意大利圣心大学农学院介绍

意大利圣心大学与西北农林科技大学于2015年建立合作，长期以来合作关系稳固良好。圣心大学是意大利顶级高校，其皮亚琴察-克雷莫纳校区专属于农学院，同时包含一个经济学院，目的就是不仅教会学生农学的专业指示，还要通过合理的手段进行市场推广。

意大利食品以其良好的口感、丰富的产品和卓越的品质而闻名于世。目前，意大利有超过400多万家食品企业，远远超过其他欧洲国家。因为其悠久的发展历史，地中海饮食被联合国教科文组织UNESCO认定为世界文化遗产。

意大利有最严格的食品安全控制体系。联合国粮农组织在罗马设立了总部，欧洲食品安全局设在帕尔马Parma，这都证明了意大利在世界食品工业中的重要性。意大利的农产品行业在食物质量、食品安全、前沿技术创新、可持续性、生物多样性和对传统的尊重方面表现卓越。

圣心大学农学院拥有世界顶级农业科教团队，该课程已有35年授课历史；专家团队紧跟农业和食品创新科技最前沿的发展，以欧盟境内食品运转为主要研究方向。借助克雷莫纳得天独厚的地理优势，学生们不仅可以学到农业科技的相关专业知识，也可以实践到商业模式中，学以致用。皮亚琴察-克雷莫纳校区共有 3,000 名学生，小班化教育使学生与老师沟通更加便捷。

克雷莫纳地处意⼤利农业腹地，有超过53,000 家农业企业，每年创造1,130 亿欧元的产值。克雷莫纳也是意⼤利⽣物技术最发达的地区，共有78 家企业在区域内进⾏该领域研究。意大利在食品加工的包装和消毒方面掌握世界领先技术，在农业食品的数字化发展领域也走在世界前列，圣心大学的食品加工专业将会带给学生最前沿的知识和技能培训。

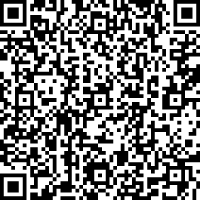
实践性的课程要求学生不仅专业基本知识扎实，同时具有很强的实践性。圣心大学在不断课改的过程中逐步加大实践在课程中的比重，在毕业前都会要求学生完成一个阶段的实习，与圣心大学有合作协议的企业有：



1、更多关于“食品加工专业”的课程详情请点击：

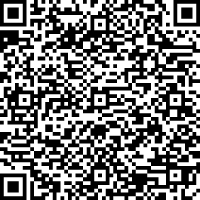
<https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzIzMzE0OTY2Ng==&mid=2649603892&idx=3&sn=7d6bd93ad9f306c3ef918c6c0856aeda&chksm=f0931ab9c7e493af27960143ed16622bcd3f96785475dbcea404c9b2f8a8746750176545cc41&token=248233543&lang=zh_CN#rd>

或通过手机微信扫描：



2、更多关于“农业食品经济学”课程详情请点击：<https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzIzMzE0OTY2Ng==&mid=2649603892&idx=4&sn=023ef8d2658318a2b3cd2d9ad4ec44f9&chksm=f0931ab9c7e493afbde6e71692413afa64a1bbaa797c97553e235078d875c0f635ff94723df4&token=248233543&lang=zh_CN#rd>

或通过手机微信扫描：



圣心大学视频介绍：

<https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzIzMzE0OTY2Ng==&mid=2649603804&idx=1&sn=85122660233396a686e4deadf2833641&chksm=f0931b51c7e492472705977387aaee6e4de25a4703ef667f6fc45560b0c57773cb246f6f1699&token=248233543&lang=zh_CN#rd>