

# 校级硕士 食品安全





**tech** 科学技术大学

## 校级硕士 食品安全

- » 模式:在线
- » 时间:12个月
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

网络访问: [www.techtitude.com/cn/nutrition/professional-master-degree/master-food-safety-nutritionists](http://www.techtitude.com/cn/nutrition/professional-master-degree/master-food-safety-nutritionists)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

能力

---

16

04

课程管理

---

20

05

结构和内容

---

26

06

方法

---

38

07

学位

---

46

# 01 介绍

对于营养专业人员来说,确保食品安全是一个关键问题,因为它意味着人们能够以安全的方式充分获得营养丰富的食品,照顾到病人的健康和福祉。因此,食品安全计划的最终目标是使专业人员专业化,以便他们在日常实践中能够从初级生产中保证食品安全:他们的工艺和产品,基于可持续性(ODS)和整个食品行业的发展,从质量,食品安全和研发&I项目的全球角度出发。选择这个方案,你将获得该领域的扎实知识,在你的部门中表现出色。







“

成为一名成功的营养师, 具备横向能力, 使你除了设计食品计划外, 还能保证这些饮食的安全性”

食品安全校级硕士以三重主题结构为基础:质量,食品安全和研究,开发和创新(R&D&I)。换句话说,它包含一个科学-技术部分,一个质量和安全管理部分,以及一个专注于研究和开发创新项目的第三部分,在基础上得到食品安全的支持,确保其生产的可持续性和全球所需的无可置疑的食品安全。

该课程的设计是为了满足不同的专业背景和专业学科的需求,如基础科学,实验科学和工程,社会科学和新技术领域。课程重点在于对技术,管理和项目执行能力的理解和学习,以及发展具有竞争力,创新和现代的食品部门所需的技能。

食品安全校级硕士的学生将从一个全面的角度完成他们的专业学习,拓宽他们在产品过程和全球范围内的食品安全认证方面的知识,从初级生产和食品加工,适用的立法和法规以及保证食品安全的质量管理开始,到他们融入研究项目和新产品的开发,以及协调和实施。

这是一个教育项目,致力于培养高质量的专业人员,以完全保证履行其职责。方案是由每天都面临新的挑战的专业人士所设计的。

这个**食品安全校级硕士**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- ◆ 由食品安全专家提出的案例研究的发展
- ◆ 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
- ◆ 食品安全新闻
- ◆ 可以进行自我评估过程的实践,以推进学习
- ◆ 其特别强调食品安全方面的创新方法
- ◆ 理论讲座,向专家提问,关于有争议问题的讨论论坛和个人反思工作
- ◆ 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

“

在这个校级硕士中,食品安全和营养成为一体,只有一个目标:培训营养师并指导他们走向成功”

“

这一综合培训是推动你的职业生涯并开始将自己定位为著名的营养学家的完美机会”

其教学人员包括来自食品安全领域的专业人士,他们将自己的工作经验带入这个课程,以及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境式学习;也就是说,一个模拟的环境将提供一个沉浸式的学习程序,在真实情况下进行培训。

这个课程的设计重点是基于问题的学习,即专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此,专业人员将得到由公认的具有丰富经验的食品安全专家创建的创新互动视频系统的帮助。

这个方案有最好的说教材料,这将使你在一个背景下学习,这将促进你的学习。

这个100%在线的校级硕士学位将使你在增加这一领域的知识的同时,将你的学习与你的专业工作结合起来。





# 02 目标

食品安全校级硕士旨在通过基于该行业最新进展的内容促进专业人员的表现。所有这些都是以一种完全实用的方式, 通过该学科最完整的理论和实践内容。在这个课程中, 专业人员还将解决专家在食品安全领域的主要干预措施。这将使你能够改善和提高你的发展领域的技能, 确信你在尽可能有效和安全地执行协议。





“

TECH将这一计划交给你, 目的是使你成为国内和国际上著名的营养学家”



## 总体目标

---

- ◆ 为原材料生产中的良好卫生和可追溯性做法奠定基础
- ◆ 规定有关初级动物生产的适用法规, 以及内部审计和认证制度
- ◆ 认识到消费者有权获得安全, 卫生的食品
- ◆ 确定可持续发展目标
- ◆ 考察食品实验室的法规和标准, 并确定其在食品安全中的作用
- ◆ 分析适用于食品实验室原材料和产品的食品安全法规和标准
- ◆ 确定食品分析实验室应达到的要求 (ISO IEC 17025标准, 适用于实验室质量体系的认可和认证)
- ◆ 分析基本原理, 要求, 法规和用于食品链不同点追踪的主要工具
- ◆ 分析在食品和其组成部分的原产地, 制造过程和分销之间建立联系的系统
- ◆ 评估食品工业流程, 以确定那些不符合特定要求的托运货物, 确保食品安全和消费者健康
- ◆ 为追溯系统的不同阶段在食品行业公司的应用打下基础
- ◆ 分析国际一级的食品法原则及其到今天的演变
- ◆ 分析食品立法方面的能力, 以便在食品行业履行相应的职能
- ◆ 评估食品工业程序和行动机制
- ◆ 为在食品行业的产品开发中应用立法奠定基础
- ◆ 最重要的食品安全概念的基础知识
- ◆ 定义风险和风险评估的概念
- ◆ 在制定安全管理计划时应用原则
- ◆ 使HACCP计划的原则具体化
- ◆ 界定认证程序的原则
- ◆ 发展良好做法的认证概念
- ◆ 分析食品行业食品安全管理的主要国际认证模式
- ◆ 分析目前食品安全和质量管理过程中数字化的优势
- ◆ 发展不同商业平台和内部IT工具的专业知识, 用于流程管理
- ◆ 定义食品安全和质量管理中从传统系统向数字系统迁移过程的重要性
- ◆ 建立与不同食品安全和质量过程管理有关的协议和文件的数字化战略
- ◆ 确定关键控制点
- ◆ 要有验证CCP的工具
- ◆ 分析过程的监测, 核查和验证的概念
- ◆ 改善对事件, 投诉和内部审计的管理
- ◆ 建立能够开发新食品和成分的研发和创新系统, 特别是在食品安全问题上, 以便能够解决这一领域的研究, 开发和创新
- ◆ 在研究背景下, 发展和/或应用思想提供基础或机会的知识, 包括对与责任进行反思
- ◆ 确定研发和创新系统在食品环境中开发新产品和工艺领域的功能
- ◆ 分析研发与创新系统, 以及食品研发与创新的规划, 管理, 评估, 成果保护和传播工具的使用
- ◆ 在研究背景下, 发展和/或执行思想提供基础或机会的知识, 包括对与责任进行反思



