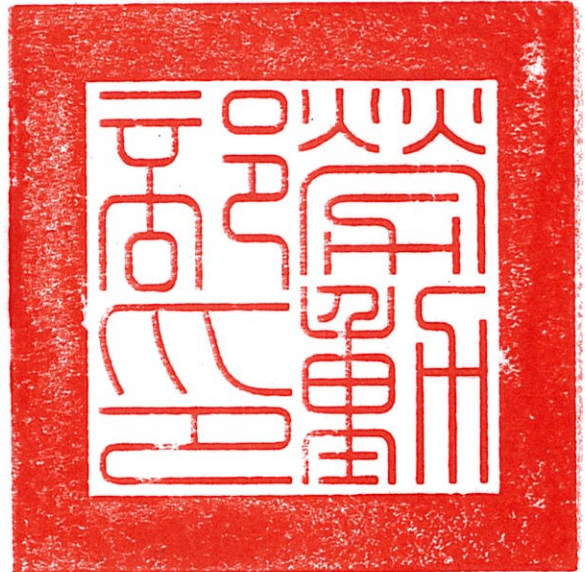


檔 號：

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)

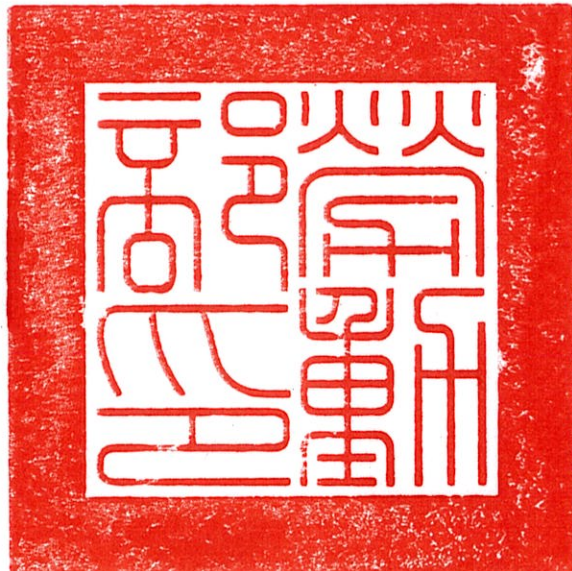
正本

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1150506315號



訂定「技術士技能檢定中餐烹調職類申請檢定資格」，並自中華民國一百十六年七月一日生效。

附「技術士技能檢定中餐烹調職類申請檢定資格」

部長洪申翰



1914

技術士技能檢定中餐烹調職類申請檢定資格

- 一、年滿十五歲或國民中學畢業，且具下列資格之一者，得參加中餐烹調職類丙級技術士技能檢定：
 - (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。
- 二、符合技術士技能檢定及發證辦法第七條第一項規定，且具下列資格之一者，得參加中餐烹調職類乙級技術士技能檢定：
 - (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十六小時之證明。
 - (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（如第一點附件）至少四學分以上，取得就讀學校所開具之學分證明或成績單影本。

第一點附件: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)

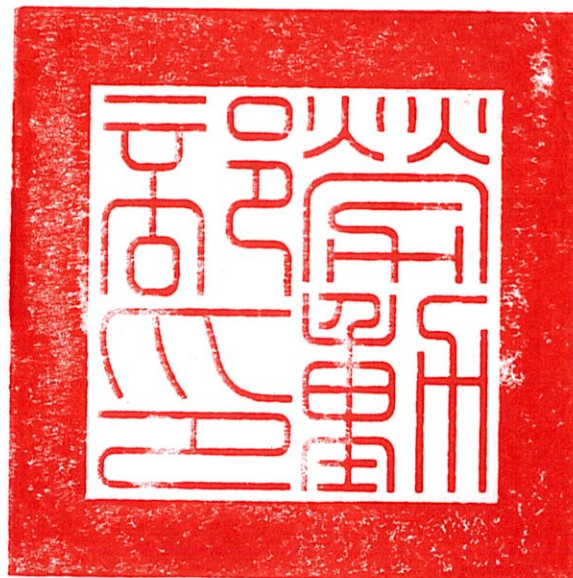
正本

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1150507197號



訂定「技術士技能檢定西餐烹調職類申請檢定資格」，並自中華民國一百十六年七月一日生效。

附「技術士技能檢定西餐烹調職類申請檢定資格」

部長洪申翰

技術士技能檢定西餐烹調職類申請檢定資格

- 一、年滿十五歲或國民中學畢業，且具下列資格之一者，得參加西餐烹調職類丙級技術士技能檢定：
 - (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。
- 二、符合技術士技能檢定及發證辦法第七條第一項規定，且具下列資格之一者，得參加西餐烹調職類乙級技術士技能檢定：
 - (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十六小時之證明。
 - (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（如第一點附件）至少四學分以上，取得就讀學校所開具之學分證明或成績單影本。

