

職能單元代碼	TFB3R2335v2
職能單元名稱	挑選、準備及烹調海鮮食品
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、<u>挑選及保存海鮮食品</u>【註1】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據品質、季節性、價格及特定菜單品項規定，挑選海鮮食品。 2. 準確估算各種類型的海鮮食品產量。 3. 依照政府規定，以人道方式保存及宰殺使用的活海鮮。 4. 正確衛生地處理海鮮食品，並將其保存。 5. 解凍冷凍的海鮮食品，確保其擁有最佳的品質、衛生及營養。 6. 適用情況下，檢查日期戳章及編碼，以確保品質。 <p>二、<u>準備魚類及貝類海鮮食品</u>，並進行烹調</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據組織標準，正確有效地清潔魚類，清除其內臟，並將其切片。 2. 根據組織標準，清潔備妥貝類及其他類型海鮮。 3. 使用各種烹飪方法，依組織標準烹調海鮮【註2】。 4. 適度使用魚類及貝類海鮮副產品來製作各種料理及菜單品項。 <p>三、提供魚類及貝類海鮮料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備提供魚類及貝類海鮮料理。 2. 依據標準食譜及規定，準備適合醬料及沾醬搭配菜單品項。 3. 挑選擺盤呈現及裝飾技術，並根據食譜及組織標準運用技術。 4. 依照組織方法及標準，執行餐點提供服務。
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、魚類及貝類海鮮之分類與品種</p> <p>四、業界常用的魚類及海鮮相關烹飪詞彙</p> <p>五、適用於魚類及貝類海鮮的相關烹飪方法</p> <p>六、各種刀具及設備之使用方法及特點</p>

	<p>七、 魚類及貝類海鮮標準菜單</p> <p>八、 判斷魚類及貝類海鮮品質的標準</p> <p>九、 魚類及貝類海鮮的保存規定</p> <p>十、 海鮮食品之成本核算、產量測試及份量控制</p> <p>十一、 魚類及貝類海鮮相關營養知識</p> <p>十二、 魚類及貝類海鮮搭配醬料</p> <p>十三、 處理及保存魚類及海鮮相關的準則及流程</p>
<p>職能內涵</p> <p>(S=skills 技能)</p>	<p>一、 海鮮食材挑選、處理及包存能力</p> <p>二、 訂單及工作說明閱讀及理解能力</p> <p>三、 餐點數量及份量估算能力</p> <p>四、 工作流程規劃與組織能力</p> <p>五、 海鮮食品切割及烹調能力</p> <p>六、 海鮮食品裝盤及擺盤能力</p> <p>七、 降低食材浪費能力</p> <p>八、 食品品質管控能力</p> <p>九、 問題食材辨識及處理能力</p> <p>十、 刀具保養及維護能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能根據組織標準，準備及提供各種魚類及貝類海鮮料理，生食或熟食皆可。 2. 能在工作時間限制內為顧客準備餐點。 3. 能了解海鮮的各種分類及挑選方式。 4. 能了解海鮮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. 可取得用來準備海鮮料理的特定設備，包含蒸煮魚鍋或類似的鍋具、刮魚鱗刀及鉗子或鑷子。 3. 使用天然材料。 4. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例。 5. 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. 直接觀察受評者準備及烹調魚類及貝類海鮮之過程。

	<ol style="list-style-type: none">2. 抽樣評估受評者烹調的餐點。3. 以書面或口頭方式提問，測試受評者對魚類及貝類海鮮保存問題方面的知識。4. 評估受評者作品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】海鮮食品：如貝類海鮮，含軟體及甲殼類海鮮；魚類等。</p> <p>【註2】烹調海鮮：依魚類及貝類的種類、切法及大小或份量、整隻魚或切片、口感及肉質、帶骨或無骨部分等考量。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。