

食品加工生產經理職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V4	NFP7919-001v4	食品加工生產經理	最新版本	略	2023/12/15
V3	NFP7919-001v3	食品加工生產經理	歷史版本	已被《NFP7919-001v4》取代	2020/12/18
V2	NFP7919-001v2	食品加工生產經理	歷史版本	已被《NFP7919-001v3》取代	2018/12/21
V1	NFP7919-001v2	食品加工生產經理	歷史版本	已被《NFP7919-001v2》取代	2015/12/31

職能基準代碼		NFP7919-001v4			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品加工生產經理		
所屬 類別	職類別	天然資源、食品與農業 / 食品生產與加工		職類別代碼	NFP
	職業別	其他食品製造及有關工作人員		職業別代碼	7919
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業		行業別代碼	C08
工作描述		規劃及執行生產流程、生產管理相關事務，達成生產與產品目標。			
基準級別		4			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能 級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1 擬定及進行生產計畫	T1.1 擬定組織生產規範	O1.1.1 生產標準作業流程 O1.1.2 行政庶務管理規章	P1.1.1 遵循法規及程序 ^{【註1】} ，依組織政策制定與修訂生產標準作業流程。 P1.1.2 遵循法規及程序，依組織政策制定與修訂行政庶務管理規章（如：消防設備、物料管理、成本管控、人員調動等）。 P1.1.3 遵循法規及程序，依組織政策協助制定與修訂品質計畫書，並監督品管成效。	4	K01 食品安全衛生管理相關知識 K02 職業安全衛生相關知識 K03 組織政策 K04 品質管理相關知識 ^{【註2】} K05 ISO22000 相關知識 ^{【註3】} K06 食品加工相關知識 K07 成本概論	S01 規劃生產計畫 S02 溝通品質規範能力 S03 解讀法規能力 S04 計算成本 S05 規畫生產人力 S06 資訊系統應用能力 S07 專案能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
					K08 專案管理	
	T1.2 制定生產計畫	O1.2.1 生產計畫	<p>P1.2.1 遵循法規及程序，依據組織提供之預估或市場供需趨勢，掌控安全庫存量，制定達成目標之生產計畫及供貨量，避免供貨短缺或過量，影響產能、信譽或提高成本。</p> <p>P1.2.2 遵循法規及程序，依據生產標準作業流程安排生產人力，優化與管理產線作業。</p>	4	K01 食品安全衛生管理相關知識 K02 職業安全衛生相關知識 K03 組織政策 K04 品質管理相關知識 K05 ISO22000 相關知識 K06 食品加工相關知識 K07 成本概論 K08 專案管理	S05 規畫生產人力 S08 分析市場供需
T2 統籌管理產線與行政庶務	T2.1 統籌產線人力與行政庶務	O2.1.1 原物料清單 O2.1.2 機器設備清單	<p>P2.1.1 遵循法規及程序，統籌製造生產、銷售、原物料庫存等事務，確認生產所需原物料數量及品質。</p> <p>P2.1.2 遵循法規及程序，確認生產製程所需原物料、機器設備、零件等之需求。</p> <p>P2.1.3 遵循法規及程序，控管原物料、設備、人力資源預算及生產成本。</p>	4	K01 食品安全衛生管理相關知識 K02 職業安全衛生相關知識 K03 組織政策 K04 品質管理相關知識 K05 ISO22000 相關知識 K06 食品加工相關知識 K07 成本概論 K09 安全工作標準作業程序 K10 人力資源管理	S04 計算成本 S05 規畫生產人力 S09 統籌庫存
	T2.2 監督管理產線進度	O2.2.2 改善計畫	P2.2.1 遵循法規及程序，進行工作現場管理，監督生產人員產能，掌控生產進度符合生產計畫。	4	K01 食品安全衛生管理相關知識 K02 職業安全衛生相關知識 K03 組織政策 K04 品質管理相關知識	S05 規畫生產人力 S10 監督管理產線與品質 S11 制定改善計畫

