

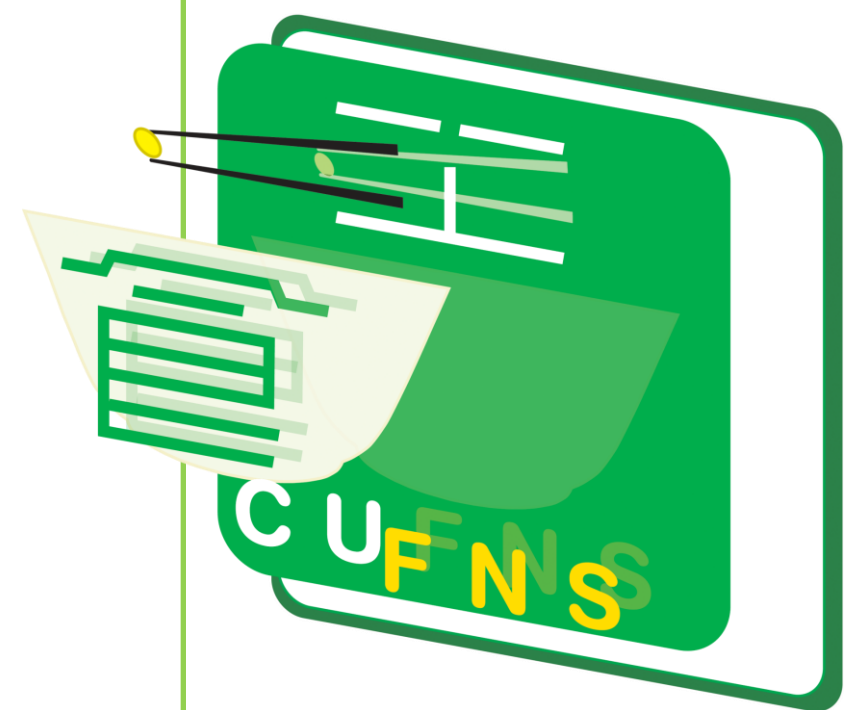
課程簡介

中大食品及營養科學課程於1994年成立。

近年來食品及其相關工業發展蓬勃，而香港消費者對飲食與健康的關係也日益關注。故此，市場對行業的專業人士需求與日俱增，當中包括擅於從事各種食品資料蒐集、分析及評估等工作的大學畢業生。與此同時，市場亦需要與各食品及膳食行業、衛生部門、及普羅大眾保持聯絡和溝通的人才，使食品工業得以進一步發展。

食品及營養科學理學士課程為期四年，課程研讀範圍廣泛，旨在提供全面及多元化的食品科學及營養學知識，包括食品開發、品質管理、食品加工科技、食品安全及食品服務體系和食療及營養學，以及理解影響個人飲食習慣之社會、心理及經濟等因素。

由2012年開始，食品及營養科學課程已納入為「生命科學學院」其中一個課程。並在聯合招生計劃中，成為其中一個在[中文大學理學院]統一收生的課程。(JUPAS code: JS4601)



主修科目 (本科生)



理學基礎課程(一年級生)
 食品、營養與健康
 人類生理學
 營養生理學
 基礎生物化學
 營養生物化學及實驗
 營養及人體發育及實驗
 食療學概論及實驗
 社區營養學及實驗
 營養規劃及食品政策及實驗
 基礎免疫學
 內分泌學

遺傳學及實驗
 分子生物技術學
 微生物學及實驗
 食品微生物學及實驗
 食品化學及分析及實驗
 食品技術學及實驗
 食品開發及品質控制及實驗
 食品安全及毒理學
 環境毒理學
 生命科學研究方法和表達技巧
 生命科學基本實驗技巧
 食品及營養科學研究

課堂以外

學術及職業講座系列

自2007年開始，我們課程主任每年均會安排一系列中午的學術及職業講座。講者包括海外/本地相關學者、本地食品/營養業界的一些資深工作人士、業界的一些工會/學會代表、以及我們課程的畢業生。而講座內容亦十分多元化，其中包括學術研究、專門題目、行業探討、就業準備、海外進修及工作經驗分享等。

暑期實習

除中文大學本身的暑期海外實習計劃外，我們課程亦會聯絡本地一些相關行業的公司/機構(如營養中心、食品廠、營養/健康食品公司、膳食公司和志願機構等)，為同學安排一些本地實習/暑期工作的機會。好使同學更了解行業工作情況，為及後自身職業發展作準備。

