

職能單元代碼	TFB4R2748v2
職能單元名稱	烘焙咖啡豆
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、烘焙咖啡豆</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依相關規範，完成烘豆前置事項（如備料、分類等）。</li> <li>2. 依相關規範與生豆屬性，選用正確工具秤取生豆並完成紀錄。</li> <li>3. 依相關規範與烘豆流程，掌握適當速度，判別正確進豆時間並完成紀錄。</li> <li>4. 依不同風味（烘焙度）成品豆需求，設定正確的烘焙控制參數 / 條件並完成紀錄。</li> <li>5. 依相關規範，觀察烘焙過程咖啡豆之烘焙變化，配合所設定之烘焙控制參數條件，出豆 / 下豆冷卻 / 秤重並完成紀錄。</li> <li>6. 運用感官評估方式與正確儀器，確認烘焙出之成品豆之品質符合目標要求。</li> <li>7. 依相關規範，判別危險與應變處理突發狀況。</li> </ol> <p>二、產品打樣與測試</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 判別生豆特性並選用配方豆所需之生豆。</li> <li>2. 依組織標準作業流程與相關規範，設定配豆比例與烘焙條件。</li> <li>3. 選用多種烘焙條件與方法，並運用感官評估方式與正確儀器確認配方豆符合需求。</li> </ol>
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 成品豆</li> <li>• 烘焙紀錄</li> <li>• 咖啡產品</li> </ul>
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品安全衛生相關法規</li> <li>• 咖啡生豆特性</li> <li>• 咖啡後製處理法之風味特性</li> <li>• 進銷存相關知識</li> <li>• 職業安全衛生相關規範</li> <li>• 咖啡豆鮮度影響因素</li> <li>• 咖啡豆品質管理知識</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 咖啡烘焙知識</li> <li>• 咖啡豆烘焙條件</li> <li>• 烘豆機具安全操作知識</li> <li>• 感官評估方法</li> <li>• 配豆知識</li> </ul>
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 咖啡生豆加工處理能力</li> <li>• 咖啡烘焙能力</li> <li>• 烘豆機具安全操作能力</li> <li>• 感官評估能力</li> <li>• 咖啡豆保存能力</li> <li>• 危機處理能力</li> <li>• 配豆能力</li> <li>• 咖啡製作能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烘焙變化：如著色、味道與爆聲等。</li> </ul>