

義守大學營養學系學生建議取得之相關專業證照簡介

證照名稱	專技高考-營養師
考試內容	1.含營養學、生化生理學、膳食療養學、公共衛生營養學、團體膳食管理、食品衛生與安全 2.考試內容包含選擇題和申論題 3.每年兩次，1-2月和7-8月考試 4.平均超過60分，膳食療養學需50分以上視為及格
主辦單位	考試院考選部
推薦年級	1.需為考選部公告之營養相關科系畢業 2.修滿規定之課程和實習學分(7學分504小時)
相關連結	https://www.moex.gov.tw/main/ExamQual/wfrmExamQual.aspx?menu_id=153&examqual_id=775

證照名稱	專技高考-食品技師
考試內容	1.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 2.每年兩次，6月和11月
主辦單位	考試院考選部
推薦年級	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>四、高等檢定考試相當類科及格者。</p> <p>★七大領域</p> <p>(一)食品化學領域相關課程：食品化學、食品生物化學、生物化學、食品添加物。</p> <p>(二)食品分析領域相關課程：食品分析(含實驗或實習)、食品儀器分析。</p> <p>(三)食品微生物領域相關課程：食品微生物學(含實驗或實習)、食品生物技術(生物技術概論)、發酵學、應用微生物學。</p> <p>(四)食品加工領域相關課程：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(西點烘焙原理)。</p> <p>(五)食品衛生領域相關課程：食品品質管制、食品衛生與安全、食品工廠管理(食品工廠管理學)、食品衛生法規、食品安全管制系統。</p> <p>(六)食品工程領域相關課程：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。</p> <p>(七)食品營養領域相關課程：營養化學、營養學、食物學原理、營養生化學。</p>
相關連結	https://www.moex.gov.tw/main/ExamQual/wfrmExamQual.aspx?menu_id=153&examqual_id=699

證照名稱	中餐烹調丙級技術士(07601 中餐烹調-素食、07602 中餐烹調-葷食)
考試內容	1.應先參加 8 小時衛生講習並領取衛生講習卡方得報名考試 2.學科考試為選擇題，有題庫可參閱 3.術科考試：實作測試，依題準時完成並注意衛生安全即可通過
主辦單位	1.行政院勞委會 2.即測即評(上午學科、下午術科、考完即發證)：每年度不同，可至 7-11 或全家購買報名表確認該年度之各梯次和主辦單位
推薦年級	各年級皆可
相關連結	中餐烹調-素食(學科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/076013A11.pdf?514 中餐烹調-素食(術科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/076013B11.pdf?52 中餐烹調-葷食(學科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/076023A13.pdf?996 中餐烹調-葷食(術科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/076023B12.pdf?28

證照名稱	烘焙丙級技術士(07705 烘焙食品-西點蛋糕、07721 烘焙食品-麵包)
考試內容	1.學科考試為選擇題，有題庫可參閱(西點蛋糕和麵包學科相同) 2.術科考試：實作測試，依題準時完成並注意衛生安全即可通過 (建議先考麵包，就術科而言較為容易)
主辦單位	1.行政院勞委會 2.即測即評(上午學科、下午術科、考完即發證)：每年度不同，可至 7-11 或全家購買報名表確認該年度之各梯次和主辦單位
推薦年級	各年級皆可
相關連結	烘焙食品-西點蛋糕、麵包(學科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/077003A12.pdf?626 烘焙食品-西點蛋糕(術科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/077053B15.pdf?37 07721 烘焙食品-麵包(術科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/077213B15.pdf?37

證照名稱	食品檢驗分析丙級技術士(09200)
考試內容	1.學科考試為選擇題，有題庫可參閱 2.術科考試：實作測試，每位應檢人應完成 4 小題操作測試，包含指定操作一題(試題 A)、基本操作三題(試題 B、C、D 各抽一題)，測試時間依各題規定時間辦理，四題分數均以 60 分為及格。
主辦單位	1.行政院勞委會 2.即測即評(上午學科、下午術科、考完即發證)：每年度不同，可至 7-11 或全家購買報名表確認該年度之各梯次和主辦單位
推薦年級	營養學系二年級以上
相關連結	食品檢驗分析(學科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/092003A11.pdf?606 食品檢驗分析(術科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/092003B13.pdf?16

證照名稱	飲料調製丙級技術士(20600)
考試內容	1.學科考試為選擇題，有題庫可參閱 2.術科考試：實作測試，由題庫抽一組(六杯飲料)，檢定時間共三小時 分成水果切盤與調製無酒精飲料兩大類，需注意衛生安全
主辦單位	1.行政院勞委會 2.即測即評(上午學科、下午術科、考完即發證)：每年度不同，可至 7-11 或全家購買報名表確認該年度之各梯次和主辦單位
推薦年級	各年級皆可
相關連結	飲料調製(學科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/206003A13.pdf?950 飲料調製(術科)- https://techbank.wdasec.gov.tw/owInform/DLowFile/206003B14.pdf?19