

職能單元代碼	NAR4R0435
職能單元名稱	準備、包裝並配送非活體產品
領域類別	天然資源、食品與農業/動物研究發展與應用
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、準備產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在開始之前清潔工作場所</li> <li>2. 在針對種類規格【註 1】秤重前檢查所接收的產品，並以目視檢查任何腐敗變質、瑕疵和寄生蟲的現象</li> <li>3. 確認具有瑕疵的產品並擱置，以及通知監督者</li> <li>4. 秤重所接受的產品，並允許來自新鮮產品排出液體的秤重記錄</li> <li>5. 檢查並記錄產品的確認度和可追溯性</li> <li>6. 檢查並記錄新鮮和冷凍產品的溫度，如有需要減少所需的溫度</li> </ol> <p>二、為派送包裝產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據客戶規格準備商品</li> <li>2. 根據客戶規格和運輸要求和法規【註 2】包裝產品</li> <li>3. 檢查產品包裝以確保在客戶收到產品時，仍然維持產品所需的溫度程度，並全面性的考量可能發生的延誤</li> <li>4. 為產品貼標籤以確保容易建立產品的原始辨識</li> </ol> <p>三、發送產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 由運輸公司取貨、集貨並完成歸檔適合發送的型式【註 3】</li> <li>2. 在最終發送前測量並記錄新鮮和冷凍產品的溫度</li> <li>3. 通知客戶產品遞送的時間和地點，以及告知貨運號碼或其他確認產品的方式</li> </ol> <p>四、完成包裝後任務：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作區域的清潔，包括監督設備的修理和儲存，以及準備狀況報告</li> <li>2. 易讀和準確地記錄相關包裝數據、觀察或資訊，並檢查任何超過範圍或不尋常的記錄</li> <li>3. 傳達未遵循法規者給監督者</li> <li>4. 尋求包裝活動更有效率的回饋</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、物種的一般瑕疵、疾病、寄生蟲和腐敗損壞模式</p> <p>二、為了下列的食品法規和企業程序：</p>

	<p>1. 溫度控制 2. 海產的衛生處理和準備 3. 個人和工作場所衛生</p> <p>三、人工處理和負載轉移的安全程序</p>
<b>職能內涵 (S=skills 技能)</b>	<p>一、評估海產品質 二、口頭溝通並給予和接受資訊 三、新鮮和冷凍海產的處理 四、確認種類 五、使用計算機 六、讀寫技能用於：     1. 確認並追蹤產品     2. 解釋基本訂單格式     3. 解釋企業程序     4. 解釋規格的概述     5. 準備基本發票     6. 紀錄包裝數據和觀察</p> <p>七、計算技能用於：     1. 計算延伸的重量和價格以給予產品確切價格     2. 計算發票總和     3. 閱讀溫度計     4. 秤重產品</p>
<b>評量設計參考</b>	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：      1. 技能：          (1) 評估當企業針對公司規格所接收的海產或其他水產品品質          (2) 遵循所需食品法規和企業程序          (3) 為了道路、船運、鐵路或空運派送，安全並有衛生的處理且包裝產品          (4) 秤重產品      2. 知識：          (1) 一般海產瑕疵、疾病和寄生蟲          (2) 物種或產品新鮮和腐敗損壞模式的程度          (3) 如何使用計算機          (4) 海產或其他水生種類和產品型態</p>

	<p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 在工作場所或在模擬工作環境中進行</li> <li>2. 應該涵蓋新鮮、冷凍和活的魚類、甲殼類和軟體動物或其他水產品，至少兩種種類</li> <li>3. 資源包括：</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 計算機</li> <li>(2) 記錄資訊的數據表</li> <li>(3) 魚缸或其他運輸容器</li> <li>(4) 新鮮、冷凍和活的海產產品或其他水生產品，包括至少兩種魚類、甲殼類和軟體動物，或同樣種類但不同尺寸大小的物種</li> <li>(5) 冰、活海產儲存箱</li> <li>(6) 包裝素材</li> <li>(7) 樣本發票</li> <li>(8) 職場規範樣本</li> <li>(9) 量秤</li> <li>(10) 溫度計或溫度紀錄裝置</li> </ul> <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 處理和重新包裝的證明</li> <li>2. 書面或口頭提問</li> </ol>
說明與補充事項	<p>【註 1】規格可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 新鮮、冷凍海產和其他水生產品</li> <li>● 產品格式，譬如整魚、去鰓魚頭，去骨切片、部分、剝殼和剝皮的</li> <li>● 針對公司規格品質保證</li> <li>● 尺寸大小、重量等級、狀況和成熟</li> <li>● 種類，譬如魚類、甲殼類和軟體動物以及其他無脊椎動物</li> </ul> <p>【註 2】運輸要求和法規可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 航空公司要求</li> <li>● 進口和出口要求</li> <li>● 產品可追溯性的標籤</li> <li>● 道路和鐵路運輸法規</li> </ul> <p>【註 3】型式可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 貨運單</li> </ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>● 發票</li><li>● 溫度/水之品質讀數記錄</li><li>● 相關聲明</li></ul> |
|--|---|