食品研發入典

精煉呈現

經專業品質評測調查，經研究員過濾整理，以呈現一目了然，清晰，容易閱讀的精闢型式

工作內容

- 市場資訊蒐集分析，產業趨勢，消費型態，市場定位，產品定位
- 產品企劃與設計開發，原料來源及成分表，產品外觀設計，產品型態設計，產品規格及成分表
- 開發產品品質檢測內容，產品保鮮期及保存條件
- 產品開發流程管理，生產流程內容及工時，成本及報價
- 產品試產

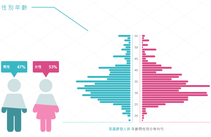
相關機構

食品工廠，食品研發，配方人員，研發設備人員，調香師，品管師，產品研究人員，實驗室，食品研究人員

關鍵機能

學歷分佈

性別年齡



職涯類型

興趣類型

研究型 Investigative | 實作型 Realistic | 傳統型 Conventional

食品研發人員必須可說是以實驗室，從事型態上的實驗，研究，分析，最終目的是能夠以工作記錄與分析數據來說明研究，分析與結論以期能提供有效結果，但是實驗室的工作環境的過程有無菌，重金屬污染問題或是實驗室的人員接，或是自己重量問題。

九大職能類型

研究人才類型定型類型表

天王星 Uranus(研究型)

類似需要思考，組織資料與發明創造。

職務能力

各成員職能排序

不分類
100%
研發
食品
產品
技術
管理
分析
品質
開發
加工
工廠
執行
駕駛
調理
工業
市場
製造
製程
產品
研究
品管
生產
設計
設備
機器
操作
檢驗
食品工業
食品工業
食品工業