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
			<p>P2.2.2 確保依生產計畫進行生產，並達成每日生產目標。</p> <p>P2.2.3 若產能未能符合生產計劃，進行檢討並制定改善計畫，監督改善計畫確實執行。</p>		<p>K05 ISO22000 相關知識</p> <p>K06 食品加工相關知識</p> <p>K07 成本概論</p> <p>K09 安全工作標準作業程序</p> <p>K10 人力資源管理</p>	
T3 執行生產管理相關事務	T3.1 控管產能與產品品質	O3.1.1 改善提案	<p>P3.1.1 遵循法規及程序，控管生產排程、交期及產量，監督生產產能。</p> <p>P3.1.2 遵循法規及程序，進行生產，管制製程，確保符合生產標準作業流程之規範。</p> <p>P3.1.3 檢核每日產量報表及相關生產報表，確認符合生產進度與需求。</p> <p>P3.1.4 遵循法規及程序，安排及執行巡檢，檢查及維護工作場所環境符合安全衛生規範。</p> <p>P3.1.5 遵循法規及程序，監督產品品質，執行生產現場改善提案，確保產品品質穩定及符合規範，產品達成率符合需求。</p>	4	<p>K01 食品安全衛生管理相關知識</p> <p>K02 職業安全衛生相關知識</p> <p>K03 組織政策</p> <p>K04 品質管理相關知識</p> <p>K05 ISO22000 相關知識</p> <p>K06 食品加工相關知識</p> <p>K07 成本概論</p> <p>K09 安全工作標準作業程序</p>	<p>S06 資訊系統應用能力</p> <p>S10 監督管理產線與品質</p> <p>S12 檢核職安/食安符合規範</p> <p>S13 倉儲管理能力</p>
	T3.2 處理異常狀況	O3.2.1 異常狀況處理紀錄表	<p>P3.2.1 遵循法規及程序，遇機器發生故障，協調修護員檢修，必要時配合檢修及試車。</p> <p>P3.2.2 遇其他突發事件，發現並掌握品質異常</p>	4	<p>K01 食品安全衛生管理相關知識</p> <p>K02 職業安全衛生相關知識</p> <p>K03 組織政策</p> <p>K04 品質管理相關知識</p>	<p>S06 資訊系統應用能力</p> <p>S10 監督管理產線與品質</p> <p>S14 記錄異常狀況處理流程</p> <p>S15 處理異常狀況</p>

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
			<p>狀況，解決問題、改善異常，確保產品品質穩定且符合規範。</p> <p>P3.2.3 遵循法規及程序，配合品管進行生產異常處理及矯正措施，確保運作正常。</p> <p>P3.2.4 遵循法規及程序，於工作現場放置並視需要使用緊急裝備。</p> <p>P3.2.5 依據異常狀況標準作業流程，將異常狀況處理過程詳實紀錄，進行檢討與改善。</p>		<p>K05 ISO22000 相關知識</p> <p>K06 食品加工相關知識</p> <p>K07 成本概論</p> <p>K09 安全工作標準作業程序</p> <p>K11 緊急應變處理程序</p> <p>K12 異常狀況標準作業流程</p>	S16 協調維修與異常
	T3.3 管理廠務及其他配合事項		<p>P3.3.1 遵循法規及程序，管理機器設備，執行維修與報廢、計算耗損與汰換等生產成本。</p> <p>P3.3.2 遵循法規及程序，與研發及品保部門配合，進行生產線試車，確保生產流程順利進行。</p> <p>P3.3.3 遵循法規及程序，依工作需求，進行跨部門溝通與資源整合，以達成組織生產目標。</p>	4	<p>K01 食品安全衛生管理相關知識</p> <p>K02 職業安全衛生相關知識</p> <p>K03 組織政策</p> <p>K04 品質管理相關知識</p> <p>K05 ISO22000 相關知識</p> <p>K06 食品加工相關知識</p> <p>K07 成本概論</p> <p>K09 安全工作標準作業程序</p> <p>K11 緊急應變處理程序</p> <p>K12 異常狀況標準作業流程</p>	<p>S04 計算成本</p> <p>S06 資訊系統應用能力</p> <p>S10 監督管理產線與品質</p> <p>S12 檢核職安/食安符合規範</p> <p>S16 協調維修與異常</p> <p>S17 跨部門溝通能力</p>
T4 管理生產線人力資源事務	T4.1 推行人力資源管理制度	O4.1.1 考核表	P4.1.1 推行並落實品質管理制度，協助內部稽核活動及外部認證，建立及監督生產線人力資源管理體系。	4	<p>K01 食品安全衛生管理相關知識</p> <p>K02 職業安全衛生相關知識</p> <p>K04 品質管理相關知識</p> <p>K05 ISO22000 相關知識</p>	<p>S05 規畫生產人力</p> <p>S10 監督管理產線與品質</p> <p>S18 考核員工績效</p> <p>S19 規畫教育訓練</p>

