

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"> <li>1. 根據商品和安全要求確定商品準備或切片工作</li> <li>2. 安全使用肉製品切片設備，使用後將其關閉</li> <li>3. 清潔和儲存肉製品切片設備</li> <li>4. 將肉製品準備解凍的工作</li> </ol> <p>二、包裝和展示肉類商品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用托盤等用具包裝肉製品</li> <li>2. 根據政策要求製定肉製品價格</li> <li>3. 包裝商品時，根據法律要求和存儲過程防止變質或腐壞</li> <li>4. 最後展示肉類商品銷售給客戶</li> </ol> <p>三、陳列肉製商品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 依照展示櫃位在指定位置擺放肉品。</li> <li>3. 安排肉製品補貨流程，以平衡陳列櫃外觀和促進銷售。</li> <li>4. 依廣告和季節性促銷活動擺放商品。</li> <li>5. 檢查肉類商品新鮮度、質量。</li> <li>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</li> <li>7. 單獨存儲肉製品避免交叉污染</li> <li>8. 將肉類商品依品項、夾具、條碼、價格來陳列</li> <li>9. 根據保存期限、日期，擺置肉類商品</li> <li>10. 積極支持店內促銷要求</li> <li>11. 確認店內促銷方案，並傳達給相關人員</li> </ol> <p>四、準備條碼標籤</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據法規準備展示食品商品標籤</li> <li>2. 依規定標示存貨日期</li> <li>3. 弄髒、損毀、字跡模糊或不正確的標籤採取糾正措施</li> <li>4. 釐清食品標籤價格折扣檔期與方式</li> </ol>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 存儲策略和程序</li> <li>(2) 業界實務守則</li> <li>(3) 製造商說明和設計規範</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>7. 安排正確商品定價資訊</li> <li>8. 標識破損，髒污或過期存貨採取糾正措施</li> <li>9. 執行正確人工搬運存儲技術： <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 存貨特點</li> <li>(2) 業界實務守則</li> <li>(3) 職場安全衛生法規</li> <li>(4) 食品安全作法</li> </ul> </li> </ul> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 零售工作環境</li> <li>2. 肉製品加工設備</li> <li>3. 商品準備調度</li> <li>4. 清潔設備和材料</li> <li>5. 有關文件，如： <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 商店存儲策略和程序手冊</li> <li>(2) 職業安全衛生法規</li> <li>(3) 行業慣例和相關法律規範</li> <li>(4) 製造商說明和操作手冊</li> </ul> </li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 在工作場域的觀察表現</li> <li>2. 主管的第三方報告</li> <li>3. 客戶回饋意見</li> <li>4. 書面或口頭詢問，以評估認識和理解</li> </ul> <p>四、評量輔助資訊</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
說明與補充事項	<p>【註1】 安全要求可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 職場安全衛生法規</li> <li>2. 食品安全</li> </ul> <p>【註2】 法律要求可能包括：</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 職業安全衛生法規</li> <li>2. 定價程序，包括 GST 要求</li> <li>3. 手工處理</li> <li>4. 消費者保護法</li> <li>5. 廢物處理</li> <li>6. 環保</li> <li>7. 業界實務守則</li> <li>8. 食品安全法規</li> </ol> <p>【註3】存儲策略和程序方面：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 衛生習慣，準備安排展示文稿，處理和肉類商品存儲</li> <li>2. 維修設備和工作區域的清潔</li> </ol> <p>【註4】包裝肉可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 聚苯乙烯托盤</li> <li>2. 透雨墊</li> <li>3. 透明塑料容器</li> <li>4. 保鮮膜</li> <li>5. 塑料袋</li> </ol> <p>【註5】包裝可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 預包裝</li> <li>2. 分離項目防止交叉污染</li> <li>3. 物品保護</li> <li>4. 覆蓋以防止食品劣化</li> </ol> <p>【註6】商品損壞可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 污染</li> <li>2. 商品壽命和使用期限</li> <li>3. 破碎</li> <li>4. 乾燥</li> </ol> <p>【註7】糾正措施可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 退回供應商</li> <li>2. 處置</li> <li>3. 向主管和經理報告</li> </ol> <p>【註8】可根據肉製品特徵準備和處理包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 易腐物品</li> </ol>
--	--

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 熟食和未煮熟項目</li> <li>3. 需要解凍和凍結項目</li> <li>4. 隔離項目防止交叉污染</li> <li>5. 需要冷卻和加熱</li> <li>6. 乾濕物品</li> </ol> <p>【註9】 標籤可以電子或手動產生包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 名稱和供應商的地址</li> <li>2. 商品說明</li> <li>3. 價格、成分、使用日期或保存期限和重量</li> <li>4. 入庫手續</li> <li>5. 用途</li> <li>6. 營養成分</li> </ol> <p>【註10】 設備可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 定價槍</li> <li>2. 貨架</li> <li>3. 書面或電子方式製作的標籤</li> <li>4. 條碼設備</li> </ol> <p>【註11】 承重能力可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 負重能力</li> <li>2. 溫度維持</li> </ol> <p>【註12】 設備處理包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 手套</li> <li>2. 鉗</li> <li>3. 刀</li> <li>4. 切片機</li> </ol> <p>【註13】 商店肉製商品範圍可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 牛肉</li> <li>2. 羊肉</li> <li>3. 小牛肉</li> <li>4. 豬肉</li> <li>5. 雞</li> <li>6. 鹿肉，袋鼠，鸚鵡和其他</li> <li>7. 特殊切割</li> </ol>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>8. 熟肉</li> <li>9. 製成品</li> <li>10. 加工食品，例如即刻烹調和醃製食品</li> <li>11. 單人份食品</li> </ul> <p>【註14】 存儲和展示可以包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 窗口</li> <li>2. 冰櫃</li> <li>3. 冷藏單位和室內陰涼處</li> <li>4. 垃圾桶和櫥櫃</li> <li>5. 自助服務</li> </ul>
--	--