

職能單元代碼	TFB3R0542
職能單元名稱	製作蔬果、蛋類及澱粉類餐點
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、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 從食物準備清單與標準食譜中確認食物製作要求【註 1】 2. 依需求計算食材數量 3. 依據食譜、品質、新鮮程度與存貨更替規定，在商家中辨識並選擇蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點【註 2】的食材 <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇種類與尺寸正確的設備【註 3】 2. 安全組裝並在使用前確認設備清潔程度 3. 依製造廠商說明，安全並衛生地使用設備 <p>三、分配並準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食物準備程序，分配與組合食材 2. 根據食譜，秤重並測量食材，調配份量 3. 減少浪費，妥善保存多餘食材以利其他餐點備製 <p>四、烹煮蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇並使用蔬菜、水果、蛋類與澱粉類食物相關烹調方式 2. 準備不同料理用途的蛋品 3. 備好新鮮麵食 4. 選擇並使用適合該餐點的盤飾 5. 依標準食譜，在職責範圍內調整食物品質【註 4】 <p>五、蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點擺盤(呈現)及儲存</p> <p>用適當餐盤使餐點有吸引力地呈現</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依標準食譜，加上沾醬、醬汁、裝飾 2. 視覺評估餐點並調整呈現方式【註 5】 3. 以適當環境狀況【註 6】存放
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、烹飪術語與不同蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點常用的食材商品名</p> <p>二、不同蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀與呈現 2. 新鮮及其他品質指標 3. 歷史或文化淵源

	<ol style="list-style-type: none"> 4. 營養價值 5. 服務風格 6. 味道 7. 口感 <p>三、存貨日期碼與移轉標籤內容</p> <p>四、蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的前置作業要求</p> <p>五、蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的烹調方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 滾水煮 (Boiling , 100 度 C) 2. 煎炸 3. 水波煮 (Poaching , 約 70 度 C) 4. 翻炒 <p>六、蛋的料理用途：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 打發 2. 凝結作用 3. 裹蛋液 4. 使濃郁 5. 乳化 6. 使表面有光澤 7. 使清澈 8. 裝飾 9. 作為濃稠劑 <p>七、用來製作蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的設備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 重要特色與功能 2. 安全操作方式 <p>八、產品儲存：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確保食物安全的正確環境條件 2. 以適當的方法來優化保存期限
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、降低浪費的主動性與企業技能</p> <p>二、讀寫技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 閱讀並解讀準備清單、標準食譜、日期編碼及存貨移轉標籤、廠商提供的設備使用說明 2. 在食譜規定與計算上做標註 <p>三、計算技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 計算份量數目

	<p>2. 秤重與計量食材</p> <p>3. 判定烹煮時間與溫度</p> <p>四、有效率地安排食物準備與產製階段規劃與組織的技能</p> <p>五、問題解決技能：</p> <p>1. 評估食材品質與餐點成品，做出調整以確保產品品質</p> <p>2. 根據辨識出的缺失，調整食品口味、口感與外觀</p> <p>六、管理自己的速度、時間、生產力的自我管理能力</p> <p>七、使用食物料理與烹煮設備的技術技能</p>
評量設計參考	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <p>1. 依標準食譜，準備各式各樣蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點</p> <p>2. 用各種烹調方式準備餐點，包括：</p> <p>(1) 水煮 (Boiling , 100 度 C)</p> <p>(2) 燴</p> <p>(3) 炸：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 油炸 ● 半煎炸 <p>(4) 水波煮(Poaching , 約 70 度 C)</p> <p>(5) 烘烤</p> <p>(6) 翻炒</p> <p>(7) 燉</p> <p>3. 蛋的各種烹調用途，包括：</p> <p>(1) 打發</p> <p>(2) 融合</p> <p>(3) 凝結作用</p> <p>(4) 裹蛋液</p> <p>(5) 使濃郁</p> <p>(6) 乳化作用</p> <p>(7) 使表面有光澤</p> <p>(8) 使清澈</p> <p>(9) 裝飾</p> <p>(10) 作為稠化劑</p> <p>4. 備好新鮮麵食</p> <p>5. 在標準作業流程規範下，同時為多位顧客料理食物</p>

	<p>6. 統整以下知識：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的品質指標 (2) 蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的盤飾與醬汁 (3) 食物烹調設備的特色、功能、安全使用方式 (4) 依照食品安全處理與儲存蔬菜、水果、蛋類與澱粉類產品與餐點 <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 操作食物製備的區域，備有裝置、大或小的設備，可以是： <ol style="list-style-type: none"> (1) 實際產業工作場域 (2) 模擬產業環境，例如服務顧客的訓練廚房 2. 產業實際工作人員與顧客的比例 3. 食物製備清單和標準食譜 4. 各種商業用食材 <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備和製作蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點 2. 對於蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點味道和視覺的評估 3. 使用能評估針對不同場合料理不同蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的料理專案 4. 使用視覺與味覺辨識練習，使受評者能辨識食材與產品特色 5. 書面或口頭提問，以評估對於烹飪術語、蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的品質指標、設備、烹調方式、適當環境儲存條件的知識 6. 檢視受評者的證據作品集，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>	<p>【註 1】食物製作要求可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 期限 ● 份量控制 ● 要製作的份量 ● 特殊的顧客要求 ● 特殊飲食需求 <p>【註 2】蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 澱粉類：

	<ul style="list-style-type: none"> ■ 北非小米 ■ 角片全麥粉 ■ 麵條 ■ 義大利麵 ■ 玉米粉 ■ 豆類 ■ 米 ■ 粗粒小麥粉 ● 蔬果： <ul style="list-style-type: none"> ■ 乾燥 ■ 新鮮 ■ 冷凍 ● 蛋： <ul style="list-style-type: none"> ■ 早餐品項 ■ 新鮮麵食 ■ 糕點 <p>【註3】設備可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 隔水蒸鍋 ● 攪拌機 ● 爐具 <ul style="list-style-type: none"> ■ 電熱式 ■ 瓦斯 ■ 電磁爐 ● 陶器 ● 食器 ● 食物調理機與攪拌機 ● 刀具與磨刀設備 ● 炸鍋 ● 烤架與煎台 ● 微波爐 ● 烤箱 ● 煎鍋 ● 明火烤箱 ● 秤
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ● 切片工具 ● 蒸具 ● 溫度計 ● 餐具 <p>【註 4】調整食物品質可能與以下相關：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 味道 <ul style="list-style-type: none"> ■ 苦 ■ 鹹 ■ 酸 ■ 甜 ■ 鮮味 ● 溫度 ● 口感 <ul style="list-style-type: none"> ■ 清爽 ■ 濃滑 ■ 香脆 ■ 酥脆 ■ 多纖維 ■ 濕潤 ■ 慕斯口感 ■ 濃郁 ■ 滑順 ■ 順口 ■ 絲緞般柔滑 <p>【註 5】調整呈現方式可能是：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 改變盤飾及裝飾，以加強： <ul style="list-style-type: none"> ■ 平衡 ■ 顏色 ■ 對比 ■ 賣相 ■ 味道 ● 更換已裝盤的食物，以便於： <ul style="list-style-type: none"> ■ 顧客食用 ■ 服務
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● 擦拭滴漏或打翻物 <p>【註 6】環境狀況可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 空氣 ● 濕度 ● 燈光 ● 包裝 ● 溫度 ● 容器的使用 ● 通風
--	--