



如何準備食品技師考試



1.1 食品技師考試必勝技

(一) 首先，如何才能考取呢？

專門職業及技術人員高等考試應考須知，請參閱考選部網站資訊（<http://www.moex.gov.tw/>）。

食品技師考試之及格方式，以錄取全程到考人數16%為及格。

全程到考人數16%若有小數，一律進位取其整數，並以全程到考人數16%之最後一名的總成績為其及格標準，最後一名如有數人同分，一律錄取。

總成績之計算以各科目成績平均計算，應試科目有一科成績為0分或總平均成績未滿50分者，均不予及格。

舉例說明：假設200個人報名食品技師，而部分人士未到考或是有一科以上缺考，結果僅100個人考完全程，那這一屆除了最後一名有同分的狀況可增額錄取外，最多就只能錄取16個人。但如果這前十六名只有十個人平均成績達到50分，那就只能錄取十個；若有20個人平均成績達到50分，就須比較總成績排名，並僅錄取前十六名。

近幾年食品技師考試之實際最低錄取分數與及格率（%）如下：

年 度	最低錄取標準（六科平均分數）	及格率（%）
103	52.00	16.04%
102	56.67	16.27%
101	50.00	8.68%
100	50.00	14.17%



年 度	最低錄取標準（六科平均分數）	及格率（%）
99	51.50	16.45%
98	50.00	9.7%

因此，你只要：1.全程到考、2.各科成績平均達50分；食品技師證書大概就到手囉。

（二）那麼接下來要問的是，要每科成績平均達到50分難不難？

大家最怕的無非是考試範圍太廣，因為六個專業科目已經涵蓋食品科系除營養相關領域之外的所有專業科目。但答案是：你買了這本書後就不太難了。原因只有一個，歷屆試題中考古題的重複機率很高，每年最少都占六成至七成。

因此，只要讀者能將第二章列出的這些主題範圍都熟讀，臨場能答出個七、八成，就可有50分的成績（ $60\% \times 80\%$ 或 $70\% \times 70\%$ ）。如果再加上每屆總有一、二個大題（食品技師考試都是申論題，每一大題的配分，大都接近20分）與時事相關，考生若能參照本書「2.8命題趨勢脈動」及第九章食品時事相關考題預測來準備，要取得技師證書就又多出幾分的把握。

報考食品技師的考生，約有40%具碩士以上的學歷，但這個考試是要測試考生在食品領域是否具有足夠的基本知識，因此並無艱深、刁難的試題，歷年博士學歷考取食品技師所占考取人數之比例每年大約都不到5%，非博、碩士考生無需擔心。

如果是畢業多年後才報考的讀者，擔心的可能是自己已將書本的內容忘光了；而剛畢業的讀者則是煩惱沒有實務上的經驗，對實務類型考題之回答是否能完善？事實上，兩種背景的考生各有優勢，有工作經驗者對與自己工作領域相關的題目，當然駕輕就熟，不必多加準備，但其他的領域就只能抓住重點複習，不可能全面重新研讀，因此就須善用第二章幫大家提示的命題焦點。而剛畢業的考生對考試的範圍都是三、五年內才學過的東西，考題應該都能答出個大概，但因題型通常都屬綜合性質（例如：三聚氰胺，與考科中的食品化學、食品分析與檢驗、食品加工學、食品衛生安全與法規、食品工廠管理都有相關），可利用第三～八章的演練來加強各領域之間的連貫性，以期融會貫通。



考試院考試及格證書

(98)專高技字第000445號

姓名：[REDACTED]

性別：[REDACTED]

國民身分證統一編號：[REDACTED]

出生日期：[REDACTED]

考試名稱：98年專門職業及技術人員高等考試技師考試

考試類科：食品技師

生效日期：以民國99年3月1日榜示及格之日生效

院長

典試委員長

考選部部長

闕中
歐育誠
楊朝祥



中華民國 9 9 年 4 月 1 日

9901006745

001044099066



總之，只要掌握自己的優勢、用對方法，下定決心拼幾個月，要考取食品技師並不困難。本書可以幫你的「用對方法」，再加上靠自己的辛勤耕耘，認真地往下讀，專屬於你的考試院及格證書很快就可以到手囉！