海外交流團

除課堂教授知識外，課程亦會在資源情況容許下安排一些多元化的活動給學生，使學生在大學其間可接觸更多不同的知識和豐富人生經驗。其中，課程會在每年暑期初安排一次師生海外交流團，同學可與教職員一同到外地參觀一些大學及食品工廠/機構。以往我們曾到過的地方包括：上海、廣洲、台灣、日本和南韓等。



生命科學學院

School of Life Sciences



常見問題

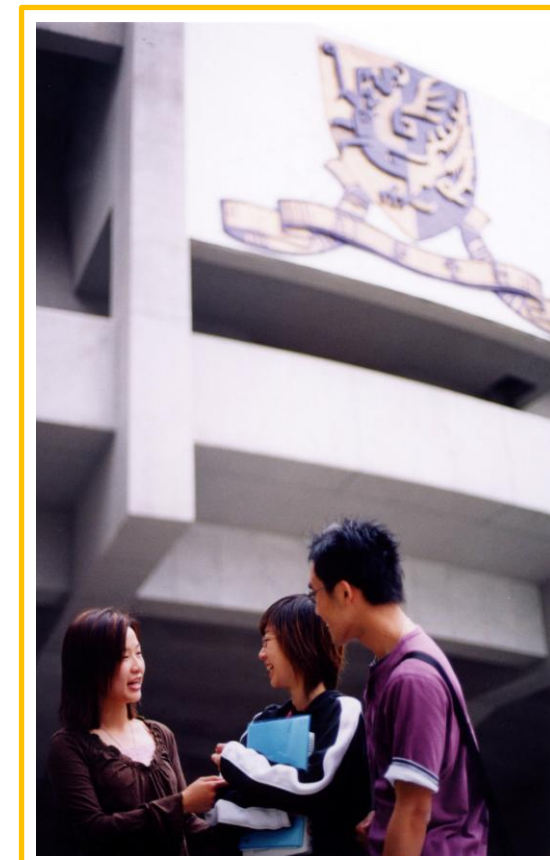
跟其他類似課程相比，中大的食品及營養科學課程 (Food and Nutritional Sciences, FNS)課程有甚麼特色？

本課程所教授的知識和訓練，是同時兼備兩個主要範疇：食品科學及營養科學。

課程著重教授食品和營養的基本知識和其中涉及的科學理論，以及提供相關的研究訓練，以助同學畢業後能具備食品及膳食行業，及公眾衛生服務所需的專業技能。

而藉中文大學的選修制度，學生亦可隨自己的興趣，進一步深化某一特定範疇的知識。

四年的本科生課程，可作為學生日後在各食品科學或營養專業範疇發展或進修的基礎。



畢業後，如何取得註冊營養師 (Registered Dietitian, RD)的資格？


香港現時並未有可以直接取得認可RD資格的本科生課程。然而，目前香港並沒有為營養師專業資格註冊的制度。

現時在香港執業的RD均為海外註冊(主要是加拿大、英國及澳洲)。而這些註冊均為香港醫管局認可的專業註冊。

要成為RD,同學須先修讀一科相關及合乎要求的本科生課程(e.g., FNS)，獲得學位後，再須報讀一個營養學深造課程，通常是學士後文憑課程 (Postgraduate Diploma Programme)或 碩士課程 (MSc Programme)。經實習和考試合格後，便可在大學的所在國家註冊及取得專業資格。

現時想考取RD資格的學生，主要會在香港修讀完本科生課程後，再到澳洲或英國的大學修讀以上提及的深造課程，及在當地的營養師協會/機構註冊及獲取營養師執業的牌照。

在香港，香港大學專業進修學院  亦會協同英國University of Ulster不定期合辦「營養學深造文憑」課程，學員通過考試及實習後同樣可以獲取英國執業的營養師牌照。

