

職能單元代碼	TFB4R0544v2
職能單元名稱	製作海鮮餐點
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. 根據食物調理清單與標準食譜，確認<u>食物製作要求</u>【註1】。</li> <li>2. 根據食譜、品質、新鮮度與庫存輪替要求，辨識並挑選<u>海鮮產品</u>【註2】及其他食材。</li> </ol> <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇正確類型與尺寸的刀具與其他設備。</li> <li>2. 在使用前安全地組裝並確保設備乾淨。</li> <li>3. 安全衛生地使用刀具與其他設備。</li> </ol> <p>三、分裝與準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 安全地解凍海鮮。</li> <li>2. 根據食物製作順序分類並組合食材。</li> <li>3. 秤重與測量食材，根據食譜份量分裝。</li> <li>4. 根據食譜要求使用<u>海鮮處理</u>【註3】技巧。</li> <li>5. 使浪費最小化，妥善保存多餘食材，以利其他餐點備製。</li> </ol> <p>四、烹飪魚貝類</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 挑選並使用<u>海鮮烹飪方法</u>【註4】。</li> <li>2. 調理海鮮配菜並視需要加入醬汁。</li> <li>3. 遵照標準食譜，在責任範圍內進行<u>食物品質調整</u>【註5】。</li> </ol> <p>五、呈現魚貝類</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據食譜要求將魚貝類分裝與上菜。</li> <li>2. 根據標準食譜添加醬汁與盤飾。</li> <li>3. 目測評估餐點與<u>調整擺盤</u>【註6】。</li> <li>4. 在適當的環境條件【註7】下儲藏餐點。</li> </ol>
工作產出	海鮮餐點
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、<u>烹飪術語與商品名稱</u>【註8】相關知識</p> <p>二、<u>海鮮產品和魚貝類餐點特徵</u>【註9】相關知識</p> <p>三、海鮮餐點的前置準備工作要求</p>

	<p>四、魚貝類的處理方法</p> <p>五、不同種類與部位的魚貝類烹飪方式</p> <p>六、海鮮餐點設備保養維護、特色功能與安全操作方式</p> <p>七、魚貝類產品安全儲存環境及條件相關知識</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、正確解讀食譜、庫存日期標示和設備操作說明的讀寫能力</p> <p>二、正確測量份數與食材及烹飪時間溫度判斷的計算能力</p> <p>三、食品調理與製作程序規劃能力</p> <p>四、評估海鮮與成品品質並加以調整確保餐點品質的問題解決能力</p> <p>五、食品調理及烹飪設備操作能力</p>
評量證據與方法	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能使用下列海鮮製作餐點：魚類；貝類 - 軟體動物和甲殼類。</li> <li>2. 能正確處理海鮮，如：清洗、去鱗、除去魚刺、切片、儲存。</li> <li>3. 能遵照標準食譜，使用下列各種烹飪方式準備多樣海鮮餐點：乾熱法、濕熱法、混合烹調法等。</li> <li>4. 能在標準作業流程規範下，同時為多位顧客製作餐點。</li> <li>5. 能展現海鮮分類知識。</li> <li>6. 能整合下列知識：品質指標、烹飪方式；調理設備的特色、功能與安全使用方式；依照食品安全處理與儲藏海鮮。</li> </ol> <p>二、評量情境資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產業實際工作人員與顧客的比例。</li> <li>2. 食物製備清單和標準食譜。</li> <li>3. 各種商業用食材。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 直接觀察受評者準備與製作的海鮮餐點。</li> <li>2. 評估受評者準備的海鮮餐點的味道和視覺吸引力。</li> <li>3. 評量受評者為不同場合製作各種海鮮餐點的專案。</li> <li>4. 使用視覺與味覺辨識練習，使受評者可辨識原料與產品特徵。</li> <li>5. 書面或口頭提問，以評估受評者對烹飪術語、海鮮品</li> </ol>

	質指標、設備、烹飪方法與適當的儲存環境條件的知識。
說明與補充事項	<p>【註1】食物製作要求：如鮮度、期限、份量控制、特殊要求、廢棄物的利用等。</p> <p>【註2】海鮮產品：可能為新鮮的、冷凍的或防腐處理的，如海水魚、淡水魚、養殖、甲殼類、軟體動物、食品加工類等。</p> <p>【註3】處理：如清洗、去鱗、除去魚刺、切片、儲存等。</p> <p>【註4】烹飪方法：如乾熱法、濕熱法、混合烹調法等。</p> <p>【註5】食物品質調整：如味道（苦、鹹、酸、甜、鮮）、溫度、口感等。</p> <p>【註6】調整擺盤：如平衡、顏色、對比等。</p> <p>【註7】環境條件：如包裝、溫度、容器使用、通風等。</p> <p>【註8】烹飪術語與商品名稱：如各種經典與當代海鮮餐點及各類相關食材、海鮮的不同種類與烹飪方式等。</p> <p>【註9】海鮮產品和魚貝類餐點特徵：如外觀、新鮮度與其他品質指標、營養價值、味道、口感等。</p>

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。