

### 蜂蜜品評人員職能基準

<b>職能基準代碼</b>		NFP7915-001v1			
<b>職能基準名稱</b> (擇一填寫)		<b>職類</b>			
		<b>職業</b>	蜂蜜品評人員		
<b>所屬類別</b>	<b>職類別</b>	天然資源、食品與農業 / 食品生產與加工	<b>職類別代碼</b>	NFP	
	<b>職業別</b>	食品、飲料試味及分級人員	<b>職業別代碼</b>	7915	
	<b>行業別</b>	製造業 / 食品及飼品製造業	<b>行業別代碼</b>	C0895	
<b>工作描述</b>		了解國內外蜂產業概況及養蜂基本理論，熟諳蜂蜜生產流程、蜂蜜特性等相關事宜，經由專業品評能力鑑別蜂蜜品質並可加以分析描述各種蜂蜜風味之特色，亦協助蜂蜜評鑑相關作業，以帶動蜂產品及蜂產業推廣，完善蜂蜜市場。			
<b>基準級別</b>		5			

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 產業資料收集及分析彙整	T1.1 產業歷年趨勢	O1.1.1 國內外蜂產業分析報告	P1.1.1 蒐集近年國內國外蜂產業發展資訊，並分析其產業發展趨勢，提供未來蜂相關產業發展之依據。	4	K01 臺灣蜂產業現況 K02 國際蜂產業概況 K03 蜜蜂多樣性 K04 蜜蜂生態學 K05 蜜蜂授粉學 K06 蜜蜂健康管理 K07 養蜂學概論 K08 蜂場管理原則 K09 蜂群管理技術及生產 K10 蜂產品生產及機具介紹 K11 蜂產品品質標準	S02 閱讀能力 S03 資料蒐集 S04 環境認知與評估 S05 分析與解讀能力 S06 市場評估 S08 有效連結 S15 文書撰寫能力 S16 資訊科技應用能力
	T1.2 蜜蜂相關基本概論		P1.2.1 了解蜜蜂起源以及蜜蜂種類，熟悉其生物基本概論。 P1.2.2 能夠熟悉蜜蜂個體、群體生理行為，並理解其蜜蜂授粉之重要性。			
	T1.3 養蜂相關基本概論		P1.3.1 了解養蜂模式，熟悉養蜂基本概論。 P1.3.2 熟知養蜂相關流程，如蜂場管理、蜂群管理等相關基本作業標準流程。			

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 )
T.2 蜂蜜生產流程與品質管理	T2.1 蜂蜜來源		P2.1.1 了解蜂蜜來源，包括種類、採蜜季節、地區差異及物理性質差異等。	4	K08 蜂場管理原則 K12 蜂蜜多樣性 K13 蜂蜜來源 K14 蜂蜜種類辨別 K15 蜜粉源植物 K16 蜂蜜成分 K17 蜂蜜外觀色澤辨別原則與技巧 K18 蜂蜜採收 K19 蜂蜜加工原則 K20 蜂蜜脫水原則 K21 蜂蜜分裝及倉儲管理 K22 真假蜜感官品評方法 K23 蜂蜜包裝標示法規及相關規範	S02 閱讀能力 S03 資料蒐集 S04 環境認知與評估 S05 分析與解讀能力 S06 市場評估 S07 分析推理 S08 有效連結 S09 價值判斷 S10 規劃與組織能力 S11 問題分析 S12 問題解決
	T2.2 蜂蜜成分及特性		P2.2.1 了解蜂蜜組成元素，熟知影響蜂蜜成分之因素並了解各成分所涵蓋之意義。 P2.2.2 熟知蜂蜜特性，透過色澤、香氣、風味等方式判斷蜂蜜種類及品質。			
	T2.3 蜂蜜製成生產原則及加工作業流程		P2.3.1 了解蜂蜜生產過程，熟知抽取、過濾原則，理解生產過程中造成蜂蜜品質差異之可能性。 P2.3.2 了解蜂蜜加工技巧，熟知加工過程中影響蜂蜜製成之可能性因素。			
	T2.4 蜂蜜品質貯存管理		P2.4.1 熟知蜂蜜貯存方法，了解蜂蜜變質之因素。			
T3 蜂蜜品評與鑑賞事宜	T3.1 掌握蜂蜜品評之定義	O3.1.1 儀器檢定相關分析報告 O3.1.2 感官品評相關分析報告	P3.1.1 熟知我國蜂蜜各項品質鑑定及檢驗標準，並參照主管機關訂定之國家標準或相關協會所定之蜂產品驗證標準(規範)，有效控管產品品質。 P3.1.2 熟知我國蜂蜜評鑑標準，針對其標準進行相關分析說明。	5	K16 蜂蜜成分 K22 真假蜜感官品評方法 K25 蜂蜜品評之環境與品評器具介紹 K26 感官品評定義	S01 品評技能 S02 閱讀能力 S09 價值判斷 S10 規劃與組織能力 S11 問題分析 S12 問題解決 S18 策略性思考

