

國立臺灣海洋大學
高級中等學校師資職前教育專門課程科目表

教育部 108 年 8 月 14 日臺教師(二)字第 1080116133A 號函備查
教育部 110 年 11 月 16 日臺教師(二)字第 1100155384 號函核定

領域專長名稱		高級中等學校食品群		
要求學生最低應修畢總學分數		42	對應任教科別	食品加工科、食品科、水產食品科、烘焙科
適合培育之相關學系、研究所		食品科學系所、 食品安全與風險管理研究所 、 食品安全管理碩士在職學位學程		
課程類別		科目內容		
類別名稱	最低需修習學分數	科目名稱	學分數	備註
食品加工基本知識與操作能力	12	食品加工學(一)	2	必修，擇一科目修習，採認 2 學分。
		食品加工學特論一	2	
		食品加工學(二)	2	必修。
		食品加工實習(一)	1	必修。
		水產加工學	2	
		食品包裝	2	
		食品冷凍學	2	
		食品冷凍冷藏供應鏈管理	2	
		水產原料學	2	得擇一科目修習，採認 2 學分。
		食品原料學	2	
		食物學原理	2	
		食品科學概論	2	
		烘焙加工	2	
		食品保存技術	2	
		基礎食品工程學	2	得擇一科目修習，採認 2 學分。
		食品工程學	2	
穀類加工特論	2	得擇一科目修習，採認 2 學分。		
蔬果加工特論	2			
農產品加工	2			
食品微生物培養、檢驗及應用能力	6	微生物學(一)	2	必修
		微生物學實驗	1	必修
		食品微生物學	2	必修
		食品微生物學實驗	1	必修
		食品微生物學特論	2	
		食品微生物與食品安全概論	2	
		食品發酵學	2	得擇一科目修習，採認 2

		發酵技術學	2	學分。
		分子生物學	2	
		生物技術學	2	
		食品生物技術概論	2	得擇一科目修習，採認2學分。
		生物技術概論	2	
食品化學與分析 檢驗及應用能力	6	食品化學(一)	2	必修
		食品化學(二)	2	必修
		食品分析(含實驗)(一)	2	必修
		高等食品化學一	2	
		分析化學	2	
		分析化學實驗	1	
		水產化學	2	
		生物化學(一)	2	
		生物化學(二)	2	
		生物化學實驗	1	
		有機化學	2	
		有機化學實驗	1	
		儀器分析(一)	2	
		食品偽摻與檢測	2	
		營養學	2	
食品衛生安全及 品質管理能力	6	食品衛生與安全	2	必修
		生物統計學	2	必修，擇一科目修習， 採認2學分。
		進階生物統計學	2	
		食品工廠管理	2	得擇一科目修習，採認2 學分。
		食品安全供應鏈特論	2	
		品質管制	2	得擇一科目修習，採認2 學分。
		食品安全管制系統	2	
		食品品質管理	2	
		食品品質管制與管理	2	
		食品安全管理	2	
		食品安全及品質管理特論	2	
		食品法規	2	得擇一科目修習，採認2 學分。
		食品法規與管理	2	
		食品添加物	2	
團體膳食管理	2			
職業倫理與態度	2	職業倫理與工作態度	2	必修

其他課程設計相關說明

1. 本專門課程最低應修畢總學分數為 42 學分：
 - (1) 「食品加工基本知識與操作能力」最低學分數 12 學(含必修 5 學分)。
 - (2) 「食品微生物培養、檢驗及應用能力」最低學分數 6 學(含必修 6 學分)。
 - (3) 「食品化學與分析檢驗及應用能力」最低學分數 6 學(含必修 6 學分)。
 - (4) 「食品衛生安全及品質管理能力」最低學分數 6 學(含必修 4 學分)。
 - (5) 「職業倫理與態度」最低學分數 2 學(含必修 2 學分)。
2. 依「技術及職業教育法」第 24 條規定，高級中等學校職業群科師資職前教育課程，應包括時數至少十八小時之業界實習，由師資培育大學安排之。
 - (1) 修習本校食品科學系所開設之「食品產業校外實習(36 小時)」、「食品工廠管理(8 小時)」、「食品分析(含實驗)(一)(8 小時)」並取得學分數者，即可採計為業界實習時數。
 - (2) 無法於上述臚列之相關課程取得 18 小時之業界實習時數，得依本校「高級中等學校職業群科業界實習時數申請及採認表」規定，經系所核准後，自覓或由系所安排至相關業界實習，補足時數。
3. 若持有勞動部「食品檢驗分析」技術士技能檢定證照乙級(含)以上者，可採計為「食品化學與分析 檢驗及應用能力」中一門科目或「食品微生物培養、檢驗及應用能力」中一門科目。
4. 若持有勞動部「烘焙食品類」技術士技能檢定證照乙級(含)以上者，擇一技術士技能檢定證照，可採計為「食品加工基本知識與操作能力」中一門實習性質科目。
5. 若持有勞動部「中餐烹調類」技術士技能檢定證照乙級(含)以上者，擇一技術士技能檢定證照，可採計為「食品加工基本知識與操作能力」中一門實習性質科目。
6. 食品加工基本知識與操作能力
 - (1) 「食品加工學(一)及「食品加工學特論一」必修課程，擇一科目修習，採認 2 學分。
 - (2) 「水產原料學」、「食品原料學」、「食物學原理」或「食品科學概論」得擇一科目修習，採認 2 學分。
 - (3) 「基礎食品工程學」或「食品工程學」得擇一科目修習，採認 2 學分。
 - (4) 「穀類加工特論」、「蔬果加工特論」或「農產品加工」得擇一科目修習，採認 2 學分。
7. 食品微生物培養、檢驗及應用能力
 - (1) 「食品發酵學」或「發酵技術學」得擇一科目修習，採認 2 學分。
 - (2) 「食品生物技術概論」或「生物技術概論」得擇一科目修習，採認 2 學分。
8. 食品衛生安全及品質管理能力
 - (1) 「生物統計學」及「進階生物統計學」必修課程，擇一科目修習，採認 2 學分。
 - (2) 「食品工廠管理」及「食品安全供應鏈特論」得擇一科目修習，採認 2 學分。
 - (3) 「品質管制」、「食品安全管制系統」、「食品品質管理」、「食品品質管制與管理」、「食品安全管理」或「食品安全及品質管理特論」得擇一科目修習，採認 2 學分。
 - (4) 「食品法規」或「食品法規與管理」得擇一科目修習，採認 2 學分。
9. 自 111 學年度起師資生適用，110 學年度(含)前得適用之。