

東海大學培育高級中等學校「食品群」師資職前教育 專門課程學分表〈108學年度起適用〉

本表業經 108 年 8 月 27 日教育部臺教師(二)字第 1080124506A 號函同意備查

群專長名稱	高級中等學校食品群			
要求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)及其他相關系(所)、組、學位學程			
課程類別	最低需修習學分數	參考科目 (僅供參考)	學分數	備註
食品加工基本知識與操作能力	14	食品加工(一)	3	食品加工(一)、 食品加工實驗(一)、 食品工程、 食品加工(二)、 食品加工實驗(二)， 為「必修」 食品加工及食品加工 實驗均要先修(一)再修 (二)
		食品加工實驗(一)	1	
		食品工程	2	
		食品科學概論	3	
		食物學原理	2	
		蔬果加工	2	
		畜產品加工學	2	
		乳品加工	2	
		烘焙學	2	
		食品機械	3	
		食品工業發酵	3	
		素食與擠壓食品加工	2	
		穀類加工	2	
		食品物性學	3	
		高等食品加工學	3	
食品加工(二)	3			
食品加工實驗(二)	1			
食品微生物培養、檢驗及應用能力	8	食品微生物	2	食品微生物、 食品微生物實驗、 微生物學(一)、 微生物學實驗(一)， 為「必修」
		食品微生物實驗	1	
		食品生物技術	3	
		生物技術通論	3	
		基因改造食品與安全	2	
		微生物學(一)	2	
		微生物學實驗(一)	1	
		免疫與食品安全	3	

		釀造學	2	
		食品分子診斷	2	
		微生物生物技術	2	
食品化學與分析 檢驗及應用能力	9	生物化學實驗	1	食品化學、 食品分析、 食品分析實驗， 為「必修」
		有機化學實驗	1	
		有機化學（上）	2	
		分析化學	3	
		分析化學實驗	1	
		生物化學（一）	3	
		食品化學	3	
		食品分析	3	
		食品分析實驗	1	
		食品儀器分析	3	
		營養學	3	
機能性食品	2			
食品衛生安全及 品質管理能力	9	食品安全概論	2	食品衛生安全與法規、 食品安全管制系統、 生物統計學， 為「必修」
		食品生產管理	2	
		食品衛生安全與法規	2	
		食品工廠經營與管理	2	
		食品感官品評	2	
		食品添加物	2	
		食品安全管制系統	2	
		生物統計學	3	
職業倫理與態度	2	倫理學	3	
		職場準備與企業倫理	3	
		勞作領導與倫理	2	

說 明

1. 師資培育之大學規劃科目須依據「十二年國民基本教育課程綱要」內涵訂定。
2. 本專門課程要求應修畢總學分數 42 學分，包含食品加工基本知識與操作能力 14 學分；食品微生物培養、檢驗及應用能力 8 學分；食品化學與分析檢驗及應用能力 9 學分；食品衛生安全及品質管理能力 9 學分；職業倫理與態度 2 學分。
3. 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。
4. 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。
5. 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。

6. 依「技術及職業教育法」第 24 條第 2 項規定，高級中等學校職業群科師資職前教育課程應包括 18 小時之業界實習。修習必修科目「食品分析實驗」、「食品加工實驗(一)」、「食品加工實驗(二)」、「食品微生物實驗」及「微生物學實驗(一)」者已具足 18 小時之業界實習時數。

本表適用於 108 學年度（含）始修讀教育學程者。107 學年度(含)以前修讀教育學程者得適用之。認定本表者，於申請本科專門課程認定證明前，須符合本表列適合培育之相關學系、研究所（含輔系、雙主修）資格。