

職能單元代碼	TFB2R2325
職能單元名稱	準備港式點心
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"> <li>1. 按照食材準備清單與標準食譜，確認<u>料理製作需求</u><sup>【註 1】</sup></li> <li>2. 依據需求內容，計算所需食材量</li> <li>3. 依據食譜及食材品質、新鮮度和庫存調節需求，至賣場挑選<u>港式點心的食材</u><sup>【註 2】</sup></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、選擇、準備與使用<u>設備</u><sup>【註 3】</sup></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇種類和尺寸正確的設備</li> <li>2. 使用設備前謹慎組裝，並保持清潔</li> <li>3. 依據製造商說明書，安全使用設備並保持衛生</li> </ol> <p>三、分配份量與準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依據料理製作程序，分類收集各食材</li> <li>2. 依據食譜要求，秤重和量測食材，且分好數量</li> <li>3. 減少食材浪費，並保存可再利用之副產品</li> </ol> <p>四、製作港式點心</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 精準分好點心數量</li> <li>2. 依據食譜，準備餡料、淋醬和塗醬，以達到所需之濃稠度</li> <li>3. 捏製包子和餃子，並量測大小及重量</li> <li>4. 選擇<u>港式點心的烹飪方法</u><sup>【註 4】</sup></li> <li>5. 準備必要之<u>配料</u><sup>【註 5】</sup></li> <li>6. 按照標準食譜，在職務範圍內<u>調整料理品質</u><sup>【註 6】</sup></li> </ol> <p>五、港式甜鹹點心擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依據食譜要求，依烹調法區分製成，點心份量後盛盤</li> <li>2. 以適當的服務方式提供點心</li> <li>3. 根據標準食譜添加配料</li> <li>4. 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u><sup>【註 7】</sup></li> <li>5. 在合適的<u>環境條件</u><sup>【註 8】</sup>下存放港式點心和配料。</li> </ol>

	<p>確保食品的安全、品質和賞味期，保存期(半成品)</p> <p>6. 根據組織程序、環境因素和降低成本措施，清理工作區域，並處理或儲存剩餘和可再利用的副產品</p>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、 港式點心製作常用之烹飪術語與食材商品名稱：塗醬和凝固劑、椰子製品、脂肪化合物、餡料、粉類、發麵類、燙麵類、油酥類、煎炸類、油脂、肉品、海鮮、蔬菜</p> <p>二、 文化與地區性考量與變化調整</p> <p>三、 港式點心食材與成品的特性：配料和配菜、成品外觀與盛盤效果、新鮮度與其他品質指標、營養價值、服務類型、口味、口感</p> <p>四、 庫存日期碼及翻動標籤內容</p> <p>五、 港式點心的製作方法：混合與平衡口味和風味、刀功</p> <p>六、 烹飪方法對營養成分、口味、口感和外觀的影響</p> <p>七、 製作和盛裝港式點心所使用的設備：主要特性及功能、安全操作實務</p> <p>八、 港式點心成品與料理的存放知識：正確的環境條件以確保食品安全、最佳保存期限的適當保存方法</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、 讀寫技能：閱讀及理解食品準備清單、標準食譜、日期碼、庫存翻動標籤、設備的製造商說明書；撰寫食譜要求與計算紀錄</p> <p>三、 計算技能：計算份量；食材秤重與量測；決定烹飪時間與製成溫度</p> <p>四、 有效處理食材準備及生產順序的規劃及組織技能</p> <p>五、 問題解決技能：判斷品質，並做相關修正調整，以確保港式點心品質；針對找到的缺失，調整料理口味和外觀</p> <p>六、 管理個人速度、時間與生產效率的自我管理技能</p> <p>七、 使用食品準備及烹調設備的技術技能</p>
評量設計參考	<p>一、 評量證據</p> <p>1. 港式點心及其配料之準備，包含：叉燒包；鮮蝦</p>

	<p>腐皮捲、素花餃(包花餃的手法及產值效率；豬肉包子(叉燒包)包製手法及發酵和蒸製成品的火侯；(燒賣)製成手法及產值效率；煎蘿蔔糕(煎製火侯)；蝦餃(包蝦餃的手法及產值效率；灌湯包；春捲；蘿蔔糕(百花香香菇)；釀蟹鉗；代表性港式點心；魚翅餃；韭菜明蝦餃</p> <p>2. 在商業時間限制內，同時準備多位客人的料理</p> <p>3. 整合以下知識：港式點心的品質指標；各種港式點心的烹飪方法；食材準備之特性、功能與安全操作；處理和儲存港式點心的食品安全措施</p> <p><b>二、評量情境與資源</b></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用具、各型設備及工作文件。可以是：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</li><li>2. 實際產業的廚房員工與顧客的比例</li><li>3. 食品準備清單及標準食譜</li><li>4. 各種商用食材</li></ol> <p><b>三、評量方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 直接觀察受評者準備和製作港式點心的情形</li><li>2. 評量受評者製作之港式點心的味道與外觀</li><li>3. 透過專案，評量受評者製作各種不同港式點心的能力</li><li>4. 透過視覺及試吃的方式，讓受評者辨別食材與產品的特性</li><li>5. 以書面或口頭提問，評量其烹飪術語、港式點心的品質狀態、料理設備、烹飪方法、適當環境貯藏條件等知識</li><li>6. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告</li></ol>
--	--

說明與補充事項	<p>【註1】 料理製作需求：如有效期限；份量控管；成品數量；特殊客戶需求；特殊飲食需求等。</p> <p>【註2】 港式點心的食材：如椰奶；塗醬和凝固劑；脂肪化合物；餡料（紅豆餡、蓮蓉餡）；粉類（澄粉、水晶粉；低筋麵粉、中筋麵粉、粉心麵粉、高筋麵粉；糯米粉；在來米粉；太白粉）；花朵；新鮮水果；菇類；肉品；油脂；雞肉；海鮮；酵母等。</p> <p>【註3】 設備：如切碎機；刀具；研鉢/杵；壓麵滾刀；濾勺；蒸鍋；過濾器等。</p> <p>【註4】 烹飪方法：如油炸；悶燉；蒸、煮；燒烤；烘焙；煎等。</p> <p>【註5】 配料：如油脂(香油、辣油、豬油、白油等)；大蒜；辣椒；青蔥；薑；醬汁（蒜蓉辣椒醬、辣芥末醬、甜酸醬、醬油、烏醋醬、沙茶醬、醋薑滴醬）等。</p> <p>【註6】 調整料理品質：須考量到口味（苦、鹹、酸、甜、鮮）；溫度；口感（清爽、綿密、酥脆、鬆脆、富纖維口感、濕潤、慕斯口感、濃郁、滑潤、滑順、平滑）等。</p> <p>【註7】 調整擺盤：如藉由配料和配菜的選擇，強調視覺吸引力（平衡效果、色彩搭配、對比效果）；實際盛盤須依照（客戶要的份量、服務需求）；擦掉不小心噴到或滴到的地方等。</p> <p>【註8】 環境條件：須確保有合適之環境；濕度；燈光；包裝；溫度；容器選擇；通風條件等。</p>
---------	--