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
			<p>P4.1.2 執行品質系統相關之教育訓練，宣導組織政策、檢核執行成效，改善缺失，確認達成組織品質政策。</p> <p>P4.1.3 監督生產人員的工作表現，依組織規範進行績效考核，提升整體工作效率。</p>		<p>K06 食品加工相關知識</p> <p>K07 成本概論</p> <p>K10 人力資源管理</p>	S20 評量學習成果

職能內涵 (A=attitude 態度)

A01 親和力：對他人表現理解、友善、同理心、關心和禮貌，並能與不同背景的人發展及維持良好關係。

A02 主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。

A03 自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。

A04 謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

A05 團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。

A06 追求卓越：會為自己設定具挑戰性的工作目標並全力以赴，願意主動投注心力達成或超越既定目標，不斷尋求突破。

說明與補充事項

- 建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：

- 大專以上畢業食品相關科系，且具 3 年以上食品加工產業相關經驗。

- 其他補充說明：

- 【註 1】遵循法規及程序：在從業人員管理、作業場所管理、生產設備管理、製程衛生管理方面等規範，自原物料入場、驗收、儲存、至生產成品、檢驗等標準作業流程之相關安全衛生法規及程序，並依據組織規範，進行日常工作標準生產作業程序、定期檢查、報告異常情況，執行緊急應變程序等。

- 【註 2】品質管理相關知識：

1.品質計畫 QP (Quality Planning) 意指訂定及規畫整個生產流程中，需要遵守哪些品質標準的行為，也可以用來表示負責品質計畫的部門及職

說明與補充事項

務。企業/組織可以此為依據制定年度品質管理計畫，建立該年度品質管理的目標。

2.品質管制 QC (Quality Control)：在 ISO 中定義為「品質管理的一部分，致力於滿足品質要求。」通過專業技術和管理技術，配合生產流程檢驗（包括進料檢驗、製成檢驗、出貨檢驗），確保在生產流程中各個作業階段生產品質，滿足客戶、法律、法規等要求（如適用性、安全性等）。

3.品質保證 QA (Quality Assurance)：意指整合製造、設計與品質管理等，在企業/組織中為負責品質保證的部門或職務。質保證的目的，在於確保產品在一定時程及成本下，能達成預期的品質水準與可靠度，也是建立品質管制方案的墊腳石，以維持產品從生產到使用間的品質。

4.品質改善 QI (Quality Improvement)：意指滿足品質要求為重點，通過各種改善活動防止不良品的產生。

- **【註3】ISO 22000 相關知識：**ISO 22000 係結合了 ISO 90001（食品管理標準）和 HACCP（危害分析及關鍵點控制管理）兩大食品相關國際認證。ISO9001：為食品產業的品管認證標準，用於評估企業所提供的食物產品是否維持一定的品質。HACCP：作為食品安全管制系統，著重於食品加工過程中可能產生的危害，藉此防治食品安全危害。