

職能單元代碼	NAO4R2618
職能單元名稱	協調樸門產品的預備與儲存工作
領域類別	天然資源、食品與農業 / 農業經營
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、規劃樸門農產品預備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認須預備的樸門農產品。 2. 選擇材料、工具、設備和機器。 3. 根據製造商規格進行工具、設備和機器的操作前安全檢查。 4. 選擇、使用和維護適合的個人防護裝備 (PPE) 。 <p>二、協調樸門農產品預備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據產品預備計畫依序準備樸門農產品。 2. 確保所有助理熟悉計畫內容。 3. 全程保持工作區域整潔、安全及衛生。 <p>三、處理樸門農產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據產品預備計畫進行產品分級和標記。 2. 按照最佳環境施行方法辨識並處理不符規格產品。 3. 根據產品要求與產品預備計畫選擇處理方法。 4. 經濟的、有條理並有效的處理樸門農產品，盡可能減少對產品造成損害。 <p>四、包裝並展示樸門農產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 落實產品預備計畫中所規範的包裝和展示要求。 2. 按照實際需要標註及註明生產日期。 3. 監控產品的包裝及展示流程，並採取校正措施以確保包裝及展示皆符合要求標準。 <p>五、存放樸門農產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 快速且有效率的將產品移動至可用的儲存區域。 2. 遵守產品預備計畫中所規範的存放要求。 3. 監控儲存過程和設施，於必要時採取校正措施，維持產

	品品質。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、與產品保存和儲存相關的樸門原則。</p> <p>二、季節性可用週期。</p> <p>三、適合存放的產品。</p> <p>四、以下<u>農產品</u> ^{【註1】}。</p> <p>五、以下<u>動物產品</u> ^{【註2】}。</p> <p>六、適用於特定產品的存放方法。</p> <p>七、適用於<u>特定產品的處理方法</u> ^{【註3】}。</p> <p>八、保持產品品質的重要性，包含處理和存放要求。</p> <p>九、正確的產品<u>存放條件</u> ^{【註4】}。</p> <p>十、生物製品處理和存放的衛生議題。</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、規劃樸門農產品預備工作。</p> <p>二、加工和保存農產品。</p> <p>三、包裝、展示並存放樸門農產品。</p> <p>四、溝通協調能力，其餘人員在預備和儲存過程中的工作。</p>
評量設計參考	<p>一、評估條件</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量員必須滿足立案培訓機構的現有標準；評量員必須持有證照或已完成樸門設計課程或已完成樸門培訓技能訓練。
說明與補充事項	<p>【註1】農產品：包含水果、蔬菜、種子、藥草、花卉、葉片、穀物、球莖、塊莖、堅果、菇類、自然採集植物、油、柴、竹、木材、豆科植物、覆蓋物、稻草、乾草、木屑、樹液。</p> <p>【註2】動物產品：包含肉、蛋、牛奶和乳製品、蜂蜜及蜜蜂生產品、幼獸、魚苗、羽毛、毛、糞便、骨頭。</p> <p>【註3】特定產品的處理方法，包含去除污垢和異物、剝去多餘的葉子和 / 或進行修剪、刷洗、清洗 / 水合作用、乾燥、使用防腐劑、醃漬、遵守檢疫要求、存放在可控制的環境中、若合適，遵守有機規範標準。</p>

【註 4】 產品存放條件：包含儲存設備規格、溫度、濕度和光線等環境條件、存放長度、在存放設施的位置：棚屋、地下室、根菜作物窖、廚房、穀倉、冰箱、冰櫃、烘乾室、清潔過程須確保一定的衛生標準，以維護產品存放的品質和新鮮狀況。