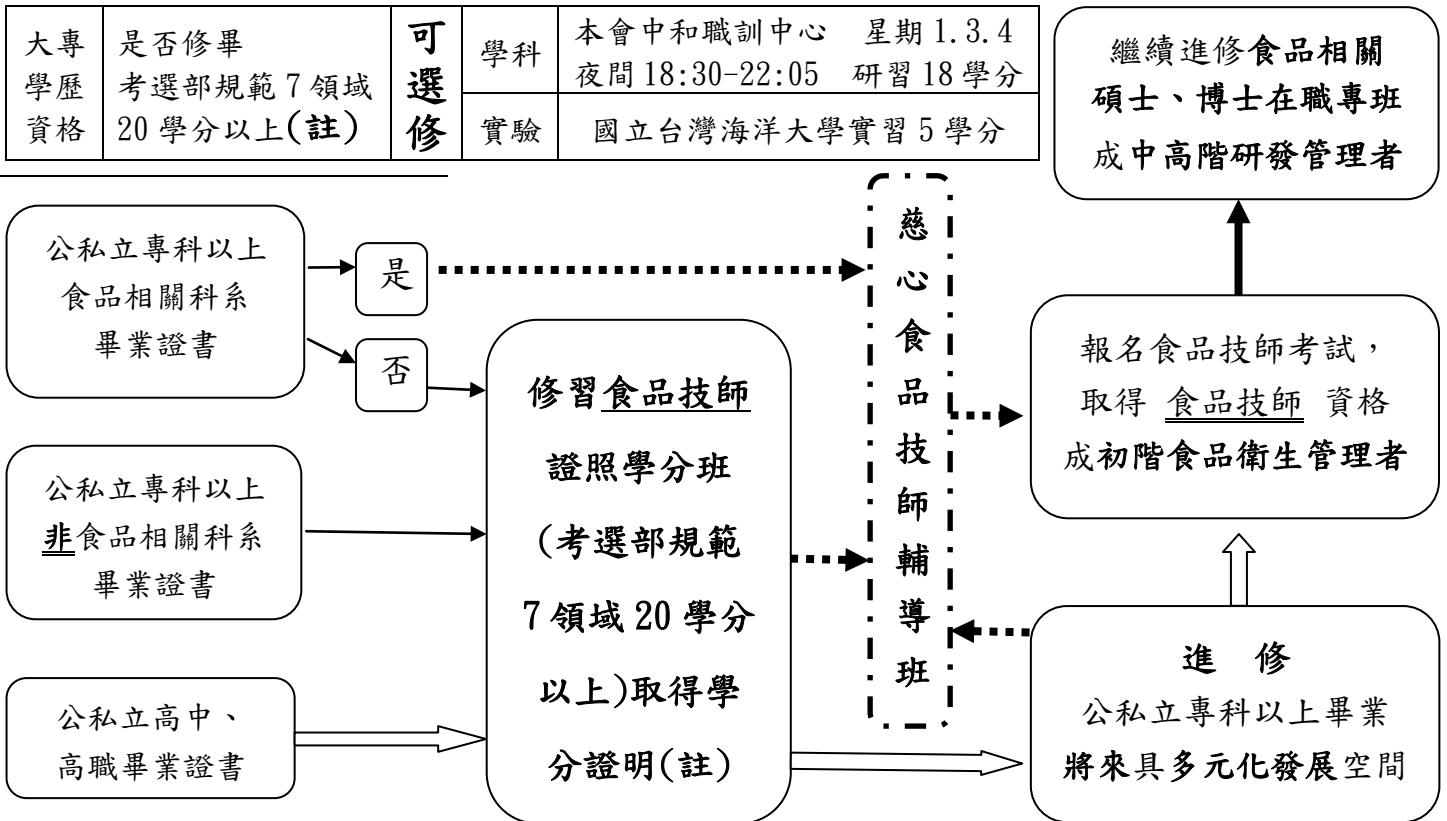


知識經濟·M型社會 學習第二專長·提昇服務品質·增加就職效益·競爭力

1. 高中、職畢業，大專肄、畢業，有志從事食品相關工作；
2. 考選部規範：專科以上非食品相關科系畢業證書及食品7領域20學分以上學分研習證明者；自102年起，即可報考食品技師考試，以取得食品技師證書與資格。
3. 食品技師可擔任食品業之衛生管理及研發師。

※ 因目前國內食品業極需 食品技師人才，而成為極具潛力與未來性的專業證照。

中華民國102年起「食品技師證照·學分班·輔導班」·學習進路圖



(註):民國102年起食品技師應考資格第一項規定：公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：(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。

行政院衛生署公告101.5.8起：水產、肉品、餐飲、乳品等業應符合相關規定。

預告公告：中央廚房業、觀光飯店中式餐飲業。