

| | |
|--------------------------|--|
| 職能單元代碼 | TFB4R2379v2 |
| 職能單元名稱 | 鑑別咖啡感官特徵 |
| 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、識別、評量及闡明咖啡屬性</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據杯測目的獨立進行感官評估。 2. 描述紀錄杯測咖啡的具體感官特徵。 3. 依杯測表規範給予評分。 4. 能發掘該項咖啡的正面、負面味道。 5. 依據評測結果回饋給相關人員參考。 |
| 工作產出 | <ul style="list-style-type: none"> • 杯測評分表 |
| 職能內涵 (K=knowledge 知識) | <ul style="list-style-type: none"> • 食品安全衛生相關法規 • 感官評估及相關知識 • 咖啡豆烘焙條件 • 產業專業用語 • 咖啡豆鮮度影響因素 • 咖啡烘焙知識 • 杯測知識 |
| 職能內涵 (S=skills 技能) | <ul style="list-style-type: none"> • 感官評估能力 • 咖啡豆杯測處理能力 • 杯測表評分能力 |
| 說明與補充事項 | <ul style="list-style-type: none"> • 感官評估：本項職能基準以咖啡生豆測評為主，咖啡熟豆之感官評估，擬於咖啡高階杯測人員職能基準詳述。 • 感官特徵：包括乾淨度 (Clean cup)、甜度 (Sweetness)、酸質 (Acidity)、口感 (Mouth feel)、風味 (Flavor)、餘韻 (Aftertaste)、均衡度 (Balance)、整體評價 (Overall)、總分 (Total score) 等。 • 杯測表規範：將乾香/濕香、風味、餘韻、酸、一致性、平衡感、乾淨度、甜和總評分的分數相加，即為總分。缺點扣分首先需確定為小瑕疵 (Taint) 或大缺陷 (Fault)。小瑕疵係指尚未入口的咖啡粉乾香和濕香的瑕疵氣味，雖然嚴重，但沒嚴重到難以下咽；大缺陷係指瑕疵味重到礙口。小瑕疵每杯扣2分，大缺陷每杯扣4分。扣分 = 缺點杯數 × 缺點強度 最終得分 (Final score)；總分扣掉缺點欄分數，即為最終得分。最終得分高於80分，即為精品級。 |