1.2 實用的應考秘笈 —— 如何使用本書

專門職業及技術人員高等考試之食品技師考試應試科目一共有六科（這類考試沒有國、英等共同科目，相信準備應試的你應該已經知道了）：

- （一）食品化學。
- （二）食品分析與檢驗。
- （三）食品微生物學。
- （四）食品加工學。
- （五）食品衛生安全與法規。
- （六）食品工廠管理。

除了食品工廠管理可能有些學校未列為必修，其他各科都是食品科系的核心課程，請趕快拿出你上課時的教科書及筆記吧。除非你已經在畢業那天就為響應環保而資源回收，或為了物盡其用就把課本網拍掉了，否則課本及筆記都是新不如舊，有做過筆記、眉批的教科書複習起來將相對地輕鬆，沒必要重買。

如必須重買，可問問系上目前使用的教科書版本，或是google一下命題委員、閱卷委員所出的書籍（筆者不方便在書中發表，不過，現在許多教授都將擔任上述職務之資料清楚地寫在各系之教師學經歷中）。至於數量，只要是涵蓋範圍夠廣的教科書，一科一本就足夠了。

準備考試要有效率和有方法，針對食品技師考試，建議的研讀策略是：「廣泛瀏覽，重點精背」。

第一步：請先把2.2到2.7這六個章節為各位讀者整理的近十年「專門職業及技術人員高等考試食品技師考試」及其相關國家考試試題中，曾經考過的主題，利用第三～八章各章前三分之二的內容，先熟讀一遍。

第二步：在已經將該科的考試範圍都複習過一遍後，應用第三～八章剩餘的三分之一考題，當成真正上場考試，將這幾份試題都利用真實考試時的作答時間（兩小時），親筆寫一遍，之後再與筆者的解答相對照，一方面可加深記憶，並確認是否已將書本上的內容融會貫通，能用自己的語言表達出來；另一方面也可練習答題的節奏與時間分配。

此外，當年度年中的公務人員高等考試中食品衛生檢驗科的考試，與年底食品技師考試的命題委員有可能都為同一組人，因此與食品技師考試相同之五個專業科目的試題類似度就非常高。以筆者報考的98年為例，光食品技師考試「食品衛生安全與法規」一科就有60分的題目與當年度高考「食品安全與衛生法規」考出的題目相類似（植物性食品毒素vs氰酸糖苷類毒素；健康食品發證條件vs應檢具測試資料；黃麴毒素vs黴菌毒素）。因此，請各位務必在高考過後，上考選部網站（<http://wwwc.moex.gov.tw/>），將考題下載並實際練習。

與食品時事相關的考題除參閱第九章外，筆者開設一個服務讀者的臉書及部落格（<http://www.facebook.com/FoodTechTest>, <http://FoodTest.blogspot.tw>）與大家分享最新的食品資訊及回答和食品技師考試相關的問題，可請考生多加利用。

筆者認為，只要用對方法準備食品技師證照考試，要花費的時間不需太多。以筆者自身的經驗：將六個專業科目曾經考過之題型複習過一遍，專精的科目約需要15至20個工時，不專精的領域則花費的時間可能倍增。也就是說，如果你是白天上班或還在就學的考生，每天又只能撥出兩個小時唸書，準備的時間上約需要花二個月左右；然後再利用二個月的時間，把近幾年的考古題再做一遍；最後一個禮拜的時間，將經由上述練習，發覺自己未記熟的主題再進行補強一下，應該就很足夠。因此，以12月份的食品技師考試為例，只要能堅持讀書進度，從8月開始每天固定用功兩個小時（或是平日太忙太累，那就週六、週日卯起來每天K個七、八小時），就可以達成考取食品技師的目標！



1.3 應試及答題心得分享

食品技師考試採論文式的測驗題型，而論文式考試容易發生兩種不公平的情況：一是考的題目少，不能夠代表考試範圍內的全部內容，運氣不好的考生可能讀到的部分沒有考到，沒有讀到的部分卻出了題目，希望第二章的內容有助於各位讀者減少這樣的遺憾。而另一種風險是閱卷委員評分難免會失之主觀，除解答的內容最好是以主流教科書或官方立場作答較為保險外，認清題意、把握要點、條理分明、用字恰當、字跡清楚、妥善分配答案卷版面亦都有助獲取更好的分數。

