

職能單元代碼	TFB4R0548v2
職能單元名稱	進行食物烹煮與調理
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、安排與準備食物製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食譜與規格判斷、計算商品數量、品質與風格要求。 2. 準備食材、設備用品及食物製作工作清單。 3. 根據不同的<u>食物製作與服務要求</u>【註1】，完成<u>食物安排與調理</u>【註2】。 <p>二、製作菜單品項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據菜單種類與服務類型，使用適當的烹飪方式烹飪菜單品項。 2. 調整菜單品項與食材，以符合<u>顧客特殊飲食需求</u>【註3】。 3. 於時間限制內<u>製作</u>完成菜單品項，以符合顧客期望。 4. 根據組織與法規要求，遵守職業安全衛生程序，並維持工作環境整潔。 <p>三、完成換班前的要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據組織實務完成<u>換班前程序</u>【註4】。 2. 參與交班時之交接報告或相關事項。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<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、業界與組織常用的食材及烹飪專業用語</p> <p>四、組織所提供的各種食物特色</p> <p>五、不同食物供應時間與菜單類型的各種要求</p> <p>六、食材準備清單與標準食譜</p> <p>七、準備食物的前置工作流程</p> <p>八、烹飪的基本原理與方法</p> <p>九、食品及食材的存放知識</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、溝通協調能力</p> <p>二、食材規劃與清單撰寫能力</p> <p>三、食材秤重、量測及分量計算能力</p>

	四、食材前置準備及處理能力 五、工作流程規劃與組織能力 六、刀具及烹煮用具設備使用能力 七、餐點品質控管能力 八、問題解決能力
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能在完整的食物提供餐期內，調理、烹飪、呈現多種品項，包括早餐、午餐、晚餐及特殊活動。 2. 能調理、烹飪與提供不同食物類型的品項，並符合品質要求。 3. 能完成換班前程序。 4. 能遵循相關法規。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 商用廚房具備固定設備、大型和小型用具設備。 2. 工作場域相關文件資料。 3. 業界現況的廚房員工與用餐人數比率。 4. 食材準備清單、標準食譜及各種食材。 5. 評量情境須儘量符合實務工作現場環境。 6. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。 <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者在廚房裡調理與烹飪食物之過程。 2. 評估受評者所提交的料理作品品質。 3. 用書面或口頭提問評估受評者對於商品、烹飪技巧、設備與食物衛生的了解。 4. 評量者設計狀況題庫，評估受評者之問題處理能力。 5. 評估受評者的證據作品，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】食物製作與服務要求：包含不同菜單類型，如單點、自助餐、預點菜色、套餐；不同服務時間，如早餐、晚餐、午餐、特殊活動。</p> <p>【註2】食物安排與調理：如蔬菜與其他商品的清潔與處理；湯品與其他預先煮好的品項；處理與分裝肉類、禽類、海鮮；準備甜點、醬汁、盤飾、醬料、</p>

	<p>高湯；挑選並使用餐具與設備等。</p> <p>【註3】顧客特殊飲食需求：與文化需要與限制、顧客偏好、基於醫療理由的飲食要求等相關。</p> <p>【註4】換班前程序：如清潔程序、簡要報告、為下一個食物供應時間做準備、品質審視、補充庫存及儲藏食物項目等。</p>
--	---

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。