E221

E453

E466

E338

E320





## 具体目标

### 模块1.原材料和供应品的可追溯性

- ◆ 确立食品安全的基本原则
- ◆ 汇编有关适用的食品安全立法的参考数据库
- ◆ 发展动物源性食品及其衍生品生产
- ◆ 建立从育种到屠宰的动物福利的基础知识
- ◆ 考察植物栽培的类型和适用于每一类作物的法规
- ◆ 规定初级生产的内部审计和认证机制
- ◆ 分析差异化的优质食品 and 此类产品的认证体系
- ◆ 评估农业食品行业对环境的影响
- ◆ 考察这个行业对可持续发展目标的贡献

### 模块2.过程和产品品质控制中的分析和仪器技术

- ◆ 在实验室分析之前,根据原材料,中间产品和成品的来源,确定质量特征
- ◆ 考量法规和标准的适用要求,为产品符合性制定相关方法
- ◆ 确定最适当的方法,以便对食品质量进行评估:完整性分析和特征描述,包括检测对消费者构成健康风险的生物或非生物食品污染物
- ◆ 根据来源,用途和特点/规格描述食品取样的情况
- ◆ 识别和认识用于食品的分析技术,并管理适当的品质控制
- ◆ 描述主要的农业食品污染物,知道分析技术的应用,观察其所属的部门
- ◆ 在生产供人类和动物消费的安全产品时,确定和保证原材料,加工食品的安全性和水的适用性的过程







### 模块3.物流和批次可追溯性

- ◆ 界定物流和可追溯性的背景
- ◆ 考察不同类型的可追溯性和应用范围
- ◆ 在可追溯性方面分析食品法的原则,要求和措施
- ◆ 确立可追溯性在其可执行性方面的适用范围
- ◆ 分析不同的可追溯性和批次识别系统
- ◆ 识别和确定食品链中不同行为者在可追溯性方面的责任
- ◆ 描述可追溯性计划的结构和执行情况
- ◆ 发现批量识别的主要工具
- ◆ 为发生事故时产品的定位,固定和撤回制定程序
- ◆ 识别,分析和解释食物链中每个环节的物流过程

### 模块4.食品立法和质量安全法规

- ◆ 界定食品法的基本原理
- ◆ 描述和发展食品安全领域的主要国际和欧洲机构,并确定其能力
- ◆ 分析欧洲框架下的食品安全政策
- ◆ 描述食品法的原则,要求和措施
- ◆ 概述欧洲监管食品行业的立法框架
- ◆ 识别和确定食物链中各参与者的责任
- ◆ 对食品安全领域的责任和犯罪类型进行分类

### 模块5.食品安全管理

- ◆ 分析与食品有关的主要危害类型
- ◆ 评估和应用食品安全中的风险和风险分析原则
- ◆ 确定实施安全管理计划的前提条件和先决条件
- ◆ 根据物理,化学或生物性质确定与食品相关的主要危害,以及用于控制这些危害的一些方法
- ◆ 在制定安全管理计划时应用原则
- ◆ 规定评估关键点和安全管理计划效率的方法

### 模块6.食品行业的安全认证

- ◆ 确立认证的一般要求
- ◆ 识别食品安全管理体系中要求的不同类型的良好做法(GxP)及其认证
- ◆ 制定国际标准ISO和ISO 17025的结构
- ◆ 界定全球主要食品安全认证体系的特点,结构和范围

### 模块7.质量管理体系数字化

- ◆ 参考不同国际机构的现行食品质量标准和数字化规范
- ◆ 识别主要的商业软件和内部IT战略,使其能够管理特定的食品安全和质量过程
- ◆ 建立适当的战略,将传统的质量管理流程转移到数字平台
- ◆ 确定危害分析和关键控制点(APCC)方案数字化过程的关键
- ◆ 分析实施前提方案(PPR),APPCC计划和监测标准化操作方案(POE)的替代方案
- ◆ 分析风险交流中最合适的数字化协议和战略
- ◆ 制定内部审计管理数字化的机制,登记纠正行动和监测持续改进方案

### 模块8.新方法和流程的验证

- ◆ 理解控制点和关键控制点之间的主要区别
- ◆ 制定食品安全保障的前提方案和管理图表
- ◆ 应用内部审计,投诉或内部事件作为验证控制流程的工具
- ◆ 考察过程验证方法
- ◆ 区分并明确HACCP体系内监测,验证和确认活动的区别
- ◆ 通过分析原因和应用纠正措施来管理投诉或不符合要求的情况,展示解决问题的能力
- ◆ 重视内部审计的管理,将其作为改进HACCP计划的工具

### 模块9.新食品和配料的研发+创新

- ◆ 建立食品技术的新趋势,引起市场上新产品的研究和实施路线的发展
- ◆ 建立需要研究和开发工作的最创新技术的基础,以了解在生产新食品和配料中使用的可能性
- ◆ 设计研究和开发协议,将功能成分纳入基本食品,考虑到其技术功能特性,以及生产过程中涉及的技术工艺
- ◆ 建立食品技术的新趋势,引起市场上新产品的研究和实施路线的发展
- ◆ 应用研究和开发方法来评估新型食品和成分的功能性,生物利用率和生物可及性

### 模块10.R+D+i 项目的开发,协调和执行

- ◆ 建立能够开发新食品和成分的研发和创新系统,特别是在食品安全问题上,以便能够解决这一领域的研究,开发和创新
- ◆ 汇编开发新食品的研发和创新活动的资金来源,以便在食品工业中处理不同的创新战略
- ◆ 分析在科技,经济和法律领域获取公共和私人信息来源的方式,以便规划研发和创新项目
- ◆ 为项目规划和管理,控制报告和结果监测制定方法
- ◆ 评估技术转让系统,以便将研发和创新成果转移到生产环境中
- ◆ 在项目的文件阶段完成后,对项目的实施情况进行分析



你将通过提供高质量的服务  
在你的部门中定位,这在今天的社会中是非常需要的”



# 03 能力

在通过食品安全校级硕士的评估后, 专业人员将获得必要的能力, 以最创新的教学方法为基础, 进行高质量和最新的实践。所有这些, 都是通过市场上最完整和最新的内容和教学材料实现的。因此, 该专业人员将完全有资格在劳动力市场上运作, 相信他/她是以尽可能严格和高效的方式开展他/她在食品安全领域的所有业务。







“

这个校级硕士将使你获得必要的技能, 在日常工作中更加有效”





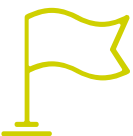
## 总体能力

- 在食品生产中使用良好的卫生习惯
- 了解食品实验室必须使用的现行法规
- 详细说明并控制所生产的食品具有所有的食品保证
- 保证食品生产中涉及的所有过程的安全
- 控制食品工业的程序

“

你将开发出你所缺乏的工具, 以便在营养学领域表现出色, 并为你的病人提供更大的满意度”





