

勞動部 函

地址：242030 新北市新莊區中平路439號
南棟4樓
承辦人：陳景德
電話：(02)8995-6084
電子信箱：jdchen@wda.gov.tw

受文者：中華民國營養師公會全國聯合會

發文日期：中華民國115年6月24日
發文字號：勞動發能字第1150508300B號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如文 (A17000000J_1153601071B_doc4_Attach1.pdf、
A17000000J_1153601071B_doc4_Attach2.pdf)

主旨：「技術士技能檢定食物製備職類單一級申請檢定資格」，
業經本部於中華民國115年6月24日以勞動發能字第
1150508300號令訂定發布，並自中華民國116年7月1日生
效，茲檢送發布令1份，請查照並轉知所屬。

正本：教育部、教育部國民及學前教育署、衛生福利部食品藥物管理署、臺北市政府衛生局、新北市政府衛生局、桃園市政府衛生局、臺中市政府衛生局、臺南市政府衛生局、高雄市政府衛生局、基隆市衛生局、新竹縣政府衛生局、新竹市衛生局、苗栗縣政府衛生局、彰化縣衛生局、南投縣政府衛生局、雲林縣衛生局、嘉義縣衛生局、嘉義市政府衛生局、屏東縣政府衛生局、中華民國餐飲業工會全國聯合會、台東縣衛生局、花蓮縣衛生局、宜蘭縣政府衛生局、澎湖縣政府衛生局、金門縣衛生局、連江縣政府衛生福利局、中華民國廚師職業工會全國總工會、全國廚師職業工會聯合總會、中華餐飲產業工會、臺北市餐飲業職業工會、嘉義市餐飲業職業工會、高雄市餐飲業職業工會、高雄市外燴飲食職業工會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會、台灣省烹飪商業同業公會聯合會、中華民國營養師公會全國聯合會、社團法人中華美食交流協會、臺北市職能發展學院、國軍退除役官兵輔導委員會退除役官兵職業訓練中心、高雄中餐服務人員職業工會附設職業訓練中心、宜蘭縣總工會附設職業訓練中心、陸軍後勤訓練中心、永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校、桃園育達學校財團法人桃園市育達高級中等學校、育達學校財團法人臺北市私立育達高級中等學校、國立臺南家齊高級中等學校、國立馬公高級中學、宜寧學校財團法人臺中市宜寧高級中學、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校、國立花蓮高級農業職業學校、新北市私立莊敬高級工業家事職業學校、國立臺東高級商業職業學校、國立澎湖高級海事水產職業學校、天主教振聲高中、宜蘭縣立南澳高級中學、萬能學校財團法人萬能科技大學、中臺科技大學、靜宜大學、長榮大學、實踐大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、弘光科技大學、南開科技大學、國立宜蘭大學、中山醫學大學、崇仁醫護管理專科學校



副本：勞動部勞動力發展署技能檢定中心



裝

訂



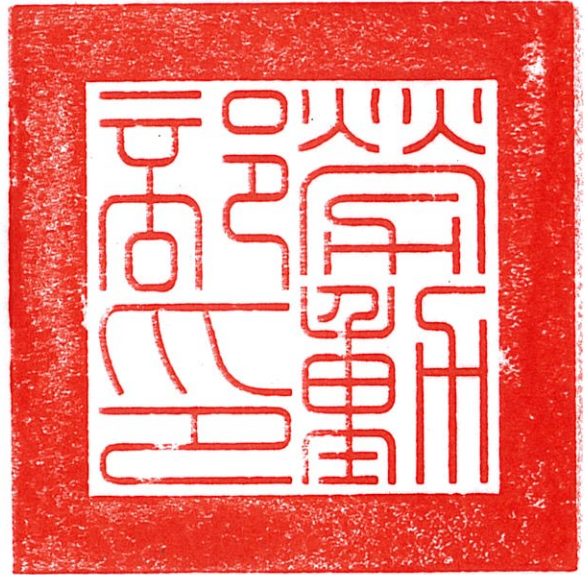
線

檔 號：

保存年限：

勞動部 令

發文日期：中華民國115年6月24日
發文字號：勞動發能字第1150508300號



訂定「技術士技能檢定食物製備職類單一級申請檢定資格」，並自
中華民國一百十六年七月一日生效。

附「技術士技能檢定食物製備職類單一級申請檢定資格」

部長洪申翰

技術士技能檢定食物製備職類單一級申請檢定資格

年滿十五歲或國民中學畢業，且具下列資格之一者，得參加食物製備職類單一級技術士技能檢定：

- 一、取得各級衛生主管機關或其認可單位辦理之技術士技能檢定衛生講習時數達八小時之證明。
- 二、現為或曾為高中（職）、大專校院學生，且修畢食品衛生或餐飲衛生相關課程（如附件）至少二學分以上，取得就讀學校所開具之學分證明或成績單影本。

