

職能單元代碼	TFB3R2356v2
職能單元名稱	應用冷卻流程
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、確保收到的食品符合適當的食品衛生標準</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用溫度計確定遞送食品的溫度，確保在規定的誤差範圍內。 2. 根據組織作法和監管要求，完成紀錄。 3. 按照採購申請單，接收並檢查肉類、乳製品、易腐爛物品的品質和新鮮度是否符合企業規範。 <p>二、準備和烹調符合食安規定的食物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將食物煮至特定的溫度。 2. 確保微生物和化學變化在安全誤差範圍內。 3. 維持食物品質，確保口感和外觀保持最佳水準。 <p>三、放涼熟食</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 符合急速冷藏及速涼流程的時間和溫度標準。 2. 確保冷藏過程中維持食物品質。 <p>四、冷藏食物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 符合儲存的時間和溫度標準。 2. 盡量減少腐敗。 3. 使用先進先出原則儲存食物。 4. 選擇適當的儲存容器。 5. 確保標籤正確清晰。 6. 監控儲存溫度以確保溫度正確。 <p>五、分配冷卻產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 運用冷藏運輸或隔熱容器將食物從生產廚房運輸到銷售點。 2. 確保整個配送過程食物處理之安全。 3. 檢查並記錄發貨和接收時的溫度。 4. 遵守危害分析和關鍵控制點或其他食品安全計畫之要求。 <p>六、<u>再加熱冷卻食品</u>【註1】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用<u>適當方法</u>將食品重新加熱【註2】至符合組織標準。

職能內涵 (K=knowledge 知識)	一、食品安全衛生相關規範 二、職業安全衛生相關規範 三、烹飪的原理和方法 四、速涼流程中維持食物品質的溫度規格 五、有關冷卻的食物儲存要求 六、冷卻系統設備相關知識 七、冷卻設備使用程序 八、食物中毒的高風險群體及原因 九、冷卻食品分配原則及流程 十、冷卻食品再加熱方法及流程 十一、冷卻食品庫存管理相關知識
職能內涵 (S=skills 技能)	一、各種食品及食材溫度測量能力 二、食譜、菜單、說明文件及訂單閱讀能力 三、所需食品及食材份量計算能力 四、冷卻系統設備操作能力 五、冷卻設備故障基本排除能力 六、問題解決能力
評量設計參考	一、評量證據 <ol style="list-style-type: none"> 1. 能於整個冷卻程序中，遵守食安要求。 2. 能操作冷卻系統及設備。 3. 能加熱冷卻食品以滿足不同的需求。 4. 能在標準時限內完成準備冷卻食品。 5. 能遵循職業安全衛生和食品衛生相關法規。 二、評量情境與資源 <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用合適的烹飪設備和真實食品來展現冷卻流程的相關技能。 2. 評量情境須儘量符合實務工作現場環境。 3. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。 三、評量方法 <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者使用冷卻設備之過程。 2. 試吃受評者製作的冷卻食品。 3. 進行書面或口頭提問，以了解受評者對冷卻食品、衛生議題、冷卻的規格及程序之了解程度。 4. 檢視受評者提供的證據集，以及第三方針對受評者

	職場績效的報告。
說明與補充事項	<p>【註1】再加熱冷卻食品：如散裝食品、盤裝餐點、真空低溫烹調產品、外送餐點、外帶餐點等。</p> <p>【註2】使用適當方法將食品重新加熱：如低溫對流、紅外線輻射、微波、隔水加熱、水壺加熱、使用蒸烤爐等。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。