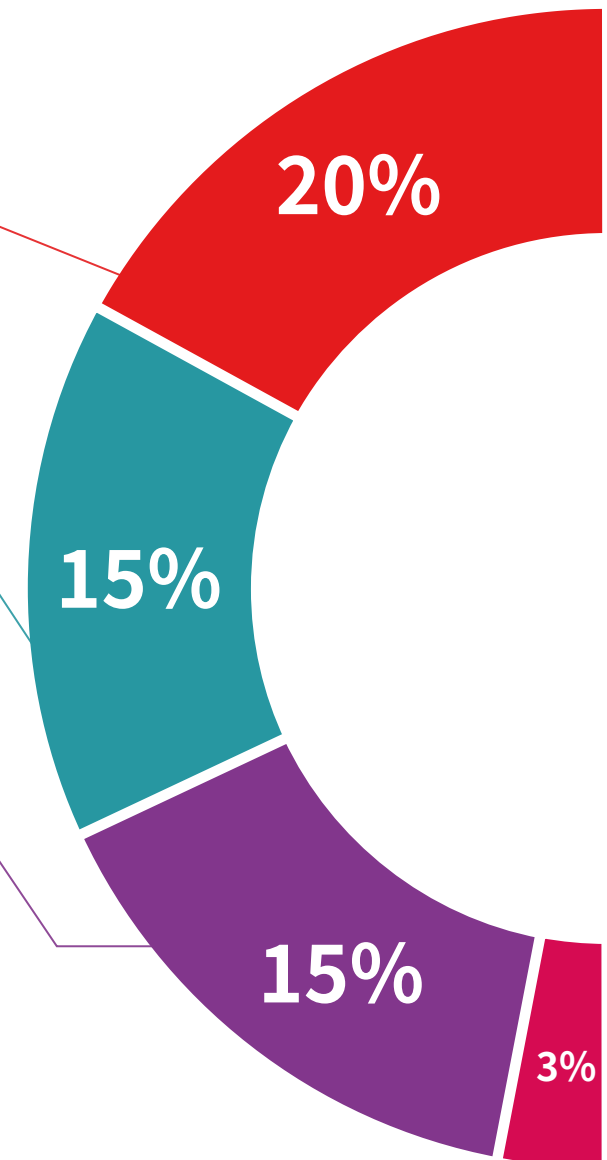
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

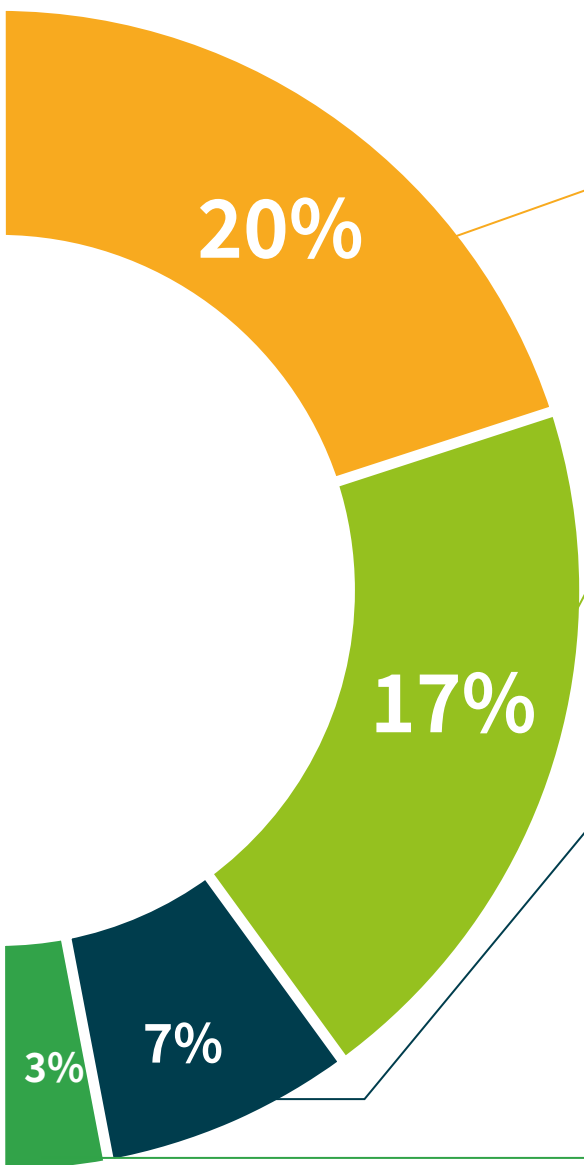
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此, TECH将向您展示真实的案例发展, 在这些案例中, 专家将引导您注重发展和处理不同的情况: 这是一种清晰而直接的方式, 以达到最高程度的理解。



测试和循环测试

在整个课程中, 通过评估和自我评估活动和练习, 定期评估和重新评估学习者的知识: 通过这种方式, 学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。
向专家学习可以加强知识和记忆, 并为未来的困难决策建立信心。



快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在在学习上取得进步的方法。



05 学历

食品安全管理与评估专科文凭除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的专科文凭学位证书。



“

成功地完成这个学位,省去出门或办理文件的麻烦”

这个**食品安全管理与评估专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到**TECH科技大学**颁发的相应的**专科文凭**学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在专科文凭获得的资格, 并将满足工作交流, 竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位:**食品安全管理与评估专科文凭**

官方学时:**450小时**



tech 科学技术大学

专科文凭
食品安全管理与评估

- » 模式:在线
- » 时间:6个月
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

专科文凭

食品安全管理与评估

