

## 為什麼要考食品技師？

公告日期：97.5.8

衛署食字第0970402552號令

### 食品安全管制系統

- 一、本系統依食品衛生管理法（以下簡稱本法）第二十條第一項規定訂定之。
- 二、本系統為一鑑別、評估及控制食品安全危害之系統，援引危害分析重要管制點原理，管理原料驗收，加工、製造及貯運等全程之食品安全危害。
- 三、食品業者應設立食品安全管制系統工作小組（以下簡稱管制小組）：
  - (一)管制小組成員得由負責人或其授權人、品保、生產、衛生管理人員及其它幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其授權人為必要之成員。
  - (二)管制小組成員應接受經中央主管機關認可之訓練機構辦理之食品良好衛生規範及危害分析重要管制點相關訓練並領有合格證書者。
  - (三)管制小組成員中**至少一人應具備食品技師證書**。

本款施行日期自本系統發布日起**四年後**施行。(101年5月實施)

此法實施後，食品技師職缺將大增，業者將捧著現金找人才

**大好機會，早點考上，早點卡位，您還在等什麼**

## 食品技師資格認定標準

自中華民國一百零二年一月一日起，應考資格如下：

一、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校畢業，領有畢業證書，曾修習下列各領域相關課程，每領域至少一學科，每一學科至多採計三學分，合計至少七學科二十學分以上，其中須包括食品加工學(含實驗或實習)、食品化學、食品分析(含實驗或實習)、食品微生物學(含實驗或實習)，有證明文件者：

(一)**食品化學**領域相關課程：

包括**食品化學**、食品生物化學、生物化學、食品添加物。

(二)**食品分析**領域相關課程：

包括**食品分析(含實驗或實習)**、食品儀器分析。

(三)**食品微生物**領域相關課程：

包括**食品微生物學(含實驗或實習)**、食品生物技術、發酵學、應用微生物學。

(四)**食品加工**領域相關課程：

包括**食品加工學(含實驗或實習)**、農產製造學、乳品加工學、肉品加工學、水產加工學、穀類加工學、蔬果加工學、烘焙學。

(五)**食品衛生**領域相關課程：

包括食品品質管制、食品衛生與安全、食品工廠管理、食品衛生法規、食品安全管制系統。

(六)**食品工程**領域相關課程：

包括食品冷凍學、食品工程學、食品乾燥學、食品脫水學、食品機械、生物統計、食品單元操作。

(七)**食品營養**：包括營養化學、營養學、食物學原理、營養生化學。

二、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校食品相當科、系、組、所、學程畢業，領有畢業證書者。所稱相當科、系、組、所、學程係指其所開設之必修課程符合第一款規定，且經考選部審議通過並公告者。

三、普通考試相當類科考試及格，任有關職務滿四年，有證明文件者。

四、高等檢定考試相當類科及格者。

## 食品技師考試須知

### 考試時間

每年 6 月 及 11 月考試

### 考試科目

1. 食品加工
2. 食品化學
3. 食品微生物
4. 食品分析與檢驗
5. 食品工廠與管理
6. 食品衛生管理法規

### 考試方式

各科皆為申論題，每科滿分 100 分。

### 及格方式

1. 以全程到考人數**百分之十六**最後一名之總平均成績為及格標準。
2. 應考科目任一科目不得為零分。
3. 專業科目未滿 **50 分**不及格。

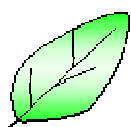


## 食品技師考試應試科目與免試規定

### 食品技師考試應試科目

項目	應考科目數	應試科目	免試條件(工作經歷)
一般 應試	6 科	1.食品化學 2.食品分析與檢驗 3.食品微生物學 4.食品加工學 5.食品衛生安全與法規 6.食品工廠管理	無
部分 免試	5 科	1.食品分析與檢驗 2.食品微生物學 3.食品加工學 4.食品衛生安全與法規 5.食品工廠管理	1.曾任該科技術工作，成績優良；其服務年資 研究所畢業者3年，大學畢業者4年，專科畢業者5年，有證明文件者。 2.曾任公立或立案之私立專科以上學校 講師3年以上、助理教授或副教授2年以上、 教授1年以上，講授該類科應考資格第二款 所列學科至少二科，有證明文件者。
部分 免試	3 科	1.食品分析與檢驗 2.食品加工學 3.食品衛生安全與法規	無（領有外國技師證書，經考選部認可者。）
全部 免試	無		公務人員高考三級同類科及格，任該類科技術 工作滿 3 年（政府機關公立學校公營機構）