## 具体能力

---

- ◆ 了解适用的食品安全法规,并将其应用于每个生产过程
- ◆ 保护动物福利,从育种到屠宰
- ◆ 了解食品工业对环境的影响,促进可持续发展
- ◆ 了解所有食品在实验室分析前必须满足的质量特征
- ◆ 应用适当的技术进行质量控制,遵循最准确的方法
- ◆ 保证供人类和动物食用的产品的质量
- ◆ 确定与产品的可追溯性有关的所有过程,并分析与该领域有关的不同系统
- ◆ 找到并撤回所有发生事故的产品
- ◆ 了解食物链各环节的物流过程
- ◆ 了解食品法和食品安全政策的基本原理
- ◆ 了解食物链中相关人员的责任类型以及可能发生的犯罪类型
- ◆ 识别与食品相关的危害,并对其进行分析
- ◆ 控制危险的发生
- ◆ 理解不同的食品安全认证计划
- ◆ 按照食品安全证书开展工作
- ◆ 确定食品质量标准,商业软件和IT战略,使食品尽可能安全
- ◆ 将风险沟通过程数字化
- ◆ 控制整个产品生产过程,考虑到控制点
- ◆ 监测,核实和验证整个处理过程
- ◆ 进行内部审计
- ◆ 调查新产品的制造
- ◆ 设计研究方案,使用新技术
- ◆ 使用R+D+i系统来开发新的食品
- ◆ 获取科学,经济和法律信息来源以开发新产品



# 04 课程管理

这个方案的教学人员包括食品安全领域的主要专业人员和专家,他们将自己的工作经验带到这个学习过程中。此外,其他具有公认声望的专家也参与了该课程的设计和开发,以跨学科的方式完成了该课程。所有这些的目的是为了培训营养学家,为他们提供必要的学术工具,使他们在这个领域的工作有更大的成功保障。





“

该领域领先的营养学家和专业人士齐聚一堂, 向您传授食品安全的最新发展”

## 国际客座董事

广泛专注于食品安全, John Donaghy是一位杰出的微生物学家, 拥有超过20年的丰富职业经验。他对食品传播病原体、风险评估和分子诊断等领域的全面了解, 使他成为国际知名机构如Nestlé或北爱尔兰农业科学服务部的成员。

在他的主要工作中, 尤其负责与食品安全微生物学相关的操作层面, 包括风险分析和关键控制点。此外, 他还开发了多个前提条件计划, 以及细菌规格, 以确保食品生产环境既卫生又安全。

他坚定承诺提供一流服务, 这促使他将领导工作与科学研究相结合。在这方面, 他拥有大量的学术成果, 包括50多篇详尽的文章, 涉及大数据对食品安全风险动态管理的影响、乳制品成分的微生物学方面、枯草芽孢杆菌检测阿魏酸酯酶、通过乳清产生的多聚半乳糖醛酸酶从柑橘皮中提取果胶, 以及胶质溶杆菌生产蛋白水解酶。

此外, 他是全球范围内会议和论坛的常客, 讨论最创新的分子分析方法来检测病原体以及食品制造卓越系统的实施技术。因此, 他帮助专业人士保持在这些领域的前沿, 同时推动了质量控制理解的重大进展。另外, 他赞助内部项目的研究和开发, 以提高食品的微生物安全性。



## 博士, Donaghy, John

---

- Nestlé全球食品安全总监, 瑞士洛桑
- 北爱尔兰农业和生物科学研究所食品安全微生物项目负责人
- 北爱尔兰农业科学服务部高级科学顾问
- 爱尔兰政府和欧盟食品安全局资助的多项计划顾问
- 奥斯特大学生物化学博士
- 国际食品微生物规格委员会成员

“

感谢 TECH, 您将能够与世界上最优秀的专业人士一起学习”

## 管理人员



### Limón Garduza, Rocío Ivonne 博士

- ◆ 农业化学和植物学博士 (马德里自治大学)
- ◆ 食品生物技术硕士 (MBTA) (奥维耶多大学)
- ◆ 食品工程师, 食品科学与技术学士 (CYTA)
- ◆ ISO 22000 食品质量管理专家
- ◆ Mercamadrid 培训中心 (CFM) 食品质量和安全专业教师

## 教师

### Andrés Castillo, Alcira Rosa 女士

- ◆ 研究员 GenObiACM 项目UCM集团
- ◆ IRYCIS R&C 健康研究所U. 内皮和 MCM
- ◆ Ec用药物和食物协调员
- ◆ DM2 药物临床试验数据管理员
- ◆ 市场营销专业毕业UADE
- ◆ 具有 CV 和 DM 风险因素的营养和营养学大学专家UNED
- ◆ 食品溯源课程USAL基金会

### Aranda Rodrigo, Eloísa 女士

- ◆ 食品科学与技术学士
- ◆ 在食品生产环境中开展活动, 对水和食品进行实验室分析
- ◆ 质量管理体系,BRC,IFS 和 ISO 22000 食品安全培训
- ◆ 根据 ISO 9001 和 ISO 17025 协议进行审核的经验



**Colina Coca, Clara 博士**

- 在UOC担任合作讲师。自2018年以来
- 营养学,食品科学与技术博士
- 质量与食品安全硕士:HACCP体系
- 运动营养研究生

**Escandell Clapés, Erica 女士**

- 肉类行业 GRUPO SUBIRATS 质量和食品安全部负责人 (2015 年至今)
- 食品科学与技术专业毕业 (维克大学)
- 食品开发与创新硕士
- 人类营养与营养学文凭

**Martínez López, Sara 博士**

- 马德里欧洲大学营养与食品技术兼职教授
- ”微生物群,食品与健康”研究组研究员。马德里欧洲大学
- 药学博士 (马德里康普顿斯大学)
- 化学学士 (穆尔西亚大学)

**Montes Luna, María Fe 女士**

- 专门从事食品工业的农业工程师-科尔多瓦大学(1998-2003)
- 食品安全顾问和审计师,在第一,第二和第三方审计和咨询工作方面拥有国际审计经验。在BRC,IFS,FSSC 22000和ISO 22.000协议下具有国际审计经验。

**Moreno Fernández, Silvia 博士**

- 博士后研究员马德里自治大学。自2019年以来
- 食品科学博士 (马德里自治大学)
- 马德里康普顿斯大学生物学学士专注于新食品的开发和食品工业副产品的处理

**Rendueles de la Vega, Manuel 博士**

- 2004年以来,国家研发计划项目三项首席研究员
- 化学工程博士,化学工程教授 (奥维耶多大学)
- 自 2013 年起担任奥维耶多大学食品生物技术硕士协调员

**Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén 博士**

- 科学博士A. C. 食品与发展研究中心 (CIAD)
- CONACyT 国家研究人员系统成员 (墨西哥)

# 05

## 结构和内容

内容结构是由最优秀的专业人员设计的,他们具有丰富的经验和公认的专业威望,以审查,研究和诊断的案例数量为后盾,广泛掌握应用于食品安全这个团队意识到该领域培训的重要性,设计了该领域最完整和最新的内容和实践活动汇编,目的是为营养学家提供成功开展日常工作所需的工具。





