

專門職業及技術人員高等考試食品技師考試命題大綱

中華民國93年3月17日考選部選專字第0933300433號公告訂定

中華民國97年2月21日考選部選專二字第0973300265號公告修正

專 業 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。	
編號	科 目 名 稱	命 題 大 綱 內 容
一	食品化學	一般及各類食品的化學、營養之組成與特性 一、總論（含水分、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） 二、各論（含農、畜、水產等各種食品）
二	食品分析與檢驗	一、一般成分分析（醣類、蛋白質、油脂、水分、灰分等） 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） 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） 四、食品樣品之採樣、製備及結果資料分析
三	食品微生物學	一、主要食品微生物種類，來源及與食品之關係 二、影響微生物在食品中生長之內外在因素 三、食品微生物之檢測（計數及鑑定方法等） 四、發酵食品及發酵原理及食品腐壞 五、指標微生物及生物技術在食品微生物學之應用
四	食品加工學	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） 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）
五	食品衛生安全與法規	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
六	食品工廠管理	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
備	註	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。

