

職能單元代碼	TFB3R2739v2
職能單元名稱	烹飪前置準備
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、準備設備與廚具</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依安全衛生相關規範，檢查並確認廚房（工作場域）設備與廚具狀況。</li> <li>2. 選用適當類型設備及所需尺寸器具。</li> <li>3. 依設備說明書，正確啟動烹飪相關設備。</li> </ol> <p>二、準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 遵守食品安全衛生相關法規，並依食譜（餐點）或廚師指示，選用所需各種食材。</li> <li>2. 依食譜（餐點）或廚師指示，進行各種食材前處理作業。</li> <li>3. 依食譜（餐點）或廚師指示，進行各種切削作業。</li> <li>4. 依食譜或廚師指示，整理及保存各項食材。</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 職業安全衛生相關規範</li> <li>• 食品安全衛生相關法規</li> <li>• 廚具與設備類型與功能</li> <li>• 食材認識</li> <li>• 調味品認識</li> <li>• 產業專業術語</li> </ul>
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 設備與器具選用能力</li> <li>• 設備與器具操作能力</li> <li>• 刀工技術能力</li> <li>• 設備與器具保養能力</li> <li>• 食材保存能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 各種食材：如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類及加工類食品等。</li> <li>• 食材前處理作業：如解凍、除去不可食部分、洗滌、去腥、殺菁、防止變色等。</li> </ul>