

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

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		
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	
		水產原料學	2	
		食品原料學	2	得擇一科目修習，採認2學分。
		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，擇一科目修習，採認2學分。
		食品微生物學特論	2	
		食品微生物學實驗	1	必修
		食品發酵學	2	得擇一科目修習，採認2學分。
		發酵技術學	2	
		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，擇一科目修習，採認2學分。
		高等食品化學一	2	

		食品化學(二)	2	必修
		食品分析(含實驗)(一)	2	必修
		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	
		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
		食品工廠管理	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	
		食品法規	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

- 本專門課程最低應修畢總學分數為42學分：
 - 「食品加工基本知識與操作能力」最低學分數12學分(含必修5學分)。
 - 「食品微生物培養、檢驗及應用能力」最低學分數6學分(含必修6學分)。
 - 「食品化學與分析檢驗及應用能力」最低學分數6學分(含必修6學分)。
 - 「食品衛生安全及品質管理能力」最低學分數6學分(含必修4學分)。
 - 「職業倫理與態度」最低學分數2學分(含必修2學分)。
- 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。
 - 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。
 - 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 自108學年度起師資生適用，107學年度(含)前得適用之。