

國立屏東科技大學培育中等學校師資職前教育專門課程科目及學分表

「食品群」

教育部 108 年 8 月 5 日臺教師(二)字第 1080113103 號函同意備查
 教育部 108 年 12 月 19 日臺教師(二)字第 1080182063 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		130	
本校培育之學系所		食品科學系				
課程類別			科目內容			
類別名稱	學生最低需修習學分數	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	54	食品加工(1)	2	必修	
			食品加工實習(1)	1	必修	▲實習課程
			食品加工(2)	2	必修	
			食品加工實習(2)	1	必修	▲實習課程
			食品科學概論	2	必修	
			食品工程學	3	選修	
			食品冷凍學	3	選修	
			食品包裝	2	選修	
			食品殺菌技術	2	選修	
			食品殺菌技術實習	1	選修	▲實習課程
			食品單元操作	3	選修	
			新產品開發與實習	3	選修	▲實習課程
			食品機械	2	選修	
			烘焙學	2	選修	
			烘焙學實習	1	選修	▲實習課程
			食品加工技術特論	2	選修	
			食品調理技術	2	選修	
			食品調理技術實習	1	選修	▲實習課程
			食品加工自動化元件與實習	3	選修	▲實習課程
			食品廠務實習	2	選修	▲實習課程
			創新食品製造學與實習	3	選修	▲實習課程
			食品生鮮處理技術	2	選修	
			食品生鮮處理技術實習	1	選修	▲實習課程
		產業實習	8	選修	▲實習課程	為結合課堂教育，強化學生「學以致用」能力，本課程以實地實作模式，讓學生至食品相關產業的實習，學習實務知識及技術，並培養工作態度及解決問題的能力，讓學生進入企業界，培養正及的日養

						學生成為具有專業技術之人才。
食品微生物培養、檢驗及應用能力	6	17	食品微生物	3	必修	
			食品微生物實驗	1	必修	▲實習課程
			微生物學	3	選修	
			微生物學實驗	1	必修	▲實習課程
			微生物檢驗技術	2	選修	
			微生物檢驗技術實驗	1	選修	▲實習課程
			醱酵學	2	選修	
			醱酵學實驗	1	選修	▲實習課程
			酵素應用技術	2	選修	
			酵素應用技術實驗	1	選修	▲實習課程
			食品化學與分析檢驗及應用能力	6	33	分析化學
分析化學實驗	1	選修				▲實習課程
生物化學(1)	3	選修				
生物化學實驗	1	選修				▲實習課程
有機化學(1)	2	選修				
有機化學實驗(1)	1	選修				▲實習課程
食品化學	3	必修				
食品分析	2	必修				
食品分析實驗	2	選修				▲實習課程
有機化學(2)	2	選修				
有機化學實驗(2)	1	選修				▲實習課程
生物化學(2)	3	選修				
保健食品理論與應用	3	選修				
食品儀器分析	2	選修				
食品儀器分析實習	1	選修				▲實習課程
食品生物化學	2	選修				
營養學	2	選修				
食品衛生安全及品質管理能力	6	17	生物統計	2	選修	
			生物統計實習	1	選修	▲實習課程
			食品法規	2	必修	
			食品衛生與安全	3	必修	
			食品工廠管理	2	選修	
			食品添加物	2	選修	
			食品品質管制	2	選修	
感官品評學與實習	3	選修				
職業倫理與態度	2	9	職涯訓練輔導	1	選修	
			職涯規劃與倫理	1	選修	
			農企業社會責任與倫理	3	選修	
			職場倫理	1	選修	
			企業倫理	3	選修	
說明						
1. 本課程依據「十二年國民基本教育課程綱要」內涵訂定。						
2. 應修畢最低總學分數 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,應包括時數至少十八小時之業界實習。
7. 凡修畢或完成以下課程、活動,並經本校審核通過,得計為已達業界實習(含參訪學習、體驗、實作、見習、實習)18 小時以上:(1)修畢本校大學部校外實習課程(含校外實習、校外產業實習、實務專題、食品科學海外專業實習)。(2)完成經本校系所審查同意之產業實習時數達 18 小時以上。(3)學生入學前於其他大學修畢產業實習課程取得學分數或相關證明者。(4)若無法於本群相關課程取得 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。
8. 除「職業倫理與態度」類別之課程,得修習通識教育中心所開設課程採計專門課程學分(但不得同時採計通識學分)之外,其餘課程類別之科目學分,不得以大學「通識課程」之科目要求採認。
9. 「食品加工基本知識與操作能力」類別中必修科目為:食品加工(1)、食品加工實習(1)、食品加工(2)、食品加工實習(2)、食品科學概論。
10. 「食品微生物培養、檢驗及應用能力」類別中必修科目為:食品微生物、食品微生物實驗、微生物學實驗。
11. 「食品化學與分析檢驗及應用能力」類別中必修科目為:食品化學、食品分析。
12. 「食品衛生安全及品質管理能力」類別中必修科目為:食品法規、食品衛生與安全。
13. 108 學年度起修習之師資生適用本表,107 學年度(含)以前得適用之。