

食品营养学 专业

Food Science & Nutrition

<https://bydfn.catholic.ac.kr>

健康的未来食品营养



专业介绍

食品营养学是一门旨在通过饮食生活提高健康水平和生活质量的学问，除了既有研究领域外，还将进入未来食品、定制营养、餐饮行业等对新领域社会需求高的多种领域，发展潜力非常大。针对这种情况，本专业在食品化学、食品加工、食品微生物学、食品卫生等食品学领域和营养学、临床营养、营养教育等营养学领域以及餐饮和料理领域的基础上，通过理论、实验和实习，努力培养专业人才。另外，在深化专业教育的同时，积极引导新的相邻学科领域，引导毕业生就业渠道的多样化。

本科教学课程

1年级

食品营养的理论和实际、普通化学和实验、有机化学和实验

2年级

人体生理学、生化学和实验、生命周期营养学、营养评定和实习、食品化学、食品材料学、实验烹饪和食品评价、饮食生活和文化

3年级

营养学和实验、高级营养学、地区社会营养学/保健学、配餐经营学、食品加工学和实习、食品微生物学和实验、烹饪原理和实习、外国饮食研究和实习

4年级

临床营养学、饮食疗法和实习、营养教育和咨询实习、营养师现场实习、食品卫生和相关法规、团体配餐管理和实习、食品营养高等设计

本科主要教学科目具体说明

• 营养学和实验

以通过饮食摄入的食品在体内消化后成为营养元素发挥作用来保持健康的过程为中心，学习营养不足或过剩造成的健康问题和健康饮食生活的管理方法。

• 临床营养学

在营养学基本理论的基础上，学习疾病的产生原因和症状以及用于疾病管理和预防的营养治疗原理。

• 食品微生物学和实验

经现代科学技术的验证，韩国的传统发酵食品具有抗癌、抗氧化、防止肥胖、防止糖尿病的效果，并且有提高免疫力等多种健康功能。这些发酵食品是经过乳酸菌、枯草菌、酵母、黄麴菌等细菌和霉菌等多种微生物发酵生产的，而且，食品微生物本身就是一种益生菌，人体摄入后能够强化我们的肠道健康、增强免疫力。在食品微生物学和实验课堂上，我们将学习这些食品微生物的种类和命名方式、微生物的构造和功能、代谢路径和遗传基因的基础性内容，并在此基础上学习用于食品生产的有益微生物和微生物生产的有益物质。除此之外，还会进行实验，亲自在实验室里将食品微生物从发酵食品中分离出来培养、观察。而且，还会进行一些有趣的实验，如利用遗传基因变异改良微生物或分析通过发酵生成的有益物质，并且亲自利用分离出来的微生物制作发酵食品。请大家多多参与！

• 营养教育和咨询实习

对现代人关注的减肥、食品、饮食生活相关的主题进行分析，并针对从营养学的观点探寻进行正确教育的合理内容的方法和多样化的教育理论，利用国内外的资料进行实习和学习。另外，本课程是建立在项目基础上的课程，一个学期内确定相应的主题后召集其他专业的学生进行实操教育，并将其做成视频资料和海报宣传，让大家共聚一堂对全体学生的教育内容进行相互评价。通过这一做法，学生们可以练习针对特定主题进行合理的资料搜集、实行、评价的整个过程，培养针对以后的任何主题都能够进行合理的营养教育和咨询的能力。

• 团体配餐管理和实习

本科目讲学习团体配餐和餐饮管理的原理。配餐和餐饮管理会将不可或缺的生产、采购、成本管理和所有管理的核心工具——菜单等多种概念结合起来进行讨论和实习，从而为将要进入配餐或餐饮产业食品营养学学生打下理论和实操的基础。

研究生教学课程

硕士课程

食品学专业、营养学专业

博士课程

食品学专业、营养学专业

共同必修

- 硕士：(食品学专业) 食品化学专论、食品微生物学专论(营养学专业) 临床营养治疗1、高级营养咨询和教育(共同) 专业科目有1科目(3个学分) 和论文研讨会 I、II
- 博士：博士专业课程有2科目(6个学分) 以上和论文研讨会 I、II

* 但是，想要修习临床营养师教育课程的学生必须修完临床营养师教育课程运营方针规定的科目。

** 自然科学和工程学系列开设的研究生科目可认定为专业学分。



毕业后就业方向

餐饮经营领域

相关就业渠道：餐饮行业经理（包括流通和食品营销）、研究生院等

毕业生就业点：餐饮（依恋餐饮项目部、韩国得本、CJ Olive Networks、BR Korea、雪冰、Moskorea等）、其他（保宁制药、赛诺菲、韩美药品销售岗位等）

教授介绍



金慧璟

营养生化学

宋仑株

营养动力学

徐昇吾

食品微生物学

慎重苑

餐饮经营学



前辈们的秘-诀！

食品和营养就是我们的生活

2020年加图立大学食品营养专业的全体研究生们

随着人们对健康生活需求和生活水平的提高，帮助人们明智地解决这一问题日益重要。食品营养学专业的目标是在学习食品的构成、性质、饮食生活管理、营养问题等食品和营养相关的全面知识的过程中，培养这一领域的专业人才。考入食品营养专业后，可以在高中掌握的的知识的基础上学习更加专业的知识，对更多的领域产生兴趣。毕业后，不仅可以考入研究生院，还可以走上营养师、研究员、食品设计师、食品卫生职公务员等岗位。可以说，食品和营养就是我们的生活。我认为食品营养学专业学习的知识是可以应用于生活中的学问，并且可以更进一步改变我们的生活。在食品营养专业，只要有关注点和兴趣，人人都可以轻松学习，度过愉快的大学生活。大家高考复习加油，祝你们有一个好成绩！期待与大家食品营养专业相见。

