

職能單元代碼	NFP5R0491v2
職能單元名稱	標示與監測加工食品的營養成分
領域類別	天然資源、食品與農業 / 食品生產與加工
職能單元級別	5
工作任務與行為指標	<p>一、確保標籤資訊是準確和完整的</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認特定消費者的飲食攝取與對食品的需求。 2. 提供有關維持營養成分和食品安全的食品儲藏與製備資訊。 <p>二、評估食品加工和儲藏存營養成分保存的方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分析食品加工和儲藏條件對某些營養成分穩定性的影響。 2. 評估對加工食品營養強化的需求。 3. 評估食品加工和儲藏方法對產品營養成分的影響。 <p>三、評估開發或調理食品的好處，以符合客戶群的需求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評估常見的營養不良與相關疾病。 2. 確認適合有特定需求或健康問題的客戶的飲食。 3. 界定與分類調理食品和功能<u>性食品</u>【註1】。 4. 評估針對有特定營養需求族群所開發或調製的食品的好處。 <p>四、將營養資訊應用在加工產品的產品開發、標示和行銷上</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評估和應用產品開發時需考慮的營養需求。 2. 應用食品營養標示的法律規定。 3. 評估跟產品行銷的法律與道德層面有關的營養議題。
工作產出	食品營養成份文件
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、職業安全衛生相關法規</p> <p>二、食品安全相關政策、法規、作業規範和國家標準</p> <p>三、健康飲食的主要巨量與微量營養素</p> <p>四、人體中的消化、吸收和能量新陳代謝過程</p> <p>五、營養相關的危險因子和疾病</p> <p>六、與營養相關的公共衛生和環境危害</p> <p>七、加工食品的開發與調製相關知識</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、溝通協調能力</p> <p>二、職業安全衛生風險管控能力</p>

	<p>三、標示與監測加工食品的營養成分之任務專案擬定能力</p> <p>四、食品的營養屬性、消化和吸收過程的辨識與分析能力</p> <p>五、特殊族群的營養需求的評估與開發、調製能力</p> <p>六、與加工食品開發、標示和行銷有關的營養議題之蒐集、研究能力</p> <p>七、技術文件閱讀能力</p> <p>八、資訊科技應用能力</p> <p>九、專案紀錄撰寫與呈報能力</p>
評量設計參考	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能遵守相關法規、標準、組織要求，制定並管理個人工作優先項目的安全做法和組織政策和程序。 2. 能執行標示與監測加工食品的營養成分之作業。 3. 能了解本單元所應具備之職能內涵。 4. 能與相關人員進行溝通，含呈報問題及修正紀錄。 <p>二、 評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通用領域及特定專業資料等相關文件。 2. 相關軟硬體設備。 3. 於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。 4. 視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。 5. 評量歷程需符合職業安全衛生相關法規及作業程序。 <p>三、 評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者進行標示與監測加工食品的營養成分之任務。 2. 口頭提問，確認受評者能持續辨認出並正確解讀實作時所需的基本基礎知識。 3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。 4. 評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。 5. 檢視受評者製作的工作場域報告紀錄。
說明與補充事項	<p>【註1】功能性食品：係指宣稱有超越供給營養素的基本功能，能促進健康或預防疾病的新鮮或加工食品。含有活體菌種的發酵食品被視為有益生菌好處的功能</p>

	性食品。
--	------

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。