

職能單元代碼	TFB4R0550v2
職能單元名稱	為特殊飲食需求設計菜單
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、辨識顧客的飲食與文化背景對菜單的需求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 辨識不同顧客族群【註1】的飲食【註2】與文化背景【註3】對菜單的需求。 2. 評估當代飲食趨勢與保健方式【註4】。 3. 與其他專業人員【註5】聯繫，以辨識並確認顧客需求。 4. 確認忽略顧客特殊飲食需求造成的健康後果。 <p>二、為特殊飲食發展菜單和餐食計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對特殊需求，選擇各種適合的食物與餐點。 2. 辨識各種營養需求的適當食物組合。 3. 發展有益健康且能降低與飲食相關健康問題發生率的菜單與餐點計畫【註6】。 4. 準備循環菜單並平衡營養需求及多樣性。 5. 使菜單有充足的餐點選擇。 6. 建議食物調理與烹煮方式，盡可能保留食物營養價值。 <p>三、計算成本與記錄特殊菜單與餐食計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 正確計算所有開銷項目【註7】，以判定菜單項目的製作成本。 2. 從原料成本計算餐點份量與成本。 3. 依預算限制評估所提議餐食的成本效益，選擇高收益產品。 4. 在菜單與餐點計畫中使用正確用語。 <p>四、監控特殊菜單成效</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 尋求顧客與他人後續回饋【註8】，以改善菜單表現。 2. 依飲食目標與顧客滿意，分析特殊菜單成功與否。 3. 依據回饋與成功程度調整菜單。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、食品安全衛生相關規範</p> <p>二、食材相關之烹飪專業用語</p> <p>三、營養學基本原理與實務</p>

	四、食品添加劑和防腐劑相關知識 五、常見特殊、文化飲食之主要種類與烹飪特色 六、藥物與食物交互作用相關知識 七、食物過敏及食物不耐症概念 八、各種烹調方式與食品儲存對營養素的影響 九、計算份量收益與原料成本方式 十、特殊飲食需求所造成的健康影響與法律後果
職能內涵 (S=skills 技能)	一、特殊飲食需求溝通協調能力 二、健康問題相關飲食評估分析能力 三、健康及文化飲食趨勢資料蒐集及分析 四、特殊飲食菜單及餐食計畫設計能力 五、餐食規格及份量規劃能力 六、特殊飲食菜單與餐食計畫成本計算能力 七、特殊飲食菜單與餐食計畫撰寫能力 八、資訊科技應用能力
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能設計多樣化菜單與餐食計畫，以符合特殊飲食需求。 2. 能監控與評估菜單的生命週期。 3. 能了解特殊與文化飲食之主要種類、烹飪特色與營養相關知識。 4. 能在時間限制內，完成設計菜單與餐食計畫。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 實務可操作食物製備的區域，備有裝置、大或小的設備。 2. 計算成本與發展菜單與餐食計畫所需之相關軟、硬體。 3. 特殊飲食準則，包括以老年人、兒童和青少年為對象者。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量受評者之菜單設計與餐食計畫是否符合有特定健康問題的顧客族群之特殊飲食需求。 2. 運用個案研究與問題解決練習，能針對不同文化群體提出適當菜單與餐食計畫。

	<p>3. 評估受評者記錄準備菜單與餐食計畫的過程細節；解釋如何客製菜單與餐食計畫，以符合特定文化群體的特色；並依飲食目標，評估菜單成功與否。</p> <p>4. 書面和口頭提問評量受評者對食物過敏及不耐症、不符特殊要求可能造成的後果等了解程度。</p> <p>5. 檢視受評者的證據作品，及第三方提供之個人工作績效表現報告。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】顧客族群：包括青少年、運動員、兒童、軍人、年長者、健康照護、病患、嬰兒、傷患、肥胖或過重者、來自不同社會背景者、來自特殊文化或宗教背景者、因身體狀況而有不同營養與能量需求者等。</p> <p>【註2】飲食：針對糖尿病患、過敏、藥物禁忌、食物不耐症；液體；飲食偏好；飲食限制；無麩質；高碳水化合物；低或高-能量；低或高-蛋白質；高纖維素；奶蛋素；低膽固醇；低脂；低麩質；調整鈉或鉀含量；調整口感；營養要求；分量及全素等。</p> <p>【註3】文化背景：包括文化或宗教的飲食偏好或限制、如佛教、道教、回教等。</p> <p>【註4】當代飲食趨勢與保健方式：包括過敏原排除飲食、肝臟解毒、低碳水化合物、低脂、低卡飲食、低麩質、素食等。</p> <p>【註5】其他專業人員：包括專職醫療人員、營養師、醫學專家及營養學家等。</p> <p>【註6】菜單與餐點計畫：可能為循環菜單、每日餐點計畫、每日菜單、季節性菜單、每周餐點計畫及每周菜單等。</p> <p>【註7】開銷項目：包括原料、勞工、廚房營運成本及廢料等。</p> <p>【註8】回饋：來自顧客調查；顧客、經理、同儕、員工、主管、供應商等的改善建議；包括討論菜單的一般員工會議；與專職醫療人員、顧客、營養師、醫學專家等，討論或尋求工作人員對於菜單品項的建議。</p>

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。