

銀髮族膳食製備人員職能基準

職能基準代碼		PIC1342-001v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	銀髮族膳食製備人員		
所屬類別	職類別	個人及社會服務 / 個人照護服務	職類別代碼	PIC	
	職業別	老人照顧服務主管人員	職業別代碼	1342	
	行業別	其他服務業 / 其他個人服務業	行業別代碼	S9690	
工作描述		依老人咀嚼能力，負責老人營養餐食製備前處理、烹調與製備後的清潔等工作。			
基準級別		3			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
T1進行食物製備	T1.1管理食材	O1.1.1食 材管理表 O1.1.2供 應商暨來 源紀錄表 O1.1.3食 材驗收紀 錄表	P1.1.1正確認識各種食材與調味品的基本性質及用途。 P1.1.2正確瞭解各種食材與調味品的最適貯藏溫度、貯存時效與貯存方法。 P1.1.3能採購符合老人膳食營養需求的食材。 P1.1.4能使用安全營養烹調方法。	3	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關規範 K03六大類食物基本營養知識 K04老人營養知識及實務 K05各種食材的基本認識 K06採購、驗收與貯存原則 K07廚房及庫房(進出)衛生管理 K08食材成本概念	S01問題分析能力 S02問題解決能力 S03規劃與組織能力 S04存貨盤點與管理能力 S05食材品質辨識能力 S06食材貯存管理能力 S07品質導向能力
	T1.2準備器具與設備	O1.2.1器 具與設備 的保養維 護紀錄	P1.2.1依食品安全衛生相關規範，檢查並正確擺放生、熟食烹飪器具與設備。 P1.2.2能選擇並正確使用適當的烹飪器具與設備。	3	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關規範 K09烹飪器具與設備的標準使用及維護與清潔方法	S07品質導向能力 S08烹飪器具與設備的正確使用能力 S09烹飪器具與設備的保養維護能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
	T1.3準備食材	O1.3.1食材管理表 O1.3.2食材盤點表	P1.3.1遵守食品安全衛生相關規範，並依老人營養食譜，選用所需各種食材與調味品。 P1.3.2能依老人營養食譜，進行各類食材合適的前處理作業，避免生熟食交叉汙染。 P1.3.3依老人營養食譜及老人咀嚼與吞嚥的能力，切割各種食材大小。	3	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關規範 K05各種食材的基本認識 K06採購、驗收與貯存原則 K07廚房及庫房(進出)衛生管理 K10食物前處理之基本原理 K11食物質地之標準及規範 K12老人慢性疾病及飲食基本知識 K13老人生理、心理變化與飲食基本知識	S05食材品質辨識能力 S06食材貯存管理能力 S07品質導向能力 S08烹飪器具與設備的正確使用能力 S10刀工技術能力
T2製備與管理膳食	T2.1烹調膳食		P2.1.1依老人營養食譜與食材屬性，能使用適切的烹調方法，改變食物的質地與黏稠度，製作老人（普通、細碎、半流質及全流質）飲食，包含咀嚼與吞嚥困難飲食。 P2.1.2在烹飪過程，能將需貯存的食材或廢棄物分類，避免食材交叉汙染，維持工作區整潔。	4	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關規範 K03六大類食物基本營養知識 K04老人營養知識及實務 K05各種食材的基本認識 K11食物質地之標準及規範 K12老人慢性疾病及飲食基本知識 K13老人生理、心理變化與飲食基本知識 K14食材烹調原理	S07品質導向能力 S11食材烹調能力 S12按營養食譜製作膳食能力 S13時間管理能力
	T2.2管理		P2.2.1了解老人身心狀況對於進食的影響，採用	3	K01職業安全衛生相關規範	S02問題解決能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
	膳食品質		<p>視覺、嗅覺或味覺等方式，提升膳食品質。</p> <p>P2.2.2必要時，應能及時更換與調整膳食，以維持供膳品質。</p>		<p>K02 食品安全衛生相關規範</p> <p>K05 各種食材的基本認識</p> <p>K11 食物質地之標準及規範</p> <p>K12 老人慢性疾病及飲食基本知識</p> <p>K13 老人生理、心理變化與飲食基本知識</p> <p>K14 食材烹調原理</p>	<p>S05 食材品質辨識能力</p> <p>S07 品質導向能力</p> <p>S13 時間管理能力</p> <p>S14 溝通與協調能力</p>
T3處理膳食製備後的整理工作	T3.1食材貯存	<p>O3.1.1 食材貯存標籤標示</p> <p>O3.1.2 食材管理表</p> <p>O3.1.3 食材盤點表</p> <p>O3.1.4 貯存設備溫度檢查表</p> <p>O3.1.5 乾物料庫房溫濕度與清潔紀錄</p>	<p>P3.1.1 依食品安全衛生相關規範，辨別食材鮮度、品質與有效期限，並分類與存放各種食材。</p> <p>P3.1.2 定期檢查貯存設配與空間，並進行後續處理。</p> <p>P3.1.3 依食品安全衛生相關規範，檢查食材存放情形，保持食材新鮮、衛生及品質。</p>	3	<p>K01 職業安全衛生相關規範</p> <p>K02 食品安全衛生相關規範</p> <p>K05 各種食材的基本認識</p> <p>K06 採購、驗收與貯存原則</p> <p>K07 廚房及庫房(進出)衛生管理</p> <p>K15 庫房機械設備管理(冰箱、溫度控管、設備檢查等)</p>	<p>S05 食材品質辨識能力</p> <p>S06 食材貯存管理能力</p> <p>S07 品質導向能力</p>
	T3.2清潔	O3.2.1清	P3.2.1依職業安全衛生相關規範，辨別與選用清	3	K01職業安全衛生相關規範	S09烹飪器具與設備的保養維護

