

中等學校任教科別	專門科目名稱	學分	備註
食品科	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	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
	食品加工實習(或脂肪加工)	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(或食品)原料學	2	
	食品包裝	2	
	食品冷凍學	2	
	儀器分析(或有機分析)	3	
	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	2	
	團體膳食管理	2	
	農畜產製造學(或禽肉與蛋品加工學)	2	
	食品衛生管理(或食品衛生與安全)	3	
	食品添加物	2	
	物理化學	3	
	毒物學	3	
	疾病營養學(或飲食行為學)	3	
	食物學管理(或食物製備原理)	2	
	食品新產品開發(或實驗設計)	3	
	食品機械概論	2	
	品質管制(或食品危害分析實務)	2	
	食品物性學	2	
	分子免疫學	3	
	食品風味學(或食品品評學)	3	
	食品酵素學(或酵素化學)	2	
海洋生物化學(或生物資源化學、環境化學)	2		
食品加工特論(或食品新產品開發)	2		
高等食品微生物學(或微生物學遺傳學、食品病原菌)	3		

中等學校任教科別	專門科目名稱	學分	備註
食品科	食品加工熱傳遞學(或罐藏學)	2	
	生物統計(或統計學、實驗設計)	3	
必備 22 學分，選備至少 18 學分			