“


这个食品安全校级硕士包含了市场上最完整和最新的科学方案”



## 模块1.原材料和供应品的可追溯性

- 1.1. 食品安全的基本原则
  - 1.1.1. 食品安全的主要目标
  - 1.1.2. 基本概念
  - 1.1.3. 可追溯性概念及在食品行业的应用
- 1.2. 一般卫生计划
  - 1.2.1. 基本概念
  - 1.2.2. 一般卫生计划的类型
- 1.3. 动物源性食品的初级生产
  - 1.3.1. 基本方面和动物福利
  - 1.3.2. 繁殖和喂养
  - 1.3.3. 活体动物运输
  - 1.3.4. 动物祭祀
- 1.4. 动物衍生生物的初级生产。原材料的分布
  - 1.4.1. 乳制品生产
  - 1.4.2. 家禽生产
  - 1.4.3. 动物源性原料分布
- 1.5. 植物性食品的初级生产
  - 1.5.1. 基本方面
  - 1.5.2. 蔬菜作物的种类
  - 1.5.3. 其他农产品
- 1.6. 植物生产的良好实践使用植物检疫
  - 1.6.1. 植物性食品的污染源
  - 1.6.2. 植物源性原料运输及风险防范
  - 1.6.3. 使用植物检疫
- 1.7. 农业食品工业中的水
  - 1.7.1. 养牛业
  - 1.7.2. 农业
  - 1.7.3. 水产养殖
  - 1.7.4. 工业用水



- 
- 1.8. 初级生产的审核和认证
    - 1.8.1. 官方控制审计系统
    - 1.8.2. 食品认证
  - 1.9. 差异化优质食品
    - 1.9.1. 受保护的原产地名称 (PDO)
    - 1.9.2. 受保护的地理标志 (PGI)
    - 1.9.3. 传统专业保证 (ETG)
    - 1.9.4. 可选质量条款
    - 1.9.5. 植物品种和动物品种的使用
    - 1.9.6. 有机农业和畜牧业
  - 1.10. 食品工业与环境
    - 1.10.1. 可持续发展目标 (SDG)
    - 1.10.2. 农业食品行业提出的解决方案
    - 1.10.3. 转基因生物作为可持续发展的途径

## 模块2.过程和产品品质控制中的分析和仪器技术

- 2.1. 实验室类型,规章制度
  - 2.1.1. 参考实验室
    - 2.1.1.1. 欧洲参考实验室
  - 2.1.2. 食品实验室
  - 2.1.3. 适用于实验室的法规和标准 (ISO/IEC 17025 标准)
    - 2.1.3.1. 实验室能力的一般要求
    - 2.1.3.2. 设备测试和校准
    - 2.1.3.3. 分析方法的实施和验证
- 2.2. 官方控制农业食品链
  - 2.2.1. 农业食品链的 PNCPA
  - 2.2.2. 主管部门
  - 2.2.3. 官方控制的法律支持
- 2.3. 官方食品分析方法
  - 2.3.1. 动物饲料分析方法



- 2.3.2. 水分析方法
  - 2.3.2.1. 按行业类型划分的抽样频率
- 2.3.3. 谷物的分析方法
- 2.3.4. 肥料,植物检疫和兽药残留物的分析方法
- 2.3.5. 食品的分析方法
- 2.3.6. 肉类产品的分析方法
- 2.3.7. 油和脂肪的分析方法
- 2.3.8. 乳制品的分析方法
- 2.3.9. 葡萄酒,果汁和葡萄汁的分析方法
- 2.3.10. 渔业产品的分析方法
- 2.4. 新鲜食品接收,加工和成品的原位分析技术
  - 2.4.1. 食品处理
    - 2.4.1.1. 环境和表面分析
    - 2.4.1.2. 对机械手的分析
    - 2.4.1.3. 器材分析
  - 2.4.2. 生鲜及成品分析
    - 2.4.2.1. 产品数据表
    - 2.4.2.2. 视力检查
    - 2.4.2.3. 颜色表
    - 2.4.2.4. 根据食品类型进行感官评价
  - 2.4.3. 基础理化分析
    - 2.4.3.1. 水果成熟指数的测定
    - 2.4.3.2. 硬度
    - 2.4.3.3. 糖度
- 2.5. 营养分析技术
  - 2.5.1. 蛋白质的测定
  - 2.5.2. 碳水化合物的测定
  - 2.5.3. 脂肪的测定
  - 2.5.4. 灰分测定
- 2.6. 食品微生物和理化分析技术
  - 2.6.1. 制备技术:基础,仪器和在食品中的应用
  - 2.6.2. 微生物分析
    - 2.6.2.1. 微生物分析样品的处理和处理
  - 2.6.3. 理化分析
    - 2.6.3.1. 物理化学分析样品的处理和处理
- 2.7. 食品的分析中的仪器技术
  - 2.7.1. 表征,质量指标和产品合规性
    - 2.7.1.1. 食品安全/食品完整性
  - 2.7.2. 食品中禁用物质残留分析
    - 2.7.2.1. 有机和无机废物
    - 2.7.2.2. 重金属
    - 2.7.2.3. 添加剂
  - 2.7.3. 食品中掺假物质分析
    - 2.7.3.1. 牛奶
    - 2.7.3.2. 葡萄酒
    - 2.7.3.3. 蜜糖
- 2.8. 转基因生物和新型食品中使用的分析技术
  - 2.8.1. 概念
  - 2.8.2. 检测技术
- 2.9. 防止食品造假的新兴分析技术
  - 2.9.1. 食品欺诈
  - 2.9.2. 食品真伪
- 2.10. 颁发分析证书
  - 2.10.1. 食品工业
    - 2.10.1.1. 内部报告
    - 2.10.1.2. 通知客户和供应商
    - 2.10.1.3. 食品学专业知识
  - 2.10.2. 参考实验室
  - 2.10.3. 食品实验室
  - 2.10.4. 仲裁实验室



## 模块3.物流和批次可追溯性

- 3.1. 溯源简介
  - 3.1.1. 可追溯性系统的背景
  - 3.1.2. 可追溯性概念
  - 3.1.3. 可追溯性的类型
  - 3.1.4. 信息系统
  - 3.1.5. 可追溯性的优势
- 3.2. 追溯计划的实施
  - 3.2.1. 介绍
  - 3.2.2. 前几个阶段
  - 3.2.3. 追溯计划
  - 3.2.4. 产品识别系统
  - 3.2.5. 系统检查方法
- 3.3. 鉴定产品的工具
  - 3.3.1. 手动工具
  - 3.3.2. 自动化工具
    - 3.3.2.1. EAN条码
    - 3.3.2.2. RFID// EPC
  - 3.3.3. 登记册
    - 3.3.3.1. 原材料及其他材料的的鉴定登记
    - 3.3.3.2. 食品加工的记录
    - 3.3.3.3. 最终产品鉴定记录
    - 3.3.3.4. 所进行的检查结果的记录
    - 3.3.3.5. 记录保存期
- 3.4. 事件管理,产品撤回和回收以及客户投诉
  - 3.4.1. 事故管理计划
  - 3.4.2. 管理客户投诉
- 3.5. 供应链
  - 3.5.1. 定义
  - 3.5.2. 供应链的阶段
  - 3.5.3. 供应链的趋势

