

中等學校任教科別	專門科目名稱	學分	備註
食品加工科	食品加工學	3	必備
	分析化學	2	必備
	有機化學	3	必備
	普通微生物學及實驗	3	必備
	生物化學	3	必備
	食品微生物學	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
	食品加工實習(或油脂加工)	2	
	水產化學(或高等水產化學)	2	
	基礎食品工程學(或食品工程學)	3	
	水產特論	2	
	水產(或食品)原料學(或食物學原理)	2	
	食品包裝(或食品機械概論)	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)	4	
	應用微生物學(或食品發酵學)	3	
	膳食療養學(或營養代謝)	2	
	罐藏學	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(或禽肉與食品加工學)	2	
	食品衛生管理(或食品衛生與安全、毒物學)	3	
	食品添加物	2	
	農業自動化與工程設計(或程序控制)	2	
	分子免疫學	3	
	生物資源化學(或環境化學、海洋生物化學)	2	
	食品工廠無菌技術	3	
	疾病營養學(或飲食行為學)	3	
	脂質化學(或脂質研究法)	3	
	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)	3		
食品加工特論(或食品新產品開發)	2		
食品加工熱傳遞學(或熱力學、食品工廠無菌技術)	3		
高等食品微生物學(或微生物遺傳學、食品病原菌)	3		
必備 25 學分，選備至少 15 學分			