

職能單元代碼	NFP4R0485v2
職能單元名稱	運用營養學原理於食品加工
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、解讀標籤規定，提供營養資訊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢視食品標籤上的製備資訊。 2. 與類似加工食品標籤上的營養價值資訊比較。 3. 針對有特殊飲食需求客戶設計的飲食，解讀食品標籤上的營養資訊。 <p>二、對照新鮮食物，評估加工方式對於加工食品營養價值的影響</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對加工對各種食品巨量與微量營養素的穩定性與有效性影響，加以確定。 2. 調查加工食品為了強化營養價值所做的修飾流程的變化。 3. 比較食物儲存方式，使營養價值得以保存及使用防腐劑等食品化學的影響。 4. 調查各種為強化味道或顏色的添加物，對營養價值的影響。 5. 彙整食品使用的人工添加物對健康的危害及許可用量。 <p>三、協助食品開發，滿足特殊飲食需求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對於有特殊需求或健康問題之消費者，辨識其適當飲食。 2. 評估常見營養缺乏與相關疾病。 3. 食物營養特性符合特定需求。 4. 開發食品與提供營養諮詢。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 加工對於食物營養特性的影響 • 食品標示上的營養資訊 • 產品開發流程 • 營養強化添加物 • 加工對於食物營養特性的影響 • 標示上的營養資訊 • 營養強化添加物 • 健康飲食的關鍵巨量與微量營養素 • 人體消化、吸收及能量新陳代謝的過程

	<ul style="list-style-type: none"> • 人體能量需求 • 與加工食品相關之飲食準則與法規要求 • 加工與保存對營養的影響及其克服方式 • 與營養相關之風險因子與疾病 • 食物不耐與過敏 • 營養缺乏造成的疾病 • 加工與功能性食品與營養製劑
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 瞭解健康飲食所需之關鍵巨量營養素 • 確立消化與吸收過程 • 確立人體能量代謝過程 • 描述蛋白質營養作用 • 描述碳水化合物營養作用 • 描述維生素與礦物質營養作用 • 描述膳食纖維的作用 • 描述脂質的營養作用 • 描述人體儲存和使用水的過程，並描述水的營養作用 • 辨識、審視、運用最新的關鍵營養資訊 • 比較特殊族群的營養需求 • 評估與加工食品的產品開發、標示、行銷相關營養議題 • 辨識與營養相關之風險因子與疾病 • 確立與營養相關之公共健康與環境危害
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 加工食品係指：含添加（如維生素 C 強化劑）或除去（如低脂牛奶）成分的天然或加工食物。 • 功能性食品係指：任何新鮮或加工食物宣稱除了提供營養素的基本功能外，還具有促進健康或預防疾病的特質使用活菌的發酵食品被視為是有益生菌益處的功能性食品。 • 營養製劑係指：包括有助於預防/治療疾病和失調（除了貧血）的功能性食物。 • 工作場域中的相關規定可能包括：企業 QA 政策、作業與程序、企業專用程序、標準作業流程、任務規定、工作指示。