另外，在加拿大及美國亦有一些個別大學開設可直接獲取RD資格的本科生課程。 

而在我們FNS課程完成一定選修科目的畢業生，可乎合報讀本地或海外大部份的相關深造課程的資格。

FNS畢業生的就業情況如何 / 有甚麼工作適合FNS畢業生？

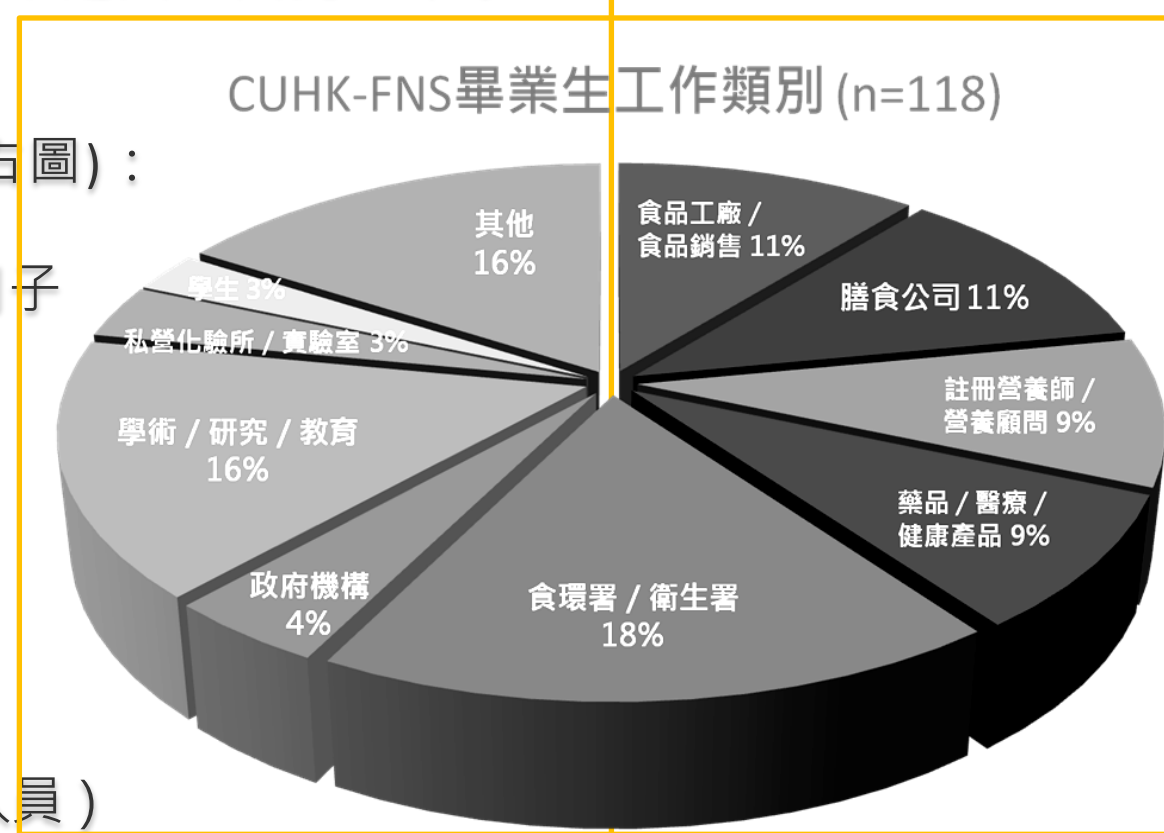
雖然大學教育的主要目的並非職業培訓，但無可否認，就業前景是現今選擇報讀大學科目的其中一個考慮因素。

隨著社會對食品安全及營養問題的日益關注，市場對這方面的專才及勞動力需求亦越來越大。因此，本系畢業生的發展前景亦十分理想。

在數前年一個FNS畢業舊生的問卷調查中(n=118)，得知我們的畢業生就業情況如下(右圖)：

若七至八成的畢業生是從事FNS有關的工作。以下是他們工作機構的概括類別/職位例子

- 醫管局 / 衛生署 / 社福機構 / 非牟利團體 (註冊營養師)
- 營養中心 / 藥廠 / 健康食品公司 (註冊營養師、營養顧問、品質控制、銷售人員)
- 食環署 / 衛生署 (科學主任、衛生督察、健康推廣主任)
- 大型食品廠 (e.g. 李錦記、維他奶、淘大、南順等) (食品開發、品質控制、市場推廣)
- 中央膳食工場 (e.g. 國泰、漢莎、美心、大班、吉野家等) (品質控制，化驗員)
- 工證行 / 化驗所 (管理人員、化驗員、認證人員)
- 大型超市 / 食品批發 (e.g. 百佳、惠康、吉之島、大昌行等) (品質控制、銷售 / 採購、管理人員)
- 大學 / 實驗室 / 研究中心 (教學 / 研究人員)



如想對進一步了解本課程，可參閱派發的小冊子，及瀏覽我們網頁：
www.cuhk.edu.hk/fns