

本系設立多元學習學程(一)



培養相關專業人員在第一線把關，**建立食品安全衛生體系**，充分提供相關資訊，並**加強消費者教育**，增進消費者之食品安全衛生知識。



食品安全衛生學程 課程規劃 (修滿15學分)

核心課程
(選修至少2門課)

食品衛生與安全

食品加工

HACCP程序書繕寫
參考模式

HACCP管制系統

餐飲HACCP

餐飲法規

環境衛生學

食品安全衛生課程
(選修至少2門課)

食品化學

食物學原理

食物製備原理

食品微生物

營養暨食品科技概
論

食品科技概論

水質檢驗

公共衛生課程
(選修至少2門課)

環境衛生害蟲概論

飲用水管理

環境污染與健康

傳染病防治

室內空氣品質評估

環境資訊系統

生物統計學



食品技師

- 自101年5月8日起，凡經公告須實施食品安全管制系統HACCP之五大食品業別應符合聘用食品技師之規定，以落實食品安全源頭管控，確保製造之食品衛生安全。

業別	公告日期	實施現況
水產食品業	92.12.23.	目前已全面實施
肉類加工食品業	96.08.15.	目前已全面實施
餐盒食品工廠	96.09.13.	目前已全面實施
乳品加工食品業	99.07.02	目前已全面實施
國際級觀光旅館 內之餐飲業	103.05.09	自104年7月1日施行

食品技師可執業範圍，從食品之規劃、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



食品技師職責(第七條)

- 一、食品安全管制系統之規劃及執行。
- 二、食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。
- 三、食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行。
- 四、食品原材料衛生安全之管理。
- 五、食品品質管制之建立及驗效。
- 六、食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通。
- 七、實驗室品質保證之建立及管控。
- 八、食品衛生安全教育訓練之規劃及執行。
- 九、國內外食品相關法規之研析。
- 十、其他經中央主管機關指定之事項。



技師

- 技師 (專門職業及技術人員):指具備經由現代教育或訓練之培養過程獲得特殊學識或技能，且其所從事之業務，與公共利益或人民之生命、身心健康、財產等權利有密切關係，並依法律應經考試及格領有證書之人員
- 考取標準:全程到考人數百分之十六，平均成績>50分同時未有考科0分。



- 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）。標註◎為核心必修學科。

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
烘焙學	

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
7. 食品營養 (至少1學科)	食品單元操作
	營養化學
	營養學
	食物學原理
營養生化學	



食品技師 (修滿20學分)

核心課程
(選修至少2門課)

食品衛生與安全3

食品加工2

HACCP程序書繕寫
參考模式

HACCP管制系統2

餐飲HACCP

餐飲法規

環境衛生學

食品安全衛生課程
(選修至少2門課)

食品化學2

食物學原理2

食物製備原理

食品微生物(含實
驗)3

營養暨食品科技概

食品分析暨實驗3

營養學2

水質檢驗

公共衛生課程
(選修至少2門課)

環境衛生害蟲概論

飲用水管理

環境污染與健康

傳染病防治

室內空氣品質評估

環境資訊系統

生物統計學2



- 食品技師(技師高考合格)月薪 40,000元 至 50,000元 / 經驗不拘 / 大學 以上
- 附加條件：
- 食品衛生管理師 累計年資2年以上
- 須領有食品技師、水產技師、水產養殖技師證照(其一即可)
- HACCP 60小時課程證書



Thank you for your attention

