

職能單元代碼	TFB3R2315v2
職能單元名稱	使用基本烹調方法準備食品
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、選擇及操作烹調用具及設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備可運作的工作場域並確認衛生標準。 2. 穿戴適當的個人防護裝備並確保尺寸合宜。 3. 依照工作場域程序，確認及準備烹調所需的器具和機器及烹調用具。 4. 操作及使用烹調用具及設備時，須符合食品安全需求。 <p>二、準備原料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查食譜並確認所需原料。 2. 確定準備工作的順序。 3. 依照食譜需求準備及組合原料。 4. 依照工作場域程序貯藏原料。 <p>三、使用基本烹調方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認各類食物的烹調方法。 2. 依照食譜確認烹調方法及確定順序。 3. 應用烹調方法達成食品項目的品質標準。 4. 依照製造商指引使用烹調用具及設備。 5. 烹調過程將浪費減至最小，並考量環境問題。 6. 依照工作場域標準，清理烹調區域、用具與設備。 <p>四、完成產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將烹調過的原料，用於後續加工程序。 2. 組合成品，並依照食譜或運作需求進行包裝。
工作產出	食品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、基本食物原料的使用及特性</p> <p>二、主要食品類型</p> <p>三、基本烹調原則</p> <p>四、工作場域食品安全標準</p> <p>五、烹飪常用專業術語</p>

職能內涵 (S=skills 技能)	一、材料評估能力 二、食品類型辨認能力 三、食譜解讀能力 四、器皿及設備正確使用能力 五、計算與測量能力 六、安全工作能力 七、烹飪問題及時修正能力【註1】 八、工作區域維護能力
評量設計參考	一、評量證據 <ol style="list-style-type: none"> 1. 能依照工作程序準備及安全使用器皿及設備。 2. 能確認主要食品類型、使用方法、使用原料對食品的影響。 3. 能在一個以上場合使用基本烹調方法準備食品。 4. 能確認及說明常見烹飪問題。 5. 能應用工作安全常規及食品安全程序。 6. 能依照工作場域標準維護烹飪區域。 二、評量情境與資源 <ol style="list-style-type: none"> 1. 食譜及工作指引。 2. 原料、器皿與設備。 3. 烹飪區域設施。 三、評量方法 <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量者提供模擬情境，觀察受評者使用基本烹調方法準備食品之過程。 2. 評量受評者完成的食品。 3. 口頭或書面方式評估受評者對本單元職能內涵之了解。 4. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。
說明與補充事項	【註1】烹飪問題及時修正能力：如異常或問題、重複程序或視需求進行調整等。

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。