

# FOOD QUALITY, SAFETY AND NUTRITION

## 食品质量、安全和营养

该学位课程旨在获得粮食生产和消费有关三个关键领域的知识和理解。

- **食品质量** 关注食品在外观上的“一般要求”（例如颜色和表面质量、质地、风味和气味）以及如何改善这些方面。
- **食品安全** 考虑了可能对人体健康有害的物理、微生物和化学方面，以及如何将这些问题减少到最低限度。
- **营养** 关注食物在人类生命的各个阶段为人体健康和疾病期间所提供的必需营养。

此学位强调了以下领域及其在粮食生产中同等的重要性以及之间的相互关系。

### 课程内容

本课程研究的主题范围广泛，包括食品（生物化学、化学、商品、卫生、市场营销、微生物学、政策、加工、产品开发、心理学、质量和安全）、基础和临床营养、人体生理学、饮食与健康以及商业创新和创业能力。

模块包括：

#### 学年1

- 食品的化学成分
- 营养与食品政策基础
- 微生物世界

#### 学年2

- 食品、加工和卫生
- 食物的选择、饮食与健康
- 食品质量原理

#### 实习

- 食品质量、安全和营养专业的学生可以选择完成16周的与学位相关的工作实习
- 食品质量、安全和营养专业配合专业教育学习的学生将完成为期一年的学位相关工作实习。

#### 学年3

- 商业创新与创业
- 临床营养
- 食品开发
- 食品供应链安全与保障
- 研究项目（仅限理学学士学位学生）

#### 学年4(仅限MSci学生)

- 研究项目

#### 为什么选择女王大学？

##### 奖项和荣誉

作为食品、加工和卫生模块的一部分，所有学生都将会被授予食品制造安全监管三级荣誉。

养乐多为最佳的最后一年学生和最佳荣誉项目提供奖品。安全食品组织还会在最后一年的“食品供应链安全与保障”模块中为最佳论文奖提供奖品。

##### 实习

实习为学生提供了可以利用他们在学位课程中获得的实践技能并将其应用于工作环境中的机会。



QUEEN'S  
UNIVERSITY  
BELFAST

#### 荣誉理学学士

食品质量、安全和营养3年制(DB6K)

食品质量、安全和营养配合专业教育  
4年制SW (BDK6)

#### 荣誉理学硕士

食品质量、安全和营养 4年制(DB64)

食品质量、安全和营养配合专业教育  
5年制SW (BD46)

另请参阅食品科学与食品安全

#### 入学要求

##### 理学学士

##### A-level:

BBB，包括生物学和化学 + GCSE 数学C级

或

BBB，包括生物学以及家庭经济学或营养与食品科学+ GCSE 化学C级或GCSE 科学双奖CC级 + GCSE 数学C级

或

BBB，包括化学、家庭经济学或营养与食品科学+ GCSE 生物学C级或GCSE 科学双奖CC级 + GCSE 数学C级

或

ABB包括生物学或化学或应用科学双奖或生命与健康科学双奖 + GCSE生物学和化学C级或GCSE科学双奖CC级 + GCSE数学C级。

##### 工商及技术教育委员会 (BTEC) 扩展文凭

一项相关的食品/科学的工商及技术教育委员会 (BTEC) 扩展文凭，拥有100学分在Distinction等级和80学分在Merit等级 + GCSE生物学和化学C级，或GCSE 科学双奖CC级 + GCSE 数学C级。

## 理学硕士

### A-level

AAB, 包括生物学和化学 + GCSE 数学C级

或

AAB, 包括生物学、家庭经济学或营养与食品科学+ GCSE化学C级或GCSE科学双奖CC级 + GCSE数学C级

或

AAB, 包括化学以及家庭经济学或营养与食品科学+ GCSE生物学C级或GCSE科学双奖CC级 + GCSE数学C级

或

AAA, 包括生物或化学或应用科学双奖或生命与健康科学双奖 + GCSE生物学和化学C级或GCSE双重科学奖CC级 + GCSE数学C级。

### 工商及技术教育委员会 (BTEC) 扩展文凭

一项相关的食品/科学的工商及技术教育委员会 (BTEC) 扩展文凭, 拥有140学分在Distinction等级和40学分在Merit等级 + GCSE生物学和化学C级, 或GCSE科学双奖CC级 + GCSE数学C级。

