

## 專門職業及技術人員高等考試營養師考試命題大綱暨參考用書

(自 114 年第一次專門職業及技術人員高等考試營養師考試開始實施)

102 年 12 月 6 日考選部選專三字第 1023302689 號公告修正參考用書

105 年 8 月 17 日考選部選專三字第 1053301475 號公告修正命題大綱暨參考用書

108 年 2 月 18 日考選部選專三字第 1083300234 號公告修正命題大綱暨參考用書

109 年 8 月 12 日考選部選專三字第 1093301380 號公告修正命題大綱(「生理學與生物化學」科目)

110 年 12 月 8 日考選部選專三字第 1103302058 號公告修正參考用書(「營養學」、「膳食療養學」及「食品衛生與安全」科目)

113 年 6 月 14 日考選部選專三字第 1133300713 號公告修正參考用書(「生物化學」、「公共衛生營養學」及「食品衛生與安全」科目)

專業科目數		共計 6 科目	
業務範圍及核心能力		一、針對個人、社區或特定團體執行營養狀況評估、膳食供應管理、臨床營養療養或營養改善方案。 二、針對個人生理或疾病狀況之營養需求設計飲食，並執行營養諮詢、飲食指導及營養療養。 三、針對特定團體之飲食營養需求設計飲食，並執行選購、製備、供應之監督及管理。 四、針對社區或特定團體，執行營養調查，並規劃及實施改善方案。 五、其他經中央主管機關認可之營養專業等業務。	
編號	科目名稱	命題大綱	參考用書
一	生理學與生物化學	<b>【生理學部分】</b> 一、細胞生理學 二、各組織及系統基礎生理學 三、染色體、基因與疾病  <b>【生物化學部分】</b> 一、醣類(化學結構與物化性質、糖解作用、糖質新生、五碳糖磷酸循環、肝醣合成與異化、與其他營養素之相互作用等) 二、脂質(化學結構與物化性質、細	<b>【生理學部分】</b> 1. 書名：Human Physiology 作者：S. I. Fox 出版社：McGraw-Hill 2. 書名：Principles of Human Physiology 作者：C. L. Stanfield 出版社：Benjamin Cummings 3. 書名：Vander's Human Physiology: The Mechanisms of Body Function 作者：E. Widmaier, H. Raff, K. Strang 出版社：McGraw-Hill Science/Engineering/Math  <b>【生物化學部分】</b> 1. 書名：Biochemistry 作者：C. K. Mathews, K. E. van Holde, D. R. Appling, S. J. Anthony-Cahill 出版社：Prentice Hall/Person

		<p>胞膜與輸送、脂肪酸分解與合成、其他脂質生合成與異化、與其他營養素之相互作用等)</p> <p>三、蛋白質(構成單位與物化性質、功能、胺基酸氧化與尿素生成、胺基酸之合成、與其他營養素之相互作用等)</p> <p>四、核酸(核苷之結構與物化特性、核苷之生合成與分解及相關分子、荷爾蒙與細胞訊息傳遞機制、基因之轉錄與轉譯、遺傳物質之複製與突變、基因調控等)</p> <p>五、酵素、能量(酶性質與作用、酶的調節、維生素與輔酶、檸檬酸循環、電子傳遞與氧化磷酸化、營養素之相互作用等)</p>	<p>2. 書名：Harper's Illustrated Biochemistry 作者：V. W. Rodwell, D.A. Bender, K. M. Botham, P. J. Kennelly, P. A. Weil 出版社：McGraw-Hill Medical</p> <p>3. 書名：Biochemistry 作者：J.M.Berg, G.J.Gatto, Jr., J.K. Hines, J.L.Tymoczko, L.Stryer 出版社：Macmillan</p> <p>4. 書名：Lehninger Principles of Biochemistry 作者：D. L. Nelson &amp; M. M. Cox 出版社：Macmillan</p> <p>5. 書名：Advanced Nutrition and Human Metabolism 作者：S.S.Gropper, J.L.Smith, T.P. Carr 出版社：Cengage Learning</p>
二	營養學	<p>一、碳水化合物(含膳食纖維)</p> <p>二、蛋白質與胺基酸</p> <p>三、脂質與脂肪酸</p> <p>四、能量平衡與食慾控制</p> <p>五、水溶性維生素</p> <p>六、油溶性維生素</p> <p>七、巨量礦物質營養素(含電解質與水分平衡)</p> <p>八、微量礦物質營養素</p> <p>九、生命期營養</p> <p>十、當代營養學相關議題</p>	<p>1. 書名：Advanced Nutrition and Human Metabolism 作者：S. S. Gropper, J. L. Smith, T. P. Carr 出版社：Cengage Learning</p> <p>2. 書名：Krause and Mahan's Food &amp; the Nutrition Care Process 作者：J. L. Raymond, K. Morrow 出版社：Saunders</p> <p>3. 書名：Wardlaw's Perspectives in Nutrition 作者：C. Byrd-Bredbenner, J. Berning, D.Kelley, J. M. Abbot 出版社：McGraw-Hill</p> <p>4. 書名：機能營養學前瞻 原文書名：Wardlaw's Perspectives in Nutrition：A Functional Approach 作者：C. Byrd-Bredbenner, G. Moe, D. Beshgetoor, J. Berning 譯者：蕭寧馨等 出版社：藝軒</p>

