

# 中餐烹調技術士技能檢定規範目錄

一、中餐烹調技術士技能檢定規範說明.....	1
二、中餐烹調技術士技能檢定規範.....	3
三、中餐烹調技術士技能檢定規範.....	10
四、中餐烹調技術士技能檢定規範.....	19

## 中餐烹調技術士技能檢定規範說明

中餐烹調技術士技能檢定自民國七十三年十一月十九日公佈實施以來，茲因餐飲乃國民日常生活中重要的一環，維繫全民之健康，近年來更由於工商業發達，人們工作繁忙，外食人口大量增加，且消費者意識高漲，對餐飲品質要求日高，不論是營養、衛生、安全等，均為國人熱切關心的問題，為使從業人員透過技能檢定加強專業技術，切實與衛生管理工作結合，力促餐飲業升級及該業證照制度之建立，特修訂中餐烹調技術士技能檢定規範。規範修訂要點：

(一) 檢定依其技能範圍及專精程度分為甲、乙、丙三級（甲級為新增列）。

甲級具專精技術，為高階層管理人員。乙級具熟練技術，可擔任中階層管理工作。丙級具一般技術，為基層工作人員。

(二) 檢定方式分學科測驗及術科測驗兩部份：

1. 學科測驗：甲、乙、丙三級一律不分項。

2. 術科測驗：乙、丙級分“全素食”與“葷素食”兩大項，應檢者可自行選考一項。選擇“全素食”項者，學、術科測驗成績皆及格後，技術士證上即註明“全素食”項。甲級不分“全素食”、“葷素食”。

(三) 本次修訂規範增列甲級；甲級技術士具有產品生產規劃，指導餐食製作，執行餐食管理之能力。其工作項目分：

- |            |            |
|------------|------------|
| 1. 職業道德    | 2. 食物性質之認識 |
| 3. 食物選購    | 4. 食物貯藏    |
| 5. 食物製備    | 6. 排盤與裝飾   |
| 7. 器具設備之認識 | 8. 營養知識    |
| 9. 成本控制    | 10. 安全措施   |
| 11. 衛生知識   | 12. 衛生法規   |
| 13. 餐飲管理   |            |

※甲級技術士技能檢定應檢者，必須接受各級衛生單位或其認可之機構所辦理之衛生講習至少四十四小時，始得報檢甲級。

(四) 本次修訂乙級規範，更強化技能標準及相關知識。其工作項目分：

- |            |            |
|------------|------------|
| 1. 職業道德    | 2. 食物性質之認識 |
| 3. 食物選購    | 4. 食物貯藏    |
| 5. 食物製備    | 6. 排盤與裝飾   |
| 7. 器具設備之認識 | 8. 營養知識    |
| 9. 成本控制    | 10. 安全措施   |
| 11. 衛生知識   | 12. 衛生法規   |

※乙級技術士技能檢定應檢者，必須接受各級衛生單位或其認可之機構所辦理之衛生講習至少十六小時，始得報檢乙級。

(五) 本次修訂丙級規範，將原有工作項目、技能種類、技能標準、相關知識簡化，僅做文字修改，明確地列出各項之內容，使層次分明。使技能種類及技能標準知能更臻完善。

※丙級技術士技能檢定應檢者，必須接受各級衛生單位或其認可之機構所辦理之衛生講習至少八小時，始得報檢丙級。

# 中餐烹調技術士技能檢定規範

內政部 73 年 11 月 19 日  
七十三台內職字第 266592 號公告  
行政院勞工委員會 83 年 5 月 10 日  
台八十三勞職檢字第 35018 號第一次修正

級 別：丙級

工作範圍：1. 認識中餐烹調之食物原料性質，配合營養與衛生常識，以烹調製作及供應簡易餐食。

2. 分“全素食”與“葷素食”兩項。(全素食項在術科測驗時取消葷食原料處理。)

