

技術士技能檢定食物製備職類規範

級別：單一級

工作範圍：認識食物原料性質，配合營養與衛生常識，以烹調製作及供應簡易餐食。

應具知能：應具備下列各項知識及技能：

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
一、職業道德	(一) 團隊精神	1. 具敬業精神。 2. 能與人和睦相處、協調合作。 3. 具有良好的品德與修養。	(1) 品德修養。 (2) 職場倫理。
	(二) 服務態度	1. 服裝整潔，儀態端莊。 2. 具服務熱忱。 3. 能執行主管交辦工作。	
二、飲食文化基本認識	飲食文化	具備飲食文化基本知識。	(1) 飲食文化之演變。 (2) 飲食文化之差異。
三、食物的性質及選購	(一) 認識各種食物原料及其特性	1. 能認識各種生鮮食物之基本性質及用途，包括穀類、麵食類、根莖類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、堅果類、蔬菜類、水果類等。 2. 能認識各種調味品之基本性質及用途，包括酒類及香辛料等。 3. 能正確選購各種生鮮食物及調味品。	(1) 生鮮食物的種類、基本性質及用途。 (2) 調味品的種類、基本性質及用途。 (3) 加工食品的種類、基本性質及用途。 (4) 常用食品添加物的名稱及用途（含使用範圍及用量標準）。 (5) 基本食物原料外文名稱。 (6) 食物品質之分辨方法。 (7) 食品標示。 (8) 市場資訊。 (9) 食品標章。
	(二) 認識各種加工食品及其特性	1. 能認識並分辨下列各種加工食品，包括罐頭食品、冷凍冷藏食品、醃漬食品、發酵食品、乾燥食品、濃縮食品、肉類加工品、乳製品、食用油脂等。 2. 能認識上述各類加工食品之基本性質。 3. 能正確選用各類加工食品。	
	(三) 認識食品添加物	能正確使用合法之食品添加物，並瞭解其使用範圍、限量標準及其用途。	
	(四) 各種生鮮及加工食品品質之分辨	1. 能分辨生鮮及加工食品之品質，包括等級、新鮮度等。 2. 能分辨生鮮及加工食品是否腐敗或變質。	
	(五) 食品標示	能認識包裝食品之標示及其意義。	

	(六) 市場行情	1. 能瞭解各種食物原料之生產季節與市場價格關係。 2. 能認識各類食品標章。	
四、食物貯存	冷凍庫、冷藏庫、乾料庫房之使用	1. 能正確瞭解食物最適之貯藏溫度及貯存時效。 2. 能正確瞭解各類食物最適宜之貯存方法。 3. 能瞭解庫房之清潔與維護方法。	(1) 食物性質。 (2) 基礎食品包裝。 (3) 庫房管理。
五、食物製備	(一) 食物處理	1. 能認識並正確處理各種食物，如穀類、根莖類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類、堅果類以及加工類食品。 2. 能認識及進行合適之食物前處理。	(1) 食物的特性。 (2) 食物前處理之基本原理。 (3) 基本烹調法。 (4) 調味品使用知識。
	(二) 食物切割	1. 能瞭解食物切割方法。 2. 能正確使用刀具與砧板。	
	(三) 食物烹調	1. 能操作各種基本烹調方法，包括煎、煮、炒、炸、蒸、燜、燉、滷、烤、拌、燴等。 2. 能適當使用調味品及香辛料。	
六、排盤與裝飾	(一) 器皿之認識	1. 能瞭解食物盛裝器皿之特性，包括種類、形狀、深淺等。 2. 能適當選用合適之器皿。	(1) 器皿材質特性之瞭解。 (2) 盤飾及菜餚配色知識。
	(二) 菜餚配色及盤飾	1. 能選擇合適之器皿盛裝菜餚。 2. 具有菜餚配色之能力。	
七、器具設備之認識	廚房器具之使用與維護	1. 能瞭解及正確使用廚房器具（如瓦斯爐、烤箱、抽油煙機、冰箱、各種鍋具及各種烹調器具等），包括種類、品質、容量及其特性。 2. 能瞭解廚房器具之維護及其管理方法。	(1) 用電使用常識。 (2) 瓦斯使用常識。 (3) 廚房器具之使用、清潔及保養。
八、營養知識	(一) 食物之分類	能瞭解食物之分類及其營養特性。	食品營養知識。
	(二) 營養知識	1. 能認識營養素之分類。 2. 能瞭解營養素之功能。	
九、成本控制	各種配方原料用量之計算	1. 能正確使用量具。 2. 能控管主副原料之使用量。 3. 能正確估算菜餚份量。	公制、台制度量衡換算。

十、安全措施	(一) 火災預防	1. 能瞭解一般火災發生之原因及預防火災發生的能力。 2. 具有火災發生時之應變能力。	(1) 用電安全。 (2) 防火器具之使用。 (3) 機械器具之使用及維護。 (4) 蒸氣、瓦斯的使用。 (5) 急救常識。
	(二) 意外事件之防範與急救	1. 能瞭解一般意外事件發生之原因及防止意外事件發生之方法。 2. 能瞭解意外事件發生之正確緊急處理方法。 3. 能瞭解大型冷凍庫、冷藏庫必須具有之安全設備，如應有安全警鈴的裝置，門要有安全閘栓。	
	(三) 安全檢查與維護	1. 能瞭解安全之重要性。 2. 具有維護設備與環境安全之能力。	
十一、衛生知識	(一) 從業人員之衛生知識	1. 從業人員應注意之衛生事項。 2. 能認識各種傳染病預防之方法。	(1) 個人衛生知識。 (2) 預防食品中毒知識。 (3) 環境衛生知識。 (4) 食品用洗潔劑及環境衛生用殺蟲劑、殺菌劑之使用知識。 (5) 廢棄物分類方法。 (6) 食品衛生安全知識。
	(二) 公共衛生之知識	1. 能瞭解食品製造加工場所之衛生標準及其注意事項。 2. 能瞭解病媒防治之方法。 3. 能瞭解處理廢棄物之方法。	
	(三) 認識食品中毒	1. 能瞭解造成食品中毒之原因。 2. 能預防食品中毒之發生。	
	(四) 烹調及環境衛生	1. 能落實餐飲衛生之自主管理及檢查。 2. 能正確洗滌餐具及清潔環境。	
十二、衛生法規	食品衛生管理法	能瞭解與食品衛生管理相關之規定。	(1) 食品衛生管理法。 (2) 食品衛生管理法施行細則。 (3) 食品良好衛生規範。 (4) 食品添加物使用範圍、限量標準暨規格標準。
十三、綠能環保	環保法令	能瞭解與環保法令相關之規定。	(1) 廢棄物清理法。 (2) 水污染防治法。