

職能單元代碼	TFB3R2360
職能單元名稱	準備簡易料理
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、準備服務</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢視菜單或產品清單，以確定<u>簡易料理</u>^{【註 1】}的準備要求 2. 必要時，檢查食品的數量和品質以及補貨 3. 於服務前完成<u>食物準備</u>^{【註 2】} <p>二、準備食物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依製造商說明，安全且衛生地選擇和使用<u>設備</u>^{【註 3】} 2. 以合適方法烹飪料理 3. 以正確溫度及所需時間，重新加熱調理食品 4. 以適當的速度和時間準備料理 5. 控制份量以盡量提升利潤和減少浪費 <p>三、擺盤及儲存食物</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依組織指南進行食物擺盤 2. 於適當的<u>環境條件</u>^{【註 4】}下呈現食物
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、一系列簡易料理的特點</p> <p>二、簡易料理的基本烹飪方法，包括：煮沸；燒烤；油炸；油炸：大量油炸、少油煎煮；炭烤；微波處理；回溫加熱；爐燒</p> <p>三、不同類型食物的擺盤方法</p> <p>四、製作簡易料理的設備：基本特點和功能、安全的操作規範</p> <p>五、食材儲存和簡易料理：正確的環境條件以確保食品安全、使保存期限最佳化的適當方法</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、溝通技巧：能禮貌且友善地與客戶互動、能提供清晰準確的資訊</p> <p>二、讀寫技能：能解讀說明、菜單和食譜；能書寫訂單</p> <p>三、計算能力：能秤量和測量食材、能判定烹飪時間和溫度</p>

	<p>四、規劃和組織技能，能有效地對食品準備階段進行排序</p> <p>五、解決問題的技巧，能調整準備作業及烹飪作業以符合工作要求</p> <p>六、管理自身速度和時間的自我管理技能</p> <p>七、使用食物準備設備和烹飪設備的科技能力</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能於商業時間的限制下，準備各種簡易料理，滿足客戶的多樣及多量要求 2. 能整合下列知識：簡易的料理的製備方法、食物準備設備的基本特點和功能、食品安全實務 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量指南中定義的可運作食物準備空間，且必須包含固定裝置及大小設備，例如：真正的產業工作場所、模擬的產業環境，在培訓廚房為客戶服務 2. 符合產業實況的員工客戶比 3. 食物準備清單和標準食譜 4. 一系列的商用食材 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備簡易料理及上菜 2. 評量受評者製作的食物風味 3. 針對一系列簡易料理、設備、烹飪方法，進行書面或口頭提問，以了解受評者對產品特性的認識 4. 適當的儲存環境 5. 檢視受評者提供的證據集，以及第三方針對受評者職場績效的報告

	<p>【註1】 簡易料理：如回溫加熱的調理食品；食材數量不多的料理；需特製單一或少量烹飪準備技巧的料理：小點心、炸魚和薯條、炸雞、漢堡、熱狗、串燒、麵條、義大利麵、西式鹹派、比薩、預先調理好的湯、沙拉、三明治等。</p> <p>【註2】 食物準備：如呈現食品；處理調理食物：復原、解凍、再加熱；製作：麵糊、抹醬、裝飾物、沙拉、三明治；準備生食：清潔、去皮、切片等。</p> <p>【註3】 設備：如隔水保溫鍋；均值機；烹飪爐台：電式、瓦斯、感應；陶器；刀具；食品調理機和攪拌機；刀和磨刀設備；炸鍋；烤架及烤盤；微波爐；烤箱；鍋盤；明火烤箱；磅秤；切片機；蒸鍋；溫度計；器皿等。</p> <p>【註4】 環境條件：如良好的氣氛、濕度、採光、包裝、溫度、容器之使用、通風等。</p>
--	---