

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 職能單元代碼                   | TFB4R2353v2  |
| 職能單元名稱                   | 用基本烹飪方法準備料理  |
| 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、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 從食物準備清單和標準食譜確認<u>食物製作要求</u>【註1】。</li> <li>2. 根據要求計算食材分量。</li> <li>3. 根據食譜、品質、新鮮度、庫存使用順序規定，在商店中找出並選擇食材。</li> <li>4. 準備前檢查易腐物品是否腐敗或受污染。</li> </ol> <p>二、選擇、準備和使用<u>設備</u>【註2】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇正確類型和尺寸的設備。</li> <li>2. 使用前安全地組裝設備並確保其清潔。</li> <li>3. 遵守製造商說明，安全且衛生地使用設備。</li> </ol> <p>三、組合和準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據食譜秤重和測量食材。</li> <li>2. 根據食譜和烹飪風格，準備食材、切割食材、分配食材份量。</li> <li>3. 盡量減少浪費，並存放可再利用的副產品。</li> </ol> <p>四、烹飪料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 按照標準食譜，選擇並使用烹飪方法烹製料理。</li> <li>2. 以合理且安全的方式完成烹飪過程。</li> <li>3. 找出烹飪過程中的問題並修正措施。</li> <li>4. 與同事合作以確保能準時準備料理。</li> </ol> <p>五、擺盤及存放料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 摆放料理於適當的餐具上。</li> <li>2. 根據標準食譜添加裝飾和配料。</li> <li>3. 清潔工作區域，並根據組織程序、環境考慮、成本控制措施，丟棄或儲存剩餘及可再利用的副產品。</li> </ol> |
| 職能內涵<br>(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、產業通用的烹煮詞彙與食材商品名稱</p> <p>四、主要種類食物品項的關鍵特性及使用方式</p>  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | <p>五、所供應產品與餐飲菜單及食譜需求</p> <p>六、食物的正確處理及貯藏需求</p> <p>七、烹飪相關設備安全使用方法</p> <p>八、料理擺盤及呈現方式</p>  |
| 職能內涵<br>(S=skills 技能) | <p>一、食材選用及預估能力</p> <p>二、菜單及食譜解讀及撰寫能力</p> <p>三、食材測量及烹飪時間溫度計算能力</p> <p>四、烹飪設備選用、使用及清潔能力</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、降低食材浪費能力</p> <p>八、團隊合作能力</p>  |
| 評量設計參考                | <p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能依照料理的標準食譜，完成不同料理的準備工作。</li> <li>2. 能使用各種烹飪方法烹製料理。</li> <li>3. 能具備烹飪方法、處理和儲存食物相關食品安全措施等知識。</li> </ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可運作食物準備空間，包含固定裝置及大小設備，所有要求烹飪方法的需要項目，如真正的產業工作場所或模擬產業環境及在訓練用餐廳中服務顧客。</li> <li>2. 食物準備清單和標準食譜。</li> <li>3. 各種商用食材。</li> <li>4. 符合產業現況的廚房員工顧客比。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 直接觀察受評者烹調料理之過程。</li> <li>2. 評量受評者準備的料理的味道及視覺效果。</li> <li>3. 評量者設計狀況題庫，評量受評者有能力為不同場合製作各種料理之能力。</li> <li>4. 使用視覺及味覺辨認測驗，讓受評者辨識食材及產品特色。</li> <li>5. 針對烹飪專業用語、料理品質指標、設備、烹飪方法，進行書面或口頭提問，以評量受評者的知識。</li> </ol> |

|         |  |
|---------|--|
|         | 6. 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。  |
| 說明與補充事項 | <p>【註1】 食物製作要求：如保存期限、份量控管、製作數量、特殊顧客要求、特殊飲食要求等。</p> <p>【註2】 設備：如隔水加熱鍋；果汁機；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> |

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。