

職能單元代碼	NFP4R3275
職能單元名稱	規劃與管理食品製程
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	4
工作任務與行為指標	<p>一、規劃與管理產品製程</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 與技術部門研討產品製程，實際調整成分、製備出產品，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。 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步驟，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。 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益關係人溝通，以符合生產目標與訂單需求。
工作產出	產品製作標準作業流程
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、食品安全衛生相關法規</p> <p>二、食品加工相關知識</p> <p>三、營養學知識</p> <p>四、食品科學概論</p> <p>五、職業安全衛生相關法規</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、蒐集分析能力</p> <p>二、資訊科技應用能力</p> <p>三、規劃與組織能力</p> <p>四、文書處理能力</p> <p>五、檢驗能力</p> <p>六、時間管理能力</p>
評量設計參考	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能完成規劃與管理食品產品製程，並能與技術部門研商產品製程，實際調整成分、製備出產品。 2. 能了解食品產品製作的流程，並熟知食品加工、營養學等知識。 3. 能掌握食品研發過程所需之蒐集分析、規劃組

	<p>織、新品開發、成本計算等能力。</p> <p>4. 能遵循職業安全衛生，並掌握食品安全衛生、食品製造管理、農藥殘留量標準等相關法規。</p> <p>二、 評量情境與資源</p> <p>1. 食品產品製程規劃與管理工作相關的表單，以及相應電腦軟硬體套件與設備儀器。</p> <p>2. 於符合工作實務、安全要求和環境限制下進行評量。</p> <p>三、 評量方法</p> <p>1. 評量者提供模擬情境，觀察受評者進行食品產品製程規劃與管理之過程。</p> <p>2. 評估受評者所提交的工作產出文件品質或證據作品集。</p> <p>3. 以書面或口頭提問方式評估受評者對食品加工製程、營養學、食品安全衛生等知識之了解。</p> <p>4. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。</p> <p>5. 個案討論。</p> <p>6. 受評者口頭說明或展示其所參與之食品產品製程規劃與管理案例，評量者可評估其規劃能力。</p>
說明與補充事項	無