

食品技術助理職能基準

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
V2	NFP7919-005v2	食品技術助理	最新版本	略	2020/12/21
V1	NFP7919-005v1	食品技術助理	歷史版本	已被《NFP7919-005v2》取代	2017/12/31

職能基準代碼		NFP7919-005v2			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品技術助理		
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	C0899
工作描述		協助進行食品生產製程之相關技術作業。			
基準級別		3			

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 依循食品加工企業之作業要求	T1.1 辨識會影響食品加工業的關鍵議題與組織		P1.1.1 能夠理解食品加工作業的各種工作角色與責任。 P1.1.2 能夠判斷食品加工作業對環境的影響。 P1.1.3 能夠解釋消費者對產品誠信、品質、安全與營養價值的期望對於食品加工作業會帶來的衝擊。 P1.1.4 能夠描述食品加工業之關鍵規範性團體與業界團體的角色。	3	K1 食品加工產業的各種工作角色與責任 K2 食品加工作業對環境的影響 K3 食品加工產業的顧客期望與社區觀感 K4 食品加工的新興技術 K5 食品測試方法 K6 品質保證與食品安全程序 K7 食品加工公司在產品內容及包裝方面的法律責任 K8 設備設計與配置可能造成的潛在危害 K9 處理化學與危險商品的相關風險	S1 辨識食品加工公司的法律責任，包括： <ul style="list-style-type: none"> ● 產品內容(食品標準規範) ● 產品包裝與標示，包括營養成分表的使用(食品標準規範) ● 食品生產場所與設備的設計要求 ● 用於原料、食材與最終產品的儲存設施要求 ● 適合該產品和/或市場的其他要求(例如進口和/或出口法規) S1 辨識和/或發展規格與程
	T1.2 辨識產業內加工各類產品的作業順序	O1.2.1 工作紀錄	P1.2.1 能夠實施組合與製備食材的程序。 P1.2.2 能夠理解食品所用之食材的儲存與處理要求。 P1.2.3 能夠理解食品加工作業的流程圖。 P1.2.4 能夠描述食品規格，並確認使用方法符合管制界限。			

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)
					K10 執掌法規的相關主管機關及其角色 K11 相關法規的目的與意圖 K12 符合法規要求的記錄規定 K13 報告範本與協定 K14 口頭與書面溝通策略與協定	序，確保符合與產品內容及包裝有關的法律責任
T2 執行物理、化學與微生物測試	T2.1 準備樣本	O2.1.1 樣品紀錄	P2.1.1 能夠依測試需求，使用標準作業程序記錄樣品。 P2.1.2 能夠記錄樣品描述，與規格相比較，記錄差異。 P2.1.3 能夠根據化學測試要求準備樣品與標準。 P2.1.4 能夠確保樣品從接受到結果回報的過程可追溯性。	3	K1 與測試相關的化學原理和觀念 K2 測試的目的 K3 度量衡學的觀念 K4 和設備/儀器操作與測試有關的原理和觀念 K5 設備/儀器和/或試劑的關鍵成分功能 K6 使用校正程序 K7 修改設備/儀器變數的影響 K8 相關健康、安全與環境要求 K9 企業和/或法律可追溯性的要求	S1 解釋測試方法和程序 S2 樣品準備程序 S3 執行校正檢查 S4 維護並評估試劑 S5 使用儀器進行質化和/或量化分析 S6 基本的設備/方法疑難排解 S7 使用計算方法，包括適當的單位、不準量、平衡算式以及滴定法化學反應的溶液濃度 S8 利用適當的單位和準確性準備校正圖表與計算結果 S9 應用理論知識解釋資料的宏觀特徵，並得出相關結論，例如辨識超出正常範圍的異常結果或人為現象 S10 追蹤並找出人為現象的成因 S11 根據組織程序組織程序記錄並傳達結果 S12 維持樣品、次樣品、測試資料、結果與文件紀錄的安全性、完整性、可追溯
	T2.2 使用前檢查設備	O2.2.1 檢查紀錄表	P2.2.1 能夠根據測試方法的要求設定設備/儀器。 P2.2.2 能夠根據相關企業與作業程序，執行使用前與安全檢查。 P2.2.3 能夠辨識錯誤或不安全的元件與設備，並回報給適當的人員。 P2.2.4 能夠在適用的情況下，使用明確指定的標準與程序以檢查校正設備。 P2.2.5 能夠隔離校正不準的設備/儀器。 P2.2.6 能夠確保測試需要的試劑有效，品質亦符合要求。			
	T2.3 測試樣品以判斷化學種類或特性	O2.3.1 測試報告	P2.3.1 能夠根據測試方法的要求操作設備/儀器。 P2.3.2 能夠在適用的情況下，根據明確指定的方法對所有樣品與標準進行測試/程序。			

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)
	T2.4 處理與解釋資料	O2.4.1 測試紀錄 O2.4.2 校正圖表 O2.4.3 樣品報告	P2.3.3 能夠根據作業程序關閉設備/儀器。 P2.4.1 能夠記錄測試資料，指出異常的觀察結果。 P2.4.2 能夠在適用的情況下，建立校正圖表，並為這些圖表的所有樣品計算結果。 P2.4.3 能夠確保計算的值符合預期。 P2.4.4 能夠根據組織程序記錄並回報結果。 P2.4.5 能夠根據企業流程，視需要估計並記錄測量的不準量。 P2.4.6 能夠解釋資料的趨勢和/或結果，並迅速向適當人員通報不符規格或異常結果。 P2.4.7 能夠判斷明顯的程序或設備問題是否導致異常的資料或結果。			性
	T2.5 維持安全的工作環境		P2.5.1 能夠使用已建立的安全工作實務與個人防護設備，以確保個人安全及實驗室其他人員的安全。 P2.5.2 能夠使廢棄物的產生和環境衝擊影響最小化。 P2.5.3 能夠確保安全收集實驗室與有害廢棄物，進行後續棄置。 P2.5.4 能夠依照要求注意並儲存設備與試劑。			
	T2.6 維護實驗室紀錄	O2.6.1 設備使用及維護紀錄 O2.6.2 校正紀錄	P2.6.1 能夠將受認可的資料輸入實驗室管理系統。 P2.6.2 能夠維持企業資訊與實驗室資料的機密與安全。 P2.6.3 能夠根據組織程序維護設備與校正紀錄。			

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)
T3 應用食品加工技術	T3.1 進行各類食品加工作業	O3.1.1 測試/評估紀錄	P3.1.1 準備各類食品加工過程需要的原料與設備。 P3.1.2 應用並監測各類食品加工過程。 P3.1.3 測試與評估各類食品加工產品。	3	K1 各類食品加工知識	S1 各類食品加工技能

職能內涵 (A=attitude 態度)

- A01 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。
- A02 正直誠實：展現高道德標準及值得信賴的行為，且能以維持組織誠信為行事原則，瞭解違反組織、自己及他人的道德標準之影響。
- A03 壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。
- 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 持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。

說明與補充事項

- 此項職能基準乃參考國外職能資料發展並經國內專家本土化及檢視完成。
- 建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件：高中職以上食品相關科系畢業。