

技術士技能檢定中餐烹調職類規範目錄

一、技術士技能檢定中餐烹調職類規範(丙級).....	1
二、技術士技能檢定中餐烹調職類規範(乙級)	6
三、技術士技能檢定中餐烹調職類規範(甲級).....	11

技術士技能檢定中餐烹調職類規範修正規定

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
勞動部103年5月29日勞動發能字第1031805044號令第二次修正

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。	道德與品德修養。
	(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、食物性質之認識與選購	(一) 認識各類新鮮食物及其性質	1. 能認識並正確處理各類食物—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。 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、色、香、味...等。 4. 能瞭解食物之基本性質—如濃稠度變化、加熱對食物性質之改變...等。	(1) 食物常識。 (2) 簡易食品加工。 (3) 食品添加物常識。
	(二) 認識各種加工食品及其性質	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)乳製品 (5)點心食品 (6)醃漬食品 (7)速食食品	

		(8)飲料 (9)生鮮調理食品 (10) 油脂加工食品 (11) 乾製品 (香菇、木耳、蝦米、金針...等) (12) 黃豆加工製食品 (如豆腐、豆干、素雞、豆腐皮...等) 2. 能認識前述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。	
	(三) 認識食品添加物	能瞭解食品添加物的功用。	
	(四) 各種食物新鮮度之分辨	1. 能分辨各類食物之新鮮度。 2. 能分辨食物是否腐敗、變質。	
	(五) 食品標示	能瞭解各種食品包裝所標示之意義及內容。	
	(六) 市場行情	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。	
三、食物貯存	冷凍庫、冷藏庫、乾貨庫之使用	1. 能瞭解食物最適宜之貯藏溫度及時效。 2. 能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。
四、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。 2. 能正確將前述食物去除不可食之部分。 3. 能正確使用適當方法洗滌前述食物—含洗滌方法及洗劑之選擇。 4. 能正確將乾製品發泡—如海帶、木耳、金針、香菇、開陽(蝦米)...等。 5. 能適當去除禽畜肉類、魚貝類之腥臭或蔬菜類的青味等。	(1)食物的特性。 (2)基本烹調法。 (3)調味品常識。
	(二)食物切割	1. 能瞭解刀具與砧板之正確使用及維護方法。	

		2. 能瞭解各種食物之切割基礎技術。 3. 具正確使用砧板與刀具，避免交叉污染之常識。	
	(三) 食物烹調	1. 能製作米、麵食—如煮飯、煮稀飯、炒飯、炒麵...等。 2. 能操作煎、蒸、炸、炒、燜、燉、滷、烤、拌、燴、煮...等各種基本烹調方法。 3. 能適當使用調味品及香辛料。	
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、食物量之多少與器皿大小之關係。	(1) 食物配色常識。 (2) 色彩調配常識。 (3) 裝盤常識。
	(二) 色彩之調配與裝飾	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	能瞭解食物之分類及其營養特性。	(1) 食品營養。 (2) 營養常識。
	(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。 3. 能瞭解營養與健康之基本關係。	
八、成本控制	各種配方原料用量之計算	1. 能瞭解食材、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料用量。 3. 具有基礎成本之成概念。	(1) 公制、台制度量衡換算。 (2) 數學四則演算。
九、安全措施	(一) 火災的預防	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) 滅火器具之使用。 (3) 機械器具之使

	(二)意外事 性之防 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。	用法及維護。 (4)蒸氣、瓦期的使 用方法。 (5)急救常識。
	(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、食品衛 生安全 知識	(一)從業人 員之衛 生常識	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。 3. 能正確實施餐飲從業人員之 正確洗手方式。	(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。
	(二)公共衛 生常識	1. 能認識烹飪場所之衛生標準 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。	
	(三)認識食 品中毒	1. 能認識各種食物中毒之預防 方法。 2. 能應用各種殺菌法。 3. 能正確使用洗潔劑。	
	(四)調理衛 生	1. 能按時施行餐飲衛生之自行 衛生管理及檢查。 2. 能正確實行餐具洗滌法、消毒 法。	
十一、食品 安全衛 生法規	食品安全衛 生管理法令	能瞭解與食品安全衛生管理相 關法規之規定。	(1)食品安全衛生 管理法及其相 關子法。 (2)食品良好衛生 規範。 (3)食品安全管制 系統。 (4)各類食品衛生 標準。 (5)食品添加物使 用範圍及限量 暨規格標準。

技術士技能檢定中餐烹調職類規範修正規定

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
勞動部103年5月29日勞動發能字第1031805044號令第二次修正

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	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. 領導統御。
	(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。 3. 能顧及社會的需要及維護良好的社會風氣。 能帶領基層工作人員執行主管交辦的工作。	
二、食物性質之認識	(一)認識各類生鮮食物及其性質	1. 能認識並正確處理各類生鮮食物—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。 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)食物概論。 (2)食品加工概論。 (3)食品添加物。
	(二)認識各種加工食品及其性質	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) 點心食品	

