

|           |  |
|-----------|--|
| 職能單元代碼    | TFB4R2301v2  |
| 職能單元名稱    | 規劃及準備食物  |
| 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、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇適當類型及尺寸的<u>器具和設備</u>【註1】，確保符合乾淨、衛生的使用設備。</li> </ol> <p>二、依照菜單品項組合食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜標準、食譜筆記或組織需求確認及取得食材。</li> <li>2. 依照所需的正確數量、類型與品質組合食材。</li> </ol> <p>三、準備<u>食材品項</u>【註2】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照正確的重量、分量與數量準備菜單食材品項。</li> <li>2. 依照菜單清洗、削去蔬果的外皮。</li> <li>3. 依照菜單品項準備乳製品，並確保妥善處理。</li> <li>4. 依照菜單品項測量及適當過篩乾粉類食材。</li> <li>5. 依照食品安全程序及特定類型食物，正確處理食物品項。</li> <li>6. 依照所需形式及時程準備食物品項。</li> </ol> <p>四、分配食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇及使用合適刀器具及設備分配食物。</li> <li>2. 依照大小、重量與菜單品項精確分配食材。</li> <li>3. 依照食品安全程序及特定類型食物，貯藏已備妥及已分配的食物。</li> </ol> <p>五、提升利潤</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用指定數量、重量與份量的食材減少浪費及提升餐點利潤。</li> <li>2. 依照消費者預期的數量準備正確分量的食物品項，以減少浪費及提升餐點利潤。</li> </ol> <p>六、降低食物準備成本及環境的負面影響</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 有效使用能源及水資源清洗、規劃與準備食物，以降低成本及對環境的負面影響。</li> <li>2. 保留<u>可再使用的食材</u>【註3】以利後續作業。</li> <li>3. 準備食物期間使用<u>可回收利用的產品</u>【註4】並將之丟</li> </ol> |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | <p>棄至指定的回收桶。</p> <p>4. 安全處理<u>廚餘及有害物質</u><sup>【註5】</sup>以減少對環境的負面影響。</p>   |
| <p>職能內涵</p> <p>(K=knowledge 知識)</p> | <p>一、 食品安全衛生相關規範</p> <p>二、 職業安全衛生相關規範</p> <p>三、 產業通用的烹煮詞彙與食材商品名稱</p> <p>四、 主要種類食物品項的關鍵特性及使用方式</p> <p>五、 所供應產品與餐飲菜單及食譜需求</p> <p>六、 不同類型食物的正確處理及貯藏需求</p> <p>七、 不同類型清潔產品的應用方式</p> <p>八、 廚房中具危險性物質的主要特性及安全常規</p> <p>九、 清潔設備及準備食物對環境的影響</p> <p>十、 廚餘及具危險性物質的正確處理方法</p>  |
| <p>職能內涵</p> <p>(S=skills 技能)</p>    | <p>一、 食材準備清單閱讀及解讀能力</p> <p>二、 食材規劃與選擇能力</p> <p>三、 食材秤重、量測及分量計算能力</p> <p>四、 食材準備及處理能力</p> <p>五、 工作流程規劃與組織能力</p> <p>六、 使用器具及設備的能力</p> <p>七、 依照菜單品項所需的食物製作能力</p> <p>八、 降低食材浪費能力</p> <p>九、 品質控管能力</p> <p>十、 問題解決能力</p> <p>十一、 廚房設備的清潔能力</p>  |
| <p>評量設計參考</p>                       | <p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能有效規劃準備各種食物資源。</li> <li>2. 能減少食材浪費並提升餐點利潤。</li> <li>3. 能遵循食品安全衛生及職業安全衛生相關規範。</li> <li>4. 能正確地處理及貯藏各類型食物。</li> <li>5. 能了解廚餘及特定危險物質的正確處理方法。</li> </ol> <p>二、 評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 商用廚房具備固定設備、大型和小型用具設備。</li> <li>2. 廚房員工與用餐人數的業界實際比率。</li> <li>3. 食材準備清單、標準食譜及各種食材。</li> </ol> |

|         |  |
|---------|--|
|         | <p>4. 評量情境須儘量符合實務工作現場環境。</p> <p>5. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者準備食物作業流程。</p> <p>2. 檢查受評者準備的食物品項。</p> <p>3. 以書面或口頭的詢問方式評量受評者有關各類型食物的準備技能、處理及貯藏需求、有害物質、有效使用資源的知識。</p> <p>4. 檢核受評者第三方工作場域的在職表現報告。</p>   |
| 說明與補充事項 | <p>【註1】器具及設備：如使用刀、切割器及用具、奶油抹刀、蔬菜削皮器或刀、切片機、磨刀設備、刨絲器、商用食物調理機、果汁機及配件、磅秤、度量器具、攪拌器、溫度計；絞肉機、盆式細切機、切片機、碳烤爐或明火烤箱、油炸煎鍋；大型固定設備、電蒸爐及冰箱；糕點切割工具、堅果及水果用刀具、攪拌器、刮刀、木湯匙、擠花袋及配件、模具、模型、切割器、蛋糕模等。</p> <p>【註2】食物品項：係指乳製品、牛奶、優格、起司及替代品、豆漿製品；乾的食材，麵粉、糖、義大利麵、米、標準的水果及蔬菜；一般品項，醬汁、調味料、配料、配菜、裝飾、麵糊；使用新鮮的、冷凍的、醃製的或預先準備的肉類、海鮮類與家禽類；肉類產品，標準肉片、香腸、火腿等。</p> <p>【註3】可再使用的食材：如水果皮及殘餘果肉、蔬菜外皮及殘餘部分；未使用的部分，如水果、蔬菜、配菜、添加物、麵糊、麵團、糕點、內餡、醬汁及沾醬、蛋、綜合香料、醬料等。</p> <p>【註4】可回收利用的產品：如玻璃瓶或罐、塑膠、紙及紙板、錫或鋁製容器、蔬果殘渣等。</p> <p>【註5】廚餘及有害物質：如任何使用過或過期食材，食用油、動物脂肪；乳製品，牛奶、優格、起司、豆製品；乾的食材，麵粉、糖、義大利麵、米、水果及蔬菜；一般品項，醬汁、調味料、配料、配菜、裝飾、麵糊、肉類、海鮮類與家禽類；肉類產品，標</p> |

|  |                       |
|--|-----------------------|
|  | 準肉片、香腸、火腿；任何清潔劑或化學品等。 |
|--|-----------------------|

| 更新紀錄          |
|---------------|
| 2022 年修訂職能內容。 |