

職能單元代碼	TFB2R2328v2
職能單元名稱	準備肉品及肉類加工品
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. 按照食材準備清單與標準食譜，確認料理製作需求。 2. 依據需求內容，計算所需食材量。 3. 依據標準食譜以及食材的品質、新鮮度和庫存調節需求，至賣場挑選肉品【註1】和肉類加工品【註2】。 <p>二、選擇、準備與使用設備【註3】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇合適種類和尺寸正確的刀具和其他設備。 2. 使用設備前謹慎組裝，並保持整潔。 3. 依照設備製造商說明書，安全使用刀具和其他設備，並保持衛生清潔。 <p>三、準備定量包裝之肉品與肉類加工品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據標準食譜，精確識別、選擇和秤重食材。 2. 依據標準食譜要求，精確裁切肉品成所需大小。 3. 依據標準食譜要求，使用合適的食材和方法，準備定量包裝之肉類加工品。 4. 選擇適合肉類加工品的食材、餡料、調味料和醃漬品。 5. 減少食材浪費，並保存可再利用之副產品。 <p>四、存放肉品和肉類加工品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在合適環境條件存放肉品。 2. 使用合適的肉類醃製法【註4】。 3. 根據組織程序、環境考量和降低成本措施，清潔工作區域，並處理或儲存剩餘和可再利用的副產品。
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、烹煮專業用語與食材商品名稱</p> <p>四、食材準備清單與標準食譜</p> <p>五、基本肉品科學知識與肉類醃製方法</p> <p>六、肉類加工品與肉類料理的特性</p>

	<p>七、 庫存日期碼與標籤標示方式</p> <p>八、 各肉品種類和部位的準備方式</p> <p>九、 各式肉類加工品的料理方式</p> <p>十、 製作肉類加工品的設備</p> <p>十一、 肉品部位與肉類加工品的存放</p>
<p>職能內涵</p> <p>(S=skills 技能)</p>	<p>一、 食品與設備相關文件閱讀及理解能力</p> <p>二、 食材準備及處理能力</p> <p>三、 食品份量計算能力</p> <p>四、 工作流程規劃與組織能力</p> <p>五、 調整料理的問題解決能力</p> <p>六、 烹煮設備使用能力</p> <p>七、 刀具使用與保養能力</p> <p>八、 降低食材浪費能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能準備定量包裝之肉品，包括牛肉、家禽、羊肉、豬肉等。 2. 能製作各類肉類加工品與小型肉類製品。 3. 能在時間限制內，準備各種肉品部位與產品。 4. 能證明具備肉品分類的知識。 5. 能整合肉品與肉類加工品的品質指標；各式肉品種類和部位的製作方式；食材準備之特性、功能與安全操作等知識。 6. 能處理和儲存肉品的食品安全措施。 <p>二、 評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 可作業的廚房，包含固定用具、各型設備及工作文件。 2. 食材準備清單與標準食譜。 3. 各種商用食材。 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. 直接觀察受評者準備肉品部位的情形。 2. 評量受評者製作之肉類加工品之外觀與大小。 3. 透過視覺與試吃方式，讓受評者辨別食材與產品的

	<p>特徵。</p> <p>4. 以書面或口頭提問受評者烹飪專業用語、肉品品質、料理設備、烹飪方法與貯藏條件等知識。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】 肉品：如傳統食用肉品，豬肉、牛肉、羊肉、家禽；及各類現代食用肉品。</p> <p>【註2】 肉類加工品：如醃製或煙燻肉類加工品、醃漬肉品、火腿、香腸、烤肉串等。</p> <p>【註3】 設備：如肉販剝肉工作桌、剝刀；醃菜、煙燻和製作香腸所需之設備，刀具、肉槌、防切傷的編織手套或尼龍手套、絞肉機、包裝材料、醃漬筒、灌腸機、鋸子、公制磅秤、切片機、煙燻爐、真空機等。</p> <p>【註4】 肉類醃製法：如熟成、乾燥、冷凍、醃漬、鹽醃、煙燻等。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。