

「食品研發人員」職能模型-定稿

職能模型名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品研發人員		
所屬類別	職類別	製造/製程研發	職類別代碼	MPD	
	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		研究開發食品或原物料之特性、加工、保存、添加物、營養、包裝等工作。			
模型級別		4			

工作任務 (依需要分層)		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 市場調查與資料蒐集	T1.1 研究市場資訊	O1.1.1 產品規劃表	P1.1.1 能依照目標客群、經營訴求、客戶利益及市場訊息，研究及蒐集競品並參閱內外部資訊及公司銷售計畫，進行公司研發能力分析，以確認研發方向。 P1.1.2 能依據分析結果擬定研發或產品修正策略，並研擬開發規劃項目。	4	K01 市場研究概論 K02 行銷基本概論	S01 資料收集能力 S02 產品分析能力 S03 溝通及協調能力
T2 研發新產品	T2.1 設計新產品與測試產品	O2.1.1 研發記錄表 O2.1.2 原物料清單 O2.1.3 原物料成本估算表	P2.1.1 能研討新產品的設計、製作研發提案或專利提案，並進行研發紀錄【註1】。 P2.1.2 能參照研發紀錄完成原物料清單，研討並預估產品的原物料相關成本。	4	K03 檢驗分析概論 K04 營養學 K05 食飼品相關法規 K06 加工學	S04 提案規劃能力 S05 成本估算能力 S03 溝通及協調能力 S06 實驗設計能力 S07 合規判定能力
	T2.2 試生產及建置產品製造流程、規格	O2.2.1 產品生產流程 O2.2.2 產品檢驗分析及操作資料 O2.2.3 產品配方表	P2.2.1 能依照產品製作流程及產品規格製作產品樣本。 P2.2.2 依據產品樣本相關物理及化學檢驗結果，制定產品配方表。	4	K07 工廠管理概念 K08 量產技術知識與應用	S08 食品檢驗能力 S09 原物料控管能力
T3 試量產、製程改善及商	T3.1 試量產評估及改善製程	O3.1.1 產品研究記錄 O3.1.2 產品描述【註2】 O3.1.3 產品品評表	P3.1.1 依循產品研究紀錄與試量產製作流程，進行產品試量產，並指導與協助現場產品製造及	4	K09 產品品質管理知識 K03 檢驗分析概論	S01 資料收集能力 S10 問題分析及解決能力

工作任務 (依需要分層)		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)
品化		O3.1.4 保存期限評估計畫	<p>食品機械相關參數調整，並確認產品製程良率。</p> <p>P3.1.2 進行公司內部人員或消費者感官品評試驗，並將品評結果做統計分析。</p> <p>P3.1.3 依據試量產產品的相關物理及化學檢驗結果，並調整原料的比例、製程條件，以確保品質穩定。</p> <p>P3.1.4 進行保存試驗，確認保存期限及營養成分檢驗分析。</p> <p>P3.1.5 能依據試驗及品評結果製作商品改善提案，並改善產品製程效率。</p>		<p>K10 感官品評知識</p> <p>K11 加工相關知識</p> <p>K12 加工設備基本原理</p>	S11 加工設備基本操作能力
	T3.2 產品化及協助生產(或委託代工)等運作	O3.2.1 量產技術文件【註3】	<p>P3.2.1 依據 QC 工程圖及商品改善提案協助產品化，並協助解決生產運作問題。</p> <p>P3.2.2 產品化後，與團隊合作並依照客戶反饋，若有需要調整則進行產品相關改善</p>	4	<p>K11 加工相關知識</p> <p>K13 食飼品科學概念</p> <p>K14 產品風險管制基礎概念</p>	<p>S03 溝通及協調能力</p> <p>S12 時程掌控能力</p>
T4 合作與推廣	T4.1 內外部協調與合作	<p>O4.1.1 產品資訊文件</p> <p>O4.1.2 產品教育訓練教材</p>	P4.1.1 提供產品資訊宣告說明、產品知識教育訓練等相關資訊。	4	<p>K02 行銷基本概念</p> <p>K15 產品專業相關知識</p>	<p>S05 溝通及協調能力</p> <p>S13 簡報能力</p>

職能內涵(A=attitude 態度)

- 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。
- A02 持續學習：能夠展現持續學習的企圖心，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。
- A03 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。
- A04 團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。
- A05 好奇開放：容易受到複雜新穎的事物吸引，且易於接受新觀念的傾向。
- A06 保密意識：能夠對於團隊工作內容事項保密，符合合約規範要求。

說明與補充事項

建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件（以下條件擇一即可）：

- 食品、營養、農業/生物科技、化學、化工、餐飲相關科系畢業。
- 從事食品、農業產品開發領域相關工作經驗 1 年以上者
- 具營養師、食品技師、食物製備證照、HACCP 60A/60B 證照、乙/丙級食品檢驗分析技術士、乙/丙級中餐技術士證照尤佳。

● 其他補充說明

【註 1】產品研究記錄：可能包含實驗設計、配方研發、原材料包材尋找

【註 2】產品描述：可能包含產品規格表

【註 3】量產技術文件：可能包含 QC 工程圖、品控表、標準 SOP、最佳生產組合及生產運作模式等文件