

職能單元代碼	NFP4R3273v2
職能單元名稱	食品研究與開發新產品
職類別	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、 蒐集食品產業相關法規與現況</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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>二、 蒐集新知識與新技術</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒐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。 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。 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、設計與執行實驗計畫。 <p>三、 研究開發新產品，精進產品品質及成本</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 食品產業現況報告 • 新產品研發報告 • 實驗計畫
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 食品科學概論 • 職業安全衛生相關規範 • 營養學

	<ul style="list-style-type: none"> • 食品加工相關知識 • 實驗設計 • 食品產業趨勢 • 食品安全衛生相關規範
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 蔑集分析能力 • 研究開發能力 • 統計分析能力 • 鑑別評估能力 • 成本計算能力 • 執行能力 • 文書處理能力 • 資訊科技應用能力 • 規劃與組織能力
說明與補充事項	無