

職能單元代碼	NFP4R0498
職能單元名稱	執行與檢討食用油脂的加工製程
領域類別	天然資源、食品與農業/食品生產與加工
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、審查為榨油用植物及動物產品的準備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 辨識植物及動物油脂榨油的準備加工步驟</li> <li>2. 建立油脂加工的事前處理原則</li> <li>3. 建立規範、品質及安全要求</li> </ol> <p>二、監控製造油脂產品的加工技巧及技術</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 界定製作油脂產品的加工技巧及技術</li> <li>2. 界定製作油脂產品的步驟</li> <li>3. 界定在製作油脂產品時所使用的合法添加物</li> <li>4. 在製作產品時，使用適當的個人及環境衛生</li> <li>5. 指出適合食品安全、品質及製造標準的數據要求</li> <li>6. 數據採集點符合設備能力，並建立數據要求</li> <li>7. 建立處理不合規流程及最終產品的相關程序</li> <li>8. 試驗運行油脂製造流程，並依照規範測試【註 1】產品</li> </ol> <p>三、審查油脂產品的包裝</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 指出適合油脂產品的包裝規定【註 2】，以符合標準、客戶及企業要求</li> <li>2. 執行測試油脂產品的包裝，以符合客戶及企業規定的安全及標準</li> </ol> <p>四、評量油脂產品的品質及安全性及保存期限</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 執行一系列的測試技術以評量油脂產品的安全性</li> <li>2. 執行一系列的測試技術以評量油脂產品的品質</li> <li>3. 執行一系列的測試技術以評量油脂產品的保存期限</li> <li>4. 執行感官分析並分析結果</li> <li>5. 指出並評量過所有產品製造過程的重要管制點 (CCPs) 中的常見危害。</li> </ol> <p>五、審查製造流程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據法規及企業規定，來監控並審查產品安全的重要管制點(CCPs)及管制限值</li> <li>2. 依照食品安全及品質審閱作業程序</li> <li>3. 根據企業及客戶時間表與品質要求來審閱製造計畫</li> </ol>

	<b>4. 審查食品加工的環境影響及相關成本</b>
<b>職能內涵</b> (K=knowledge 知識)	<p>一、容易取得的動物性及植物性油脂與季節性供給</p> <p>二、植物性產品在採收時候所可能經歷的生理變化</p> <p>三、能夠幫助延長動物性及植物性油脂的保存期限的不同儲存方法</p> <p>四、適用於動物性及植物性油脂的事前處理原則</p> <p>五、製造動物性及植物性油脂的加工技巧及技術</p> <p>六、用來判定動物性及植物性油脂的品質及安全參數的測試技巧</p> <p>七、動物性及植物性油脂的包裝標準</p> <p>八、動物性及植物性油脂的感官分析參數</p> <p>九、與動物性及植物性油脂相關的常見食物敗壞及食物中毒生物體</p> <p>十、一系列動物性及植物性油脂的製造</p> <p>十一、動物性及植物性油脂的生理學</p> <p>十二、動物性及植物性油脂的各種儲存方法</p> <p>十三、動物性及植物性油脂的製造流程</p>
<b>職能內涵</b> (S=skills 技能)	<p>一、分辨油及脂肪的不同</p> <p>二、審查能夠延長油脂的保存期限的不同儲存方法</p> <p>三、應用商業材料及設備【註 3】於加工技術上</p> <p>四、應用感官品評技術</p> <p>五、執行產品測試</p> <p>六、檢視製造系統</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：</p> <p>使用商業加工技術來製造食用油脂【註 4】的樣品之證據、食用油脂的包裝及儲存處理方式的紀錄與審查製造系統的食品安全及品質</p> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本單元績效要求的評量應在食品科技及一系列的油脂產品的範圍內執行</li> <li>2. 評量必須是在真實或模擬的職場情境中進行，讓受評者可取得： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 製造流程及相關設備、製造者的建議及運作程序</li> <li>(2) 適合製程環境要求的數據採集及計算生產率、效率、材</li> </ol> </li> </ol>

	<p>料變異數所需的方法及相關軟體系統</p> <p>(3) 用來呈報相關產品 / 流程資訊及結果紀錄的測試</p> <p>三、評量方法：</p> <p>證據可以包括第三方報告、作品、受評者所製作的工作紀錄、利用書面和 / 或口頭提問評量知識及理解力。在許可的範圍中，評量應該包括觀察受評者監督或執行一系列的油脂的製造測試及程序。</p> <p>四、評量輔助資訊：</p> <p>證據應在實際或模擬環境中收集一段時間</p>
說明與補充事項	<p>【註】測試可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 乳化測試</li> <li>● 感官測試</li> <li>● 游離脂肪酸的萃取測試</li> <li>● 脂肪酸分佈</li> <li>● 過氧化值</li> <li>● 多酚類</li> <li>● 固醇組合物</li> <li>● 水分和揮發物</li> <li>● 非皂化物</li> <li>● 不溶性雜質</li> <li>● 閃點</li> <li>● 微量金屬</li> <li>● 殘留農藥</li> <li>● 鹵化碳氫化合物</li> </ul> <p>【註 2】規定可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ISO 規範</li> <li>● 食品衛生管理法</li> <li>● 食用油脂類衛生標準</li> <li>● 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準</li> <li>● 市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定</li> <li>● 其他相關法規</li> </ul> <p>【註 3】材料、設備及系統：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 油脂加工的化學物質可能包括：萃取溶劑、催化劑，氫氣</li> <li>● 油脂的加工設備可能包括煮沸鍋、清洗設備、壓碎機，萃</li> </ul>

	<p>取及蒸餾機器</p> <p>【註 4】食用油脂可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 牛脂</li><li>● 棕櫚油</li><li>● 油菜籽</li><li>● 烹飪油</li><li>● 花生油</li><li>● 芥子油</li><li>● 紅花籽油</li><li>● 芝麻油</li><li>● 豆油</li><li>● 葵花子油</li><li>● 其他植物油</li></ul>
--	---