

職能單元代碼	NFP5R0479v3
職能單元名稱	應用與檢核食品加工技術
職類別	天然資源、食品與農業 / 食品生產與加工
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、 監督各類食品加工作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵循法規及程序，檢核各類食品加工製程之原物料、設備。 2. 應用、測試與評估並監督各類食品加工製程及生產製作過程符合規範，完成製程 / 生產紀錄表。 <p>二、 檢核食品、加工過程與損耗</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵循法規及程序，檢核產品安全重要管制點(CCP)、管制界限，依據職業安全與食品安全程序進行食品加工製造過程。 2. 檢核食品加工生產計畫與食品加工造成的環境影響與損耗計算。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 製程 / 生產紀錄表
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • ISO22000相關知識 • 成本概論 • 品質管理相關知識 • 職業安全衛生相關知識 • 各類食品原料與加工知識 • 食品安全衛生管理相關知識
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 食品加工監督 • 計算成本 • 依標準作業流程執行 • 環境影響評估 • 原物料 / 設備檢核
說明與補充事項	無