

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"> <li>1. 判定<u>食物製作要求</u>【註1】。</li> <li>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。</li> <li>3. 選擇適當的內部食物製作系統，以符合食物製作要求。</li> <li>4. 選擇並比對標準食譜，以供食物製作人員使用。</li> <li>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。</li> <li>6. 設計食物準備清單，以供<u>食物製作人員</u>【註3】之用。</li> </ol> <p>二、規劃可行的食物製作時間</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 計算<u>食物製作時間</u>【註4】所需的食材供給。</li> <li>2. 確認店面所需存貨的可取得性與數量。</li> <li>3. 訂購或採買額外存貨。</li> </ol> <p>三、協調廚房作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監督食物製作流程，以確保食品安全。</li> <li>2. 監督並調整工作流程，以增進團隊工作與效率。</li> <li>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。</li> </ol> <p>四、監控廚房產出品質</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. <u>檢查</u>【註5】品項與食譜及菜單描述相符。</li> <li>3. 確認食物品項的<u>品質穩定</u>【註6】且符合組織標準。</li> <li>4. 在食物品項從廚房出菜、儲存或配送前，執行最後檢查。</li> <li>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。</li> <li>6. 監督食品的安全儲存。</li> </ol>
職能內涵	一、食品安全衛生相關規範

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

	<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"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
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。