- 3.6. 物流
  - 3.6.1. 物流流程
  - 3.6.2. 供应链与物流
  - 3.6.3. 包装
  - 3.6.4. 打包
- 3.7. 交通工具
  - 3.7.1. 交通的概念
  - 3.7.2. 运输方式,优点和缺点
- 3.8. 食品物流
  - 3.8.1. 新鲜食品的)低温运输系统
  - 3.8.2. 易腐品
  - 3.8.3. 耐用品

## 模块4.食品立法和质量安全法规

- 4.1. 简介
  - 4.1.1. 合法组织
  - 4.1.2. 基本概念
    - 4.1.2.1. 法律
    - 4.1.2.2. 立法
    - 4.1.2.3. 当前的食品法规
    - 4.1.2.4. 标准
    - 4.1.2.5. 认证等
- 4.2. 国际的食品法规国际组织
  - 4.2.1. 联合国粮食及农业组织(粮农组织)
  - 4.2.2. 世界卫生组织(WHO)
  - 4.2.3. 食品法典委员会
  - 4.2.4. 世界贸易组织

- 4.3. 欧洲的食品法规
  - 4.3.1. 欧洲的食品法规
  - 4.3.2. 食品安全白皮书
  - 4.3.3. 食品法原则
  - 4.3.4. 食品法规的一般要求
  - 4.3.5. 程序
  - 4.3.6. 欧洲食品安全局 (EFSA)
- 4.4. 公司食品安全管理
  - 4.4.1. 职责
  - 4.4.2. 授权
  - 4.4.3. 认证
- 4.5. 横向食品立法第1部分
  - 4.5.1. 一般卫生规定
  - 4.5.2. 公共饮用水
  - 4.5.3. 食品的官方控制
- 4.6. 横向食品立法第2部分
  - 4.6.1. 储存,保存和运输
  - 4.6.2. 与食品接触的材料
  - 4.6.3. 食品添加剂和调味剂
  - 4.6.4. 食物中的污染物
- 4.7. 纵向食品立法:植物源产品
  - 4.7.1. 蔬菜及衍生物
  - 4.7.2. 水果及衍生物
  - 4.7.3. 谷物
  - 4.7.4. 豆类
  - 4.7.5. 食用植物油
  - 4.7.6. 食用脂肪
  - 4.7.7. 调味料和香料

- 4.8. 纵向食品立法:动物源性产品
  - 4.8.1. 肉类和肉类衍生产品
  - 4.8.2. 海洋产品
  - 4.8.3. 牛奶和乳制品
  - 4.8.4. 鸡蛋及衍生产品
- 4.9. 纵向食品立法:其他产品
  - 4.9.1. 兴奋剂食品及衍生产品
  - 4.9.2. 饮料
  - 4.9.3. 即食餐点

## 模块5. 食品安全管理

- 5.1. 食品安全原理与管理
  - 5.1.1. 危险的概念
  - 5.1.2. 风险的概念
  - 5.1.3. 风险评估
  - 5.1.4. 基于风险评估的食品安全及其管理
- 5.2. 物理危害
  - 5.2.1. 物理性食品危害的概念和考虑
  - 5.2.2. 物理危害控制方法
- 5.3. 化学危害
  - 5.3.1. 食品中化学危害的概念和考虑
  - 5.3.2. 食品中天然存在的化学危害
  - 5.3.3. 与有意添加到食品中的化学品相关的危害
  - 5.3.4. 偶然或无意中添加的化学危险品
  - 5.3.5. 化学危害控制方法
  - 5.3.6. 食物过敏原
  - 5.3.7. 食品工业中的过敏原控制
- 5.4. 生物危害
  - 5.4.1. 关于食品中生物危害的概念和考虑因素
  - 5.4.2. 微生物的危害
  - 5.4.3. 非微生物生物危害
  - 5.4.4. 生物危害控制方法

- 5.5. 良好生产规范 (BPM) 计划
  - 5.5.1. 良好生产规范 (GMP)
  - 5.5.2. BPM背景
  - 5.5.3. BPM管理范围
  - 5.5.4. 安全管理体系中的 GMPs
- 5.6. 标准卫生操作程序 (POES)
  - 5.6.1. 食品行业的卫生系统
  - 5.6.2. POES管理范围
  - 5.6.3. POES的结构
  - 5.6.4. 食品安全管理体系中的 POES
- 5.7. 风险分析和关键控制点 (ARPC) 计划
  - 5.7.1. 危害分析和关键控制点 (HACCP)
  - 5.7.2. HACCP背景
  - 5.7.3. HACCP先决条件
  - 5.7.4. 实施 HACCP 的 5 个初步步骤
- 5.8. 实施危害与关键控制点 (HACCP) 计划的7个步骤
  - 5.8.1. 风险分析
  - 5.8.2. 识别关键控制点
  - 5.8.3. 建立关键限值
  - 5.8.4. 监控程序的建立
  - 5.8.5. 纠正措施的实施
  - 5.8.6. 验证程序的建立
  - 5.8.7. 记录和文件系统
- 5.9. 评估风险和关键控制点计划 (HACCP) 系统的效率
  - 5.9.1. 评估中央对手方的效率
  - 5.9.2. 照明技术HACCP计划效率的一般评价
  - 5.9.3. 使用和管理记录以评估 HACCP 计划的效率
- 5.10. 基于风险系统的危害和关键控制点 (HACCP) 计划系统的变体
  - 5.10.1. VACCP或漏洞保证计划和关键控制点 (Vulnerability Assessment Critical Control Points)
  - 5.10.2. TACCP 或威胁评估关键控制点
  - 5.10.3. HARPC或基于风险分析的风险分析和预防控制 (Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls)

