

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"> <li>從食物準備清單與標準食譜中確認食物製作要求【註 1】</li> <li>依需求計算食材數量</li> <li>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</li> </ol> <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>選擇種類與尺寸正確的設備【註 3】</li> <li>安全組裝並在使用前確認設備清潔程度</li> <li>依製造廠商說明，安全並衛生地使用設備</li> </ol> <p>三、分配並準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>依據食物準備程序，分配與組合食材</li> <li>根據食譜，秤重並測量食材，調配份量</li> <li>減少浪費，妥善保存多餘食材以利其他餐點備製</li> </ol> <p>四、烹煮蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>選擇並使用蔬菜、水果、蛋類與澱粉類食物相關烹調方式</li> <li>準備不同料理用途的蛋品</li> <li>備好新鮮麵食</li> <li>選擇並使用適合該餐點的盤飾</li> <li>依標準食譜，在職責範圍內調整食物品質【註 4】</li> </ol> <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"> <li>依標準食譜，加上沾醬、醬汁、裝飾</li> <li>視覺評估餐點並調整呈現方式【註 5】</li> <li>以適當環境狀況【註 6】存放</li> </ol>
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"> <li>外觀與呈現</li> <li>新鮮及其他品質指標</li> <li>歷史或文化淵源</li> </ol>

	<p>4. 營養價值  5. 服務風格  6. 味道  7. 口感</p> <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"> <li>1. 滾水煮 ( Boiling , 100 度 C )</li> <li>2. 煎炸</li> <li>3. 水波煮 ( Poaching , 約 70 度 C )</li> <li>4. 翻炒</li> </ol> <p>六、蛋的料理用途：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 打發</li> <li>2. 凝結作用</li> <li>3. 裹蛋液</li> <li>4. 使濃郁</li> <li>5. 乳化</li> <li>6. 使表面有光澤</li> <li>7. 使清澈</li> <li>8. 裝飾</li> <li>9. 作為濃稠劑</li> </ol> <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"> <li>1. 重要特色與功能</li> <li>2. 安全操作方式</li> </ol> <p>八、產品儲存：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確保食物安全的正確環境條件</li> <li>2. 以適當的方法來優化保存期限</li> </ol>
<b>職能內涵 (S=skills 技能)</b>	<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"> <li>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</li> <li>2. 在食譜規定與計算上做標註</li> </ol> <p>三、計算技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 計算份量數目</li> </ol>

	<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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評估食材品質與餐點成品，做出調整以確保產品品質</li> <li>2. 根據辨識出的缺失，調整食品口味、口感與外觀</li> </ol> <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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依標準食譜，準備各式各樣蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點</li> <li>2. 用各種烹調方式準備餐點，包括：             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 水煮 (Boiling, 100 度 C)</li> <li>(2) 燉</li> <li>(3) 炸：                   <ul style="list-style-type: none"> <li>● 油炸</li> <li>● 半煎炸</li> </ul> </li> <li>(4) 水波煮 (Poaching, 約 70 度 C)</li> <li>(5) 烘烤</li> <li>(6) 翻炒</li> <li>(7) 煉</li> </ol> </li> <li>3. 蛋的各種烹調用途，包括：             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 打發</li> <li>(2) 融合</li> <li>(3) 凝結作用</li> <li>(4) 裹蛋液</li> <li>(5) 使濃郁</li> <li>(6) 乳化作用</li> <li>(7) 使表面有光澤</li> <li>(8) 使清澈</li> <li>(9) 裝飾</li> <li>(10) 作為稠化劑</li> </ol> </li> <li>4. 備好新鮮麵食</li> <li>5. 在標準作業流程規範下，同時為多位顧客料理食物</li> </ol>

	<p>6. 統整以下知識：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的品質指標</li> <li>(2) 蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點的盤飾與醬汁</li> <li>(3) 食物烹調設備的特色、功能、安全使用方式</li> <li>(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</li> </ol> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 操作食物製備的區域，備有裝置、大或小的設備，可以是：</li> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 實際產業工作場域</li> <li>(2) 模擬產業環境，例如服務顧客的訓練廚房</li> </ol> <li>2. 產業實際工作人員與顧客的比例</li> <li>3. 食物製備清單和標準食譜</li> <li>4. 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和製作蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點</li> <li>2. 對於蔬菜、水果、蛋類與澱粉類餐點味道和視覺的評估</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ol>
<b>說明與補充事項</b>	<p>【註 1】食物製作要求可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 期限</li> <li>● 份量控制</li> <li>● 要製作的份量</li> <li>● 特殊的顧客要求</li> <li>● 特殊飲食需求</li> </ul> <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"> <li>● 澱粉類：</li> </ul>

- 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：
  - 乾燥
  - 新鮮
  - 冷凍
- 蛋：
  - 早餐品項
  - 新鮮麵食
  - 糕點

【註 3】設備可能包括：

- 隔水蒸鍋
- 攪拌機
- 爐具
  - 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

- 切片工具
- 蒸具
- 溫度計
- 餐具

【註 4】調整食物品質可能與以下相關：

- 味道
  - 苦
  - 鹹
  - 酸
  - 甜
  - 鮮味
- 溫度
- 口感
  - 清爽
  - 濃滑
  - 香脆
  - 酥脆
  - 多纖維
  - 濕潤
  - 慕斯口感
  - 濃郁
  - 滑順
  - 順口
  - 絲綬般柔滑

【註 5】調整呈現方式可能是：

- 改變盤飾及裝飾，以加強：
  - 平衡
  - 顏色
  - 對比
  - 賣相
  - 味道
- 更換已裝盤的食物，以便於：
  - 顧客食用
  - 服務

- 擦拭滴漏或打翻物

【註 6】環境狀況可能包括：

- 空氣
- 濕度
- 燈光
- 包裝
- 溫度
- 容器的使用
- 通風