

職能單元代碼	TFB4R2747v2
職能單元名稱	咖啡豆品質管控
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、挑選咖啡豆</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 運用感官評估方式，觀察與辨識生豆品質。 2. 選用正確工具測試生豆是否符合需求。 <p>二、保存咖啡豆</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 盤點咖啡豆保存期限，並依食品安全衛生相關法規與組織規定，進行分類與存放。 2. 依生豆、半成品或成品特性，選用適當貯存方式，以維持咖啡豆的品質。 3. 盤點咖啡豆庫存與訂貨處理。 4. 定期檢查所有貯存空間、設備與原料狀況，並處理異常問題。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 生豆 • 存放標籤 • 管理紀錄表 • 盤點表
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 食品安全衛生相關法規 • 咖啡豆品種 • 咖啡生豆特性 • 咖啡後製處理法之風味特性 • 咖啡生豆辨識方法 • 進銷存相關知識 • 職業安全衛生相關規範 • 貯存設備與功能 • 食品原料分類與特性 • 產業專業用語 • 物料貯存原則與方法 • 咖啡豆鮮度影響因素 • 咖啡豆品質管理知識
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 咖啡生豆辨識能力 • 咖啡生豆挑豆能力

	<ul style="list-style-type: none"> • 問題判斷與解決能力 • 清潔、消毒及保養能力 • 原料盤點能力 • 設備與工具維護能力
說明與補充事項	無。