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. 具有敬業精神。 2. 能與人和睦相處、協調合作。 3. 具有良好的品德與修養—如誠實，能接受他人意見，態度謙恭...等。	(1)道德與品德修養。 (2)衛生常識。
	(二)服務態度	1. 能愛護公物，減少浪費，服裝整潔端莊。 2. 能顧及消費者的需要，以熱忱服務為要件，製作供應衛生可口的餐食...等。 3. 能顧及社會的需要及維護良好的社會風氣—如避免豪華浪費，杜絕色情污染...等。 4. 能服從及執行主管交辦的工作。	
二、食物性質之認識	(一)認識各種新鮮	1. 能認識並正確處理各種食物—如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉	(1)食物常識。 (2)簡易食品加工。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
識與選購	食物及其性質  (二)認識各種加工食品及其性質	<p>類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類、硬殼果類以及加工類食品。</p> <p>2. 能認識各種調味品及香辛料。</p> <p>3. 能認識各種生鮮食物與調味品之性質—如鮮、嫩、硬、酥、脆、色、香、味...等。</p> <p>4. 能了解食物之基本性質—如濃稠度變化、加熱對食物性質之改變...等。</p> <p>1. 能認識並分辨下列加工食品：</p> <p>(1) 罐頭食品</p> <p>(2) 冷凍冷藏食品</p> <p>(3) 肉類加工品</p> <p>(4) 乳製品</p> <p>(5) 點心類</p> <p>(6) 醃漬食品</p> <p>(7) 速食食品</p> <p>(8) 飲料</p> <p>(9) 生鮮調理食品</p> <p>(10) 食用油脂</p> <p>(11) 乾料(香菇、木耳、蝦米、金針...等)</p> <p>(12) 黃豆加工製品(如豆腐、豆干、素雞、豆腐皮...等)</p>	(3) 食品添加物常識。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
三、	(三)認識食品添加物 (四)各種食物新鮮度之判定 (五)食品標示 (六)市場行情	2. 能認識前項所列各種加工食品及其基本性質與特性—如軟硬、風味、口味...等。 能瞭解食品添加物的功用。  1. 能判定各類食物之新鮮度。 2. 能判定食物是否腐敗、變質。  能瞭解各種食品包裝所標示之意義與種類。 能瞭解各種蔬菜、水果、魚貝類等食物之生產季節與市場價格關係。	
三、食物貯存	冷凍庫、冷藏庫、乾庫之使用	1. 能正確瞭解食物最適宜之貯藏溫度及時效。 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法。	(1) 食物性質。 (2) 基礎食品包裝。
四、食物製備	(一)食物處理	能認識並正確處理各種食物—如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類、硬殼果類以及加工類食品。 (1) 能正確將前列食物去除不可食之部分。	(1) 食物的特性。 (2) 基本烹調法。 (3) 調味品常識。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	<p>(二) 食物切割</p> <p>(三) 食物烹調</p>	<p>(2) 能正確使用適當方法洗滌前列食物—含洗滌方法及洗劑之選擇。</p> <p>(3) 能正確將乾製品發泡—如海帶、木耳、金針、香菇、開陽(蝦米)...等。</p> <p>(4) 能適當去除禽畜肉類、魚貝類之腥臭或蔬菜類的青味等。</p> <p>1. 能瞭解各種食物所適宜之切割法。</p> <p>2. 能瞭解刀具與砧板之正確使用方法。</p> <p>3. 能正確將生食物與即食(切好即可食用的)食物以不同的刀及砧板分開切割。</p> <p>1. 能製作米、麵食—如煮飯、煮稀飯、炒飯、炒麵...等。</p> <p>2. 能操作煎、蒸、炸、炒、燜、燉、滷、烤、拌、燴、煮...等各種基本烹調方法。</p> <p>3. 能適當使用調味品及香辛料。</p>	
