

職能單元代碼	TFB4R2319v2
職能單元名稱	運用食物調理設備準備餡料
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、準備作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 與業務主管確認烘焙產品餡料類型及數量。 2. 向業務主管確認及呈報工作衛生安全風險。 3. 依照安全需求穿戴個人防護裝備。 4. 依照食品安全規範檢查工作區域及個人衛生。 5. 選擇食物調理設備並檢查備妥以供使用。 6. 檢查刀具銳利度，備妥以供使用。 7. 選擇原料並檢查品質及數量。 8. 依照食品衛生安全條件溶解、調理與加熱原料。 <p>二、準備餡料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照<u>標準</u>食譜測量原料數量。 2. 使用刀具切割準備原料。 3. 依照食譜混合冷的餡料，使其變得濃稠。 4. 依照食譜混合及烹調熱的餡料。 5. 檢查餡料，找出常見餡料瑕疵並呈報業務主管。 6. 依照食品衛生安全規範冷卻餡料。 7. 依照食品衛生安全規範貯藏餡料。 <p>三、完成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食品衛生安全規範清理設備及工作區域。 2. 依照工作場域需求處理廚餘。
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、<u>準備內餡的基本原則</u>【<small>註1</small>】</p> <p>四、各種產品類型的內餡差異</p> <p>五、內餡的原料特性及目的</p> <p>六、測量設備種類及使用方法</p> <p>七、內餡準備流程及條件需求</p>

	八、食物調理設備的設定、操作需求與安全特性 九、烹調條件控制要點及相關監控需求 十、各種變動因素及所需的修正方式 十一、職業安全衛生風險及控制方式 十二、預備內餡的貯藏需求 十三、與所使用原料、流程相關的汙染風險 十四、剩餘物處理、清理與程序
職能內涵 (S=skills 技能)	一、工作流程規劃與組織能力 二、原料條件、類型、品質與數量辨識及選用 三、原料秤重、量測及分量計算能力 四、內餡原料準備及選用能力 五、食物調理設備操作能力 六、內餡混合及處理能力 七、品質控管能力 八、問題解決能力 九、環境清潔及維護技巧溝通協調能力
評量設計參考	一、評量證據 <ol style="list-style-type: none"> 1. 能完成內餡準備前置作業。 2. 能依照品質標準準備內餡。 3. 能採取修正方式處理常見錯誤及異常。 4. 能應用食品衛生安全程序及確認職業安全衛生風險及控制方式。 5. 能清潔設備、環境及處理廚餘。 二、評量情境與資源 <ol style="list-style-type: none"> 1. 相關工作程序，包含與準備內餡需求相關建議、工作安全常規、食品安全、品質及環境需求等。 2. 產品類型所需的內餡準備設備、素材及原料。 3. 符合實務工作的環境、裝置及設備。 4. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。 三、評量方法： <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備餡料的過程，包含個人防護裝備、工具設備及餡料貯藏的方法。 2. 評估受評者所提交的內餡作品品質。 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、處理及貯藏需求的知識。 4. 檢核受評者第三方工作場域的在職表現報告。
說明與補充事項	【註1】 準備內餡的基本原則：如鹹口味內餡的原料，如切碎或切塊的生肉，如雞肉；蔬菜；蛋；澱粉及其他產品裡所需的原料，派、香腸卷、餡餅、鹹派與其他產品；甜口味內餡的原料，如水果、糖漿、果醬、卡士達醬、鮮奶油及澱粉等。

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。