## 模块6. 食品行业的安全认证

- 6.1. 认证原则
  - 6.1.1. 认证理念
  - 6.1.2. 认证机构
  - 6.1.3. 认证过程的一般概述
  - 6.1.4. 认证和再认证计划的管理
  - 6.1.5. 认证前后管理体系
- 6.2. 良好做法认证
  - 6.2.1. 良好生产规范 (GMP) 认证
  - 6.2.2. 膳食补充剂的 GMP 案例
  - 6.2.3. 初级生产良好规范认证
  - 6.2.4. 其他良好实践 (GxP) 计划
- 6.3. ISO 17025认证
  - 6.3.1. ISO规范方案
  - 6.3.2. ISO 17025 体系概览
  - 6.3.3. ISO 17025认证
  - 6.3.4. ISO 17025认证在食品安全管理中的作用
- 6.4. ISO 22000认证
  - 6.4.1. 背景介绍
  - 6.4.2. ISO 22000 标准的结构
  - 6.4.3. ISO 22000认证范围
- 6.5. GFSI 倡议和全球 GAP 和全球市场计划
  - 6.5.1. 全球食品安全体系GFSI (全球食品安全倡议)
  - 6.5.2. 全球 GAP 计划的结构
  - 6.5.3. 全球GAP认证范围
  - 6.5.4. 全球市场计划的结构
  - 6.5.5. 全球市场计划认证范围
  - 6.5.6. 全球 GAP 和全球市场与其他认证的关系



- 6.6. SQF (安全优质食品) 认证
  - 6.6.1. SQF 计划的结构
  - 6.6.2. SQF 认证范围
  - 6.6.3. SQF 与其他认证的关系
- 6.7. BRC (英国零售商协会) 认证
  - 6.7.1. BRC 计划的结构
  - 6.7.2. BRC 认证范围
  - 6.7.3. BRC 与其他认证的关系
- 6.8. IFS 认证
  - 6.8.1. IFS 计划的结构
  - 6.8.2. IFS 认证范围
  - 6.8.3. IFS 与其他认证的关系
- 6.9. FSSC 22000 认证 (食品安全体系认证22000)
  - 6.9.1. FSSC 22000 计划的背景
  - 6.9.2. FSSC 22000 计划的结构
  - 6.9.3. FSSC 22000 认证范围
- 6.10. 食品防护计划
  - 6.10.1. 食物防御的概念
  - 6.10.2. 食品防护计划的范围
  - 6.10.3. 实施食品防护计划的工具和计划
- 7.3. 食品安全管理商业软件
  - 7.3.1. 智能设备的使用
  - 7.3.2. 用于特定管理过程的商业软件
- 7.4. 建立数字平台以整合负责开发 APPCC 计划的团队
  - 7.4.1. 阶段1准备和计划
  - 7.4.2. 阶段2实施 APPCC 计划的危害和关键控制点的前提方案
  - 7.4.3. 阶段3计划执行
  - 7.4.4. 阶段4APPCC验证和维护
- 7.5. 食品工业的先决条件方案 (PPR) 的数字化--从传统系统向数字系统迁移
  - 7.5.1. 初级生产过程
    - 7.5.1.1. 良好卫生规范 (BPH)
    - 7.5.1.2. 良好生产规范 (GMPs)
  - 7.5.2. 战略流程
  - 7.5.3. 运作流程
  - 7.5.4. 支持流程
- 7.6. 监测“标准化操作程序 (POE)”的平台
  - 7.6.1. 对人员进行特定 POE 文件的培训
  - 7.6.2. POE 文件的沟通渠道和监控
- 7.7. 文档管理和部门间通信的协议
  - 7.7.1. 追溯文件管理
    - 7.7.1.1. 采购区协议
    - 7.7.1.2. 原材料接收协议的可追溯性
    - 7.7.1.3. 仓库协议的可追溯性
    - 7.7.1.4. 过程区域协议
    - 7.7.1.5. 卫生规程的可追溯性
    - 7.7.1.6. 产品质量协议
  - 7.7.2. 替代沟通渠道的实施
    - 7.7.2.1. 使用云存储和限制访问文件夹
    - 7.7.2.2. 文档加密以保护数据

## 模块7.质量管理体系数字化

- 7.8. 用于审计和检查的文档和数字协议
  - 7.8.1. 内审管理
  - 7.8.2. “戴明循环”的应用
  - 7.8.3. 持续改进计划的管理
- 7.9. 充分风险沟通的策略
  - 7.9.1. 风险管理和沟通协议
  - 7.9.2. 有效的沟通策略
  - 7.9.3. 公共信息和社交网络的使用
- 7.10. 数字化在食品行业降低风险的具体案例研究及其优势
  - 7.10.1. 食品安全风险
  - 7.10.2. 食品造假风险
  - 7.10.3. 食品防护风险

## 模块8.新方法和流程的验证

- 8.1. 关键控制点
  - 8.1.1. 重大危害
  - 8.1.2. 先修课程
  - 8.1.3. 关键控制点管理图
- 8.2. 自控系统的验证
  - 8.2.1. 内部审计
  - 8.2.2. 回顾历史记录和趋势
  - 8.2.3. 顾客投诉
  - 8.2.4. 检测内部事件
- 8.3. 控制点的监视和验证
  - 8.3.1. 监视或监测技术
  - 8.3.2. 控制验证
  - 8.3.3. 有效性验证
- 8.4. 流程和方法的验证
  - 8.4.1. 文件支持
  - 8.4.2. 分析技术的验证
  - 8.4.3. 审定抽样计划
  - 8.4.4. 方法偏差和精密度
  - 8.4.5. 检视不确定性
- 8.5. 验证方法
  - 8.5.1. 方法验证阶段
  - 8.5.2. 验证过程的类型,方法
  - 8.5.3. 验证报告,获得的数据摘要
- 8.6. 事件和偏差的管理
  - 8.6.1. 工作团队培训
  - 8.6.2. 问题描述
  - 8.6.3. 根本原因确定
  - 8.6.4. 纠正和预防措施
  - 8.6.5. 有效性验证
- 8.7. 原因分析及其方法
  - 8.7.1. 原因分析:定性方法
    - 8.7.1.1. 根本原因树
    - 8.7.1.2. 为什么
    - 8.7.1.3. 原因,结果
    - 8.7.1.4. 石川图
  - 8.7.2. 因果分析:定量方法
    - 8.7.2.1. 数据收集模型
    - 8.7.2.2. 帕累托图
    - 8.7.2.3. 散点图
    - 8.7.2.4. 柱状图

- 8.8. 理赔管理
  - 8.8.1. 索赔数据收集
  - 8.8.2. 调查和行动
  - 8.8.3. 准备技术报告
  - 8.8.4. 索赔趋势分析
- 8.9. 自我控制系统的内部审计
  - 8.9.1. 有能力的审计师
  - 8.9.2. 审核方案和计划
  - 8.9.3. 审核范围
  - 8.9.4. 参考文件
- 8.10. 执行内部审计
  - 8.10.1. 开幕式
  - 8.10.2. 系统评价
  - 8.10.3. 内部审计偏差
  - 8.10.4. 闭幕会议
  - 8.10.5. 评估和监控关闭偏差的有效性