五、排盤與裝飾	(一) 器皿之認識	1. 能瞭解飲食器皿之種類、特性、形狀、深淺，並能做適當選用—如溫度與器皿材質之關係、食物	<p>(1) 食物配色常識。</p> <p>(2) 色彩調配常識。</p> <p>(3) 裝盤常識。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	(二)色彩之調配與裝飾	量之多少與器皿大小之關係。 1. 具色彩調配之概念。 2. 具有裝盤之概念。	
六、器具設備之認識	廚房器具之使用與維護	1. 能瞭解一般廚房器具之種類、品質、容量及其特性—如瓦斯爐、快速爐、熱水器、烤箱（或烤爐）、抽油煙機、冰箱、快鍋（或壓力鍋）、各種鍋類（炒鍋、蒸鍋、湯鍋...等）及各種烹調用具（鏟、杓、刀、砧板、漏杓、刨絲器、打蛋器、磨汁板...等）。 2. 能認識廚房器具之正確使用方法。 3. 能瞭解廚房器具維護及其管理方法。	(1) 用電常識。 (2) 器具保養。 (3) 瓦斯使用常識。
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。 1. 能認識營養素之分類。 2. 能瞭解營養素之功用。 3. 能瞭解營養與健康之基本關係。	(1) 食品營養。 (2) 營養常識。
八、成本控制	各種配方原料用量之計算	1. 能瞭解原料之使用量—如每道菜各種原料食物之搭配量。 2. 能正確估計進餐人數與食物原	(1) 公制、台制度量衡換算。 (2) 數學四則演算。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
		料用量。 3. 具有基成本之成概念。	
九、安全 措施	(一)火災的 預防  (二)意外事 性之防 範與急 救  (三)安全檢 查與維 護	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. 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。 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。	(1) 用電安全。 (2) 滅火器具之使 用。 (3) 機械器具之使用 法及維護。 (4) 蒸氣、瓦期的使 用方法。 (5) 急救常識。
十、衛生 知識	(一)從業人 員之衛 生常識  (二)公共衛 生常識  (三)認識食	1. 能認識食品從業人員應注意之 衛生事項。 2. 能認識各種傳染病預防之方 法。 1. 能認識食品製造加工場所之衛 生標準及其應注意事項。 2. 能應用病媒之管制方法。 3. 能認識廢棄物之處理方法。 1. 能認識各種食物中毒之預防方	(1) 個人衛生常識。 (2) 食物中毒預防常 識。 (3) 環境衛生常識。 (4) 環境衛生用殺蟲 劑、殺菌劑之常 識。 (5) 廢棄物清理法。 (6) 食品衛生安全常 識。 (7) 洗潔劑之常識。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	<p>品中毒</p> <p>(四)調理衛生</p>	<p>法。</p> <p>2.能應用各種殺菌法。</p> <p>3.能正確使用洗潔劑。</p> <p>1.能按時施行餐飲衛生之自行衛生管理及檢查。</p> <p>2.能正確實行餐具洗滌法、消毒法。</p>	
十一、衛生法規	食品衛生管理法令	能瞭解與食品衛生管理相關之規定。	<p>(1)食品衛生管理法及施行細則。</p> <p>(2)公共飲食場所衛生管理辦法。</p> <p>(3)食品業者製造、調配、加工、販賣、貯藏食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。</p>

