

職能單元代碼	TFB4R0546v2
職能單元名稱	調理食物以符合特殊飲食需求
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、確認特殊飲食需求及挑選食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認顧客【註1】飲食相關【註2】特殊需求。 2. 與相關人員【註3】聯繫，釐清需求。 3. 確認忽略顧客特殊飲食需求可能造成的健康影響。 4. 取得特殊飲食食譜，挑選專用的食材【註4】。 5. 從食譜與包裝辨識可能因食物過敏或不耐症造成健康影響的食材。 6. 根據顧客需求在餐點中排除食材。 <p>二、調理食物以滿足營養與特殊飲食需求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵照特殊食譜為有特殊飲食需求的顧客製作餐點。 2. 修改菜單品項，排除或替換食材以符合不同飲食需求，同時維持相等營養價值。 3. 向團隊其他成員傳達在調理食物時要注意的特殊飲食需求。 4. 依照標準食譜挑選適當的食材，確保餐點能達到最佳營養品質。 5. 使用適當的設備與烹飪技巧調理特殊餐點，並維持最高營養價值。 6. 以引人食慾及美觀的方式呈現營養均衡的食物。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、職業安全衛生與食品安全衛生相關法規規範</p> <p>二、食品添加劑和防腐劑相關知識</p> <p>三、食材的烹飪專業用語與商品名稱</p> <p>四、常見特殊飲食之主要種類與烹飪特色</p> <p>五、藥物與食物交互作用相關知識</p> <p>六、食物過敏及食物不耐症概念</p> <p>七、營養飲食的基本原則與實踐</p> <p>八、各類顧客特殊飲食準則</p> <p>九、計算份量收益與原料成本方式</p> <p>十、無法處理特殊飲食需求造成的健康影響與法律後果</p> <p>十一、特殊飲食食譜與包裝標示</p>

<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、飲食需求溝通協調能力 二、秤重與測量食材的計算能力 三、餐食規格及份量規劃能力 四、食品調理與製作程序規劃能力 五、食譜調整及烹飪能力 六、食品烹飪設備操作能力 七、問題解決能力
<p>評量設計參考</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 能依照特殊食譜調理並製作各種餐點，符合有特殊飲食需求的顧客多重與多元需求。 2. 能修改菜單品項，排除或替換食材以符合不同飲食需求，同時維持相等營養價值。 3. 能了解特殊飲食需求，烹飪特色及其主要健康與法律後果相關知識。 二、評量情境與資源 <ul style="list-style-type: none"> 1. 於實際產業工作場域或模擬產業環境，如操作食物製備的區域。 2. 備有裝置、大或小的設備。 3. 產業實際現況工作人員與顧客的比例。 4. 特殊飲食需求的食譜。 5. 針對年長者、兒童與青少年的飲食指南。 三、評量方法 <ul style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者為有特殊飲食需求的顧客調理與製作各種餐點。 2. 評量受評者調理餐點的味道及視覺吸引力。 3. 以口頭或書面提問評量受評者對常見的食物過敏與食物不耐症反應之了解。 4. 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】顧客：如青少年、運動員、兒童、注重健康的顧客、嬰兒、年長者、患病者、受傷者、過胖者、有特殊營養需求的人、因生理情況有不同營養與熱量需求的人等。</p> <p>【註2】飲食相關：可能針對糖尿病患、當代養生飲食、因</p>

	<p>過敏、與藥物衝突、食物不耐症、食物限制、無麩質飲食、高碳水化合物飲食、高或低熱量、高或低蛋白質、高纖、奶蛋素、低碳水化合物飲食、低膽固醇、低脂、低麩質、低卡、低鈉或低鉀、素食等需求。</p> <p>【註3】相關人員：如專職醫療人員、顧客、飲食技術人員、營養學家、家族成員、健康與醫療人員、營養師、主管與經理等。</p> <p>【註4】專用的食材：如無油；低碳水化合物飲食；低脂；低麩質；低卡；低糖；替代物（無麩質麵粉、無酵母麵粉、無糖甜味劑）；無糖；沒有過敏反應的食材；全素等。</p>
--	--

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。