



# Curtin University

## 理学士 (营养与食品科学) BACHELOR OF SCIENCE (NUTRITION AND FOOD SCIENCE)

在当今社会里，食物既是人类的基本需求，也对大众文化有重要的影响力。拥有营养或食品科学专业知识的毕业生在社会上担任着非常重要的角色。

### 课程描述

课程第一年探索与食物和营养相关的基础科学。你将在生理学、生物化学和生物医学科学方面培养知识此外，也将学习人类健康和饮食行为。

课程第二年进一步提深以上的知识，也同时探索膳食营养素对人类健康与发展的影响力。此外，你也将选择就读营养学专业或食品科学专业：

**营养学专业：**进一步了解饮食与健康之间的关联，并探索影响人们饮食行为的社会和文化因素。此外，你也将进行一门营养研究项目。

**食品科学专业：**专注于学习食品的性质和化学成分、食品成分在不同加工条件下的行为，以及如何应用该食品科学知识来提高食品的安全性和质量。你也将在外组织（可是政府，研究所或食品商）进行实习。

### 课程信息

学位名称	理学士 (营养与食品科学) Bachelor of Science (Nutrition and Food Science)
课程注册代码 CRICOS code	003887J
入学前提条件	完成中国高考（国家高校入学考试），并且成绩不低于当地满分的67%。以北京为例，满分750分，需达到503分（其他满分城市请按此标准自行计算）。或者，具有被认可的大学本科一年级的成绩。必须有一门化学成绩。
英语要求	雅思总分6.5，各单科不低于6。或者相应成绩
课程期限	3年
入学时间	2月

### 为什么选择在科廷就读营养与食品科学？

- 第二年：选择就读营养学专业或食品科学专业。
- 营养学专业：
  - 成功完成营养学专业本科，并且评分分达到 $\geq 70\%$ 可申请进入科廷营养学硕士课程（无需提供雅思成绩）。
  - 毕业后可成为澳大利亚营养学会（Nutrition Society of Australia）的成员。
- 食品科学专业：
  - 西澳唯一的食品科学课程。
  - 被澳大利亚食品科学技(AIFST)专业认可。
  - 在国内和国外均享有高声誉。
  - 食品组织实习机会（100小时）。

Make tomorrow better.

[healthsciences.curtin.edu.au](http://healthsciences.curtin.edu.au)

# 更多关于 理学士（营养与食品科学）

## 实习经历

食品科学专业：食品组织实习机会（100小时）。

## 专业认证

- 食品科专业：本学位通过了澳大利亚食品科学技术研究所（AIFST）的专业认证，被其他国家认可也享有国际的高声誉。
- 营养学专业：毕业后可成为澳大利亚营养学会（Nutrition Society of Australia）的成员。

## 职业途径

### 食品科学：

- 食品科学专业的毕业生享有广大的就业渠道，可就业于食品安全保证，制造业，政策开发，质量保证，调研和产品的开发等领域。
- 职位包括：
  - 食品微生物学者
  - 食品安全员
  - 产品开发职员或经理
  - 生产部门经理
  - 质量保证监控员或经理
  - 调研与开发职员或经理
  - 市场销售员或经理
  - 调研员
  - 技术监控
- 食品技术/科学家年薪：
  - 起薪： A\$57,000
  - 平均年薪： A\$84,500

Source: AIFST 2014 Employment & Remuneration Report

### 营养学：

营养学家可提供营养或饮食建议，也可以作为食品或保健行业的营养顾问。营养学毕业生也常进行进一步的学习，例如就读营养学，食品科学与技术，健康促进/推广等硕士课程。

## 课程结构

<b>第一年，第一学期</b> CMHL1000 职业健康实践基础课 CMHL1001 循证医疗实践 CHEM1001 生物化学 NUTR1000 食品与营养原则	<b>本学位课程第一学年：</b> <b>行业间学年</b> 第一学年是与其他健康科学学生一起修读的行业间学年。来自两个或两个以上学科的学生将在其第一学年里修读五门公共核心科目。
<b>第一年，第二学期</b> INDH1006 土著文化和健康行为 HUMB1000 人体结构与功能 CHEM1002 化学反应性和作用 MEDI1000 生物医学基础	
<b>[营养系]</b> <b>第二年，第一学期</b> FOOD2003 食品化学 BCCB2003 生物化学原理 NUTR2000 公共健康营养基础 HUMB1001 集成系统解剖学和生理学	<b>[食品科学系]</b> <b>第二年，第一学期</b> FOOD2003 食品化学 BCCB2003 生物化学原理 NUTR2000 公共健康营养基础 HUMB1001 集成系统解剖学和生理学
<b>第二年，第二学期</b> BCCB2002 营养生物化学 NUTR2001 营养原则 FOOD2004 食品加工 BIOL2002 生理学营养	<b>第二年，第二学期</b> BCCB2002 营养生物化学 NUTR2001 营养原则 FOOD2004 食品加工 FOOD2007 食品安全和微生物学
<b>第三年，第一学期</b> BCCB3005 矿物质和营养证据 NUTR3000 营养社会学和教育学 PUBH3001 应用研究和生物统计学 BIOL3004 运动生理学，营养与性能	<b>第三年，第一学期</b> BCCB3005 矿物质和营养证据 NUTR3000 营养社会学和教育学 PUBH3001 应用研究和生物统计学 FOOD3006 食品科学当前主题
<b>第三年，第二学期</b> NUTR3002 营养状况 NUTR3001 营养科学 EPID3000 营养流行病学 FOOD3005 食品功能性和产品开发	<b>第三年，第二学期</b> FOOD3007 感官及食品的消费者评价 FOOD3004 食品科学专业实习 EPID3000 营养流行病学 FOOD3005 食品功能性和产品开发

## 附加课程费用

学生可能需要购买一定教科书、读本和其他必要学习资料。

## 课程结构免责声明

科廷大学保留权利更改任何课程的内部组成，以确保学习效果保留最大的相关性。课程内部组成的任何变更，都将保障学生在正常时间期限内修完该课程的权利，并且不会因为要求学生修读其他科目而令学生承担额外的费用。

## 更多信息请联系

### 科廷大学

GPO Box U1987  
Perth Western Australia 6845

电话：+61 8 9266 4583  
 传真：+61 8 9266 4593  
 电邮：international@curtin.edu.au  
 网站：healthsciences.curtin.edu.au

### 更多信息请联系

科廷大学国际部  
 电话：+61 8 9266 7331  
 传真：+61 8 9266 2605  
 电邮：international@curtin.edu.au  
 网站：international.curtin.edu.au

本出版物中的信息在印刷时正确无误，适用于2017学年，但可能会发生变更。特别说明的是，大学保留权利更改内容和/或考核方法，更改或修改任何学习科目学费，撤销其开设的任何学习科目或计划，对入读任何科目或计划施加限制，和/或改变任何计划的安排。非全日制和校外学习方式仅适用于澳大利亚居民学生和和澳大利亚境外求学的国际学生。科目和课程结构的全部详情，可联系以上部门获取，亦可访问<http://handbook.curtin.edu.au>查询。