

職能單元代碼	TFB2R2341
職能單元名稱	準備亞洲甜點
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	2
工作任務與行為指標	<p>一、挑選食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據餐飲準備清單及標準食譜，確認<u>餐飲製作歸定</u><sup>【註 1】</sup></li> <li>2. 依要求計算<u>食材</u><sup>【註 2】</sup>數量</li> <li>3. 依照食譜、品質、新鮮度及存貨周轉等規定，確認<u>亞洲甜點</u><sup>【註 3】</sup>所需食材，並至賣場挑選食材</li> <li>4. 在準備之前，檢查易腐物品是否腐敗或污染</li> </ol> <p>二、挑選、準備及使用<u>設備</u><sup>【註 4】</sup></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 挑選型號及正確的尺寸設備</li> <li>2. 使用前妥善組裝設備，並確保其清潔乾淨</li> <li>3. 依照製造商說明書，安全使用設備並保持衛生</li> </ol> <p>三、分配份量及準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照餐飲製作順序，分類及組合食材</li> <li>2. 依食譜規定測量所需的乾濕食材，將其秤重並依份量分配</li> <li>3. 盡量減少浪費，保存可重複使用的副產品</li> </ol> <p>四、準備甜點</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依食譜準備正確形狀、大小及餡料的甜點及甜食</li> <li>2. 根據食譜，挑選及使用<u>亞洲甜點的烹飪方法</u><sup>【註 5】</sup></li> <li>3. 準備<u>特殊場合</u><sup>【註 6】</sup>甜點</li> <li>4. 遵守加熱食物的安全程序</li> <li>5. 依照標準食譜，<u>調整餐飲品質</u><sup>【註 7】</sup></li> </ol> <p>五、將甜點裝盤及保存</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以合適的餐具將甜點裝盤</li> <li>2. 依規定衡量是否加入搭配甜點、醬汁或糖漿</li> <li>3. 檢查餐點外觀，並<u>調整餐點擺盤</u><sup>【註 8】</sup></li> <li>4. 將食物存放於適當的<u>環境條件</u><sup>【註 9】</sup>下，以確保食品安全、品質及保存期限</li> <li>5. 根據組織程序、環境因素和降低成本措施，清潔工作區域，並處理或儲存剩餘和可再利用的副產</li> </ol>

	品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、 製作亞洲甜點時常用的食材商品名稱及烹飪詞彙</p> <p>二、 亞洲甜點製作在各文化及區域間的考量及差異</p> <p>三、 甜點成品及食材的特點：配菜及裝飾、外觀及呈現、新鮮度及其他品質指標、營養價值、服務方式、特殊場合甜點、口味、口感及一致性</p> <p>四、 存貨日期碼及翻動標籤內容</p> <p>五、 亞洲甜點之準備與烹飪技巧：烘烤、水煮、冷卻、油炸、填餡、冷凍、醃泡、塑形、煨燉、清蒸</p> <p>六、 用於製作亞洲甜點的設備：基本特性及功能、安全操作流程</p> <p>七、 亞洲甜點保存方法：正確的環境條件，以確保食品安全；提升保存期限的相關方法</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、 主動積極將浪費降至最低之技能</p> <p>二、 讀寫能力：閱讀及理解餐飲準備清單、標準食譜、日期碼與存貨翻動標籤、製造商設備使用說明書、註記食譜要求與計算成果</p> <p>三、 計算能力：計算份量多寡、稱稱食材重量及量測食材、決定烹調時間及溫度</p> <p>四、 規劃組織能力，以有效在各餐飲準備及製作階段排定工作順序</p> <p>五、 問題解決能力：評估食材、餐點及食品之品質；發現問題時，調整烹調方式</p> <p>六、 自我管理能力，以管理個人速度、時間及生產力</p> <p>七、 使用餐飲準備及烹調設備的技術能力</p>
評量設計參考	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 準備各種亞洲甜點，包含：熱甜食、冷甜食、冷熱混合甜食、特殊場合</li> <li>2. 在營業時間限制內為多位顧客製作餐點</li> <li>3. 整合下列知識：亞洲甜點品質指標；文化考量；餐飲製作設備之特徵、功能及安全使用方法；處理及保存亞洲甜點之食品安全作業流程</li> </ol> <p>二、 評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 一個可作業的商用廚房內含評量指南規定的固定</li> </ol>

	<p>用具、各型設備及工作文件。其可以是：業界實際的工作場域；模擬的業界環境，如服務顧客的培訓廚房</p> <p>2. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例</p> <p>3. 餐飲製作清單及標準食譜</p> <p>4. 各種商用食材</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者製作亞洲甜點</p> <p>2. 評量受評者製作的亞洲甜點之外觀及味道</p> <p>3. 以專案評量受評者能否針對不同場合製作各種亞洲甜點、使用視覺及味覺辨識練習，確保受評者可辨別食材及產品特性</p> <p>4. 以書面或口頭方式提問，以評量所具備的亞洲甜點相關知識，包含烹飪詞彙、品質指標、設備及烹調方法及相關的環境保存條件</p> <p>5. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告</p>
--	--

說明與補充事項	<p>【註1】 餐飲製作規定：如期限、飲食規定、份量控制、數量、特殊顧客需求等。調整餐飲品質</p> <p>【註2】 食材：如豆製品；椰奶及椰肉；蛋；調味料；麵粉及澱粉類產品；花卉；水果；酥糖；印度冰淇淋（kulfi）；乳製品；稻米及米製品；定型劑及黏稠劑；特殊材料：saku peek、椰奶小碗粿、芒果糯米；海帶及果凍粉；辛香料；地瓜；甜味劑；酵母等。</p> <p>【註3】 亞洲甜點：如中式：豆沙包；印度：玫瑰蜜炸奶球；印尼：粿；馬來及娘惹：咖椰醬、bikang、椰絲卷、粿/糕；泰式：da ku、kao nieu tu、moon sum palang、tua bab；越式：甜湯等。</p> <p>【註4】 設備：如碗、傳統及現代蒸鍋、攪拌器、湯匙、湯勺等。</p> <p>【註5】 烹飪方法：如烘烤、水煮、冷卻、油炸、冷凍、醃泡、將食材塑形、煨燉、清蒸等。</p> <p>【註6】 特殊場合：如宴會、紀念活動、節日、象徵性活動、婚禮等。</p> <p>【註7】 調整餐飲品質：如口味：苦、鹹、酸、甜、回甘、酸、溫度；口感：乾淨、滑膩、清脆、鬆脆、纖維多、濕潤、泡沫狀、豐富、滑順、順口、可口等。</p> <p>【註8】 調整餐點擺盤：如調整配菜及裝飾，以增進視覺效果：平衡、色彩、對比；改變裝盤的食物，以配合：客戶食量、服務；擦拭滴濺出的醬汁等。</p> <p>【註9】 環境條件：如空氣、濕度、亮度、包裝、溫度、使用容器、通風等。</p>
---------	---