**注意:** 如果硕士课程申请人在录取通知书发放阶段和成绩接受阶段没有达到硕士录取资格, 申请人将被自动考虑录取到本科课程。

**专业调剂:** 在第2学年结束时, 可能在本科和硕士之间进行专业调剂。

### 对于母语不是英语的学生

雅思成绩总分6.5分, 单项成绩不低于5.5分。或与雅思同等可接受的资格, 其详细信息请参见: [go.qub.ac.uk/EnglishLanguageReqs](http://go.qub.ac.uk/EnglishLanguageReqs)

对于许多学生来说, 这是学位课程中最重要 的方面, 通过准备简历、面试等, 使 他们能够体验毕业时可申请的工作类型, 以 确保他们为就业市场做好充分的准备。

我们过去的学生曾在以下机构工:

Sainsbury's、Marks & Spencer、Kerry Group、卡夫食品、Moy Park、Tayto、Ulster Cancer Foundation、医院信托基金 等等。

### 灵活性

学位的独特灵活设计允许学生在第二学年结束 时调剂到食品科学和食品安全科学硕士学位, (前提是学生符合必要的要求)。

### 职业规划/继续深造

在女王大学攻读食品质量, 安全和营养学位, 将帮助您发展雇主, 专业组织和学术机构重视 的核心技能和与就业相关的经验。

尽管我们的大多数毕业生都对从事食品行业或 健康促进事业感兴趣, 但有些人还在其他许多 领域发展职业。以下是近年来吸引我们的毕业 生的主要职业领域:

- 食品工业-毕业生招聘计划
- 食品工业-新产品开发
- 食品工业-技术领域
- 食品行业-质量管理
- 慈善机构-健康促进
- 营养-医院信托基金的营养师
- 教学-家庭经济学 (需要研究生教育证书 PGCE)
- 研究-行业研究协会
- 研究-博士学位研究

### 与雇主的联系

我们定期与大量的雇主, 包括所有提供实习机 会的雇主咨询并建立联系。这些公司的范围从 Moy Park和Sainsbury等跨国公司到Irwin和Tayto 等本地公司。

许多公司通过提供16周的工作实习机会来为课 程和学生提供支持。这样的实习使学生在毕业 时就业成功。

### 关注英国女王大学



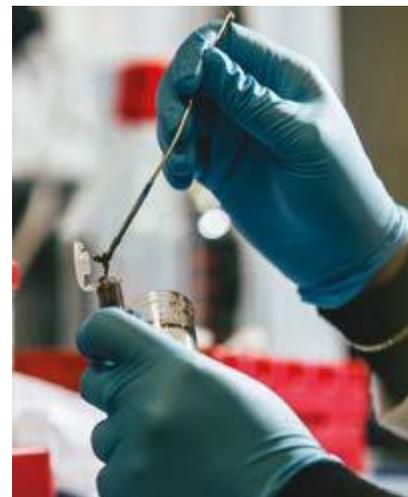
英国女王大学微信服务号  
ID: QueensUniBelfast



英国女王大学微信订阅号  
ID: QueensUBelfast



英国女王大学新浪微博  
ID: 英国女王大学



“我们最近从该课程中招募了三名学 生, 以满足专门的食物质量协调员的 业务需求。我们发现学生的素质很高, 这门课程的学生经过培训掌握了知识, 这使他们最有资格帮助我们改善业务 领域, 并提供新的思路和想法来满足 我们未来的业务计划。”

Annie Rooney  
Suki TEA (北爱尔兰)

### 入学要求

e: [admissions@qub.ac.uk](mailto:admissions@qub.ac.uk)  
t: +44 (0)28 9097 3838

### 课程信息

Dr Lisa Connolly  
项目协调员  
生物科学学院  
e: [biosciences-ug@qub.ac.uk](mailto:biosciences-ug@qub.ac.uk)  
t: +44 (0)28 9097 5786  
w: [qub.ac.uk/bb](http://qub.ac.uk/bb)