

職能單元代碼	TFB3R0540
職能單元名稱	製作開胃菜與沙拉
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、新鮮程度與存貨先進先出原則，在倉儲中辨識並選擇開胃菜與沙拉【註 2】食材【註 3】 <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇正確種類與尺寸的設備【註 4】 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. 依品質標準使用基本烹飪刀具，清洗並切好沙拉食材 4. 減少浪費，妥善保存多餘食材以利其他餐點備製 <p>四、製作開胃菜與沙拉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇並使用正確的沙拉和開味菜的烹調方式【註 5】 2. 依據食譜，準備醬汁與淋醬 3. 依標準食譜，在職責範圍內調整食物品質【註 6】 <p>五、開胃菜與沙拉擺盤(呈現)及儲存</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 運用適當餐具裝盤 2. 依標準食譜與區域性的調整，加上沾醬、醬汁、裝飾 3. 視覺評估餐點並調整呈現方式【註 7】 4. 以適當環境狀況【註 8】存放餐點
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、烹飪術語與不同開胃菜與沙拉常用的食材商品名</p> <p>二、不同開胃菜與沙拉的特點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀與呈現 2. 經典與現代版 3. 新鮮及其他品質指標 4. 歷史或文化淵源 5. 營養價值

	6. 服務風格 7. 味道 8. 口感 三、存貨日期碼與移轉標籤內容 四、開胃菜與沙拉的烹調前置作業規定 五、開胃菜與沙拉的烹調方式 六、沙拉淋醬與醬汁 七、製作開胃菜與沙拉所使用的設備： <ol style="list-style-type: none"> 1. 重要特色與功能 2. 安全操作方式 八、開胃菜與零食產品的儲存： <ol style="list-style-type: none"> 1. 確保食物安全的正確環境狀況 2. 以適當的方法來優化保存期限
職能內涵 (S=skills 技能)	一、能降低浪費的開創主動性與企業技能 二、讀寫技能： <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 三、計算技能： <ol style="list-style-type: none"> 1. 計算份量數目 2. 秤重與計量食材 3. 判定烹煮時間與溫度 四、有效率地規劃食物準備與製程順序的規劃與組織能力 五、問題解決技能： <ol style="list-style-type: none"> 1. 評估食材品質與餐點成品，做出調整以確保產品品質 2. 根據辨識出的缺失，調整食品口味、口感與外觀 六、管理自己的速度、時間、生產力的自我管理技能 七、使用食物料理與烹煮設備的技術技能
評量設計參考	一、評量之關鍵面向/能力證明之證據： <ol style="list-style-type: none"> 1. 依標準食譜，運用各種準備與烹調方式製作各式開胃菜與沙拉 2. 在標準作業流程規範下，同時為多位顧客料理食物 3. 統整以下知識： <ol style="list-style-type: none"> (1) 開胃菜與沙拉的品質指標

	<p>(2) 烹調方式</p> <p>(3) 食物烹調設備的特色、功能、安全使用方式</p> <p>(4) 適當的環境儲存狀況</p> <p>(5) 處理與儲存各類食材的食品安全作法</p> <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/商業廚房，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開胃菜與沙拉 2. 評估受評者料理的開胃菜與沙拉的味道與賣相 3. 針對不同場合料理不同開胃菜和沙拉的料理專案 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、開胃菜與沙拉的品質指標、設備、烹調方式、適當環境儲存條件相關知識 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
說明與補充事項	<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】開胃菜與沙拉可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 開胃菜： <ul style="list-style-type: none"> ■ 義式開胃小點 ■ 法式開胃小點 ■ 用手取用的小點 ■ 餐前小菜

	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鹹點 ■ 西班牙餐前小點 ● 沙拉： <ul style="list-style-type: none"> ■ 經典或現代 ■ 冷、熱或溫 ■ 民族食譜 ■ 水果沙拉 <p>【註 3】食材可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 調味品 ● 淋醬 ● 蛋 ● 澱粉產品 ● 水果 ● 香草與辛香料 ● 禽類肉品 ● 肉類 ● 海鮮 ● 蔬菜 ● 特殊餐點與料理的特定食材 <p>【註 4】設備可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 切、剁、切片工具 ● 蔬菜脫水器 ● 瀝水器 <p>【註 5】烹調方式可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 汆燙 ● 煎炸 ● 炭烤 ● 烘烤 ● 蒸 <p>【註 6】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
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 7】調整呈現方式可能是：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 改變盤飾及裝飾，以加強賣相： <ul style="list-style-type: none"> ■ 平衡 ■ 顏色 ■ 對比 ● 更換已裝盤的食物，以便於： <ul style="list-style-type: none"> ■ 顧客食用 ■ 服務 ● 擦拭滴漏或打翻物 <p>【註 8】適當環境狀況指下列項目合宜：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 空氣 ● 濕度 ● 燈光 ● 包裝 ● 溫度 ● 容器的使用 ● 通風
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------