

### 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 ( 擇一填寫 )		職類			
		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	TFB
	職業別	蔬果及有關保藏人員		職業別代碼	7914
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業		行業別代碼	C0891
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	3	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 )
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

說明與補充事項
<ul style="list-style-type: none"><li>● 建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：<ul style="list-style-type: none"><li>• 高中（職）以上畢業，且具2年以上咖啡相關工作經歷。</li></ul></li><li>● 其他補充說明：<ul style="list-style-type: none"><li>• 烘焙變化：如著色、味道與爆聲等。</li></ul></li></ul>