

職能單元代碼	TFB3R2354v2
職能單元名稱	有效使用烹飪技能
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、安排和準備餐飲服務</p> <ol style="list-style-type: none"> 根據食譜和規格，計算食材數量。 準備清楚、完整及適合情況的食品工作清單。 落實菜單要求和工作角色職責。 遵守工作時間表，提高效率並考量到其他成員的角色和責任。 根據不同的食物製作和服務要求，完成<u>食材安排及準備</u>【註1】。 <p>二、為餐飲服務或食品製作烹飪菜單品項</p> <ol style="list-style-type: none"> 選擇並使用適當的商業設備來製作符合製造商規格的菜單項。 根據菜單類型和服務風格，使用適當的烹飪方法烹飪菜單品項。 在廚房團隊中合作行事。 按照組織和法律要求，遵守工作場所安全衛生程序。 保持工作環境的清潔和整齊。
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、產業和組織中常用的烹飪專業用語</p> <p>四、主要食品類別特性</p> <p>五、標準配方特性</p> <p>六、食物製備過程的團隊分工及責任</p> <p>七、安排和準備食材流程</p> <p>八、烹飪的基本原理和方法</p> <p>九、商用廚房設備的特性功能及安全操作方式</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、溝通協調能力</p> <p>二、團隊合作能力</p> <p>三、菜單、食譜和任務表閱讀能力</p> <p>四、工作流程規劃和組織能力</p>

	<p>五、烹飪食材秤重及測量計算能力</p> <p>六、商業廚房設備操作能力</p> <p>七、標準菜單品項烹調能力</p> <p>八、烹飪品質問題處理能力</p> <p>九、壓力及時間管理能力</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none">1. 能使用適當菜單品項的烹飪方法。2. 能在時間限制內，完成製作符合標準的菜單品項。3. 能依循職業及食品安全衛生相關規範流程。4. 能整合組織政策和程序相關知識。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none">1. 相關工作表單，如備料清單和標準食譜。2. 符合實務工作的環境、裝置、設備與原料。3. 評量情境須儘量符合實務工作現場環境。4. 符合職業安全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. 直接觀察受評者烹調料理。2. 對受評者製作菜單項目進行評量。3. 評量顧客對菜單的回饋意見及服務的速度時間。4. 書面或口頭提問，評估受評者對配料、烹飪技術、設備和食品衛生方面相關知識。
說明與補充事項	<p>【註1】食物安排及準備：係指清潔和準備蔬菜和其他食材；準備並安排食物類型、食材、料理的份量；選擇和使用餐具和設備等。</p>

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。