附件:食品衛生或餐飲衛生相關課程名稱分類表

類別	1 安全	2 衛生	3 安全衛生	4 營養	5 其他
A 食品 (共 87 門)	(共 6 門) A1-1. 水產食品安全管理體系 A1-2. 食品安全 A1-3. 食品安全面面觀 A1-4. 食品安全評估 A1-5. 食品添加物與安全實務 A1-6. 農產食品安全	(共 8 門) A2-1. 食品良好衛生規範準則 A2-2. 食品衛生 A2-3. 食品衛生法規 A2-4. 食品衛生概論 A2-5. 食品衛生管理 A2-6. 食品衛生管理與品質評估 A2-7. 食品衛生管理實務 A2-8. 藥物管制與食品衛生	(共 30 門) A3-1. 食物製備實作與衛生安全 A3-2. 食物製備衛生與安全 A3-3. 食品安全與衛生 A3-4. 食品安全衛生 A3-5. 食品安全衛生法規 A3-6. 食品安全衛生個案研討 A3-7. 食品安全衛生與法規 A3-8. 食品安全衛生管理 A3-9. 食品安全衛生管理法 A3-10. 食品安全衛生管理法規 A3-11. 食品安全衛生管理法暨國際食品安全法規 A3-12. 食品安全衛生檢驗導論與倫理 A3-13. 食品衛生安全 A3-14. 食品衛生安全入門 A3-15. 食品衛生安全及加工概論 A3-16. 食品衛生安全法規 A3-17. 食品衛生安全評估實驗 A3-18. 食品衛生安全與法規 A3-19. 食品衛生安全與法規特論 A3-20. 食品衛生安全實驗 A3-21. 食品衛生與安全 A3-22. 食品衛生與安全及實習 A3-23. 食品衛生與安全特論 A3-24. 食品衛生與安全實作 A3-25. 食品衛生與安全實務 A3-26. 食品衛生與安全實驗 A3-27. 食品衛生與安全暨實驗 A3-28. 食品衛生與餐飲安全 A3-29. 食品職業安全衛生 A3-30. 飲食安全與衛生	(共 1 門) A4-1. 食品營養與衛生	(共 42 門) A5-1. 食品工廠規範與法規 A5-2. 食品分析 A5-3. 食品化學 A5-4. 食品化學概論 A5-5. 食品化學與分析進階 A5-6. 食品化學與生活健康 A5-7. 食品化學導論 A5-8. 食品成分科學 A5-9. 食品快速檢驗實習 A5-10. 食品添加物與辛香料 A5-11. 食品微生物 A5-12. 食品微生物進階實習 A5-13. 食品與化學 A5-14. 食品學 A5-15. 食品檢驗分析實習 A5-16. 食品檢驗概論 A5-17. 基礎食品化學 A5-18. 進階食品化學 A5-19. 進階食品化學與分析 A5-20. 進階食品化學實習 A5-21. 進階食品與化學分析實習 A5-22. 食品檢驗實習 A5-23. 食物學 A5-24. 食品中的科學實驗 A5-25. 食品分析實習 A5-26. 食品化學基礎 A5-27. 食品化學與分析 A5-28. 食品化學與分析實習 A5-29. 食品化學實習 A5-30. 食品化學總論 A5-31. 食品有機化學 A5-32. 食品冷凍與冷藏 A5-33. 食品添加物總論 A5-34. 食品微生物進階 A5-35. 食品微生物實習 A5-36. 食品與健康 A5-37. 食品檢驗分析 A5-38. 食品檢驗快篩實習 A5-39. 基礎食品化學與分析 A5-40. 進階食品化學分析實習 A5-41. 進階食品化學與分析實習 A5-42. 進階食品微生物

類別	1 安全	2 衛生	3 安全衛生	4 營養	5 其他
B 餐飲 (共 32 門)	(無)	(共 8 門) B2-1. 餐飲及食品工廠衛生管理與設計 B2-2. 餐飲衛生 B2-3. 餐飲衛生分級評估 B2-4. 餐飲衛生清潔實習 B2-5. 餐飲衛生概論 B2-6. 餐飲衛生管理 B2-7. 餐飲衛生管理實務 B2-8. 餐飲衛生稽查實務	(共 21 門) B3-1. 餐旅安全與衛生概論 B3-2. 餐旅安全與衛生學 B3-3. 餐飲安全與衛生 B3-4. 餐飲安全與衛生概要 B3-5. 餐飲安全與衛生概論 B3-6. 餐飲安全與衛生實務 B3-7. 餐飲安全與衛生管理 B3-8. 餐飲安全衛生 B3-9. 餐飲安全衛生實務 B3-10. 餐飲安全衛生管理 B3-11. 餐飲安全衛生管理與實務 B3-12. 餐飲食品安全與衛生 B3-13. 餐飲食品安全衛生 B3-14. 餐飲衛生安全 B3-15. 餐飲衛生安全研究 B3-16. 餐飲衛生安全實務 B3-17. 餐飲衛生安全管理 B3-18. 餐飲衛生安全管理研究 B3-19. 餐飲衛生安全檢驗實務 B3-20. 餐飲衛生與安全 B3-21. 餐飲衛生與安全管理	(共 3 門) B4-1. 餐飲衛生與營養 B4-2. 餐飲營養與食品安全衛生 B4-3. 餐飲營養與衛生	(無)
C 其他 (共 7 門)	(無)	(共 3 門) C2-1. 衛生教育 C2-2. 衛生與護理 C2-3. 衛生實務	(共 4 門) C3-1. 農業安全衛生 C3-2. 衛生安全實習 C3-3. 衛生與安全 C3-4. 衛生與安全概論	(無)	(無)