第一點附件: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)	(共 8 門)	(共 30 門)	(共 1 門)	(共 42 門)	
	A1-1. 水產食品安全管理體系	A2-1. 食品良好衛生規範準則	A3-1. 食物製備實作與衛生安全	A4-1. 食品營養與衛生	A5-1. 食品工廠規範與法規	A5-31. 食品有機化學
	A1-2. 食品安全	A2-2. 食品衛生	A3-2. 食物製備衛生與安全		A5-2. 食品分析	A5-32. 食品冷凍與冷藏
	A1-3. 食品安全面面觀	A2-3. 食品衛生法規	A3-3. 食品安全與衛生		A5-3. 食品化學	A5-33. 食品添加物總論
	A1-4. 食品安全評估	A2-4. 食品衛生概論	A3-4. 食品安全衛生		A5-4. 食品化學概論	A5-34. 食品微生物進階
	A1-5. 食品添加物與安全實務	A2-5. 食品衛生管理	A3-5. 食品安全衛生法規		A5-5. 食品化學與分析進階	A5-35. 食品微生物實習
	A1-6. 農產食品安全	A2-6. 食品衛生管理與品質評估	A3-6. 食品安全衛生個案研討		A5-6. 食品化學與生活健康	A5-36. 食品與健康
		A2-7. 食品衛生管理實務	A3-7. 食品安全衛生與法規		A5-7. 食品化學導論	A5-37. 食品檢驗分析
		A2-8. 藥物管制與食品衛生	A3-8. 食品安全衛生管理		A5-8. 食品成分科學	A5-38. 食品檢驗快篩實習
			A3-9. 食品安全衛生管理法		A5-9. 食品快速檢驗實習	A5-39. 基礎食品化學與分析
			A3-10. 食品安全衛生管理法規		A5-10. 食品添加物與辛香料	A5-40. 進階食品化學分析實習
			A3-11. 食品安全衛生管理法暨國際食品安全法規		A5-11. 食品微生物	A5-41. 進階食品化學與分析實習
			A3-12. 食品安全衛生檢驗導論與倫理		A5-12. 食品微生物進階實習	A5-42. 進階食品微生物
			A3-13. 食品衛生安全		A5-13. 食品與化學	
			A3-14. 食品衛生安全入門		A5-14. 食品學	
			A3-15. 食品衛生安全及加工概論		A5-15. 食品檢驗分析實習	
			A3-16. 食品衛生安全法規		A5-16. 食品檢驗概論	
			A3-17. 食品衛生安全評估實驗		A5-17. 基礎食品化學	
			A3-18. 食品衛生安全與法規		A5-18. 進階食品化學	
			A3-19. 食品衛生安全與法規特論		A5-19. 進階食品化學與分析	
		A3-20. 食品衛生安全實驗		A5-20. 進階食品化學實習		
		A3-21. 食品衛生與安全		A5-21. 進階食品與化學分析實習		
		A3-22. 食品衛生與安全及實習		A5-22. 食品檢驗實習		
		A3-23. 食品衛生與安全特論		A5-23. 食物學		
		A3-24. 食品衛生與安全實作		A5-24. 食品中的科學實驗		
		A3-25. 食品衛生與安全實務		A5-25. 食品分析實習		
		A3-26. 食品衛生與安全實驗		A5-26. 食品化學基礎		
		A3-27. 食品衛生與安全暨實驗		A5-27. 食品化學與分析		
		A3-28. 食品衛生與餐飲安全		A5-28. 食品化學與分析實習		
		A3-29. 食品職業安全衛生		A5-29. 食品化學實習		
		A3-30. 飲食安全與衛生		A5-30. 食品化學總論		

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)