

國立高雄科技大學中等學校師資職前教育專門課程

高級中等學校食品群

114年03月13日教育部臺教師(二)字第1140008698號函核定

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	本校開設課程總學分數		89	
本校培育之學系所		水產食品科學系				
課程類別			科目內容			
類別名稱	學生最低需修學分數	學校開設課程學分數	科目名稱	學分數	必/選修	備註
食品加工基本知識與操作能力	12	26	食品加工學(一)	2	必修	
			食品加工學(二)	2	必修	建議先修習食品加工學(一)
			食品加工實習(一)	1	必修	▲實習課程
			食品加工實習(二)	1	必修	▲實習課程 建議先修習食品加工實習(一)
			水產加工學	2	必修	
			食品工程學	2	選修	
			水產食品冷凍學	2	選修	
			食品包裝學	2	選修	
			水產食品科學概論	2	選修	
			畜產品加工	2	選修	
			農產製造學	2	選修	
			油脂加工學	2	選修	
			新產品開發	2	選修	
			食物學原理	2	選修	
食品微生物培養、檢驗及應用能力	6	11	食品微生物學與實驗	2	選修	
			微生物學(一)	2	必修	
			微生物學(二)	2	選修	建議先修習微生物學(一)
			微生物學實驗	1	選修	
			食品發酵學實務	2	選修	
			微生物在食品與生技上的應用	2	選修	
食品化學與分析檢驗及應用能力	9	29	食品化學	3	必修	
			水產化學	2	必修	
			食品分析與實驗(一)	1	必修	▲實習課程
			食品分析與實驗(二)	1	必修	▲實習課程 建議先修習食品分析與實驗(一)
			營養學	2	必修	
			分析化學(一)	2	選修	
			分析化學(二)	2	選修	建議先修習分析化學(一)
			分析化學實驗(一)	1	選修	▲實習課程
			分析化學實驗(二)	1	選修	建議先修習分析化學實驗(一)
			生物化學(一)	3	選修	
			生物化學(二)	3	選修	建議先修習生物化學(一)
			生物化學實驗	1	選修	▲實習課程
			有機化學	3	選修	
			食品儀器分析	2	選修	
機能性食品	2	選修				

食品衛生安全及品質管理能力	6	19	食品工廠管理	2	必修	
			食品品質管制	2	必修	
			食品衛生安全與法規	2	必修	
			生物統計學	3	選修	
			食品安全管制系統	2	選修	
			食品行政與法規	2	選修	
			食品添加物	2	選修	
			食品感官品評	2	選修	
			餐飲管理	2	選修	
			職業倫理與態度	2	4	生物倫理與社會
應用倫理學-工程倫理	2	選修				

其他課程設計相關說明

1. 本專門課程係依據「十二年國民基本教育課程綱要」內涵訂定。
2. 本專門課程最低應修畢總學分數為42學分，需符合各課程類別最低學分數規定，其餘學分自由選修。
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，應包括時數至少18小時之業界實習。

*凡修畢或完成以下課程、活動，並經本校審核通過，得採計為師資生業界實習(含參訪學習、體驗、實作、見習、實習)時數：(1)修畢本校大學部校外實習課程(含校外實習、職場實習等)。(2)經本校系所審查同意達18小時以上之產業實習。(3)學生入學前於其他大學修畢產業實習課程並取得學分或相關證明。

*無法於本科群相關課程取得18小時之業界實習時數者，得依本校業界實習時數申請及認定表，經系所核准後，自行或經系所安排至相關業界實習，逕行補足時數。