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	職能內涵 ( S=skills 技能 )
	消毒器具、設備與環境	消化學用品領用紀錄 O3.2.2環境清消紀錄 O3.2.3器具與設備清消紀錄	潔與消毒用品。 P3.2.2膳食烹飪完成後，能清潔、消毒及保養器具與設備。 P3.2.3定期清潔、消毒與維護廚房及工作區的環境。		K02食品安全衛生相關規範 K07廚房及庫房(進出)衛生管理 K09烹飪器具與設備的標準使用及維護與清潔方法 K16清潔及消毒殺菌用品的種類及使用方式	能力 S15安全使用清消化學用品的能力
	T3.3處理廚餘與廢棄物	O3.3.1廚餘處理紀錄表	P3.3.1依職業安全衛生相關規範與組織規定，處理廚餘及廢棄物。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關規範 K17廢棄物分類及廚餘處理方法	S16廢棄物及廚餘分類處理能力

#### 職能內涵 ( A=attitude 態度 )

A01正直誠實：展現高道德標準及值得信賴的行為，且能以維持組織誠信為行事原則，瞭解違反組織、自己及他人的道德標準之影響。

A02親和力：對他人表現理解、友善、同理心、關心和禮貌，並能與不同背景的人發展及維持良好關係。

A03自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。

A04團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。

A05彈性：能夠敞開心胸，調整行為或工作方法以適應新資訊、變化的外在環境或突如其來的阻礙。

A06謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

#### 說明與補充事項

- 建議擔任此職類 / 職業之學歷 / 經驗 / 或能力條件：

### 說明與補充事項

- 高中職以上相關科系畢業或具有丙級以上餐飲相關技術士執照(如中餐烹調技術士、西餐烹調技術士、食物製備技術士)。
- **其他補充說明：**
  - 各種食材：包含穀類、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、水果類及各種加工食品等。
  - 前處理作業：如解凍(冷藏或包覆流水)、除去不可食部分、洗滌、去腥、殺菁、減少變色及分區或依序處理食材。
  - 烹調方法：包括煎、煮、炒、炸、蒸、燜、燉、滷、烤、拌、燴等。