

職能單元代碼	TFB3R2352v2
職能單元名稱	準備簡易料理及擺盤
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及食譜，以確定<u>簡易料理</u>【註1】的準備要求。 2. 檢查食材的數量和品質。 3. 服務前完成準備食物。 <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設備。 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、在乾淨工作區域擺盤及儲存食物</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2】下呈現食物。 3. 依組織程序、環境因素、成本控管措施，清理工作區域，以及針對可重複使用的和多餘食材，進行儲存或丟棄。
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、簡易料理種類及特色</p> <p>四、簡易料理<u>基本烹飪方法</u>【註3】</p> <p>五、不同類型食物的呈現方法</p> <p>六、簡易料理設備之基本功能及安全操作規範</p> <p>七、食材及配料儲存環境條件</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、顧客需求溝通協調能力</p> <p>二、與顧客互動社交能力</p> <p>三、菜單及食譜解讀及撰寫能力</p> <p>四、食材測量及烹飪時間溫度計算能力</p> <p>五、食材準備工作流程規劃及組織能力</p> <p>六、烹飪過程之問題解決能力</p>

	<p>七、自我管理能力</p> <p>八、準備食物及烹飪設備操作能力</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能在時間限制內準備各式簡單菜餚，以滿足多元顧客要求。 2. 能整合簡單的菜餚的製備方法。 3. 能了解食物製備設備的基本特性和功能、維護食品安全等知識。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 符合實務的工作環境、裝置、設備與原料。 2. 相關先備條件，如備料清單和標準配方。 3. 符合產業實況的廚房員工顧客比。 4. 評量情境須盡量符合實務工作現場環境。 5. 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之過程。 2. 評估受評者準備的料理的味道及視覺吸引力。 3. 針對烹飪詞彙、料理品質指標、設備、烹飪方法，進行書面或口頭提問，以測試受評者的知識。 4. 檢視受評者提供的證據作品，以及第三方針對受評者職場績效的報告。
說明與補充事項	<p>【註1】 簡易料理：如再加熱的調理食品、食材數量不多的料理、只需單一或少數烹飪和準備技巧的料理等。</p> <p>【註2】 環境條件：如良好的氣氛、濕度、採光、包裝、溫度、容器使用、通風等。</p> <p>【註3】 基本烹飪方法，如水煮、燒烤、油炸、炭烤、微波處理、回溫處理、燻烤等。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。