※申請部分科目免試或全部科目免試，得隨時以通訊方式為之。但申請部分科目免試未能於本考試當次報名 2 個月前提出申請並繳驗完備費件者，該次考試不予部 7 分科目免試。



### 技師免試申請須知

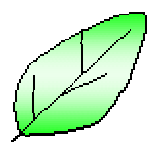
## 食品技師考試各應試科目命題大綱

公告更新日期：97 年 2 月 21 日

### 專門職業及技術人員高等考試食品技師考試各應試科目命題大綱

說明	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 表列各應試科目命題大綱為本考試之命題範圍，惟實際試題並不完全以此為限，仍可命擬相關之綜合性試題。</li> <li>2. 若應考人發現當次考試公布之測驗式試題標準答案與最新公告版本之參考書目內容如有不符之處，應依「國家考試試題疑義處理辦法」之規定，提出試題疑義，由本部召開試題疑義會議或專案會議研商，並以獲得學術專業之定論或共識，或會議多數決議為其正確答案。</li> </ol>
應試科目數	共計 6 科目
業務範圍及核心能力	從事食品之規劃、設計、研究、開發、改良、分析、鑑定、試驗、檢驗、製造、品管、衛生管理及監製等業務。
科目名稱	命題大綱
<b>食品化學</b>	<p>一般及各類食品的化學、營養之組成與特性</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>一、總論（包括水分、蛋白質、醣類、脂肪、酵素、色素、添加物、維生素、礦物質、風味、組織等）</li> <li>二、各論（含農、畜、水產等各種食品）</li> </ol>
<b>食品分析與檢驗</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、一般成分分析(醣類、蛋白質、油脂、水分、灰分等)</li> <li>二、食品特定成分分析(維生素、礦物質及膳食纖維、常見重金屬、微生物毒素、毒物、食品添加物等)</li> <li>三、食品分析儀器原理、方法及應用(光譜、層析、物性及色差分析等)</li> <li>四、食品樣品之採樣、製備及結果資料分析</li> </ol>
<b>食品微生物學</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、主要食品微生物種類，來源及與食品之關係</li> <li>二、影響微生物在食品中生長之內外在因素</li> <li>三、食品微生物之檢測（計數及鑑定方法等）</li> <li>四、發酵食品及發酵原理及食品腐壞</li> <li>五、指標微生物及生物技術在食品微生物學之應用</li> </ol>

<p><b>食品加工學</b></p>	<p>一、總論            (一)食品加工學原理、方法。(含原料處理、保鮮技術、包裝、貯存等)            (二)食品工程學原理、方法(含熱傳導、質能平衡、質量傳導與流變學)</p> <p>二、各論            (一)食品加工學(含農、畜、水產品及新興加工食品技術等)            (二)食品工程學(含農、畜、水產品及新興加工食品技術等)</p>
<p><b>食品衛生安全與法規</b></p>	<p>一、食物中毒原因及分類            二、食品衛生與安全之微生物來源危害因數 (細菌、真菌、原生動物、病毒等)            三、食品衛生與安全之化學性來源危害因數(天然毒素、食品添加物、農藥及重金屬之環境污染、包裝材料等)            四、食品添加物及基因改造安全評估            五、食品衛生安全法規(含食品衛生管理法及其施行細則)及專業倫理</p>
<p><b>食品工廠管理</b></p>	<p>一、食品工廠之生產規劃與作業管理            二、新產品開發            三、食品工廠自主管理體系( HACCP、ISO、GMP、CAS、GHP 等)            四、中央廚房之衛生安全與管理            五、食品餐廚管理</p>
<p>備註</p>	<p>表列各應試科目命題大綱為考試命題範圍之例示，惟實際試題並不完全以此為限，仍可命擬相關之綜合性試題</p>



## 食品技師歷屆試題

◎◎ 本表格資料為高立(A 與 A<sup>+</sup>)精心彙編整理,請勿複製 ◎◎