## 模块9.新食品和配料的研发+创新

- 9.1. 食品生产的新趋势
  - 9.1.1. 旨在改善特定生理机能的功能性食品设计
  - 9.1.2. 功能性食品和保健品设计的创新和新趋势
- 9.2. 从不同起始原料中分离,富集和纯化功能成分的技术和工具
  - 9.2.1. 化学特性
  - 9.2.2. 感官特性
- 9.3. 将功能成分加入基础食品的程序和设备
  - 9.3.1. 根据功能食品的化学和感官特性,热量摄入等进行配方。
  - 9.3.2. 稳定配方中的生物活性成分
  - 9.3.3. 剂量
- 9.4. 美食研究
  - 9.4.1. 纹理
  - 9.4.2. 粘度和风味新厨房使用的增稠剂
  - 9.4.3. 凝胶
  - 9.4.4. 乳剂

- 9.5. 功能性食品和保健品设计的创新和新趋势
  - 9.5.1. 旨在改善特定生理机能的功能性食品设计
  - 9.5.2. 功能性食品设计的实际应用
- 9.6. 生物活性化合物的具体配方
  - 9.6.1. 功能性食品配方中的类黄酮转化
  - 9.6.2. 酚类化合物的生物利用度研究
  - 9.6.3. 功能性食品配方中的抗氧化剂
  - 9.6.4. 在功能性食品的设计中保持抗氧化稳定性
- 9.7. 低糖低脂产品设计
  - 9.7.1. 低糖产品开发
  - 9.7.2. 低脂产品
  - 9.7.3. 结构脂质的合成策略
- 9.8. 新食品配料的开发过程
  - 9.8.1. 具有工业应用的食物配料获取先进工艺:微粉化和微囊化技术
  - 9.8.2. 超临界和清洁技术
  - 9.8.3. 用于生产新食品配料的酶促技术
  - 9.8.4. 新食品配料的生物技术生产
- 9.9. 植物和动物来源的新食品配料
  - 9.9.1. 发展趋势
  - 9.9.2. 植物性成分应用
  - 9.9.3. 动物源成分的应用
- 9.10. 标签和保存系统的研究和改进
  - 9.10.1. 标签要求
  - 9.10.2. 新的保护系统
  - 9.10.3. 健康声明的验证



## 模块10.R+D+i 项目的开发,协调和执行

- 10.1. 食品领域的创新与竞争力
  - 10.1.1. 食品行业分析
  - 10.1.2. 流程,产品和管理的创新
  - 10.1.3. 新食品上市监管条件
- 10.2. 研发体系
  - 10.2.1. 公开调查和私人调查
  - 10.2.3. 国际项目
  - 10.2.4. 研究推进机构
- 10.3. 国家研发+创新计划
  - 10.3.1. R+D+i 援助计划
  - 10.3.2. 项目类型
  - 10.3.3. 融资类型
  - 10.3.4. 项目的评估,监测和控制
- 10.4. 科技生产
  - 10.4.1. 研究成果的出版和传播
  - 10.4.2. 基础研究/应用研究
  - 10.4.3. 私人信息来源
- 10.5. 技术转让
  - 10.5.1. 保护工业产权专利
  - 10.5.2. 食品部门转让的监管条件
  - 10.5.3. 欧洲食品安全局 (EFSA)
  - 10.5.4. 食品和药物管理局 (FDA)
- 10.6. R+D+i项目规划
  - 10.6.1. 工作分解方案
  - 10.6.2. 资源分配
  - 10.6.3. 任务优先级
  - 10.6.4. 甘特图方法
  - 10.6.5. 具有数字支持的规划方法和系统
- 10.7. R+D+i 项目的文件编制
  - 10.7.1. 以前的研究
  - 10.7.2. 提交进度报告
  - 10.7.3. 开发项目记忆
- 10.8. 项目的执行
  - 10.8.1. 检查清单
  - 10.8.2. 可交付的成果
  - 10.8.3. 控制项目的进展
- 10.9. 项目交付和验证
  - 10.9.1. R+D+i 项目管理的 ISO 标准
  - 10.9.2. 完成项目阶段
  - 10.9.3. 结果与可行性分析
- 10.10. 实施已开发的 R+D+i 项目
  - 10.10.1. 采购管理
  - 10.10.2. 供应商验证
  - 10.10.3. 项目的确认和验证



“抓住机会,了解这个学科的最新发展,将其应用于你的日常实践”

# 06 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

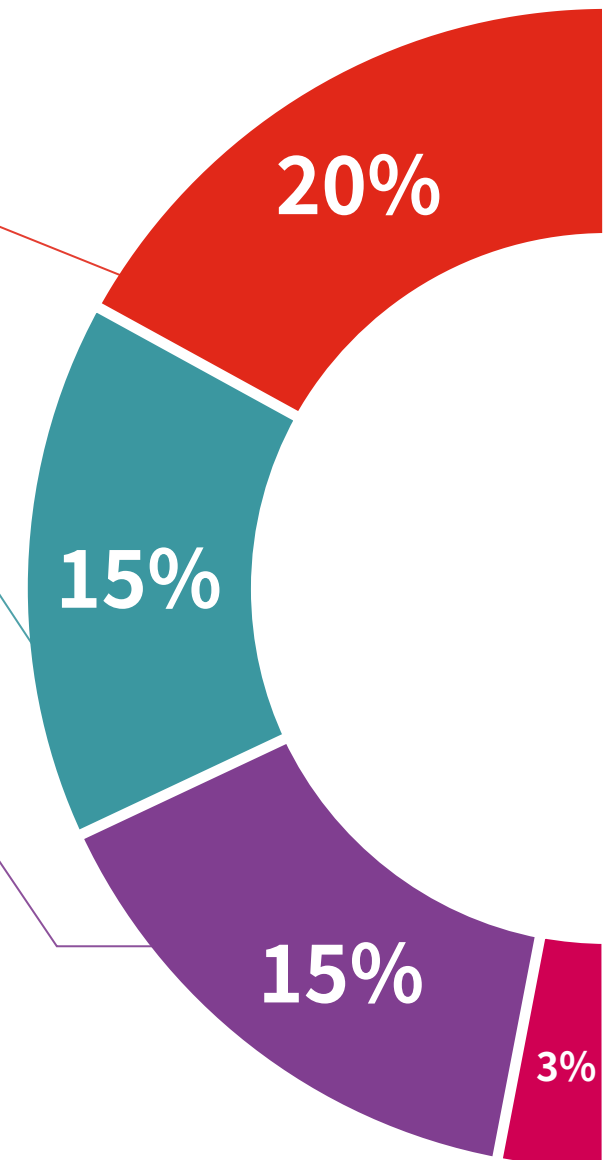
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

