



收文號:1010054257

## 考選部 書函

機關地址：11602台北市文山區試院路1之1號

電話：22369188#3142

傳真：02-22367928

裝

受文者：國立臺灣大學食品科技研究所

發文日期：中華民國101年7月19日

發文字號：選專二字第1013301601號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：如文

主旨：有關專門職業及技術人員高等考試食品技師考試102年新制應考資格  
 實施相關事宜，請查照。

說明：

一、查97年1月25日修正發布之專門職業及技術人員高等考試技師考試規則第6條附表一食品技師應考資格第2項規定略以，自中華民國102年1月1日起，（第1款）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，曾修習食品化學等7個領域相關課程，每領域至少1學科，每1學科至多採計3學分，合計至少7學科20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，得應該類科考試。（第2款）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1款規定，且經本部審議通過並公告者，得應該類科考試。

二、依前開規定，自102年1月1日起應考人除須具備專科以上學校畢業學歷，尚須修習一定學科學分數，符合規定始得報考食品技師考試，惟如其畢業系科係經本部審議通過並公告者，得僅檢附畢業證書據以報考，無須另繳驗成績單。目前已向本部提出申請，經審議通過並公告之學校系科計有7所。

三、為維護貴系科畢業生之應試權益，如開設之必修課程符合前揭應考資格第2款規定，請備函並檢附相關課程總表向本部提出申請；如尚有欠缺部分課程或已開設符合規定學科之課程為選修，亦請於調整後向本部提出申請，如未及於102年新制實施前調整相關課程，請轉知貴系科在校學生，有意報考食品技師考試者，請自謄修習課程是否符合新制規定，並儘速修足規定學科學分數。

四、檢附102年新制食品技師考試應考資格表及必修課程統計表各一份供參。

副本： 101/07/19  
11:35:14

## 102 年新制食品技師應考資格必修課程統計表

科系名稱：\_\_\_\_\_

102 年食品技師 應考資格第 1 款 規定：	曾修習下列 7 領域相關課程，每領域至少 1 學科，每 1 學科至多採計 3 學分，合計至少 7 學科 20 學分以上，其中須包括核心必修學科：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）					
	102 年食品技師 應考資格第 2 款 規定：	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 1 款規定，且經考選部審議通過並公告者。				
領域	應考資格規定之學科名稱	與規定學科名稱 相同之必修科目	與規定學科 類同之必修科目	學分 數	擬採 學分數	備註
1. 食品化學 (至少 1 學科)	食品化學					
	食品生物化學					
	生物化學					
	食品添加物					
2. 食品分析 (至少 1 學科)	食品分析（含實驗或實習）					
	食品儀器分析					
3. 食品微生物 (至少 1 學科)	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					
4. 食品加工 (至少 1 學科)	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					
5. 食品衛生 (至少 1 學科)	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					
6. 食品工程 (至少 1 學科)	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					
7. 食品營養 (至少 1 學科)	營養化學					
	營養學					
	食物學原理					
	營養生化學					
合計採認學科學分數		學科	學分			

# 專門職業及技術人員高等考試食品技師應考資格表

- 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食品科學、食品科技、食品技術、食品工業、食品加工、食品衛生、食品營養、食品製造、食品工程、農業化學系農產製造組、水產食品科學科、系、組、所畢業，領有畢業證書者。
- 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相當科、系、組、所畢業，領有畢業證書，並修習食品加工學或食品加工學實驗或食品加工學實習、農產製造學、食品化學、食品分析或食品分析實驗或食品分析實習、營養化學、食品冷凍學、食品工程學、營養學、食品微生物學或食品微生物學實驗或食品微生物學實習、食品生物化學、食品品質管制、乳品加工、肉品加工學、穀類加工、食品乾燥學、食品儀器分析、食品衛生學、生物化學、食品包裝學、儀器分析、乳品學、水產加工、穀類化學及加工、肉類學、烘焙學、蔬果加工、食品添加物、食品脫水學、食品機械、食品管理學、食品衛生與安全、食品科學概論、食品工廠管理等學科至少七科，每學科至多採計三學分，合計二十學分以上，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。
- 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。

自中華民國 102 年 1 月 1 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) 食品營養領域相關課程：包括營養化學、營養學、食物學原理、營養化學。
- 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。