

| | |
|-----------|--|
| 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. 釐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 |

| | |
|---------|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> 6. 維護相關存儲設備： <ol 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 7. 安排正確商品定價資訊 8. 標識破損，髒污或過期存貨採取糾正措施 9. 執行正確人工搬運存儲技術： <ol 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： <ol 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】 糾正措施可能包括：</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> |
|--|---|

| | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. 負載限制和承重容量裝置 2. 體積容量 3. 溫度維持 <p>【註13】 個人防護服可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 圍裙 2. 手套 3. 頭髮覆蓋 4. 防護眼鏡 5. 防護鞋。 <p>【註14】 商品損毀可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>【註15】 商品範圍包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>【註16】 適當人員可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 組長 2. 主管 3. 經理 |
|--|---|