# 中餐烹調技術士技能檢定規範

內政部 73 年 11 月 19 日  
七十三台內職字第 266592 號公告  
行政院勞工委員會 83 年 5 月 10 日  
台八十三勞職檢字第 35018 號第一次修正

級 別：乙級

工作範圍：1. 認識中餐烹調之食物原料特性，配合營養與衛生知識，以烹調製作及供應餐食。

2. 分“全素食”與“葷素食”兩項。(全素食項在術科測驗時取消葷食原料處理。)

應具知能：除應具備丙級技術士之知識及技能外，並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  (二)服務態度	1. 具有敬業精神。 2. 能與人和睦相處、協調合作。 3. 具有良好的品德與修養—如誠實，能接受他人意見，態度謙恭...等。  1. 能愛護公物，減少浪費，服裝整潔端莊。 2. 能顧及消費者的需要，以熱忱服務為要件，製作供應衛生可口的餐食...等。 3. 能顧及社會的需要及維護良好的社會風氣—如避免豪華浪費，杜絕色情污染...等。 4. 能帶領基層工作人員執行主管交辦的工作。	(1) 道德與品德修養。 (2) 衛生概論。
二、食物性質	(一)認識各種生鮮	1. 能認識並正確處理各種生鮮食物—如穀類、根莖澱粉類、禽	(1) 食物概論。 (2) 食品加工概論。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
之認識	食物及其性質  (二)認識各種加工食品及其性質	畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類、硬殼果類等。 2. 能認識各種調味品及香辛料。 3. 能認識各種生鮮食物與調味品之性質—如鮮、嫩、硬、酥、脆、香氣、味道、顏色...等。 4. 能正確認識食物在烹製過程中之一般變化—如濃稠度變化、加熱對食物性質之變化、食物之褐變...等。 5. 能瞭解預防食物變質的方法。 1. 能認識並分辨下列加工食品： (1) 罐頭食品 (2) 冷凍冷藏食品 (3) 肉類加工品 (4) 乳製品 (5) 點心類 (6) 醃漬食品 (7) 速食食品 (8) 飲料 (9) 生鮮調理食品 (10) 食用油脂 (11) 脫水、蜜餞食品 (12) 醱酵食品 (13) 乾料(香菇、木耳、蝦米、金針、乾海參、乾魷	

