,等學校任教科別	專門科目名稱	學分	備註
餐飲管理科	食品加工學(或食品概論、食品衛生管理)	3	必備
	分析化學	2	必備
	有機化學	3	必備
	普通微生物學	3	必備
	生物化學	3	必備
	食品化學	3	必備
	營養學	3	必備
	食品分析(或食品檢驗與分析)	2	必備
	水產(或食品)原料學	2	必備
	食品加工實習(或油脂加工、罐藏學)	2	
	水產化學(或高等水產化學)	2	
	食品冷凍學(或食品冷凍機械、空氣調節)	2	
	儀器分析(或食品物性學)	2	
	應用微生物學(或食品發酵學)	3	
	膳食療養學(或營養代謝)	2	
	食品廢棄物處理(或廢水處理工程)	2	
	團體膳食管理(或大量食物製備)	2	
	農畜產製造學(或禽肉與蛋品加工學)	4	
	食品衛生管理(或食品安全)	3	
	食品添加物	2	
	毒物學(或生物資源化學)	3	
	疾病營養學(或飲食行為學)	3	
	食物學原理	2	
	食品新產品開發(或食品市場與新產品開發、產品行銷)	3	
	食品機械概論(或食品衛生與安全、食品包裝)	2	
	品質管制(或食品危害分析實務)	2	
	食品風味學(或食品品評學)	3	
	食品酵素學(或酵素化學)	2	
	生物統計(或統計學、生物統計學、實驗設計)	3	
	高等食品微生物學(或食品病原菌)	3	
	行銷學(或運銷學、漁產運銷學、行銷管理)	3	
	消費者行為與水產品消費(或作業研究)	2	
	財務管理(或財物經濟學、財務金融理論與實務)	2	
	價格分析(或價格理論)	2	
	投資管理(或投資分析)	2	
	會計學(或消費經濟學)	3	

中等學校任教科別	專門科目名稱	學分	備註	
餐飲管理科	資訊管理系統(或管理資訊系統)	2		
	市場調查(或管理會計)	2		
	漁獲物處理	2		
	經濟學(或個體經濟學、總體經濟學、養殖經濟學)	3		
	管理學(或管理經濟學、企業管理、漁業管理)	3		
	必備 24 學分,選備至少 16 學分			