**國立臺灣海洋大學中等學校師資職前教育專門課程**

**科目學分一覽表**

教育部102年7月30日臺教師(二)字第 1020114982號函核定

教育部104年9月10日臺教師(二)字第1040122949號函同意補正

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **群別名稱** | | 食品群 | | **科別名稱** | 食品加工科 | | | |
| **要求總學分數** | | 26 | | **必備學分數** | 10 | **選備學分數** | | 16 |
| **適合培育之相關學系、研究所(含輔系)** | | | | 食品科學系所 | | | | |
| **類型** | **科目名稱** | | | **相似科目名稱** | | | **學分數** | **備註** |
| **必**  **備**  **科**  **目** | 微生物學(一) | | | 食品微生物學、微生物技術工程及實驗、食品微生物特論、微生物遺傳學 | | | 2 | \* |
| 食品分析(含實驗)(一) | | |  | | | 1 | \*含實驗 |
| 食品加工學(一) | | | 食品加工學(二)、食品加工學特論一 | | | 2 | \* |
| 食品加工實習(一) | | |  | | | 1 | \* |
| 食品化學(一) | | | 高等食品化學一 | | | 2 | \* |
| 食品生物技術概論 | | | 生物技術學、分子生物學、生物技術概論 | | | 2 | \* |
| **小計** | | | | | | | 10 |  |
| **類型** | **科目名稱** | | **相似科目名稱** | | | | **學分數** | **備註** |
| **選**  **備**  **科**  **目** | 食品單元操作 | |  | | | | 2 |  |
| 無菌加工概論 | |  | | | | 2 |  |
| 基礎食品工程學 | |  | | | | 2 |  |
| 食品包裝 | |  | | | | 2 |  |
| 食品機械概論 | |  | | | | 2 |  |
| 食品品評學 | |  | | | | 2 |  |
| 食品新產品開發 | |  | | | | 2 |  |
| 水產原料學 | | 食物學原理、食品原料學、食品科學概論 | | | | 2 |  |
| 微生物學實驗(一) | | 食品微生物學實驗 | | | | 1 |  |
| 農產品加工 | | 水產加工學、食品冷凍學 | | | | 2 |  |
| 食品發酵學 | | 發酵技術學 | | | | 2 |  |
| 食品添加物 | | 食品添加物講座 | | | | 2 |  |
| 食品衛生與安全 | |  | | | | 2 |  |
| 營養學 | | 營養生化 | | | | 2 |  |
| 品質管制 | | 食品安全管制系統、食品危害分析實務 | | | | 2 |  |
| 有機化學 | |  | | | | 2 |  |
| 分析化學 | |  | | | | 2 |  |
| 生物化學(一) | |  | | | | 2 |  |
| 餐飲衛生管理實務 | |  | | | | 2 |  |
| 食品法規 | |  | | | | 2 |  |
| 團體膳食管理及實驗 | | 膳食計畫與實驗 | | | | 2 |  |
| 烘焙加工 | |  | | | | 2 |  |
| 有機化學實驗 | |  | | | | 1 |  |
| 生物統計學 | |  | | | | 2 |  |
| 食品工廠管理 | | 程序控制、食品工廠經營與管理 | | | | 2 |  |
| 保健食品概論 | | 保健食品研發職能實務、保健食品功效因子綜論 | | | | 2 |  |
| 食品企業研究發 | | 計算機在食品科技之應用、食品資訊創新服務特倫 | | | | 2 |  |
| **小計** | | | | | | | 54 |  |
| 說明:   1. 「\*」為對應職業學校各群科課程綱要群部定之科目。 2. 105學年度起取得師資生資格之師資生，欲認證本任教群科者須再取得18小時業界實習時數。 3. 無法於本群科相關課程取得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。 | | | | | | | | |