

職能單元代碼	KRM4R0808v2
職能單元名稱	買賣食品商品
領域類別	行銷與銷售/零售與通路管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、食品儲存準備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據法律要求和食品儲存程序，確定具體食品準備和處理需求 2. 依職場安全衛生程序，使用食物準備工具和設備 3. 利用合法工具和設備，清潔，維護和保存食物 4. 依食品安全法規要求，包裝食品商品的要求 <p>二、安排食品儲備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據法律要求和存儲過程拆開食品 2. 根據商品處理和職場安全衛生法規要求，檢查食品存放位置和新鮮程度 3. 依保存期限按日期安排食品儲存工作 4. 確定損壞、變質或過期食品存貨，並採取糾正措施 5. 安排食品儲備工作以避免交叉污染 <p>三、準備食品標籤</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. 確保售價標籤貼於明顯位置 <p>四、食品展示後回復原位</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 拆除食品展示區並回復原位 2. 根據展場承重規格，安排食品展示位置 3. 移除食品展示後的相關標示標籤 4. 補充食品庫存量，維持庫存水平 5. 找出一個乾淨整潔區域將過剩的食品從包裝中取出 <p>五、處理食品儲備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食品特點，使用正確的處理儲備方式 2. 使用和更改食品處理工具

	<ol style="list-style-type: none"> 3. 易碎或昂貴存貨需額外小心處理，以防損壞或變質 4. 在正確的保存溫度下存放商品 5. 檢查並清理存放展示商品 6. 向有關人員舉報違規事項
職能內涵 (S=skills 技能)	<ol style="list-style-type: none"> 一、人際交往技能 二、技術技能的使用和維護 三、計劃和組織能力，以完成任務 四、識字和算術技能 五、機器或手工標籤製作
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ol style="list-style-type: none"> 一、存儲策略和程序 二、相關法律和法定要求 三、定價程序，包括 GST 要求
評量設計參考	<ol style="list-style-type: none"> 一、評量之關鍵面向/職能證明之證據 <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： <ol style="list-style-type: none"> (1) 存儲策略和程序 (2) 業界實務守則 (3) 製造商的說明和設計規範 7. 安排正確的商品定價資訊 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 二、評量所需情境與特定資源 <ol style="list-style-type: none"> 1. 零售工作環境 2. 食品加工設備

	<ol style="list-style-type: none"> 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) 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. 在工作場所觀察表現 2. 主管的第三方報告 3. 客戶反饋意見 4. 書面或口頭詢問 <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，工作場域和工作職責等單位全面的評量
說明與補充事項	<p>【註1】 準備和處理要求，可根據食品特性，其中包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 易腐食品 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 <p>【註2】 法律要求可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全法規 2. 職場安全衛生法規 3. 定價程序，包括 GST 要求 4. 手工處理 5. 廢物處理 6. 環保 7. 實踐的行業規範 <p>【註3】 存儲策略和程序方面：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備安排展示文稿，處理和食品儲備的儲存

	<p>2. 維修設備和工作區域的清潔</p> <p>【註4】準備食物工具和設備可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 刀和切片機 2. 板 3. 炊具，如鍋和烤盤 4. 烤箱和爐灶 5. 家用電器 <p>【註5】材料和技術用於包裝食品可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝 2. 隔離項目防止交叉污染 3. 物品保護 4. 覆蓋以防止商品變質 5. 聚苯乙烯托盤 6. 透雨墊 7. 透明塑料容器 8. 保鮮膜 9. 塑料袋 <p>【註6】存儲和展示可以包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 窗口 2. 熱水器，烤箱，蒸爐和烤架 3. 冰櫃 4. 冷藏單位和陰涼地方 5. 垃圾桶和櫥櫃 6. 自助服務 <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. 向主管或經理報告 <p>【註8】標籤可電子或手動產生包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 名稱和供應商地址 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
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> 5. 用途 6. 營養成分 <p>【註9】 設備可包括：</p> <ul 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 <p>【註10】 負荷限制可包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 負重能力 2. 溫度維持 <p>【註11】 食品處理用具可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 手套 2. 鉗 3. 刀 4. 勺子和 5. 切片機 <p>【註12】 商品損毀可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 污染 2. 商品壽命和使用期限 3. 破碎 4. 乾燥 <p>【註13】 商品範圍包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 海鮮、雞肉、肉類 2. 熟食製品 3. 季節性品種 4. 異國情調 5. 烘焙食品 6. 乳製品 7. 冷凍食品 8. 乾製食品 9. 罐頭食品 10. 沙拉和方便食品 <p>【註14】 適當人員可能包括：</p>
--	---

	<ol style="list-style-type: none">1. 組長2. 主管3. 經理
--	---