

職能單元代碼	TFB2R0559v2
職能單元名稱	管理食材庫存
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、盤點庫存與採購補貨</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 盤點主要食材、調味料及其他食材配料。 2. 依組織規範之標準作業流程，進行庫存量不足之食材配料、調味品等登記採購項目及數量，維持安全庫存量。 3. 定期（日、週、月、季）檢核食品之保存期限，依組織規範報廢過期食材、配料或調味料，並依規定銷毀。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 存量清單
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 食材/調味品相關知識 • 產業專業用語 • 食材庫存管理知識
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 盤存管理能力
說明與補充事項	無。