

職能單元代碼	TFB2R2348v2
職能單元名稱	接收與儲存餐廚供應品
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、驗收供應品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將所有進來的<u>供應品</u>【註1】，依照企業程序與規範，就規格、訂單及交貨文件上的數量、尺寸、重量、品質及新鮮度等進行查核比對。</li> <li>2. 記錄有關供應商、相關供應品進行<u>溫度檢查</u>【註2】、任何變化和差異的資訊，並回報給相關人員。</li> <li>3. 依照企業政策和規範，檢查供應品的損壞、品質、食用期限、破損或<u>差異</u>【註3】，並詳細記錄。</li> <li>4. 依照企業政策，定期管理過多庫存。</li> </ol> <p>二、儲存供應品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照職業安全衛生部門和食品安全程序，將供應品即時運送至適當儲存區域，確保庫存免受損失、汙染、腐敗、溫度失控和蟲害影響。</li> <li>2. 將供應品儲存於適當的儲存區域，確保符合企業程序、食品安全計畫和溫度、通風及衛生的規範。</li> <li>3. 依照企業程序與規範，正確並即時記錄庫存供應量。</li> <li>4. 依照企業程序標明供應品。</li> </ol> <p>三、輪換與維護供應品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照企業政策輪換供應品。</li> <li>2. 依照職業安全衛生規範，移動和搬移供應品。</li> <li>3. 必要時檢查供應品品質並完成報告。</li> <li>4. 依照企業和<u>法規規範</u>【註4】，丟棄損壞或腐敗的供應品。</li> <li>5. 安全處理所有多餘或變質的庫存和廢棄物，特別是有害物質，將環境負面影響降至最低。</li> <li>6. 及時發現並回報問題。</li> <li>7. 保持<u>儲存區</u>【註5】的最佳狀態，確保其清潔、維持一定溫度與濕度且不受蟲害侵擾及無缺陷。</li> </ol>

<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、食品安全衛生相關規範</li> <li>二、職業安全衛生相關規範</li> <li>三、餐廚供應品驗收程序與規範</li> <li>四、食品溫度檢查原則</li> <li>五、庫存管理原則</li> <li>六、庫存管理文件與系統應用</li> <li>七、國家食品標準及食品安全相關企業規範與程序</li> <li>八、各種食品類型的適合儲存方式</li> <li>九、基本供應品和商品</li> <li>十、有關庫存處理與儲存的衛生程序</li> <li>十一、對環境無害的廢棄物處理方法</li> </ul>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、工作流程規劃與組織能力</li> <li>二、餐廚供應品驗收能力</li> <li>三、溫度計操作能力</li> <li>四、食品溫度檢查能力</li> <li>五、交貨文件及紀錄讀寫能力</li> <li>六、存貨管理能力</li> <li>七、廢棄物減量能力</li> <li>八、庫存問題解決能力</li> <li>九、儲存區域環境衛生維護能力</li> </ul>
<p>評量設計參考</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、評量證據                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 能檢查供應品的損壞、品質與使用期限等，並詳細記錄。</li> <li>2. 能安全處理多餘或變質的庫存和廢棄物，特別是有害物質。</li> <li>3. 能維持儲存區在最佳狀態。</li> <li>4. 能了解本單元所應具備之職能內涵，包括驗收、處理和儲存供應品相關知識。</li> </ul> </li> <li>二、評量情境與資源                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 相關作業表單，如訂單及交貨文件、庫存紀錄等。</li> <li>2. 符合實務的供應品項，可包括易腐敗和不易腐敗類型。</li> <li>3. 符合實務工作場域情境的廚房儲存區域。</li> <li>4. 評量情境須盡量符合實務工作現場環境。</li> </ul> </li> </ul>

	<p>5. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者為營運中的商用廚房驗收和儲存供應品之過程。</p> <p>2. 書面或口頭詢問以評量受評者不同食品庫存程序的知識。</p> <p>3. 檢核受評者提交的庫存管理工作場域報告與紀錄。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】 供應品：如乾貨、乳品、肉類與海鮮、家禽肉、蔬果和冷凍食品；飲料；準備食品時使用的器皿和設備；清潔材料與設備；亞麻布製品，如擦巾、餐巾、桌巾和圍裙；文具和票券等。</p> <p>【註2】 溫度檢查：如對生食、配料、冷藏、冷凍或再加熱食品或食材等的檢查。</p> <p>【註3】 差異：如退回可能受到汙染的食品；溫度不正確，如應該冷凍的食品已解凍或冷食處於危險溫度帶；包裝食品因包裝破損而暴露；數量、總額或重量不正確；品項錯誤等。</p> <p>【註4】 法規規範：如中央食品標準法規、地方食品安全規範等。</p> <p>【註5】 儲存區：如冷藏庫、冷凍庫、低溫室、乾貨室等。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。