

職能單元代碼	NAO2R2605
職能單元名稱	設計樸門產出的收成與儲存系統
領域類別	天然資源、食品與農業 / 農業經營
職能單元級別	2
工作任務與行為指標	<p>一、確認收成和儲存系統作業規範</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確定待進行收成和儲存的<u>樸門</u>【註¹】產出範疇和類型，並與客戶協商需求及預算。 2. 確認產品的季節性需求。 3. 確認產品最佳收成、加工及儲存技術。 4. 確認儲存設備擺放位置、成本、配置的可能方案及限制。 <p>二、確認維持樸門產品最佳狀態的需求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 研究並確認產品維護需求。 2. 描述產品的處理需求。 3. 確認合適的產品保存技術和程序。 4. 描述產品儲存的準備需求。 <p>三、發展收成和儲存計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 描述收成和儲存計畫中的生長以及收成時間表和數量。 2. 設定收成和儲存計畫中的儲藏區域配置。 3. 記錄收成和儲存計畫中產品的處理、製備和保存需求。 <p>四、完成收成和儲存系統計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評估收成和儲存系統的培訓需求。 2. 向客戶或團隊介紹收成和儲存系統計畫。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	一、樸門設計系統常見收成及儲存產品，包含整株採收的蔬菜、部分採收的蔬菜、如水果 / 堅果等多年生植物、選擇性去除的作物（如可作為木材、燃料和纖維作物的林木）、收成後可藥用或作為其他手工品的林木、收成來

	<p>自野生系統且已被鑑定為生產豐富的作物（如水果、堅果、菌類、果實種子）、動物生產品（如蛋、羽毛、皮革、骨頭、奶及肉）、可能包含來自昆蟲的生產品（如蜂蜜）、魚（如魚卵）以及其他有機體（如菌菇、藻類和苔蘚）。</p> <p>二、設計能<u>滿足全年供應新鮮和儲存產品的系統</u>【註2】。</p> <p>三、影響作物代謝和質量的收成以及收成後因素。</p> <p>四、<u>收成後處理和製備技術</u>【註3】。</p> <p>五、<u>永續農業系統產品的保存方法及流程</u>【註4】。</p> <p>六、作物加工、處理、保存和儲存系統中使用的技術。</p> <p>七、儲存區設計，包含棚屋等建物、碗櫃、排架和臺架、工作臺、儲藏室、食物儲藏室、冷藏室、地窖、蔬菜儲藏窖、糧倉和容器。</p> <p>八、為樸門設計系統農產品制定種植和收成計畫。</p> <p>九、確認訓練收成和儲存工作人員需求，包含職業安全與衛生以及企業相關工作實務規範、食品安全以及衛生標準、合宜的個人防護設備 (PPE)、收成及收成後處理、加工和儲存實務工作、食品保鮮技術、工具和設備的操作及維護、報告、記錄以及標註程序。</p> <p>十、預備計畫書和報告。</p> <p>十一、食品安全、食用產品的健康及衛生保存規範。</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、確認收成、收成後以及儲存系統需求。</p> <p>二、識別維持永續農產品最佳狀態的需求。</p> <p>三、籌備收成和儲存計畫。</p> <p>四、向客戶或其他人傳達收成和儲存系統計畫。</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none">1. 詳細記錄動植物物種。2. 整理有關居民文化以及地區歷史資訊。3. 記錄環境變化和趨勢。

	<p>4. 根據社群原則和協議，蒐集及使用資訊。</p> <p>二、評量情境與資源</p> <p>1. 能在工作情境下應用並實踐工作能力，為受評者展現職能必要條件。在特定工作場域，資源的選擇及運用可能因地域或企業情況而異。</p> <p>三、評量方法</p> <p>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。</p>
說明與補充事項	<p>【註 1】樸門：樸門永續設計提供個人與家庭自給自足的設計方法。樸門的精神為「照顧人、照顧地球、分享多餘」。藉由觀察自然，向大自然學習，以永續的方式，提供人們食物與能源，他是一套宏觀的設計系統，也是一種生活態度與藝術。</p> <p>【註 2】滿足全年供應新鮮和儲存產品的系統：包含依據作物種植時間的排程或季節性圖表，制定需求和作物調控策略、挑選早、中、晚季節性品種以延長收穫期、種植作物數量及面積、作物調節和維護計畫（如傾卸、堆壓、疏植、作物支架）、連續種植和／或收成時間表、收成作物的氣候條件（如合宜的時間點）。</p> <p>【註 3】收成後處理和製備技術：包含收成、處理、保存和儲存過程的流程圖、收成和收成後處理作業時間表及流程、加工和儲存區域的設計或平面圖、設計加工技術或裝備（如太陽能食物乾燥機）、材料、工具、設備和原料清單、設備指南手冊或操作說明、食譜和指南手冊、預期商品的保存期、標籤和紀錄系統、職業安全及健康、食品安全、衛生以及相關企業工作實務規範。</p> <p>【註 4】永續農業系統產品的保存方法及流程：包含乾燥及脫水、裝瓶、製作奶酪、萃取（蜂蜜、冷榨和蒸餾</p>

	<p>油) 、培養或發酵、以醋、油、糖、鹽和其他天然藥劑醃漬保存、隔離空氣 (以油脂、蠟、真空密封) 、窖藏和蔬菜窖藏、其它使用最少石油燃料能源並能同時保持作物完整性的作業程序 。</p>
--	---