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	(三) 認識食品添加物	<p>魚、干貝及其他山產、海產乾貨貝類...等)</p> <p>(14) 黃豆加工製品(如豆腐、豆干、素雞、豆腐皮...等)</p> <p>2. 能正確認識前項所列各種加工食品及其基本性質與特性—如軟硬、風味、口味...等。</p> <p>1. 能認識食品添加物之分類。</p> <p>2. 能瞭解食品添加物的功用。</p>	(1) 食品添加物。
三、食物選購	<p>(一) 各種食物新鮮度之判定</p> <p>(二) 食品標示</p> <p>(三) 市場行情</p>	<p>1. 能正確判定各類食物之新鮮度。</p> <p>2. 能正確判定食物是否腐敗、變質。</p> <p>能瞭解各種食品包裝所標示之意義、種類及標示方法。</p> <p>能瞭解各種蔬菜、水果、魚貝類等食物之生產季節與市場價格關係。</p>	<p>(1) 食物學概論。</p> <p>(2) 食品標示。</p>
四、食物貯藏	冷凍庫、冷藏庫、乾庫之使用	<p>1. 能正確瞭解食物最適宜之貯藏溫度及時效。</p> <p>2. 能正確瞭解各類食物最適宜之貯藏方法。</p> <p>3. 能瞭解庫房之清潔、維護及使用方法。</p>	<p>(1) 食品性質。</p> <p>(2) 食品包裝。</p> <p>(3) 食物病原菌相關知識。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
五、食物製備	<p>(一) 食物處理</p> <p>(二) 食物切割</p> <p>(三) 食物烹</p>	<p>能認識並正確處理各種食物—如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類、硬殼果類以及加工類食品。</p> <p>(1) 能正確將前列食物去除不可食之部分。</p> <p>(2) 能正確使用適當方法洗滌前列食物—含洗滌方法及洗劑之選擇。</p> <p>(3) 能正確將乾製品泡發—如海帶、木耳、金針香菇、開陽(蝦米)、海參、魷魚、海蜇皮、干貝及其他山產、海產乾貨類...等。</p> <p>(4) 能適當去除禽畜肉類、魚貝類之腥臭或蔬菜類的青味等。</p> <p>(5) 能適當處理冷凍食品。</p> <p>(6) 能適當宰殺禽類、魚類。</p> <p>1. 能瞭解各種食物所適宜之切割法。</p> <p>2. 能瞭解刀具與砧板之正確使用方法。</p> <p>3. 能正確將生食物與即食(切好即可食用的)食物以不同的刀及砧板分開切割。</p> <p>1. 能熟練製作米、麵食—如煮</p>	<p>(1) 食物的特性。</p> <p>(2) 食物的構造與組織。</p> <p>(3) 火候與溫度的關係。</p> <p>(4) 調味品概論。</p> <p>(5) 食物烹調法。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	調	<p>飯、煮稀飯、炒飯、燴飯、炒麵、燴麵...等。</p> <p>2. 能熟練煎、蒸、炸、炒、燜、燉、滷、烤、拌、燻、爆、醃、凍、燴、溜、煮、焗、醉、燙、火邊扣、拼、羹等各種烹調法。</p> <p>3. 能瞭解各種食物所適宜的烹飪法與火候。</p> <p>4. 能瞭解各種食物烹飪時火後與時間之關係。</p> <p>5. 能適當使用調味品及香辛料。</p>	
六、排盤與裝飾	<p>(一) 器皿之認識</p> <p>(二) 色彩之調配與裝飾</p>	<p>能瞭解飲食用器皿之種類、特性、大小、形狀、深淺，並能做正確選用。如溫度與器皿材質之關係、食物量的多少與器皿大小之關係...等。</p> <p>1. 具有色彩調配之能力。</p> <p>2. 能選用適當顏色之器皿以配合盛裝之食物。</p> <p>3. 能適當將食物排列於器皿上，並能排列成簡單的圖形，以達美觀之效果。</p> <p>4. 能做簡單之蔬果雕。</p>	<p>(1) 色彩調配概論。</p> <p>(2) 美的概論。</p> <p>(3) 裝盤技術。</p>
七、器具設備之認識	廚房器具之使用與維護	<p>1. 能瞭解一般廚房器具之種類、品質、容量、及其特性——如瓦斯爐、快速爐、熱水器、</p>	<p>(1) 用電常識。</p> <p>(2) 器具保養。</p> <p>(3) 瓦斯使用常識。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
		<p>烤箱（或烤爐）、抽油煙機、冰箱、快鍋（或壓力鍋）、各種鍋類（炒鍋、蒸鍋、湯鍋…）及烹調用具【鏟、杓、刀、砧板、漏杓、刨絲器、打蛋器（或電動打蛋機）】、以及絞肉機、果汁機、切片機、洗米機、去皮機、切丁（絲）機、鋸肉機、攪拌機、洗碗機、烘乾消毒機等調理機械。</p> <p>2. 能認識廚房器具之正確使用方法。</p> <p>3. 能瞭解廚房器具之設計與放置，維護與管理。</p> <p>4. 能瞭解爐台、工作台、水槽之高度、寬度及深度對工作效率之影響。</p>	(4) 基礎工作流程安排。
