

技術士技能檢定食物製備職類規範

行政院勞工委員會 103 年 2 月 12 日勞中二字第 1030200174 號令發布
勞動部 105.8.15 勞動發能字第 1050509449 號令修正

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、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。
二、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)。
	(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。	(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。
	(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。	(9)食品標章。
	(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。	

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
三、食物貯存	冷凍庫、冷藏庫、乾料庫房之使用	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 食物性質。 (2) 基礎食品包裝。 (3) 庫房管理。
四、食物製備	(一) 食物處理	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> (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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	
五、排盤與裝飾	(一) 器皿之認識	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> (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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能選擇合適之器皿盛裝菜餚。 2. 具有菜餚配色之能力。 	
六、器具設備之認識	廚房器具之使用與維護	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> (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。
七、營養知識	(一) 食物之分類 (二) 營養知識	能瞭解食物之分類及其營養特性。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識營養素之分類。 2. 能瞭解營養素之功能。 	食品營養知識。
八、成本控制	各種配方原料用量之計算	<ol style="list-style-type: none"> 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。