

職能單元代碼	NAR4R0436
職能單元名稱	配銷水產
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、接收產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在開始之前清洗工作場所 2. 在針對品種規格【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，並確認該產品已擱置並通知適當的對象 3. 秤重所接受的產品，並允許來自新鮮產品排出的液體的秤重記錄 4. 檢查並記錄產品的確認度和可追溯性 5. 檢查並記錄新鮮和冷凍產品的溫度，如有需要，維持達成食物法規的所需溫度或維持活的產品 <p>二、準備產品的分派：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據客戶規格準備產品 2. 由適當人員處理擱置損壞和有瑕疵的產品 3. 根據客戶規格包裝產品，確保運輸公司的條件能達成相關食物法規 4. 檢查產品包裝以確保產品溫度在客戶接收前仍然維持所需程度，全面考量任何可能發生的延誤 5. 運用合宜的產品包裝，確保產品在分送期間仍然活著 6. 維持【註 2】所接受產品存活的狀態，以確保其在客戶接收前仍然活著 7. 根據相關食物法規來標籤產品，確保容易建立產品的原始認證 <p>三、分派產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由運輸公司取貨、集貨並完成歸檔適合發送的格式【註 3】 2. 在最終派送前測量並記錄新鮮和冷凍產品的溫度，以確保符合食物法規 3. 測量並記錄活產品的水質和溫度 4. 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
職能內涵	一、品種的一般瑕疵、疾病、寄生蟲和腐敗損壞模式

(K=knowledge 知識)	<p>二、海產品種的特徵和產品型態</p> <p>三、食物法規和企業程序知識包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>四、人工處理和負載轉移的安全程序</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、評估海產品質</p> <p>二、口頭溝通並給予和接受資訊</p> <p>三、新鮮和活海產的處理</p> <p>四、確認品種</p> <p>五、使用計算機</p> <p>六、讀寫技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認並追蹤產品 2. 準備基本發票 3. 閱讀基本訂單格式 4. 閱讀企業程序 5. 閱讀規格的概述 <p>七、計算技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 計算延伸的重量和價格以給予產品確切的價格 2. 計算發票總和 3. 閱讀溫度計 4. 秤重產品
評量設計參考	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 技能： <ol style="list-style-type: none"> (1) 藉由道路、船運、鐵路或空運派送的安排 (2) 評估企業接收端對公司規格的產品品質要求 (3) 遵循所需食物法規和企業程序 (4) 標籤產品 (5) 安全地並衛生的處理及包裝產品 (6) 秤重產品並記錄細節 2. 知識： <ol style="list-style-type: none"> (1) 一般海產瑕疵、疾病和寄生蟲 (2) 物種新鮮和腐敗損壞模式的程度 (3) 如何使用計算機

	<p>(4) 了解預期分送海產的死亡</p> <p>(5) 海產或其他水生品種和產品型態</p> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在工作場所或在模擬工作環境中進行 2. 應該涵蓋來自各群體至少兩種的新鮮、冷凍和活的魚類、甲殼類和軟體動物或其他水產品 3. 資源包括： <ol style="list-style-type: none"> (1) 計算機 (2) 魚缸 (3) 新鮮、冷凍和活的海產產品，包括至少兩種魚類、甲殼類和軟體動物 (4) 冰、活的海產儲存箱和包裝素材 (5) 樣本發票 (6) 職場規範樣本 (7) 量秤 (8) 溫度計或溫度記錄裝置 <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 處理和重新包裝的證明 2. 書面或口頭提問
說明與補充事項	<p>【註 1】規格可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 新鮮、冷凍海產和其他水生產品 ● 產品格式，譬如整魚、魚頭去鰓，去骨切片和剝皮的 ● 針對公司規格品質保證 ● 尺寸大小、重量和等級 ● 品種，譬如魚類、甲殼類和軟體動物以及其他無脊椎動物 <p>【註 2】維持可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 考量動物人道，選擇輕覆蓋、物種組成、基質底物以及放養密度 ● 在產品留置期間衡量並維持基本水品質因素和溫度 ● 在產品留置期間清潔並維持設備正常運作 ● 水源品質和流量調整以適合品種的要求 <p>【註 3】格式可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 貨運單 ● 發票

	<ul style="list-style-type: none">● 溫度/水之品質讀數的紀錄● 聲明
--	---