

職能單元代碼	TFB5R0551v2
職能單元名稱	食物製作規劃、協調及監控
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	5
工作任務與行為指標	<p>一、規劃食物製作要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 判定<u>食物製作要求</u>【註1】。 2. 選擇<u>食物製作流程</u>【註2】，以確保食物的營養價值、品質與結構。 3. 選擇適當的內部食物製作系統，以符合食物製作要求。 4. 選擇並比對標準食譜，以供食物製作人員使用。 5. 依菜單與食物份量要求，準備食物製作的工作流程圖及烹調前置作業計畫。 6. 設計食物準備清單，以供<u>食物製作人員</u>【註3】之用。 <p>二、規劃可行的食物製作時間</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 計算<u>食物製作時間</u>【註4】所需的食材供給。 2. 確認店面所需存貨的可取得性與數量。 3. 訂購或採買額外存貨。 <p>三、協調廚房作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 監督食物製作流程，以確保食品安全。 2. 監督並調整工作流程，以增進團隊工作與效率。 3. 控制食物品項的製作程序，以使工作流程順暢並減少延遲。 <p>四、監控廚房產出品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 監控廚房在準備與烹調各階段的工作流程，以確保食物品項的品質。 2. 檢查【註5】品項與食譜及菜單描述相符。 3. 確認食物品項的<u>品質穩定</u>【註6】且符合組織標準。 4. 在食物品項從廚房出菜、儲存或配送前，執行最後檢查。 5. 指導廚房人員調整食物品項，以符合品質規定與組織標準。 6. 監督食品的安全儲存。
職能內涵	一、食品安全衛生相關規範

(K=knowledge 知識)	二、職業安全衛生相關規範 三、各種餐旅服務、宴會及外燴組織類型 四、食物製作標準作業流程 五、食物製作風險控管要點 六、不同食物品項的菜單與食譜 七、優質食品品質判斷指標 八、食物製作系統的類型與產製方式 九、烹調前置作業計畫 十、食物準備清單格式及內容 十一、廚房人員配置及管理概念
職能內涵 (S=skills 技能)	一、食物製作需求判定能力 二、食物製作流程規劃與組織能力 三、食物製作書面及口頭指導能力 四、食譜、菜單與存貨控管文件閱讀及解讀能力 五、工作流程圖、作業計畫及食物準備清單之撰寫能力 六、食物製作份量之食材估算能力 七、產製順序規劃能力 八、廚房食物製作系統設備操作能力 九、問題解決能力 十、食物品質控管能力 十一、溝通協調能力
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能判定食物製作需求並規劃製作流程。 2. 能監督食物製作流程、食物製作時間及廚房產出品質。 3. 能整合食物製作流程細節 4. 能具備不同食物品項的菜單與食譜、優質食品指標、食物製作系統與使用型態等相關知識。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 符合實務的工作環境、裝置、設備與原料。 2. 相關參與人員，如食物製作工作團隊。 3. 產業實際現況工作人員與顧客的比例。 4. 相關作業表單，如標準食譜、菜單、烹調前置作業計畫、工作流程圖、食物準備清單等。

	<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> <ol style="list-style-type: none">1. 直接觀察受評者針對不同食物製作要求、協調烹調作業之過程。2. 提供模擬情境，評估受評者面對廚房工作流程出錯及食物品質低落之問題解決能力。3. 書面和口頭提問評量受評者對食物製作流程、菜單與食譜、優質食品指標等相關知識。4. 檢視受評者的證據作品，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】食物製作要求：如顧客需求、期限、所需餐點數量、菜單項目、組織標準、份量控制、特殊的顧客要求、特殊飲食需求、標準食譜、時限、要準備的食物種類等。</p> <p>【註2】食物製作流程：如大量烹調；預煮後冷藏，延長其可有效期限；預煮後冷藏，可在架上維持一定有效期限；預煮後冷凍；現煮等。</p> <p>【註3】食物製作人員：如宴席或外燴助理、二廚或領班、三廚或助廚、廚師、甜點廚師等。</p> <p>【註4】食物製作時間：可能是一次性服務時段的烹調或多個服務時段的烹調。</p> <p>【註5】檢查：依據顧客回饋、廚房人員的回饋、依組織標準的正式稽核、評味試驗、擺盤外觀檢查等。</p> <p>【註6】品質穩定：如外觀與視覺吸引力、顏色、黏稠度、含水量、口感與入口特性、擺盤、份量、形狀、味道、質地、醬汁等。</p>

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。