

職能單元代碼	KRM3R0810v2
職能單元名稱	準備和展示烘焙商品
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、準備烘焙商品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確定按照法律要求和存儲政策和程序，進行各別麵包商品製作、準備和處理 2. 要求製作烘焙商品用具品質 3. 開始準備商品 4. 根據法律要求使用後清潔和關閉所有設備以確保安全 5. 根據法律要求遵守標籤上的重要聲明 6. 選擇包裝地點將商品包裝好 <p>二、包裝烘焙商品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據法律要求和存儲過程打開烘焙商品包裝 2. 檢查烘焙商品的品質和新鮮度 3. 按照法律要求和存儲過程，確認損壞，變質或過期的存貨，並採取必要糾正措施 4. 確定烘焙商品包裝及標籤條碼，依包裝要求進行包裝 5. 將各別烘焙商品置於不同的區域、容器或陳列架上，以防止商品腐壞，並加強食品安全管理 6. 將烘焙商品置於陳列櫃上並兼具外觀以促進銷售 7. 將烘焙商品依品項、夾具、條碼、價格進行包裝與陳列 8. 根據保存期限、日期來擺置烘焙商品 9. 確認烘焙商品展示包裝與商品處理要求過程 <p>三、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 5. 標籤設備存放於安全位置 6. 確保條碼價標籤貼於明顯位置 <p>四、確認標籤位置和定價訊息</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認標籤位置正確放置或更換

	<p>2. 確認正確定價訊息，並根據存儲過程和立法要求在商品上明確標示出來</p> <p>五、安排烘焙商品展示空間</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇展示的烘焙商品 2. 設置並根據存儲過程推廣商品區域 3. 安排烘焙商品展示佈局和位置 4. 移除商品展示後的相關標示標籤 5. 根據存儲策略補充庫存以維持庫存水平 6. 根據立法要求將商品陳列於乾淨、安全、衛生的區域 7. 將商品從包裝中取出 <p>六、維持烘焙商品新鮮度</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據烘焙商品特點，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. 確認易碎商品並額外小心處理，以防止其損壞或變質 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或設備故障等問題
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、存儲烘焙商品程序</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

	<p>6. 維護相關存儲設備：</p> <ul style="list-style-type: none"> (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>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> <ul style="list-style-type: none"> (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>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 零售工作環境 2. 烘焙食品加工設備 3. 商品準備調度 4. 清潔設備和材料 5. 有關文件，如： <ul style="list-style-type: none"> (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>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> <ol style="list-style-type: none"> 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 5. 在職業績證明和第三方工作績效報告審查 <p>四、評量輔助資訊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建議相關的行業部門、工作場所和工作職責等單位全面的評量
說明與補充事項	<p>【註1】 麵包商品準備方法包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 烘焙

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 裝飾 3. 乳油化和結冰 4. 切片 5. 打包 <p>【註2】 可根據烘焙商品存貨特徵準備和處理包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 易腐物品 2. 熟食和生冷熱項目 3. 需要解凍和凍結項目 4. 乾濕物品 5. 柔軟或易碎物品需小心處理，例如奶油製品 6. 隔離項目防止交叉污染和破壞 7. 需要冷卻和加熱品 <p>【註3】 法律要求可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 食品安全法規 5. 消費者保護法 6. 廢物處理 7. 環保 8. 實踐的行業規範 <p>【註4】 存儲策略和程序方面：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全操作及衛生習慣，準備安排展示文稿，處理和烘焙商品存儲 2. 維修設備和工作區域的清潔 <p>【註5】 設備可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鉗 2. 刀和切片機 3. 防護服 4. 食品處理組織 5. 紙巾 6. 刮削器 7. 烤箱，冰櫃和冷藏
--	---

	<p>【註6】 包裝可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 紙板托盤，托盤箔，聚苯乙烯托盤2. 透明塑料容器3. 保鮮膜4. 塑料袋，鋁箔袋和預加熱袋5. 紙袋和布袋6. 蛋糕托盤和包裝盒 <p>【註7】 累積措施可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 退回供應商2. 處置3. 向主管和經理報告 <p>【註8】 標籤可提供或生產方式：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 電子2. 手動 <p>【註9】 標籤資訊可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none">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. 推薦的儲藏程序5. 推薦用途6. 營養成分 <p>【註10】 存儲和展示可以包括：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 窗口2. 冰櫃，冷藏單位和室內陰涼處3. 夾具、箱櫃、和自助服務區4. 食品加熱器 <p>【註11】 商店設備可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none">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5. 價格板 <p>【註12】 佈局和設備規格可能包括：</p>
--	---

1. 負載限制和承重容量裝置
2. 體積容量
3. 溫度維持

【註13】 個人防護服可能包括：

1. 圍裙
2. 手套
3. 頭髮覆蓋
4. 防護眼鏡
5. 防護鞋。

【註14】 商品損毀可能包括：

1. 污染和摻假
2. 商品有效日期
3. 破碎和損壞
4. 乾掉和出水

【註15】 商品範圍包括：

1. 麵包生產線
2. 甜酵母商品（包子、甜甜圈）
3. 餡餅和比薩餅
4. 蛋糕，例如鮮奶油和水果
5. 糕點，例如甜、鹹奶油和水果
6. 過熱或過冷商品
7. 烹煮或未經烹煮
8. 焙烤或冷凍
9. 冰鎮和未冰鎮

【註16】 適當人員可能包括：

1. 組長
2. 主管
3. 經理