			<p>5. 書名：Understanding Nutrition 作者：E. N. Whitney &amp; S. R. Rolfes 出版社：Cengage Learning</p> <p>6. 書名：營養學精要 作者：黃伯超、游素玲 出版社：健康世界</p> <p>7. 衛生福利部網站公告之營養相關資訊</p>
三	膳食療養學	<p>一、臨床營養狀況評估與營養照顧程序</p> <p>二、治療飲食、營養支持(EN&amp;PN)、藥物之間與營養素間的交互作用</p> <p>三、體重管理、攝食異常的治療以及骨骼與關節性疾病</p> <p>四、各種疾病之病因、病理、症狀、疾病與營養之相關性、治療原則、飲食等原則</p> <p>五、嬰幼兒疾病營養、老人及長期照護營養</p>	<p>書名：Krause and Mahan's Food &amp; the Nutrition Care Process 作者：J. L. Raymond, K. Morrow 出版社：Saunders</p>
四	團體膳食設計與管理	<p>一、膳食計劃與菜單設計</p> <p>二、採購、驗收與庫房管理</p> <p>三、食物製備原理、烹調與供應</p> <p>四、製程與供應品質管理</p> <p>五、廚房設計與設備管理</p> <p>六、人事管理</p> <p>七、成本控制與財務管理</p> <p>八、工作安全及環境衛生管理</p> <p>九、其他相關議題</p>	<p>1. 書名：FoodService Organizations: A Managerial and Systems Approach 作者：Mary B. Gregoire 出版社：Pearson</p> <p>2. 書名：團體膳食製備 作者：黃韶顏、倪維亞 出版社：華香園</p> <p>3. 書名：團體膳食管理與製備 作者：黃韶顏、倪維亞 出版社：五南</p> <p>4. 書名：團體膳食供應與管理實務 作者：楊妹鳳、朱佩玲、賀皓宜、曾芬玲 出版社：華杏</p> <p>5. 書名：團體膳食管理 作者：胡淑慧 出版社：新文京</p> <p>6. 書名：團體膳食製備與管理 作者：簡怡雯等 出版社：華格那</p> <p>7. 政府出版品： (1) 法規：營養師法暨施行細則、食品安全衛生管理法暨施行細則、食品良好衛生規範</p>

			<p>準則、勞動基準法、環境保護法等法規</p> <p>(2) 衛生福利部、教育部、行政院農業委員會等相關網站公告之食品營養及餐飲管理相關資訊</p>
五	公共衛生營養學	<p>一、公共衛生營養相關法規、政策與策略</p> <p>二、營養狀況評估與監測(含問卷設計)</p> <p>三、營養教育與諮詢(含教材與教法)</p> <p>四、社區(含社區、職場、學校及長照等)營養計畫(含評估、規劃、實施與評量)</p> <p>五、國民營養及健康之現況與變遷</p> <p>六、當代國際營養相關議題(含糧食安全)</p> <p>七、公共衛生概論及研究方法(含流行病學及生物統計)</p>	<p>1. 書名：Nutritional Assessment 作者：R. D. Lee, D. C. Nieman 出版社：McGraw-Hill Science/Engineering/ Math</p> <p>2. 書名：實用營養諮詢與教育 作者：鄭裕耀等 出版社：華格那</p> <p>3. 書名：實用公共衛生營養學 作者：魏明敏等 出版社：華格那</p> <p>4. 書名：社區營養學 作者：吳幸娟等 出版社：華格那</p> <p>5. 政府及相關機構出版品</p> <p>(1) 衛生福利部：</p> <p>I. 國人膳食營養素參考攝取量(最新)</p> <p>II. 歷年臺灣地區國民營養調查</p> <p>III. 中華民國公共衛生概況</p> <p>(2) 法規：營養師法暨施行細則、食品安全衛生管理法、健康食品管理法、學校衛生法、營養及健康飲食促進法及食農教育法</p> <p>備註：任何爾後由政府公布之營養調查相關結果或網站資料，均自動納入</p>
六	食品衛生與安全	<p>一、食品衛生與餐飲相關法規</p> <p>二、食品腐敗與微生物</p> <p>三、食品安全性評估</p> <p>四、食品添加物、食品洗潔劑與食品包裝</p> <p>五、食品危害</p> <p>六、餐飲衛生管理</p> <p>七、其他相關議題</p>	<p>1. 書名：新編食品衛生與安全 作者：黃登福等 出版社：華格那</p> <p>2. 書名：食品衛生與安全 作者：曾浩洋等 出版社：華格那</p> <p>3. 書名：新編餐飲衛生與安全 作者：陳德昇等 出版社：華格那</p> <p>4. 書名：餐旅衛生安全管理 作者：鄭清和 出版社：復文書局</p>

			<p>5. 書名：最新食品衛生安全學 作者：顏國欽等 出版社：藝軒</p> <p>6. 書名：食品微生物學 作者：陳幸臣總校閱、郭嘉信等合著 出版社：華格那</p> <p>7. 書名：餐飲食品安全與衛生 作者：李義川 出版社：華立</p> <p>8. 政府出版品：        (1) 法規：食品安全衛生管理法暨施行細則及依據食品安全衛生管理法授權訂定之相關法規        (2) 衛生福利部網站公告之食品衛生相關資訊</p>
備	註	<p>表列各應試科目命題大綱及參考用書(採最新版次為原則)為考試命題範圍之例示，惟實際試題並不完全以此為限，仍可命擬相關之綜合性試題。</p>	