

「製程助理工程師」職能模型-定稿

職能模型名稱 (擇一填寫)		職類	製程助理工程師		
		職業	製程助理工程師		
所屬 類別	職類別	天然資源、食品與農業／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		依照標準作業流程及製程規範進行生產前準備、加工生產及設備操作，解決製程問題與排除故障狀態，並記錄製程產出之相關數據，以及設備清潔維護保養工作。			
模型級別		3			

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加工生產前置準備作業	T1.1生產設備檢查	O1.1.1設備日常檢查紀錄	P1.1.1操作生產設備之前，確實檢查設備能源供應，操作安全與清潔狀況，並完成操作生產設備前的準備與檢查作業的紀錄。 P1.1.2能將生產設備相關各部位零組件組裝，確認生產設備可正常運作，以利於後續生產作業。	3	K01職業安全衛生相關規範 K02食品衛生相關法規規範 K03食品加工機具之種類、構造與功能 K04設備保養與維護概念	S01食品加工機具操作技巧 S02設備保養與維護技巧
	T1.2原物料及食品添加物調配	O1.2.1領料、點交單紀錄 O1.2.2調配單 O1.2.3食品添加物紀錄表	P1.2.1能夠依據製令單，確認檢查物料的標示、規格與數量等資訊。 P1.2.2每一經過調配之物料及其重量或容量，能夠依據製令單，個別檢查與核對領料單所標示、規格與數量，再行移交，並予以記錄。 P1.2.3能熟悉食品加工組合成分，進行調配物料，並填寫調配單。	3	K05食品加工標準作業程序 K06食品原料及添加物概念 K07食品加工方法與製程 K08食品工程學 K09物料管理概念	S03原物料調配技巧 S04溝通協調能力
T2加工生產製程作業	T2.1上下料加工生產作業	O2.1.1製造品管紀錄	P2.1.1能依據製令單、操作指令及製造管制標準書之規範，進行上下料加工作業步驟。	3	K05食品加工標準作業程序 K07食品加工方法與製程 K09物料管理概念	S03原物料調配技巧

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)
	T2.2生產設備操作	O2.2.2生產日報表	<p>P2.2.1能依據標準作業程序，穿戴適合操作生產設備的防護裝備、組織規定之標準裝備，確保個人在生產作業環境中的安全性。</p> <p>P2.2.2能夠依照設備使用說明書與標準操作程序，使用生產設備進行加工作業。</p> <p>P2.2.3在生產過程中，能監控生產設備稼動及產能利用變化，與主管討論進行產線、人力調整，以維持產線穩定。</p>	3	K01職業安全衛生相關規範 K02食品衛生相關法規規範 K03食品加工機具之種類、構造與功能 K05食品加工標準作業程序 K07食品加工方法與製程 K09物料管理概念 K10食品工程單元操作原理	S01食品加工機具操作技巧 S03原物料調配技巧 S04溝通協調能力 S05食品工程單元操作技巧
T3製程問題解決與協助故障排除	T3.1製程問題解決	O3.1.1異常處理單 O3.1.2改善方案	<p>P3.1.1能隨時留意各加工製程的生產狀態，若發現有異常狀況，能立即處理做停機動作並回報給主管，做適當物料調整，避免影響目前產線中產品品質與安全。</p> <p>P3.1.2能依據異常狀況事件，與主管討論，針對異常狀況彙整相關資訊，協助提出改善方案，並與相關人員做後續追蹤。</p>	3	K01職業安全衛生相關規範 K03食品加工機具之種類、構造與功能 K05食品加工標準作業程序 K07食品加工方法與製程 K09物料管理概念 K10食品工程單元操作原理 K11QC 七大手法	S01食品加工機具操作技巧 S03原物料調配技巧 S04溝通協調能力 S05食品工程單元操作技巧 S06問題分析與解決能力
	T3.2生產設備異常狀況排除	O3.2.1異常狀況處理紀錄	<p>P3.2.1當生產設備發生故障時，能立刻停機檢查機器情況並做簡易排除，聯絡修護單位以及部門主管，做機械設備調整，並立即向主管回報處理狀況及進度。</p> <p>P3.2.2當生產設備維修時，能參與調整後續生產產品以及人力安排，追蹤後續維修情況，維修完成後要能夠在最短時間內銜接繼續生產的工作。</p>	4	K01職業安全衛生相關規範 K03食品加工機具之種類、構造與功能 K04設備保養與維護概念 K09物料管理概念 K10食品工程單元操作原理 K12基本電學概念	S01食品加工機具操作技巧 S02設備保養與維護技巧 S03原物料調配技巧 S04溝通協調能力 S05食品工程單元操作技巧 S06問題分析與解決能力 S07基礎機械、電子

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)
						設備裝配能力 S08人力調度規劃 技巧
T4生產設備維護清潔與保養	T41.1生產設備清潔	O4.1.1生產設備清潔紀錄	P4.1.1能依清潔標準作業程序，準備清潔工具，於生產作業後，進行生產設備、容器與場地等的清潔作業，並填寫相關紀錄。 P4.1.2能每次更換製造產品品項、規格、批號或生產工序完成之後，依清潔標準作業程序，清潔所有設備、容器、生產場地，並填寫相關紀錄。	3	K01職業安全衛生相關規範 K02食品衛生相關法規規範 K03食品加工機具之種類、構造與功能 K13設備清潔與維護程序	S01食品加工機具操作技巧 S02設備保養與維護技巧 S06問題分析與解決能力 S07基礎機械、電子設備裝配能力
	T4.2生產設備維護保養	O4.2.1保養紀錄 (設備點檢表)	P4.2.1能依設備維護標準作業程序，執行產品加工機具零件定期更換與保養作業，並填寫相關紀錄。	3	K01職業安全衛生相關規範 K04設備保養與維護概念	S01食品加工機具操作技巧 S02設備保養與維護技巧

職能內涵(A=attitude 態度)

- A01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。
- A02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。
- 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。
- A05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。
- A06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。

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：
符合下列條件之一：
 - 高中職以上畢業，食品加工、飼料加工、化工或餐飲相關工作經歷1年以上。
 - 食品、農業、機械、電機、化工、工業工程相關科系畢業。