

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"> <li>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</li> <li>2. 依職場安全衛生程序，使用食物準備工具和設備</li> <li>3. 利用合法工具和設備，清潔，維護和保存食物</li> <li>4. 依食品安全法規要求，包裝食品商品的要求</li> </ol> <p>二、安排食品儲備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據法律要求和存儲過程拆開食品</li> <li>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</li> <li>3. 依保存期限按日期安排食品儲存工作</li> <li>4. 確定損壞、變質或過期食品存貨，並採取糾正措施</li> <li>5. 安排食品儲備工作以避免交叉污染</li> </ol> <p>三、準備食品標籤</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. 蓄清食品標籤價格折扣檔期與方式</li> <li>5. 標籤設備存放於安全位置</li> <li>6. 確保售價標籤貼於明顯位置</li> </ol> <p>四、食品展示後回復原位</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 拆除食品展示區並回復原位</li> <li>2. 根據展場承重規格，安排食品展示位置</li> <li>3. 移除食品展示後的相關標示標籤</li> <li>4. 補充食品庫存量，維持庫存水平</li> <li>5. 找出一個乾淨整潔區域將過剩的食品從包裝中取出</li> </ol> <p>五、處理食品儲備工作</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依據食品特點，使用正確的處理儲備方式</li> <li>2. 使用和更改食品處理工具</li> </ol>

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

	<p>3. 商品準備調度</p> <p>4. 清潔設備和材料</p> <p>5. 有關文件，如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 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> <p><b>三、評量方法</b></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"> <li>1. 在工作場所觀察表現</li> <li>2. 主管的第三方報告</li> <li>3. 客戶反饋意見</li> <li>4. 書面或口頭詢問</li> </ol> <p><b>四、評量輔助資訊</b></p> <ol 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> </ol>
<b>說明與補充事項</b>	<p><b>【註1】</b> 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"> <li>1. 易腐食品</li> <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><b>【註2】</b> 法律要求可能包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品安全法規</li> <li>2. 職場安全衛生法規</li> <li>3. 定價程序，包括 GST 要求</li> <li>4. 手工處理</li> <li>5. 廢物處理</li> <li>6. 環保</li> <li>7. 實踐的行業規範</li> </ol> <p><b>【註3】</b> 存儲策略和程序方面：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 準備安排展示文稿，處理和食品儲備的儲存</li> </ol>

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

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

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