

職能單元代碼	TFB2R2347
職能單元名稱	準備和陳列三明治
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、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據標準食譜或顧客要求，確認<u>三明治</u>^{〔註 1〕}需求 2. 考量品質、新鮮度及庫存調節需求，識別和選擇麵包種類與內餡 3. 在準備之前，檢查易腐物品是否腐敗或污染。 <p>二、製作三明治</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照規定，使用三明治製作<u>方法</u>^{〔註 2〕} 2. 切割食材並完成三明治，以確保外觀一致 3. 根據口味組合、顧客偏好或標準食譜，適當搭配食材 4. 安全使用烘烤和加熱設備 5. 以合理和循序的方式製作三明治 <p>三、陳列和保存三明治</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將三明治陳列於適當器皿 2. 必要時添加適合裝飾 3. 檢查外觀，並調整陳列方式^{〔註 3〕} 4. 將三明治存放於<u>適當環境條件</u>^{〔註 4〕} 5. 根據工作場所程序、環境考量和降低成本措施，清潔工作區域，並處理或儲存剩餘可重複使用的副產品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、不同類型三明治和麵包的烹飪術語和商業名稱</p> <p>二、不同三明治的特點：外觀與陳列、麵包差異、經典和當代變化、食材搭配、新鮮度及其他品質指標、服務型態、潮流</p> <p>三、庫存日期碼與翻轉標籤內容</p> <p>四、三明治就緒與準備方法</p> <p>五、製作三明治時使用的設備：基本特色與功能、安全操作規範</p> <p>六、三明治存放：正確環境條件以確保食品安全、最佳存放期限的適當方法</p>

<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、將浪費減至最低的創新進取技能 二、讀寫能力，以解讀標準食譜或訂單 三、計算能力，以計算份數並使用加熱設備功能 四、規劃和組織能力，以用合理方式完成製作流程 五、問題解決能力：評估三明治食材與完成品並進行調整，以確保品質；根據找到的缺陷，調整食品外觀 六、自我管理能力的，以管理個人速度、時間和生產力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用不同麵包和食材準備各種不同類型的三明治 2. 在商業時間限制內，準備一定數量的三明治 3. 讓三明治的陳列具吸引力 4. 整合以下知識：不同三明治與麵包類型、食品準備設備的特色、功能及安全使用、處理和存放不同食品類型的食品安全規範 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一個三明治製作廚房內應含評量指南規定的固定用具、各型設備，其可能是：真實產業工作場域、模擬產業環境，例如服務顧客的訓練用廚房 2. 真實產業的廚房員工與顧客的比例 3. 食品準備清單與標準食譜 4. 準備三明治需要的各種商業食材 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備和製作三明治 2. 評量完成品的味道與視覺吸引力 3. 使用視覺和試吃方式，讓受評者識別食材與產品特點 4. 書面或口頭詢問以評估其烹飪術語、三明治品質指標及適當環境存放條件的知識 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>	<p>【註1】 三明治：如棋盤式、總匯、骨牌式、夾餡料捲式、佛卡夏、開放式、風車、帶蓋吐司等。 【註2】 方法：如切割、裝飾、分層、成形、擠花、分份、複製等。 【註3】 調整陳列方式：如改變附加物和裝飾以達最大視</p>

	<p>覺吸引力：平衡、顏色、對比；為了以下實用性改變</p> <p>盤飾：顧客消費、服務；擦拭水滴或濺出液體等。</p> <p>【註4】 適當環境條件：如氣氛、濕度、光線、包裝、溫度、容器使用、通風等。</p>
--	---