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 )
	T3.2 蜂蜜 樣本保存	O3.2.1 收 樣資料記 錄 O3.2.2 規 劃收樣流 程作業報 告	P3.2.1 規劃品評蜂蜜之收樣流程，進行相關編碼。 P3.2.2 保存管理收樣之蜂蜜。 P3.2.3 了解蜂蜜結晶之因素及其處理方式。	5	K21 蜂蜜分裝及倉儲管理 K24 蜂蜜鑑別技巧 K26 感官品評定義 K28 感官品評樣本處理	S04 環境認知與評估 S10 規劃與組織能力 S17 組織計畫 S18 策略性思考 S21 協調能力 S22 溝通能力 S23 團隊合作 S29 時間管理
	T3.3 蜂蜜 品評鑑別	O3.3.1 蜂 蜜品評鑑 別報告	P3.3.1 能夠辨別蜂蜜來源以及蜜源植物類別。 P3.3.2 能夠辨別蜂蜜之成分及特性。 P3.3.3 鑑別蜂蜜特性，依據蜂蜜具有之色澤、香氣、風味等特性進行品評，協助蜂蜜評鑑相關作業。	5	K11 蜂產品品質標準 K14 蜂蜜種類辨別 K15 蜜粉源植物 K16 蜂蜜成分 K17 蜂蜜外觀色澤辨別原則與技巧 K22 真假蜜感官品評方法 K24 蜂蜜鑑別技巧 K27 感官品評技巧 K28 感官品評樣本處理 K29 定性差異感官品評方法	S01 品評技能 S04 環境認知與評估 S05 分析與解讀能力 S06 市場評估 S07 分析推理 S09 價值判斷 S11 問題分析 S12 問題解決 S19 市場變動敏感度 S20 正確傾聽 S21 協調能力 S22 溝通能力 S23 團隊合作 S24 品質導向 S26 影響力

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 )
						S27 成果導向
	T3.4 蜂蜜調合技術	O3.4.1 調合蜂蜜品質規格報告	<p>P3.4.1 了解食品衛生安全規範，並符合食品安全衛生管理法之規定。</p> <p>P3.4.2 制定調合蜂蜜製程管理及品質管制基準，確保其製程產品之品質規格。</p> <p>P3.4.3 了解蜂蜜之間的風味差異，並具有同質性之鑑別能力。</p>	5	K16 蜂蜜成分 K17 蜂蜜外觀色澤辨別原則與技巧 K22 真假蜜感官品評方法 K24 蜂蜜鑑別技巧 K30 食品衛生安全相關規範準則及法規 K31 食品加工學 K32 食品微生物學	S03 資料蒐集 S04 環境認知與評估 S06 市場評估 S09 價值判斷 S13 環境數據處理 S14 數據分析判讀 S15 文書撰寫能力 S18 策略性思考 S19 市場變動敏感度 S24 品質導向 S27 成果導向
T4 推廣行銷蜂蜜產業	T4.1 掌握蜂蜜市場趨勢	O4.1.1 產業趨勢報告	P4.1.1 掌握蜂蜜市場動態，進行養蜂業經營管理和技術改革與創新。	4	K11 蜂產品品質標準 K23 蜂蜜包裝標示法規及相關規範	S04 環境認知與評估 S06 市場評估 S07 分析推理
	T4.2 行銷推廣	O4.2.1 行銷企劃書	P4.2.1 根據蜂蜜品質特色，進行蜂產業行銷與推廣。	4	K33 優質蜂產品推廣實務	S09 價值判斷 S18 策略性思考 S19 市場變動敏感度 S20 正確傾聽 S24 品質導向 S25 創新能力 S26 影響力 S27 成果導向

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 )
						S28 顧客導向

職能內涵 ( A=attitude 態度 )

- A01 主動積極
- A02 正直誠實
- A03 親和力
- A04 持續學習
- A05 自我管理
- A06 自信心
- A07 追求卓越
- A08 團隊意識
- A09 冒險挑戰
- A10 謹慎細心

## 說明與補充事項

- **建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件：**
  - 1 養蜂相關業者。
  - 2 食品加工產業業者。
  - 3 食品開發業者。
  - 4 糕餅業業者。
  - 5 餐廳業業者。
  - 6 飲料業業者。
  - 7 一般民眾。
- **其他補充說明：**
  - 需參加訓練並通過測驗，為蜂蜜品評人員。