

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 職能單元代碼 | TFB3R2334v2 |
| 職能單元名稱 | 挑選、準備及烹調家禽肉類 |
| 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、 挑選及購買<u>家禽</u>【註1】肉類</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據規定數量與品質，挑選及購買家禽肉類。 <p>二、 處理家禽肉類，並將其保存</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 有效率且衛生地處理家禽肉類，以降低食物腐壞或交叉污染之風險。 2. 正確安全地解凍冷凍家禽肉類。 3. 確保維持最佳的家禽儲藏條件及溫度，以保存家禽肉類。 <p>三、 準備家禽肉類，烹調並上菜</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 正確使用<u>家禽準備技術</u>【註2】。 2. 根據標準食譜及組織標準，準備各種家禽料理，並運用適合的<u>家禽烹飪方法</u>烹調料理。 3. 依照組織標準保存家禽肉類，含切塊、切片或完整保存等方法。 4. 使用適合的醬料、裝飾及配菜呈現家禽料理。 |
| 職能內涵 (K=knowledge 知識) | <p>一、 食品安全衛生相關規範</p> <p>二、 職業安全衛生相關規範</p> <p>三、 家禽肉類項目及家禽品種分類</p> <p>四、 家禽肉類品質標準</p> <p>五、 適用於家禽的相關烹飪方法</p> <p>六、 家禽料理以往及當前趨勢</p> <p>七、 家禽相關營養知識</p> <p>八、 業界常用的家禽相關烹飪詞彙</p> <p>九、 處理及保存家禽肉類相關準則及流程</p> <p>十、 家禽料理之成本核算、產量測試及份量控制</p> <p>十一、 各種刀具及設備之使用方法及特點</p> |
| 職能內涵 (S=skills 技能) | <p>一、 菜單、食譜及工作表閱讀及理解能力</p> <p>二、 工作流程規劃與組織能力</p> <p>三、 肉品切割能力</p> <p>四、 餐點數量及份量的估算能力</p> |

| | |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>五、降低食材浪費能力</p> <p>六、肉品品質問題解決能力</p> <p>七、刀具清潔及維護保養能力</p> |
| 評量設計參考 | <p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none">1. 能使用合適的烹飪方法，準備及烹煮各種家禽料理。2. 能在時間限制內完成為顧客準備餐點。3. 能了解家禽的各種分類。4. 能了解家禽相關之特定保存及處理問題。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none">1. 在設備完善可操作的商業廚房內展現技能，廚房內需含業界目前使用設備。2. 可取得適合用來去骨、填料、切片、滾壓及綁紮和上油及醃泡的設備。3. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例。4. 符合職業安全與衛生相關規範及作業程序。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none">1. 直接觀察受評者處理及烹調家禽芝過程。2. 抽樣評估受評者烹調的餐點。3. 以書面或口頭方式提問，評量受評者對於烹調家禽方法、食品安全問題等相關知識技巧。4. 評估受評者提交的作品證據及關於受評者在職表現的第三方報告。 |
| 說明與補充事項 | <p>【註1】家禽：如雞、火雞、鴨及鵝等。</p> <p>【註2】家禽準備技術：如去骨、填料、切片、切除多餘部分、滾壓及綁紮、上油、醃泡等。</p> |

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。