八、營養知識	<p>(一)食物之分類</p> <p>(二)營養知識</p> <p>(三)烹調與貯藏方法對營養素之影響</p>	<p>瞭解食物之分類及其營養特性。</p> <p>1. 能認識營養素之分類。</p> <p>2. 能瞭解營養素之功用。</p> <p>3. 能瞭解營養素缺乏時之影響。</p> <p>能瞭解各種貯藏方法及烹調方法對營養素之影響。</p>	<p>(1) 食品營養概論。</p> <p>(2) 營養概論。</p> <p>(3) 健康教育。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
九、成本控制	<p>(一) 各種配方原料用量之計算</p> <p>(二) 直接材料成本之計算</p>	<p>1. 能瞭解原料之使用量—如每道菜各種原料食物之搭配量。</p> <p>2. 能正確估計進餐人數與食物原料用量。</p> <p>1. 能瞭解每項原料之單價變化情形。</p> <p>2. 能估計每項單項成品之成本。</p>	<p>(1) 公制、台制度量衡換算。</p> <p>(2) 數學四則演算。</p> <p>(3) 原料單價分析。</p> <p>(4) 材料用量精確計算法。</p>
十、安全措施	<p>(一) 火災的預防</p> <p>(二) 意外事件之防範與急救</p> <p>(三) 安全檢查與維護</p>	<p>1. 能瞭解一般火災發生之原因及預防火災發生的能力。</p> <p>2. 具有火災發生時之應變能力。</p> <p>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。</p> <p>2. 能瞭解意外事件發生之正確緊急處理方法。</p> <p>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。</p> <p>1. 能瞭解安全之重要性。</p> <p>2. 具有維護設備與環境安全之能力。</p>	<p>(1) 用電安全。</p> <p>(2) 滅火器具之使用。</p> <p>(3) 機械器具之使用法及維護。</p> <p>(4) 蒸氣、瓦斯的使用方法。</p> <p>(5) 急救常識。</p>
十一、衛生知識	(一) 從業人員之衛生常識	<p>1. 能認識食品從業人員應注意之衛生事項。</p> <p>2. 能認識各種傳染病預防之方法。</p>	<p>(1) 個人衛生概論。</p> <p>(2) 食物中毒預防之相關知識。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	<p>(二)公共衛生常識</p> <p>(三)認識食品中毒</p> <p>(四)調理衛生</p>	<p>3. 能配製化學消毒法之溶液。</p> <p>4. 能應用各種消毒方法。</p> <p>1. 能認識食品製造加工場所之衛生標準及其應注意事項。</p> <p>2. 能瞭解烹飪場所之正確設備、設施及動線流程。</p> <p>3. 能應用病媒之管制方法。</p> <p>4. 能認識廢棄物之處理方法。</p> <p>1. 能認識各種食物中毒之預防方法。</p> <p>2. 能正確使用有關之食品添加物。</p> <p>3. 能應用各種殺菌法。</p> <p>4. 能正確使用洗潔劑。</p> <p>5. 能瞭解各種塑膠材質之安全性。</p> <p>1. 能按時施行餐飲衛生之自行衛生管理及檢查。</p> <p>2. 能認識簡易餐飲衛生檢本查。</p> <p>3. 能正確實行餐具洗滌法、消毒法。</p> <p>4. 能瞭解飲用水之衛生管理。</p>	<p>(1) 環境衛生常識。</p> <p>(2) 環境衛生用殺蟲劑、殺菌劑之常識。</p> <p>(3) 廢棄物清理法。</p> <p>(1) 食品衛生安全概論。</p> <p>(2) 食品添加物</p> <p>(3) 洗潔劑衛生標準。</p> <p>簡易淨水處理。</p>
十二、衛生法規	食品衛生管理法令	能瞭解與食品衛生管理相關之規定。	<p>(1) 食品衛生管理法及施行細則。</p> <p>(2) 公共飲食場所衛生管理辦法。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
			<ul style="list-style-type: none"> <li>(3) 飲用水管理條例。</li> <li>(4) 廢棄物清理法。</li> <li>(5) 環境衛生管理規則。</li> <li>(6) 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯藏食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。</li> <li>(7) 食品添加物及其使用範圍用量標準。</li> <li>(8) 食品衛生標準。</li> </ul>

