

職能單元代碼	TFB4R3476
職能單元名稱	咖啡杯測前置準備工作
職類別	休閒與觀光遊憩 / 餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、建立咖啡杯測環境及感官校正</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇安靜、適溫、通風無味的環境。 2. 依據杯測目的，執行適切的杯測流程。 3. 依據杯測流程，準備相關的杯測設備。 4. 確認感官敏感度及杯測標準。
工作產出	無
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 杯測所需相關設備 • 咖啡烘焙知識 • 食品安全衛生相關法規 • 產業專業用語 • 感官評估及相關知識 • 咖啡豆鮮度影響因素 • 咖啡豆烘焙條件
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 感官評估能力 • 杯測環境設立能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 咖啡杯測環境：包括準備相關硬體，如杯測桌 (高約110cm)、杯測評分表、杯測專用杯175-225ml (每組樣品需準備5杯，建議瓷杯)、杯測用水 (參考國際相關標準)、Agtron光譜分析儀、電子秤 (精準到0.1克)、溫度計、計時器等；設置杯測環境，如室溫攝氏25-27度、無異味、安靜不吵雜等。