

職能單元代碼	TFB2R2342v2
職能單元名稱	包裝調製食品
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	2
工作任務與行為指標	<p>一、選擇食品及<u>包裝材料</u>【註1】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查及選擇符合<u>包裝規定</u>【註2】的食品。 2. 向上級主管呈報食品問題，以採取行動。 3. 選擇適用於特定食品、儲藏或運輸要求及組織程序的<u>適當包裝</u>【註3】材料。 <p>二、包裝食品，並貼上標籤</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照組織規範，使用適當包裝包裝食品。 2. 依照<u>標籤規範</u>【註4】，將食品貼上標籤。 3. 遵循組織食品安全程序來包裝食品。 4. 確保食品在包裝過程中未受污染。 5. 堅守食品包裝區域的食品安全<u>環境規範</u>【註5】。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、食品安全衛生相關規範</p> <p>二、職業安全衛生相關規範</p> <p>三、食品包裝品質標準</p> <p>四、依據法規及組織標籤指示</p> <p>五、法規定義之污染物、污染食品及潛在危險食品</p> <p>六、避免食品污染之包裝區域環境規範</p> <p>七、包裝食品之組織食品安全程序</p> <p>八、不同包材之特性與使用方法</p> <p>九、特定類型食品之包裝要求</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、溝通協調能力</p> <p>二、標籤規範及食品包裝安全程序解讀能力</p> <p>三、工作流程規劃與組織能力</p> <p>四、食品及包材數量計算能力</p> <p>五、食品品質問題辨識能力</p> <p>六、問題解決能力</p> <p>七、食品包裝及標籤設備操作能力</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能檢查各類型食品之品質，將其包裝並貼上標籤。 2. 能針對各類型食品挑選及使用合適的包裝材料及方

	<p>法。</p> <p>3. 能依據對包裝區域環境規範、組織食品安全程序內容及包裝食品標籤規範。</p> <p>4. 能在營業時間限制內完成包裝食品。</p> <p>二、評量情境與資源</p> <p>1. 可作業的商用廚房，包含固定用具、大小型設備及工作文件。</p> <p>2. 如實務的工作場域、模擬的業界環境及服務顧客的培訓廚房。</p> <p>3. 包裝材料、標籤及餐飲設備。</p> <p>4. 大量銷售且準備包裝的各類食品。</p> <p>5. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例。</p> <p>6. 符合職業安全與衛生相關規範及作業程序。</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者包裝食品及貼標籤。</p> <p>2. 檢查受評者所包裝的物品。</p> <p>3. 以書面或口頭方式提問，評量受評者具備下包裝區域環境規範、包裝食品之食品安全程序、標籤規範、各種包材之特性與使用方法等知識。</p> <p>4. 檢核作品及關於受評者在職表現的第三方報告。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】 包裝材料：如無菌包裝、紙箱、金屬或塑膠托盤、塑膠保鮮膜、塑膠或錫箔容器、聚苯乙烯泡棉、可回收包裝材料等。</p> <p>【註2】 包裝規定：如微生物條件、份量大小、品質、保存期限等。</p> <p>【註3】 適當包裝：如無菌處理、可保護食品不受損傷、環保、無污染、適合所選食物的尺寸、方便堆疊及運送、視覺上符合功能需求等。</p> <p>【註4】 標籤規範：如台灣食品標準規範、中央與地方法規、組織等。</p> <p>【註5】 環境規範：如檢查及確保溫度控制；清潔與消毒：包裝區域、包裝設備、可回收包材；保護食品不受污染，包含蟲害及異物在內等。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。