# 中餐烹調技術士技能檢定規範

行政院勞工委員會83年5月10日  
台八十三勞職檢字第35018號公告

級別：甲級

工作範圍：1. 認識食物原料之特性，配合營養與衛生知識，以烹調製作及供應餐食。  
2. 具有餐飲管理的專業知識及技巧，能夠策劃及適度安排中式餐食的製作、供應與服務。

應具知能：除應具備乙級技術士之知識及技能外，並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)領導團隊精神  (二)開發服務項目	1. 具有帶領工作人員服務敬業的精神。 2. 能指導工作人員協調合作、和睦相處。 3. 具有良好的品德與修養——如能誠心誠意接受他人意見，態度謙恭……等。  1. 能開創公物之多種利用。 2. 能以身作則，並提升工作人員之服務熱忱，且以顧及消費者的需要為要件。 3. 能使人力、物力發揮最大的效應。	(1)道德與品德修養。 (2)領導統御。
二、食物性質之認識	(一)認識各種生鮮食物其性質	1. 能認識各種生鮮食物——如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類、硬殼果類……等。	(1)食物學原理。 (2)食品加工原理。 (3)食品添加物。

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
	(二) 認識各種加工食品及性質	2. 能認識並正確使用各種調味料。 3. 能認識並正確使用各種香辛料。 4. 能認識各種生鮮食物與調味料、香辛料的性質—如鮮、嫩、酥、脆、香氣、味道、顏色、組成份、特色……等。 5. 能正確認識食物在烹製過程中所產生之物理與化學變化—如濃稠度、加熱對食物性質的變化、食物之褐變、加酸、加鹼對食物特性之變化……等。 6. 能瞭解食物變質的原因及其預防方法。 1. 能認識並分辨下列加工食品： (1) 罐頭食品 (2) 冷凍、冷藏食品 (3) 禽畜肉類加工品 (4) 魚貝類加工品 (5) 乳製品 (6) 點心類 (7) 醃漬食品 (8) 速食食品 (9) 乾料類食品 (10) 飲料 (11) 生鮮調理食品 (12) 糖漬、蜜餞食品	(1) 食物學原理。 (2) 食品加工原理。 (3) 食品添加物。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	(三) 認識食品添加物	(13)食用油脂 (14)蛋加工品 (15)醱酵食品 (16)黃豆加工製品 1.能認識食品添加物之分類。 2.能瞭解食品添加物的功用。 3.能正確使用個種食品添加物。	
三、食物選購	(一) 各種食物新鮮度的判定 (二) 食品標示 (三) 市場行情 (四) 採購方法	1.能正確判定各類食物之新鮮度。 2.能正確判定食物是否腐敗、變質。 能瞭解各種食品包裝所標示之意義、種類及標示方法。 1.能瞭解各種蔬菜、水果、魚貝類等食物之生產季節與市場價格關係。 2.能瞭解市場供需之平衡、經營型態與價格之關係。 能瞭解各種採購方式與其施行時應注意事項。	(1)食物學原理。 (2)食品標示。 (3)市場行情。 (4)食物採購學。
四、食物貯藏	冷凍庫、冷藏庫，乾庫等庫房之正確使用	1.能確實認識各種冷凍庫、冷藏庫、乾庫的種類及其特性，並能適當運用。 2.能正確瞭解各種食物最適宜之貯存方法。 3.能瞭解各種庫房之設計、使用與管理。	(1)食物學原理。 (2)食品包裝。 (3)廚房設備。 (4)庫房格局設計。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
五、食物製備	<p>(一) 食物處理</p> <p>(二) 食物切割</p>	<p>能認識並正確處理各種食物--如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類、硬殼果類以及加工類食品。</p> <p>(1)能正確將前列食物去除不可食之部份。</p> <p>(2)能正確使用適當方法洗滌前列食物--含洗滌方法及洗劑之選擇……等。</p> <p>(3)能正確將乾製品泡發--如海帶、木耳、金針、香菇、開陽(蝦米)、海參、魷魚、海蜇皮、干貝、蹄筋、鮑魚及其他山產、海產乾貨類……等。</p> <p>(4)能適當去除禽畜肉類、魚貝類之腥臭或蔬菜類的青味等。</p> <p>(5)能正確處理冷凍食品。</p> <p>(6)能適當宰殺處理禽類、魚類。</p> <p>1.能瞭解刀具與砧板之正確使用及維護方法。</p> <p>2.能熟練各種食物所適宜之切割法。</p> <p>3.能正確將生食與即食(切好即可食用的)食物以不同的刀及砧板分開切割。</p>	<p>(1)食物學原理。</p> <p>(2)烹飪學。</p> <p>(3)食物製備原理。</p>

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	(三) 食物烹調	1. 能熟練精製米、麵食—如煮飯、煮稀飯、炒飯、燴飯、炒麵、燴麵……等。 2. 能熟練各種中式烹調法，如炒、爆、邊、煎、炸、煮、燙、汆、涮、蒸、燉、古、燒、燜、熬、滷、燴、羹、溜、焗、煨、烤、烘、燻、醃、醬、泡、醉、拌、風、凍、拼、貼、燴、拔絲、扒、烹……等。 3. 能正確掌握各種食物所適宜的烹飪法與火候。 4. 能正確瞭解各種食物烹飪時火候與時間之關係。 5. 能正確使用調味品。 6. 能正確使用香辛料。 7. 能瞭解各種食物烹調與營養之關係。	
六、排盤與裝飾	(一) 器皿之認識  (二) 色彩之調配與	1. 能瞭解飲食用器皿之種類、特性、大小、形狀、深淺，並能做正確選用。如溫度與器皿材質之關係，食物量的多少與器上大小之關係……等。 2. 能瞭解所使用的器皿之安全性。 1. 具有色彩調配之能力。 2. 能選用適當顏色之器皿以	(1) 色彩學。 (2) 美學。 (3) 蔬果雕。 (4) 冰雕。 (5) 盤飾與衛生之相關知識。 (6) 器皿使用。 (7) 色香味形質感理念。

