

職能單元代碼	TFB4R0292v2
職能單元名稱	經營並監督地窖管理
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、操作並維護飲料機</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據操作手冊與相關安全要求，操作<u>啤酒系統</u>【註1】。</li> <li>2. 根據<u>安全要求</u>【註2】和操作手冊敲酒桶。</li> <li>3. 根據相關安全標準處理、連接和儲存飲料氣體。</li> <li>4. 檢查汽水機，使其有效運作並根據需要更換糖漿箱。</li> <li>5. 根據操作手冊和安全要求清理<u>飲料機零件</u>【註3】。</li> <li>6. 根據產品說明安全使用<u>相關藥劑</u>【註4】。</li> <li>7. 根據各人責任範圍，向權責人員通報或修正<u>飲料機</u>【註5】。</li> </ol> <p>二、使用與監督冷藏系統</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 測量冷藏系統，並調整使其符合產品要求。</li> <li>2. 定期檢查乙二醇程度，清潔管路，確保化學品在任何時間都能安全使用。</li> <li>3. 快速辨識冷藏設備缺失，並根據組織流程通報合格的冷藏系統技師。</li> </ol> <p>三、監督整體地窖安全</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據相關安全標準定期固定檢查<u>氣體系統</u>【註6】。</li> <li>2. 系統性地監督化學品的使用與儲存，並確保符合安全規定。</li> <li>3. 監督地窖區的安全標示，並採取行動校正任何不足處。</li> <li>4. 主動向其他員工提供安全議題相關資訊。</li> </ol> <p>四、監督飲料產品品質</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監督地窖溫度，確保不同<u>飲料產品</u>【註7】處於最佳儲存條件。</li> <li>2. 檢查地窖條件，確保符合食品安全標準規範。</li> <li>3. 利用系統化的產品替換，以維持品質。</li> <li>4. 使用手動或電子儲存控制系統，在收到產品、儲存與發送時，監督產品品質與控制庫存。</li> <li>5. 定期測試飲料產品品質並辨識<u>缺陷</u>【註8】。</li> </ol>

	6. 在個人責任範圍內採取適當行動以矯正缺陷【註9】，並通報適當人員。
工作產出	無
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、地窖安全衛生法規要求</li> <li>二、地窖運作主要影響因素知識</li> <li>三、飲料氣體系統操作特色【註10】</li> <li>四、安全人工操作知識</li> <li>五、化學清潔劑使用及儲存流程與安全規定</li> <li>六、有害物質內容標示準則</li> <li>七、啤酒釀造方式及地窖運作相關知識</li> <li>八、地窖產品，必包括啤酒、葡萄酒、各種酒類和非酒類飲品以及它們的特色【註11】</li> </ul>
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、溝通協調能力</li> <li>二、酒窖系統的改善和批判性思考能力</li> <li>三、讀寫能力【註12】</li> <li>四、計算能力【註13】</li> <li>五、地窖設備的安全運作及組織規劃能力</li> <li>六、地窖運作系統錯誤辨識及問題解決能力</li> <li>七、基本設備運作與維護能力</li> </ul>
評量證據與方法	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能在地窖環境中安全操作與維護監督運作的整體安全。</li> <li>2. 能系統性地檢查地窖條件與窖藏飲品的品質。</li> <li>3. 能具備相關知識，如飲料氣體系統操作特色、冷藏系統的操作重點、影響地窖運作的因素等。</li> </ol> <p>二、評量情境資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 真實的工作場域或模擬的訓練環境。</li> <li>2. 同業實際的吧台員工與顧客比例。</li> <li>3. 各式各樣商用的吧台庫存，包括酒類和非酒精飲品。</li> <li>4. 業界手冊或電子庫存控制系統。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評估受評者各類報告：錯誤報告、溫度檢查、維護日誌、庫存控管紀錄。</li> <li>2. 直接觀察受評者執行飲料系統零件維護。</li> </ol>

	<p>3. 以口頭或書面提問以評量受評者下列知識：飲料氣體系統操作特色、冷藏系統的操作特色、直接影響地窖運作的因素。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】 啤酒系統：如核可的清潔桶或定量單位、回流系統、冷藏啤酒管線系統、Temprite 或即時冷卻系統等。</p> <p>【註2】 安全要求：化學品與清潔劑使用，如手動或定量單位的清潔系統；正確提供並維護在壓力下運作的設備，如連接器和填充劑；處理壓力要素；法規要求等。</p> <p>【註3】 飲料機零件：如啤酒管線、啤酒泵、啤酒開關等。</p> <p>【註4】 相關藥劑：如一般清潔劑、單一成份清潔劑溶劑、專門清潔劑、二種成份清潔劑溶劑等。</p> <p>【註5】 飲料機：如啤酒、冷凍飲料機、汽水機等。</p> <p>【註6】 氣體系統：如警報、飲料氣體、氣體罐、氣體調節器、分離氣體板等。</p> <p>【註7】 飲料產品：如紙類產品等地窖相關備品、果汁與糖水、酒類、汽水等。</p> <p>【註8】 缺陷：如雲霧白濁狀啤酒、沒有氣泡的啤酒、手工釀造的啤酒、啤酒流出速度太慢等。</p> <p>【註9】 適當行動以矯正缺陷：如氣體是否外洩（滴水測試、噴灑測試等）、氣體冷藏系統辨識缺陷、清潔與維護管線設備、控管與輪替庫存等。</p> <p>【註10】 飲料氣體系統操作特色：如啤酒系統和汽水機系統的關鍵元件、飲料氣體種類、分離氣體板、警鈴、壓力調節、在密封空間的惰性氣體和可能的危險、二二氧化碳與氮氣的特定危險、必須的防火設備與其他緊急與警報流程、定期檢查氣體是否外洩的方法與技巧（如調節器、滴水測試、噴灑測試、分離及重新連接頭等）、不同人員在操作與維護系統時的角色與責任等。</p> <p>【註11】 地窖產品，必包括啤酒、葡萄酒、各種酒類和非酒類飲品以及它們的特色：如正確處理與儲存、貨架使用年限、潛在的故障等。</p> <p>【註12】 讀寫能力：如閱讀解釋操作手冊內容，地窖設備、日誌內容、原料安全、流程與標示資料表、庫存控</p>

	<p>制系統紀錄等；以及書寫設備問題，如記錄所有設備校正的測量數值，完成測試與檢查活動的日誌紀錄等。</p> <p><b>【註13】</b> 計算能力：如正確計算化學品與清潔產品的稀釋標準及確實測量地窖儲存品項的溫度等。</p>
--	--

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。