

食品研發人員職能基準

職能基準代碼		NFP7919-006v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品研發人員		
所屬類別	職類別	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		從事食品的研發與調理，或研究食品的保存、加工、添加物、調味、包裝等相關配方。			
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 研究與開發新產品	T1.1 蒐集食品產業相關法規與現況	O1.1.1 食品產業現況報告	<p>P1.1.1 蒐集即時性國內外食品相關規範，定期、系統性地進行彙整、提供參考，以評估內部研發能力。</p> <p>P1.1.2 蒐集食品產業現況並進行分析，定期彙整與回饋食品產業現況資訊。</p>	4	<p>K01 食品安全衛生相關規範^{【註1】}</p> <p>K02 食品產業趨勢</p>	<p>S01 蒐集分析能力</p> <p>S02 鑑別評估能力</p> <p>S03 執行能力</p>
	T1.2 蒐集新知識與新技術	O1.2.1 實驗計畫	<p>P1.2.1 蒐收集國內外食品相關新知識與新技術，研究食品加工技術，進行食品營養、衛生檢測、分析與研究。</p> <p>P1.2.2 評估公司現有技術並依據產品市場發展趨勢及相對應法規，以研擬開發品項。</p> <p>P1.2.3 針對新知識與新技術，進行彙整討論與實驗，篩選適用之新知識與新技術，撰寫、</p>	4	<p>K01 食品安全衛生相關規範</p> <p>K03 食品加工相關知識</p> <p>K04 營養學</p> <p>K05 食品科學概論</p>	<p>S01 蒐集分析能力</p> <p>S04 資訊科技應用能力</p> <p>S05 規劃與組織能力</p> <p>S06 文書處理能力</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)
			設計與執行實驗計畫。			
	T1.3 研究開發新產品，精進產品品質及成本	O1.3.1 市場調查分析報告	<p>P1.3.1 依市場調查及需求及研發的產品規格，根據營養學和人體健康原理，利用各種天然或人造原料開發新食品。</p> <p>P1.3.2 依據研發架構完成產品試製，包含功效驗證、安全性、安定性、保存試驗（效期評估）、感官品評（口味、外觀）等測試。</p> <p>P1.3.3 依市場反應與技術人員執行作業之意見，調整食品配方或改善流程，精進產品品質。</p> <p>P1.3.4 依產品所需原料進行比價與管控，並檢核製作流程，精進各項程序，減少失誤，以降低成本。</p>	4	K01 食品安全衛生相關規範 K03 食品加工相關知識 K04 營養學 K05 食品科學概論 K06 職業安全衛生相關規範	S01 蒐集分析能力 S04 資訊科技應用能力 S05 規劃與組織能力 S06 文書處理能力 S07 研究開發能力 S08 成本計算能力 S09 統計分析能力
T2 規劃與執行產品製程	T2.1 規劃與管理產品製程	O2.1.1 產品製作標準作業流程	<p>P2.1.1 與技術部門研商產品製程，實際調整成分、作出產品，設定產品量產相關製程條件，經反覆測試後制定產品之標準製程。</p> <p>P2.1.2 開發及完成產品測試後，將產品研發結果轉換成生產製造指令，於試量產前與現場產品製造端說明配方細節及製程條件，並順利完成技術移轉。</p> <p>P2.1.3 依據產品製程進行生產，監督、控制與改善生產流程，規劃現場品管作業，試量產時協助現場與客戶端或利害關係人溝</p>	4	K01 食品安全衛生相關規範 K03 食品加工相關知識 K04 營養學 K05 食品科學概論 K06 職業安全衛生相關規範	S01 蒐集分析能力 S04 資訊科技應用能力 S05 規劃與組織能力 S06 文書處理能力 S10 檢驗能力 S11 時間管理能力

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)
			通，以符合生產目標與訂單需求。			
	T2.2 執行與控管產品製程	O2.2.1 異常狀況處理紀錄表	<p>P2.2.1 監督產品製程執行狀況，檢核產品良率，控管產品品質，針對不良品或異常狀況與技術人員研討，進行改善，優化現有產品品質及成本。</p> <p>P2.2.2 將異常狀況詳細記錄，完成異常狀況處理紀錄表，針對各項異常狀況制定矯正預防措施。</p> <p>P2.2.3 協助解決產品量產相關問題，完成生產目標與訂單需求。</p>	4	K01 食品安全衛生相關規範 K03 食品加工相關知識 K04 營養學 K05 食品科學概論 K06 職業安全衛生相關規範 K07 資訊系統建立與維護相關知識	S01 蒐集分析能力 S04 資訊科技應用能力 S05 規劃與組織能力 S06 文書處理能力 S10 檢驗能力 S12 問題解決能力 S13 應變處理能力
	T2.3 執行與控管產品研發專案	O2.3.1 產品製作標準作業流程	<p>P2.3.1 依據產品研發項目進行各部門專業研討，擬訂分工權責、監督進度、彙整專業資料，進行統籌分析，制定新產品研發專案，執行及有效管理產品研發專案。</p> <p>P2.3.2 執行新產品研發專案，控管執行進度與績效，適時提供必要的協助與指導。</p>	4	K01 食品安全衛生相關規範 K03 食品加工相關知識 K04 營養學 K05 食品科學概論 K06 職業安全衛生相關規範 K07 資訊系統建立與維護相關知識	S01 蒐集分析能力 S04 資訊科技應用能力 S05 規劃與組織能力 S06 文書處理能力 S10 檢驗能力 S12 問題解決能力 S13 應變處理能力
	T2.4 選擇適用包裝材料	O2.4.1 包裝材料之適用性報告	P2.4.1 依產品屬性，確認產品包裝材料，以增加產品穩定性、安全性及保存性。	3	K01 食品安全衛生相關規範 K03 食品加工相關知識 K08 食品包裝學概論	S01 蒐集分析能力 S12 問題解決能力
T3 執行新產品官能	T3.1 執行新產品官能	O3.1.1 官能品評統	P3.1.1 經由科學的方法，有系統、客觀地安排品評人員、場地、問卷及調製處理品評樣品	4	K09 官能品評相關試驗規範 ^{【註2】} K10 生物統計學概論	S09 統計分析能力 S14 設計能力

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)
品評分析	能品評分析	計分析報告	後，進行評估測試。 P3.1.2 參考評估測試結果，視需求進行產品調整。			S15 分析與解讀能力

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 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。
- 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 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。
- A06 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。
- A07 應對不確定性：當狀況不明或問題不夠具體的情況下，能在必要時採取行動，以有效釐清模糊不清的態勢。

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：
 - 大專食品或營養相關科系畢業，具 1 年以上相關工作經驗。
- 其他補充說明：
 - 【註 1】食品安全衛生相關規範：食品安全衛生管理法 (食安法)、相關子法 (含：食品良好衛生規範準則、食品安全管制系統準則、各類別衛生標準、專業人員能力要求等)、HACCP、ISO22000、FSSC22000、SQF、食品中汙染物質與毒素衛生標準、食品安全監測計畫、SGS 平台 33 項強制檢驗項目、食品追溯追蹤制度等相關法規。
 - 【註 2】官能品評相關試驗規範：描述分析試驗法、3 點試驗法、順位試驗法、嗜好評分試驗法、定量描述分析試驗法、差異性分析法等。