



UNIVERSITÄT  
BAYREUTH

Master of Science

# 食品质量与安全

健康与可持续食品供应研究

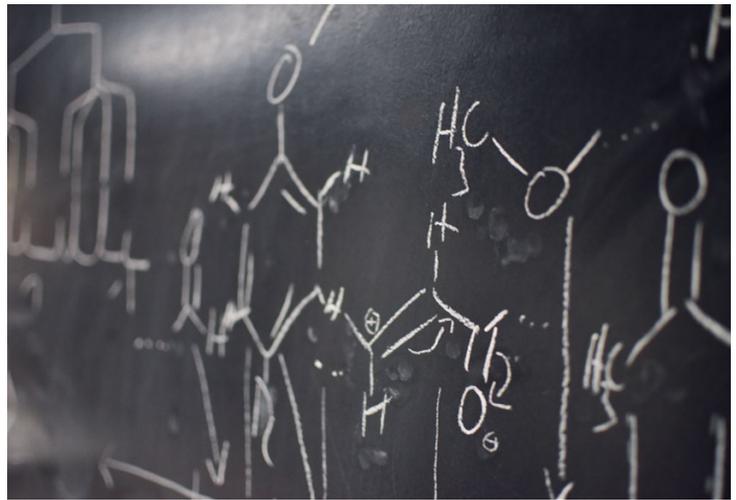




该学位课程的目的是使学生有资格从事相关研究工作，也可以在食品行业、政府部门、媒体和其他政治、行政领域担任相关职位。

## 营养的综合视角

食品工业处于一个高度复杂的环境中。除了种类繁多的原料外，我们的食品还要通过全球生产、交易和加工。质量保证和质量改进必须适应这种复杂性，法律框架和新技术革新也须如此。拜罗伊特大学“食品质量与安全”这一德国独有的国际硕士课程强调了 21 世纪食品工业面对的一些重大挑战：健康食品高质量的可持续生产与配送、满足不断增长的世界人口、优化现有的供应链并开拓新的渠道。这些复杂的问题需要跨学科的解决方案。通过本课程你将获得科学、法律及经济学方面的技能，这种跨学科能力能使你脱颖而出。



除了复杂的专业知识外，学生还能获得关键的社会和个人能力，如：以科学和实践为导向的工作、团队合作、科学沟通、促进和写作技巧、冲突管理等。

## 在研究和应用的界面上学习

我们几乎每天都面临关于食品质量与安全的新问题。生命健康科学发展迅速，对学生的灵活性和适应性提出了极高的要求。本硕士课程致力于相关课题，并渴望实现面向未来的科学发现。在课程中你将面对这些问题、从事具体的案例研究并加入当前的研究项目。你将获得以下领域的技能：食品生物学与生物化学、人类生物学、食品化学、数据科学/生物信息学/统计学、食品法、贸易法、安全与风险管理法、质量管理、食品供应链管理和科学传播。因此，你以跨学科方式工作的能力将与创造力、团队合作和责任感同等重要。



食品质量和安全直接关系到人类健康。确保营养食品的完整和供应对公众健康至关重要。

## 拥有广阔前景的硕士学位

德国是世界上最大的食品出口国之一，同时依赖进口优质初级产品和原料。食品工业是德国最重要的产业之一。对于所有在拜罗伊特大学顺利完成英语授课硕士专业“食品质量与安全”的人来说，这意味着诱人的就业前景。事实上，世界各地都急需你从课程中学到的技能，因为在食物、环境和健康领域的挑战早已成为全球性的问题。