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
	裝飾	配合盛裝之食物。 3. 能適當將食物排列於器皿上，並能排列成圖形，以達美觀之效果。 4. 能瞭解蔬果雕刻及冰雕的原理。 5. 能瞭解色彩的搭配及比例的運用。 6. 能理解盤飾與衛生原理。	
七、器具設備之認識	廚房器具之使用與維護	1. 能瞭解廚房器具之種類、器質、容量、特性及其配置，如瓦斯爐、四口爐、快速爐、鼓風爐、烤爐、烤箱、抽油煙機、抽排氣機、熱水器、蒸氣鍋、蒸相、快鍋(或壓力鍋)、冰箱、冷凍櫃、各種鍋類(炒鍋、蒸鍋、湯鍋、平底鍋……)及烹調用具【鏟、杓、刀、砧板、漏杓、刨絲器、打蛋器(或電動打蛋器)】、以及絞肉機、果汁機、榨汁機、製冰機、切片機、洗米機、去皮機、切丁(絲)機、鋸肉機、攪拌機、洗碗機、烘乾消毒機、多功能蔬菜處理機……等調理機械。 2. 能認識廚房器具之正確使用方法。	(1) 用電常識 (2) 器具保養。 (3) 瓦斯使用常識。 (4) 工作流程安排與計劃。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
		3. 能瞭解廚房器具之設計與放置，維護與管理。 4. 能瞭解爐台、工作台、水槽之高度、寬度及深度對工作效率之影響。 5. 能適當的選購器具設備。	
八、營養知識	(一) 食物之分類 (二) 營養知識 (三) 烹調與貯藏方法對營養素之影響	能瞭解食物之分類及其營養特性。 1. 能認識營養素之分類。 2. 能瞭解營養素之功用。 3. 能瞭解營養素缺乏時之影響。 4. 能瞭解各生命期之營養需要。 5. 能瞭解飲食與疾病之相關性。 能瞭解各種貯藏方法及烹調方法對營養素之影響。	(1) 食品營養。 (2) 營養學。 (3) 膳食療養知識。 (4) 營養與保健。
九、成本控制	(一) 各種配方原料用量之計算 (二) 直接材料成本之計算	1. 能瞭解原料之來源以及正確使用方法，如每道菜各種原料、配料之搭配份量。 2. 能正確估計進餐人數與食物原料用量。 1. 能瞭解每項原料之單價市場變化情形。 2. 能估計每單項成品之成本。	(1) 公制、台制、英制度量衡換算。 (2) 數學四則演算。 (3) 原料單價分析。 (4) 材料用量精確計算法。 (5) 市場資訊。 (6) 成本分析與控制。 (7) 烹飪學。





工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
	(三) 食品中毒	5. 能瞭解廢棄物之處理方法 6. 能認識國內十大死亡原因，並以飲食方法預防之。 1. 能徹底瞭解食物中毒及其預防方法。 2. 能瞭解食品添加物之安全性。 3. 能正確使用有關之食品添加物。 4. 能正確應用各種殺菌法。 5. 能正確使用洗潔劑。 6. 能瞭解各種塑膠材質之安全性。 7. 能瞭解農藥之安全性。	(1) 食品衛生學。 (2) 食品安全。 (3) 食品添加物。 (4) 食品包裝材料。 (5) 農藥概念。
	(四) 調理衛生	1. 能確實施行餐飲衛生之自行衛生管理及檢查。 2. 能執行簡易餐飲衛生檢查。 3. 能自行操作食品簡易檢驗。 4. 能瞭解食品一般性官感檢查。 5. 能正確實施餐具洗滌法、消毒法。 6. 能瞭解水質處理之方法。 7. 能瞭解食品危害因子分析。 8. 能瞭解餐盒、自助餐、團膳食品的安全性。	(1) 簡易食品衛生檢驗。 (2) 食品衛生學。 (3) 微生物常識。 (4) 簡易淨水處理。



工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	<p>(三) 財務管理</p> <p>(四) 設備、設施管理</p>	<p>3. 具備控制製品品質的能力。</p> <p>4. 具有規劃產品生產量的能力。</p> <p>5. 具有設計及執行市場調查的能力。</p> <p>6. 具有研發新產品的能力。</p> <p>7. 具有分析工作流程，簡化工作的能力。</p> <p>1. 具有籌劃制訂預算的能力。</p> <p>2. 具有執行財務預算與有效控制成本的能力。</p> <p>3. 能分析損益平衡。</p> <p>4. 能瞭解財、物、資產的管理方法。</p> <p>1. 具有規劃設施的能力。</p> <p>2. 具有有效管理器具、設備的能力。</p>	<p>(4) 產品檢驗。</p> <p>(5) 市場調查。</p> <p>(6) 人體工學。</p> <p>(7) 工作簡化。</p> <p>(1) 成本分析。</p> <p>(2) 財務管理。</p> <p>(3) 中管會計。</p> <p>(1) 廚房設備設計規劃與維護。</p>