（一）有把握的題目

首先要抓到題目發問的關鍵字，回答必須切合題意，千萬不要答非所問。例如：問你如何解決，如只是解釋原理就沒分；問你原理，只敘述現象也是沒分。總之要先仔細審題再解題，如果因為匆忙應答，使有把握的題目答錯了方向，而沒拿到分數，那是最不划算的事情。

至於什麼是好的作答方式則是因人而異，並無標準答案。筆者自己的喜好是改考卷的時候較喜歡看到：「條列式的回答與用圖和比較表說明的方式。」因為筆者於出題的時候就會先設想好是要考你知不知道那幾個要點，不是要考你作文或說故事的能力，而條列式及圖表可以讓閱卷者清楚地看到重點。筆者認為，食品技師考試的閱卷委員要上百張卷子，大概也沒很多耐心在長篇大論中尋寶，因此建議：儘可能多採用條列式及圖表說明的方式來作答。

而回答問題，一定要全面、要有系統並注意先「面」後「點」的表達原則。例如：問你有那些解決方法或那些現象，要先確保能將所有的可能都描述到之後，再針對每一個方法或現象做細節上的說明。

此外，考試時碰到自己專精領域的題日常會煩惱：「要不要把題目沒問，但自己熟悉的相關內容都寫上去？」筆者於改考卷時的處理方式是：如果我要的答案都已經有了，那多不多寫都已經是滿分；但如果正確的答案沒答足，其他與題目主題有關的回覆很豐富時，我會酌予加分，但不會加很多；可是增添的部分要是寫錯了，就讓閱卷者了解到你對這主題的理解還是不夠全

面，本來不畫蛇添足應該可以拿到滿分的，就會被扣些分數。

（二）沒把握的題目

會的部分要掌握，不會的部分可簡答。例如：問生產流程，但你不知原料為何，可只用「原料」代表，把你知道的（或推測的）生產流程畫出來。

實事求是良好的學習態度，但有的題目是要測試考生是否有舉一反三的能力，而不只是要測試考生有沒有學過，因此對於沒有見過的題目也建議盡量利用常識，以概略的方式表達你的想法，不要放棄不回答。

（三）分配作答時間

每一科考試的時間只有兩個小時，一定要妥善分配時間及答案紙的版面。建議看到題目後，將每一題想答覆的大綱，先利用題目卷擬出簡單草稿，大略分配一下時間及字數（行數），再於答案卷上作答。

像筆者參加食品技師考試碰到的第一題是：細菌引起的食物中毒。大家知道細菌引起的食物中毒有三類，我迫不及待地開始作答，第一類就洋洋灑灑寫了半個多小時，發現不對時已經積重難返，總不能第二類、第三類就不成比例地輕輕帶過，結果是20分的題目占用了一半以上的考試時間。

不過本書在第三章到第八章的解答編寫方式上，由於希望附上的解答能方便讀者閱讀及充分理解該主題，因此，請各位讀者了解：

- （一）書中解答有時會出現內容過多及部分內容並非題目詢問的重點，而有偏離正確答題方式的狀況產生。
- （二）像「比較A與B之差異」這類的題目，為了方便提供讀者連續而非片段的資訊，本書大多都是用分別說明的方式呈現，而非理想答題時應採用之比較表的方式呈現。

此外：

- （一）補充在延伸重點中的內容，有些是96年以前曾經考過的內容，這部分請詳加閱讀。有些則是補充較完整的資料（例如：法規全文），目的是讓讀者有全面性的視野。
- （二）如果主流教科書記載的內容已被最新之研究結果或發現證明有誤，解答還是以主流教科書之記載為主，並於考題剖析處簡要說明新資訊內容。



- (三) 對於沒有標準答案的題目（例如：如何讓新產品上市一舉成功），筆者基本上只提出一些方向供大家參考，細節請自行發揮。因為這類型考題重在考評考生是否有建立自己的思考邏輯與架構，而非強記硬背的功力。
- (四) 對於部分分析與檢驗的解答，操作細節部分（例如：儀器分析時的操作條件、化學分析時的多少克加多少克等）除非題目明確要求，否則大多刪節省略，一方面是筆者認為花費時間去背誦太多細節的部分，不符合時間效益；一方面是猜測食品技師考試重在考原理及觀念是否正確，而非操作細節的背誦，比較重要的（常考的）會將詳細檢測方法放在延伸重點中供讀者參考，未收錄的部分，若各位行有餘力，要再多瞭解與準備，就請自行查閱相關書籍。