

中山醫學大學 健康餐飲暨產業管理學系

食品技師應考資格

領域	應考資格學科名稱	本開設課	系程	必/選修	學分
1.食品化學 (至少1學科)	◎食品化學	✓		必修	2學分
	食品生物化學	✓		必修	2學分
	生物化學				
	食品添加物	✓		選修	2學分
2.食品分析 (至少1學科)	◎食品分析(含實驗或實習)	✓		必修	3學分
	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)	✓		必修	3學分
	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)	✓		必修	3學分
	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	✓		選修	3學分
5.食品衛生 (至少1學科)	食品品質管制				
	食品衛生與安全	✓		必修	2學分
	食品工廠管理				
	食品衛生法規				
	食品安全管制系統	✓		必修	2學分
6.食品工程 (至少1學科)	食品冷凍學	✓		必修	2學分
	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	✓		必修	2學分
	食物學原理				
	營養生化學				

一、食品技師應考資格第1款規定：曾修習上列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)。標註◎為核心必修學科。

二、食品技師考試科目：食品化學、食品分析與檢驗、食品微生物學、食品加工學、食品衛生安全與法規、食品工廠管理

三、考選部食品技師相關網址：

https://wwwc.moex.gov.tw/main/ExamLaws/wfrmExamLaws.aspx?kind=3&menu_id=320&laws_id=106