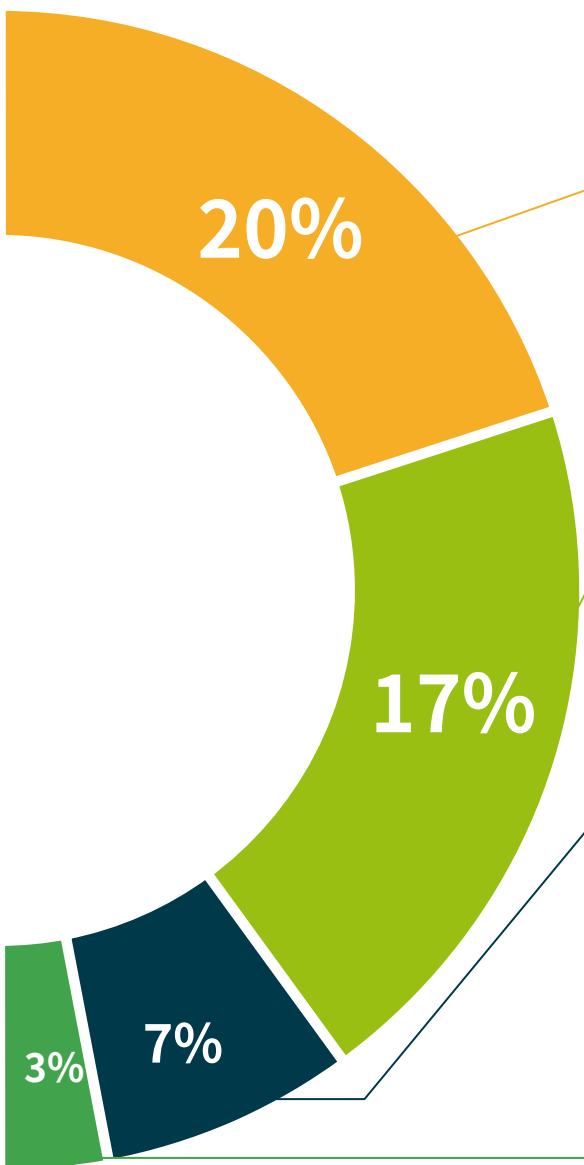
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 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, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。

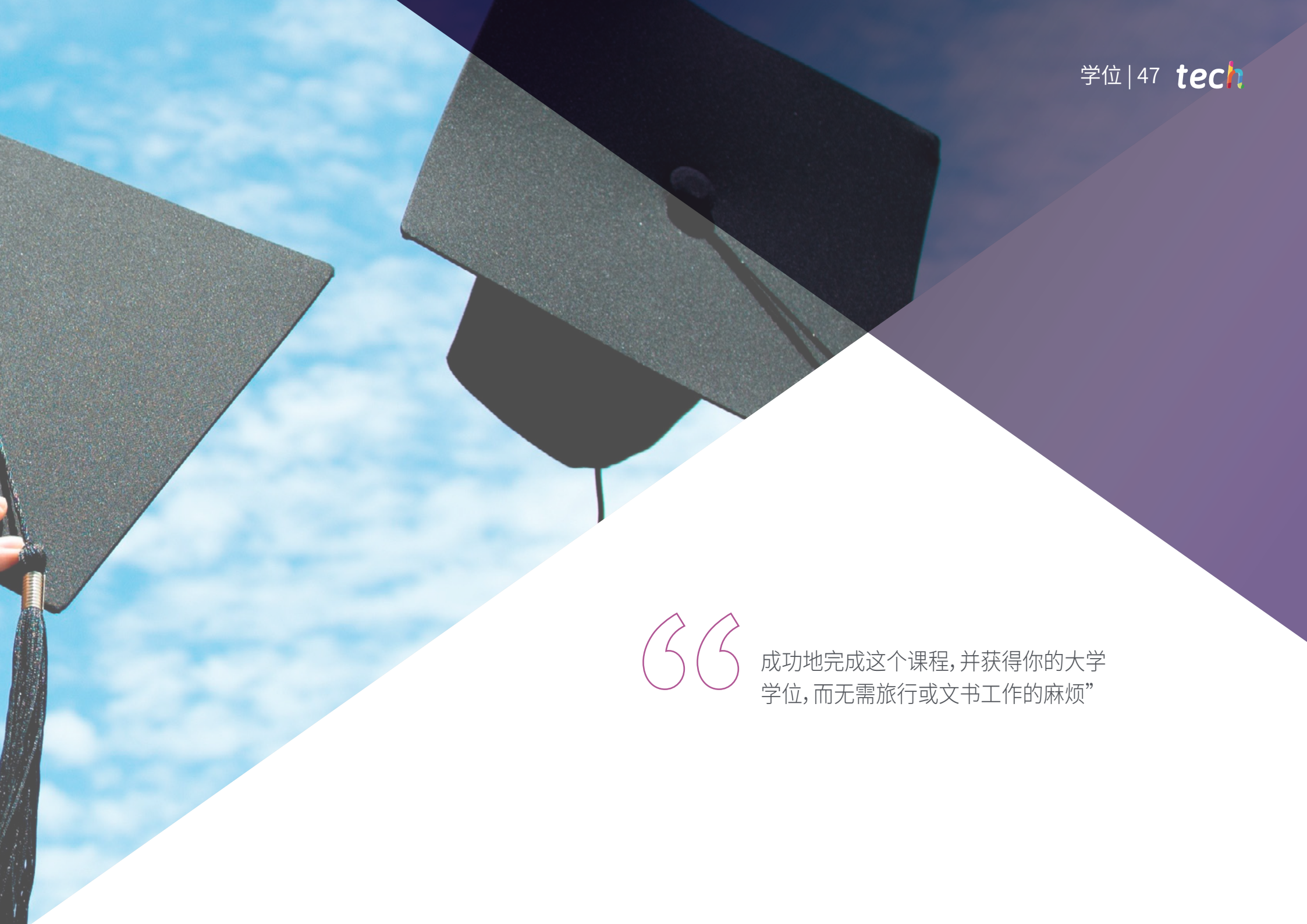




# 07 学位

食品安全校级硕士课程除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的校级硕士学位证书。





“

成功地完成这个课程, 并获得你的大学学位, 而无需旅行或文书工作的麻烦”



这个**食品安全校级硕士**包含了市场上最完整和最新的课程。

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**校级硕士学位**。

学位由**TECH科技大学**颁发, 证明在校级硕士学位中所获得的资质, 并满足工作交流, 竞争性考试和职业评估委员会的要求。

学位:**食品安全校级硕士**

官方学时:**1,500小时**



\*海牙认证。如果学生要求有海牙认证的毕业证书, TECH EDUCATION将作出必要的安排, 并收取额外的费用。

健康 信心 未来 人 导师  
教育 信息 教学  
保证 资格认证 学习  
机构 社区 科技 承诺  
个性化的关注 现在 创新  
知识 网页 质量  
网上教室 发展 语言 机构

**tech** 科学技术大学

**校级硕士**  
食品安全

- » 模式:在线
- » 时间:12个月
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线



# 校级硕士 食品安全

