

### 食品研發人員職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V2	NFP7919-006v2	食品研發人員	最新版本	略	2025/12/15
V1	NFP7919-006v1	食品研發人員	歷史版本	已被《NFP7919-006v2》取代	2022/12/07

職能基準代碼		NFP7919-006v2			
職能基準名稱 ( 擇一填寫 )		職類			
		職業	食品研發人員		
所屬 類別	職類別	食品生產與加工		職類別代碼	NFP
	職業別	其他食品製造及有關工作人員		職業別代碼	7919
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業		行業別代碼	C08
工作描述		從事食品的研發與調理，或研究食品的保存、加工、添加物、調味、包裝等相關配方。			
基準級別		4			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能 級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
T1研究與 開發新產 品	T1.1蒐集 食品產業 相關法規 與現況	O1.1.1食 品產業現 況報告	P1.1.1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。 P1.1.2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。	4	K01食品安全衛生相關規範 K02食品產業趨勢	S01蒐集分析能力 S02鑑別評估能力 S03執行能力
	T1.2蒐集 新知識與 新技術	O1.2.1實 驗計畫	P1.2.1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。	4	K01食品安全衛生相關規範 K03食品加工相關知識 K04營養學	S01蒐集分析能力 S04資訊科技應用能力 S05規劃與組織能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
			<p>P1.2.2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。</p> <p>P1.2.3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>		<p>K05食品科學概論</p> <p>K06實驗設計</p>	S06文書處理能力
	T1.3 研究開發新產品，精進產品品質及成本	O1.3.1 新產品研發報告	<p>P1.3.1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。</p> <p>P1.3.2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。</p> <p>P1.3.3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。</p> <p>P1.3.4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。</p>	4	<p>K01食品安全衛生相關規範</p> <p>K03食品加工相關知識</p> <p>K04營養學</p> <p>K05食品科學概論</p> <p>K07職業安全衛生相關規範</p>	<p>S01蒐集分析能力</p> <p>S04資訊科技應用能力</p> <p>S05規劃與組織能力</p> <p>S06文書處理能力</p> <p>S07研究開發能力</p> <p>S08成本計算能力</p> <p>S09統計分析能力</p>
T2 規劃與執行產品製程	T2.1 執行與控管產品研發專案	O2.1.1 新產品研發專案計畫書	<p>P2.1.1依據產品研發項目進行各部門專業研討，擬訂分工權責、監督進度、彙整專業資料，進行統籌分析，制定新產品研發專案，執行及有效管理產品研發專案。</p> <p>P2.1.2執行新產品研發專案，控管執行進度與績效，適時提供必要的協助與指導。</p>	4	<p>K01食品安全衛生相關規範</p> <p>K03食品加工相關知識</p> <p>K04營養學</p> <p>K05食品科學概論</p> <p>K07職業安全衛生相關規範</p> <p>K08資訊系統建立與維護相關知</p>	<p>S01蒐集分析能力</p> <p>S04資訊科技應用能力</p> <p>S05規劃與組織能力</p> <p>S06文書處理能力</p> <p>S10檢驗能力</p> <p>S11問題解決能力</p>

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
					識	S12應變處理能力
	T2.2 選擇適用包裝材料	O2.2.1 包裝材料之適用性報告	P2.2.1依產品屬性，確認產品包裝材料，以增加產品穩定性、安全性及保存性。	3	K01食品安全衛生相關規範 K03食品加工相關知識 K09食品包裝學概論	S01蒐集分析能力 S11問題解決能力
	T2.3 規劃產品製程標準	O2.3.1 產品製作標準作業流程	P2.3.1與技術部門研商產品製程，實際調整成分、作出產品，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。 P2.3.2開發及完成產品測試後，將產品研發結果轉換成生產製造指令，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。 P2.3.3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害關係人溝通，以符合產品品質與生產目標。	4	K01食品安全衛生相關規範 K03食品加工相關知識 K04營養學 K05食品科學概論 K07職業安全衛生相關規範	S01蒐集分析能力 S04資訊科技應用能力 S05規劃與組織能力 S06文書處理能力 S10檢驗能力 S13時間管理能力
	T2.4 執行與控管產品製程	O2.4.1 新產品研發 / 製程報告 O2.4.2 異常狀況處理紀錄表	P2.4.1監督產品製程執行狀況，檢核產品良率，控管產品品質，針對不良品或異常狀況與技術人員研討，進行改善，優化現有產品品質及成本。 P2.4.2將異常狀況詳細記錄，完成異常狀況處理紀錄表，針對各項異常狀況制定矯正預防措施。	4	K01食品安全衛生相關規範 K03食品加工相關知識 K04營養學 K05食品科學概論 K07職業安全衛生相關規範 K08資訊系統建立與維護相關知識	S01蒐集分析能力 S04資訊科技應用能力 S05規劃與組織能力 S06文書處理能力 S10檢驗能力 S11問題解決能力 S12應變處理能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
			P2.4.3協助解決產品量產相關問題，完成生產目標。			
T3執行新產品官能品評	T3.1 執行新產品官能品評分析	O3.1.1 官能品評統計分析報告 O3.1.2 新產品規格表	P3.1.1經由科學的方法，有系統、客觀地安排品評人員、場地、問卷及調製處理品評樣品後，進行評估測試。 P3.1.2參考評估測試結果，視需求進行產品調整，並產出新產品規格表。	4	K10官能品評相關試驗規範 K11生物統計學概論	S09統計分析能力 S14設計能力 S15分析與解讀能力

職能內涵 ( A=attitude 態度 )
<p>A01主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。</p> <p>A02正直誠實：展現高道德標準及值得信賴的行為，且能以維持組織誠信為行事原則，瞭解違反組織、自己及他人的道德標準之影響。</p> <p>A03持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。</p> <p>A04謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。</p> <p>A05壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。</p> <p>A06自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。</p> <p>A07應對不確定性：當狀況不明或問題不夠具體的情況下，能在必要時採取行動，以有效釐清模糊不清的態勢。</p>

說明與補充事項
<p><b>建議擔任此職類 / 職業之學歷 / 經驗 / 或能力條件：</b></p> <p>． 大專食品或營養相關科系畢業，具1年以上相關工作經驗。</p>

#### 說明與補充事項

##### 其他補充說明：

- 食品安全衛生相關規範：食品安全衛生管理法 ( 食安法 )、相關子法 ( 含：食品良好衛生規範準則、食品安全管制系統準則、各類別衛生標準、專業人員能力要求等 )、HACCP、ISO22000、FSSC22000、SQF、食品中汙染物質與毒素衛生標準、食品安全監測計畫、主管機關公告之檢驗方法、食品追溯追蹤制度等相關法規。
- 官能品評相關試驗規範：描述分析試驗法、3點試驗法、順位試驗法、嗜好評分試驗法、定量描述分析試驗法、差異性分析法等。