

咖啡烘焙人員職能基準

| 版本 | 職能基準代碼 | 職能基準名稱 | 狀態 | 更新說明 | 發展更新日期 |
|----|---------------|--------|------|---------------------|------------|
| V3 | TFB7914-001v3 | 咖啡烘焙人員 | 最新版本 | 略 | 2025/12/15 |
| V2 | TFB7914-001v2 | 咖啡烘焙人員 | 歷史版本 | 已被《TFB7914-001v3》取代 | 2022/12/13 |
| V1 | TFB7914-001v1 | 咖啡烘焙人員 | 歷史版本 | 已被《TFB7914-001v2》取代 | 2019/12/19 |

| | | | |
|----------|--------------------------------|----------------|-------|
| 職能基準代碼 | TFB7914-001v3 | | |
| 職能基準名稱 | 職類 | | |
| (擇一填寫) | 職業 | 咖啡烘焙人員 | |
| 所屬類別 | 職類別 | 休閒與觀光遊憩 / 餐飲管理 | 職類別代碼 |
| | 職業別 | 蔬果及有關保藏人員 | 職業別代碼 |
| | 行業別 | 製造業 / 食品及飼品製造業 | 行業別代碼 |
| 工作描述 | 負責咖啡豆、品質管理、拼配、烘焙、設備管理及風味測試等工作。 | | |
| 基準級別 | 4 | | |

| 主要職責 | 工作任務 | 工作產出 | 行為指標 | 職能級別 | 職能內涵 (K=knowledge 知識) | 職能內涵 (S=skills 技能) |
|-----------|-----------|----------|--|------|--|----------------------------|
| T1咖啡豆品質管控 | T1.1挑選咖啡豆 | O1.1.1生豆 | P1.1.1運用感官評估方式，觀察與辨識生豆品質。 P1.1.2選用正確工具測試生豆是否符合需求。 | 4 | K01食品安全衛生相關法規 K02咖啡豆品種 K03咖啡生豆特性 K04咖啡後製處理法之風味特性 K05咖啡生豆辨識方法 K06進銷存相關知識 | S01咖啡生豆辨識能力 S02咖啡生豆挑豆能力 |
| | T1.2保存 | O1.2.1存 | P1.2.1盤點咖啡豆保存期限，並依食品安全衛生 | | K01食品安全衛生相關法規 | S03問題判斷與解決能力 |

| 主要職責 | 工作任務 | 工作產出 | 行為指標 | 職能級別 | 職能內涵 (K=knowledge 知識) | 職能內涵 (S=skills 技能) |
|---------|------------|---------------------------------|--|------|---|---|
| | 咖啡豆 | 放標籤 O1.2.2管理紀錄表 O1.2.3盤點表 | 相關法規與組織規定，進行分類與存放。 P1.2.2依生豆、半成品或成品特性，選用適當貯存方式，以維持咖啡豆的品質。 P1.2.3盤點咖啡豆庫存與訂貨處理。 P1.2.4定期檢查所有貯存空間、設備與原料狀況，並處理異常問題。 | | K07職業安全衛生相關規範 K08貯存設備與功能 K09食品原料分類與特性 K10產業專業用語 K11物料貯存原則與方法 K12咖啡豆鮮度影響因素 K13咖啡豆品質管理知識 | S04清潔、消毒及保養能力 S05原料盤點能力 S06設備與工具維護能力 |
| T2烘焙咖啡豆 | T2.1烘焙咖啡豆 | O2.1.1成品豆 O2.1.2烘焙紀錄 | P2.1.1依相關規範，完成烘豆前置事項（如備料、分類等）。 P2.1.2依相關規範與生豆屬性，選用正確工具秤取生豆並完成紀錄。 P2.1.3依相關規範與烘豆流程，掌握適當速度，判別正確進豆時間並完成紀錄。 P2.1.4依不同風味（烘焙度）成品豆需求，設定正確的烘焙控制參數／條件並完成紀錄。 P2.1.5依相關規範，觀察烘焙過程咖啡豆之烘焙變化，配合所設定之烘焙控制參數條件，出豆／下豆冷卻／秤重並完成紀錄。 P2.1.6運用感官評估方式與正確儀器，確認烘焙出之成品豆之品質符合目標要求。 P2.1.7依相關規範，判別危險與應變處理突發狀況。 | 4 | K01食品安全衛生相關法規 K03咖啡生豆特性 K04咖啡後製處理法之風味特性 K07職業安全衛生相關規範 K12咖啡豆鮮度影響因素 K13咖啡豆品質管理知識 K14咖啡烘焙知識 K15咖啡豆烘焙條件 K16烘豆機具安全操作知識 K17感官評估方法 | S07咖啡生豆加工處理能力 S08咖啡烘焙能力 S09烘豆機具安全操作能力 S10感官評估能力 S11咖啡豆保存能力 S12危機處理能力 |
| | T2.2產品打樣與測 | O2.2.1咖啡產品 | P2.2.1判別生豆特性並選用配方豆所需之生豆。 P2.2.2依組織標準作業流程與相關規範，設定配 | 4 | K01食品安全衛生相關法規 K03咖啡生豆特性 | S10感官評估能力 S13配豆能力 |

| 主要職責 | 工作任務 | 工作產出 | 行為指標 | 職能級別 | 職能內涵 (K=knowledge 知識) | 職能內涵 (S=skills 技能) |
|----------|----------|--------------|--|------|---|--------------------------------|
| | 試 | | 豆比例與烘焙條件。 P2.2.3選用多種烘焙條件與方法，並運用感官評估方式與正確儀器確認配方豆符合需求。 | | K06進銷存相關知識 K07職業安全衛生相關規範 K14咖啡烘焙知識 K15咖啡豆烘焙條件 K16烘豆機具安全操作知識 K17感官評估方法 K18配豆知識 | S14咖啡製作能力 |
| T3烘豆設備維護 | T3.1清潔設備 | O3.1.1保養紀錄表 | P3.1.1依據相關規範，使用適當的清潔工具，定期清理咖啡烘焙相關設備。 P3.1.2依據相關規範，進行咖啡烘焙機簡易的維護作業。 | 2 | K01食品安全衛生相關法規 K07職業安全衛生相關規範 K19咖啡烘焙機具知識 K20咖啡烘焙機清潔知識 | S15咖啡烘焙機清潔能力 S16咖啡烘焙機簡易維護能力 |
| | T3.2保養設備 | O3.2.1保養維修紀錄 | P3.2.1依相關規範進行保養與維護咖啡烘焙機相關設備。 P3.2.2定期測試設備，視異常問題進行基本維修或報修。 | 3 | K01食品安全衛生相關法規 K07職業安全衛生相關規範 K19咖啡烘焙機具知識 K21異常處理程序 | S03問題判斷與解決能力 S16咖啡烘焙機簡易維護能力 |

職能內涵 (A=attitude 態度)

A01主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。

A02應對不確定性：當狀況不明或問題不夠具體的情況下，能在必要時採取行動，以有效釐清模糊不清的態勢。

A03持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。

A04壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。

A05彈性：能夠敞開心胸，調整行為或工作方法以適應新資訊、變化的外在環境或突如其來的阻礙。

A06謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

說明與補充事項

- 建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：
 - 高中（職）以上畢業，且具2年以上咖啡相關工作經歷。
- 其他補充說明：
 - 烘焙變化：如著色、味道與爆聲等。