

職能單元代碼	NFP4R0468v2
職能單元名稱	管理食品儲藏環境條件
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、分析氣調貯藏的功能與參數</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 判定儲藏設施、零件和建築的類型。 2. 檢驗所有設施的特性並判定操作流程。 3. 檢驗冷卻機制和流程。 4. 檢驗控制參數和範圍，並決定新鮮水果產品適用的範圍。 5. 判定不當控制的後果。 6. 判定開關門的步驟和氣密室的相關風險。 7. 判定與儲藏流程有關的化學物質。 8. 判定與氣調貯藏有關的職業安全衛生風險和管制措施。 9. 按照企業規範確認儲藏記錄。 <p>二、確定儲藏的操作規定</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 判定新鮮產品的儲藏要求。 2. 建立儲藏的設定和監測時程。 3. 按照企業規範記錄溫濕度文件。 <p>三、設定與監測氣調貯藏</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查操作設備^{【註1】}以確保設備狀況。 2. 依照規格輸入氣調貯藏設施的設定。 3. 使用適合產品的冷卻速度與溫度進行冷卻。 4. 校正檢驗設備。 5. 每日進行溫度、密度和氣壓的測試以確保儲藏環境的準確性，並記錄詳細資料。 6. 辨識儲藏過程所使用的化學物質和其相關風險與處理規定。 7. 按照工作場所環境規定進行工作。 8. 記錄不合格事件和溫度與氣壓上的差異。 9. 確認和記錄設備維護之需求。 <p>四、完成紀錄</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 按照規定完成所有工作場所紀錄及維護檔案。

	2. 完成品質控管紀錄。
工作產出	溫濕度紀錄文件
職能內涵 (K=knowledge 知識)	一、職業安全衛生相關法規 二、食品安全相關政策、法規、作業規範和國家標準 三、控溫儲藏設施與特性 四、氣調儲藏的功能與參數 五、存貨控溫條件對食品安全與品質的影響 六、貨物搬運設備的必要操作程序
職能內涵 (S=skills 技能)	一、溝通協調能力 二、職業安全衛生風險管控能力 三、管理食品儲藏環境條件之專案規劃能力 四、氣調貯藏檢控參數的分析與矯正能力 五、氣調貯藏儀器與設備的操作與設定能力 六、技術文件閱讀能力 七、資訊科技應用能力 八、工作紀錄撰寫與呈報能力
評量設計參考	一、 評量證據 <ol style="list-style-type: none"> 1. 能遵守相關法規、標準、組織要求，制定並管理個人工作優先項目的安全做法和組織政策和程序。 2. 能執行管理食品儲藏環境條件之作業。 3. 能了解本單元所應具備之職能內涵。 4. 能與相關人員進行溝通，含呈報問題及修正紀錄。 二、 評量情境與資源 <ol style="list-style-type: none"> 1. 通用領域及特定專業資料等相關文件。 2. 相關軟硬體設備。 3. 於實際工作中或適當的模擬環境內進行評量。 4. 視需要提供適當的學習、評量設備與支援協助。 5. 評量歷程需符合職業安全衛生相關法規及作業程序。 三、 評量方法 <ol style="list-style-type: none"> 1. 於真實或模擬工作條件下直接觀察受評者進行管理食品儲藏環境條件之任務。 2. 口頭提問，確認受評者能持續辨認出並正確解讀實作時所需的基本基礎知識。

	<p>3. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。</p> <p>4. 評估受評者處理意外事件時，所提出的適當解決方案。</p> <p>5. 檢視受評者製作的工作場所報告紀錄。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】設備：如冷凝器、蒸餾和空氣冷卻器、電子和手動檢驗設備、發電機、擦洗器、氮氣沖洗設備等。</p>

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。