

職能單元代碼	KRM3R0809v2
職能單元名稱	包裝和展示肉類商品
領域類別	行銷與銷售/零售與通路管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、準備肉製品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據商品和安全要求確定商品準備或切片工作 2. 安全使用肉製品切片設備，使用後將其關閉 3. 清潔和儲存肉製品切片設備 4. 將肉製品準備解凍的工作 <p>二、包裝和展示肉類商品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用托盤等用具包裝肉製品 2. 根據政策要求製定肉製品價格 3. 包裝商品時，根據法律要求和存儲過程防止變質或腐壞 4. 最後展示肉類商品銷售給客戶 <p>三、陳列肉製商品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 打開包裝並根據存儲的程序和法律要求，使用冷卻器將肉類存貨商品退冰。 2. 依照展示櫃位在指定位置擺放肉品。 3. 安排肉製品補貨流程，以平衡陳列櫃外觀和促進銷售。 4. 依廣告和季節性促銷活動擺放商品。 5. 檢查肉類商品新鮮度、質量。 6. 按照存儲的程序和法規要求，確認損壞，變質或過期的存貨，並採取必要糾正措施 7. 單獨存儲肉製品避免交叉污染 8. 將肉類商品依品項、夾具、條碼、價格來陳列 9. 根據保存期限、日期，擺置肉類商品 10. 積極支持店內促銷要求 11. 確認店內促銷方案，並傳達給相關人員 <p>四、準備條碼標籤</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據法規準備展示食品商品標籤 2. 依規定標示存貨日期 3. 弄髒、損毀、字跡模糊或不正確的標籤採取糾正措施 4. 蓄清食品標籤價格折扣檔期與方式

	<p>5. 標籤設備存放於安全位置</p> <p>6. 確保條碼標籤貼於明顯位置</p> <p>五、安排肉製品陳設空間</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 設置特別促銷區 2. 選擇肉製品進行陳設 3. 根據展場承重規格，安排食品展示位置 4. 移除食品展示後的相關標示標籤 5. 補充肉製品庫存量，維持庫存水平 6. 保持乾淨整潔區域將肉製品從包裝中取出 <p>六、維持肉製品新鮮度</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據肉製品特點，使用正確的處理儲備方式 2. 按照法律要求和存儲過程穿著防護服和準備相關設備 3. 使用和更換食品處理工具 4. 防止肉製品損壞或變質 5. 在正確的保存溫度下存放商品 6. 檢查並清理存放展示商品 7. 向有關人員舉報違規事項
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、人際溝通技巧</p> <p>二、技術技能的使用和維護</p> <p>三、計劃和組織能力，以完成任務</p> <p>四、識字和算術技能</p> <p>五、機器或手工標籤製作</p>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、存儲策略和程序</p> <p>二、存儲肉製品程序</p> <p>三、定價程序，包括 GST 要求</p>
評量設計參考	<p>一、評量之關鍵面向/職能證明之證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採用相關法規要求食品衛生安全措施 2. 準備安排展示食品商品文稿，處理食品儲存過程 3. 持續依照存儲策略和程序，展示、銷售、定價存貨 4. 根據特殊手工處理技術和其他安全要求，確認展示區燈具，貨架安全性 5. 準備好商品價格標籤 6. 維護相關存儲設備：

	<p>(1) 存儲策略和程序 (2) 業界實務守則 (3) 製造商說明和設計規範</p> <p>7. 安排正確商品定價資訊</p> <p>8. 標識破損、髒污或過期存貨採取糾正措施</p> <p>9. 執行正確人工搬運存儲技術：</p> <p>(1) 存貨特點 (2) 業界實務守則 (3) 職場安全衛生法規 (4) 食品安全作法</p> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <p>1. 零售工作環境 2. 肉製品加工設備 3. 商品準備調度 4. 清潔設備和材料 5. 有關文件，如：</p> <p>(1) 商店存儲策略和程序手冊 (2) 職業安全衛生法規 (3) 行業慣例和相關法律規範 (4) 製造商說明和操作手冊</p> <p>三、評量方法</p> <p>評量方法的範圍應被用來評量實際的技能和知識。</p> <p>1. 在工作場域的觀察表現 2. 主管的第三方報告 3. 客戶回饋意見 4. 書面或口頭詢問，以評估認識和理解</p> <p>四、評量輔助資訊</p> <p>1. 建議相關的行業部門、工作場域和工作職責等單位全面的評量</p>
說明與補充事項	<p>【註1】安全要求可能包括：</p> <p>1. 職場安全衛生法規 2. 食品安全</p> <p>【註2】法律要求可能包括：</p>

1. 職業安全衛生法規
2. 定價程序，包括 GST 要求
3. 手工處理
4. 消費者保護法
5. 廢物處理
6. 環保
7. 業界實務守則
8. 食品安全法規

【註3】 存儲策略和程序方面：

1. 衛生習慣，準備安排展示文稿，處理和肉類商品存儲
2. 維修設備和工作區域的清潔

【註4】 包裝肉可能包括：

1. 聚苯乙烯托盤
2. 透雨墊
3. 透明塑料容器
4. 保鮮膜
5. 塑料袋

【註5】 包裝可能包括：

1. 預包裝
2. 分離項目防止交叉污染
3. 物品保護
4. 覆蓋以防止食品劣化

【註6】 商品損壞可能包括：

1. 污染
2. 商品壽命和使用期限
3. 破碎
4. 乾燥

【註7】 紹正措施可能包括：

1. 退回供應商
2. 處置
3. 向主管和經理報告

【註8】 可根據肉製品特徵準備和處理包括：

1. 易腐物品

2. 熟食和未煮熟項目
3. 需要解凍和凍結項目
4. 隔離項目防止交叉污染
5. 需要冷卻和加熱
6. 乾濕物品

【註9】 標籤可以電子或手動產生包括：

1. 名稱和供應商的地址
2. 商品說明
3. 價格、成分、使用日期或保存期限和重量
4. 入庫手續
5. 用途
6. 營養成分

【註10】 設備可能包括：

1. 定價槍
2. 貨架
3. 書面或電子方式製作的標籤
4. 條碼設備

【註11】 承重能力可能包括：

1. 負重能力
2. 溫度維持

【註12】 設備處理包括：

1. 手套
2. 鉗
3. 刀
4. 切片機

【註13】 商店肉製商品範圍可能包括：

1. 牛肉
2. 羊肉
3. 小牛肉
4. 豬肉
5. 雞
6. 鹿肉，袋鼠，鶴鶲和其他
7. 特殊切割

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">8. 熟肉9. 製成品10. 加工食品，例如即刻烹調和醃製食品11. 單人份食品 |
|--|---|

【註14】 存儲和展示可以包括：

- 1. 窗口
- 2. 冰櫃
- 3. 冷藏單位和室內陰涼處
- 4. 垃圾桶和櫥櫃
- 5. 自助服務