在许多领域，你将成为受欢迎的专家，例如在研究领域、健康管理行业、健康保险公司、或在食品行业从事领导角色、以及在政治和媒体、政府部门、卫生部门从事相关工作。

## 学习课程一览 四个学期

食品质量与安全课程结构	学分 (ECTS)*
食品生物学和生物化学	19
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食品微生物学</li> <li>■ 食物代谢组学和毒理学</li> <li>■ 作物植物和农场动物生物学</li> </ul>	6 6 7
人类生物学	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 营养生理学和免疫学</li> </ul>	6
食品化学	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 化学食品分析</li> </ul>	6
数据科学/信息技术/统计	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 数据分析与统计</li> </ul>	6
法律	18
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 法律与食品法概论</li> <li>■ 食品质量与食品真伪法</li> <li>■ 贸易法</li> <li>■ 食品安全与风险管理法</li> </ul>	5 4 4 5
管理	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食品质量管理</li> <li>■ 食品供应链管理</li> </ul>	5 5
多学科培训	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 案例研究</li> <li>■ 科学传播</li> </ul>	7 3
三个月强制实习	15
硕士论文	30
<b>总学分</b>	<b>120</b>

\*ECTS 学分根据欧洲学分转换系统

根据欧洲学分转换系统(ECTS)颁发学分有利于在欧洲高等教育机构完成的课程的国际可比性。



库尔姆巴赫是一个古老的侯爵领地小镇,是食品行业公司、政府职能部门和研究机构的所在地。该镇约有 26000 名居民,提供多样的文化和美食体验。

## 特别的课程、特别的地点

你可能想知道为什么“食品质量与安全”硕士课程实际并不是开设在拜罗伊特大学主校区,而是在其附近迷人的啤酒酿造小镇库尔姆巴赫分校区。新学院选择开设在高大的普拉森城堡下是有充分理由的。库尔姆巴赫不仅是一些全球知名食品公司的总部所在地,也是马克斯·鲁布纳研究所、巴伐利亚食品安全与兽医管理局、国家食品技术学院以及库尔姆巴赫临床中心的总部所在地。所有这些公司和科研机构都参与到学院的各类研究项目和教学中。学生们受益于以实践为导向的课程,并与食品行业的公司密切合作,在那里建立行业联系,完成实习,并时常能找到令人兴奋的职业机会。



我们提供面向未来的硕士课程。从最初的学习建议到在校友网络框架内培养关系,我们全程为学生提供个人支持。

## 旧纺纱厂的开拓精神和新思想

据学术杂志《泰晤士高等教育》报道,拥有约 13500 名学生的拜罗伊特大学目前被评为全球最顶尖的年轻大学之一,在全球建校历史50年以下的年轻大学中排名第414位。这所大学有其自己的特色,吸引着极具天赋的学生和杰出的科学家。最近在这方面的一个成功例子是在库尔姆巴赫新成立的生命科学学院:食品、营养和健康,学院致力于研究高质量健康食品的可持续生产和配送以及现代文明疾病的有效预防。该学院位于城镇中心的老库尔姆巴赫纺纱厂,有着丰富的传统,目前正在进行综合改造措施。作为拜罗伊特大学的卫星校区,我们提供特定的学习服务,当然,我们与拜罗伊特主校区的所有设施和服务紧密相连。



UNIVERSITÄT  
BAYREUTH

## 诱人的课程正等着你

感谢你对拜罗伊特大学“食品质量与安全”硕士课程的兴趣。作为学习课程的先决条件，你应持有一个以下学科的本科学位：生物化学、生物技术、农业科学、食品科学、健康科学、生态营养学、生物分析学、营养科学或食品化学。申请时需要进行能力测试。修读相似课程的学生也可以在能力测试后获得录取资格。

学习开始时间-冬季学期

关于申请流程的更多信息请访问我们的网站：  
[www.foodquality.uni-bayreuth.de](http://www.foodquality.uni-bayreuth.de)

### 课程协调：

University of Bayreuth

Campus in Kulmbach

Fritz-Hornschuch-Str. 13

95326 Kulmbach

Phone: +49(0)9221-4071006 or -4071007

[fqs@uni-bayreuth.de](mailto:fqs@uni-bayreuth.de)

### 更多信息请见：

[www.uni-bayreuth.de](http://www.uni-bayreuth.de)

[www.f7.uni-bayreuth.de](http://www.f7.uni-bayreuth.de)

[www.twitter.com/CampusKulmbach](https://www.twitter.com/CampusKulmbach)

[www.instagram.com/campus\\_kulmbach](https://www.instagram.com/campus_kulmbach)