		(6) 醃漬食品 (7) 速食食品 (8) 飲料 (9) 生鮮調理食品 (10) 油脂加工食品 (11) 脫水、蜜餞食品 (12) 發酵食品 (13) 乾製品(香菇、木耳、蝦米、金針、乾海參、乾魷魚、干貝及其他山產、海產乾貨貝類...等) (14) 黃豆加工製品(如豆腐、豆干、素雞、豆腐皮...等) 2. 能正確認識前述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。	
	(三)認識食品添加物	1. 能認識食品添加物之分類。 2. 能瞭解食品添加物的功用。	
三、食物選購	(一)各種食物新鮮度之分辨	1. 能正確分辨各類食物之新鮮度。 2. 能正確分辨食物是否腐敗、變質。	(1)食物學概論。 (2)食品標示。
	(二)食品標示	能瞭解各種食品包裝所標示之意義、種類及標示方法。	
	(三)市場行情	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。	
四、食物貯藏	冷凍庫、冷藏庫、乾貨庫之使用	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藏方法。 3. 能瞭解庫房之清潔、維護及使用方法。	(1)食品性質。 (2)食品包裝。 (3)食物病原菌相關知識。
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。 2. 能正確將前列食物去除不可食之部分。 3. 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。 4. 能正確將乾製品泡發—如海帶、木耳、金針香菇、開陽	(1)食物的特性。 (2)食物的構造與組織。 (3)火候與溫度的關係。 (4)調味品概論。 (5)食物烹調法。

		(蝦米)、海參、魷魚、海蜇皮、干貝及其他山產、海產乾貨類...等。 5. 能適當去除禽畜肉類、魚貝類之腥臭或蔬菜類的青味等。 6. 能適當處理冷凍食品。 7. 能適當宰殺禽類、魚類。	
	(二)食物切割	1. 能瞭解刀具與砧板之正確使用及維護方法。 2. 能瞭解各種食物之切割技術。 3. 能正確使用砧板與刀具，避免交叉污染。	
	(三)食物烹調	1. 能熟練製作米、麵食—如煮飯、煮稀飯、炒飯、燴飯、炒麵、燴麵...等。 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。 3. 能瞭解各種食物所適宜的烹飪法與火候。 4. 能瞭解各種食物烹飪時火後與時間之關係。 能適當使用調味品及香辛料。	
六、排盤與裝飾	(一)器皿之認識	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。	(1) 色彩調配概論。 (2) 美的概論。 (3) 裝盤技術。
	(二)色彩之調配與裝飾	1. 具有色彩調配之能力。 2. 能選用適當顏色之器皿以配合盛裝之食物。 3. 能適當將食物排列於器皿上，並能排列成簡單的圖形，以達美觀之效果。 4. 能做簡單之蔬果雕。	
七、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...）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	(1) 用電常識。 (2) 器具保養。 (3) 瓦斯使用常識。 (4) 基礎工作流程安排。

		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。 2. 能認識廚房器具之正確使用方法。 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。	
八、營養知識	(一)食物之分類	瞭解食物之分類及其營養特性。	(1)食品營養概論。 (2)營養概論。 (3)健康教育。
	(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。 3. 能瞭解營養素缺乏時之影響。	
	(三)烹調與貯藏方法對營養素之影響	能瞭解各種貯藏方法及烹調方法對營養素之影響。	
九、成本控制	(一)各種配方原料用量之計算	1. 能瞭解食材、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料用量。	(1)公制、台制度量衡換算。 (2)數學四則演算。 (3)原料單價分析。 (4)材料用量精確計算法。
	(二)直接材料成本之計算	1. 能瞭解每項原料之單價變化情形。 2. 能估計每項單項成品之成本。	
十、安全措施	(一)火災的預防	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)滅火器具之使用。 (3)機械器具之使用法及維護。 (4)蒸氣、瓦斯的使用方法。 (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。 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、食品	(一)從業人	1. 能認識食品從業人員應注意	(1)個人衛生概論。

衛生安全知識	員之衛生常識	之衛生事項。 2. 能認識各種傳染病預防之方法。 3. 能配製化學消毒法之溶液。 4. 能應用各種消毒方法。	(2)食物中毒預防之相關知識。 (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)食品衛生安全概論。 (7)食品添加物 (8)洗潔劑衛生標準。 (9)簡易淨水處理。
	(二)公共衛生常識	1. 能認識烹飪場所之衛生標準及其應注意事項。 2. 能瞭解烹飪場所之正確設備、設施及動線流程。 3. 能應用病媒之管制方法。 4. 能認識廢棄物之處理方法。	
	(三)認識食品中毒	1. 能認識各種食物中毒之預防方法。 2. 能正確使用有關之食品添加物。 3. 能應用各種殺菌法。 4. 能正確使用洗潔劑。 5. 能瞭解各種塑膠材質之安全性。	
	(四)調理衛生	1. 能按時施行餐飲衛生之自行衛生管理及檢查。 2. 能認識簡易餐飲衛生檢本查。 3. 能正確實行餐具洗滌法、消毒法。 4. 能瞭解飲用水之衛生管理。	
十二、食品安全衛生法規	食品安全衛生管理法令	能瞭解與食品安全衛生管理相關法規之規定。	(1)食品安全衛生管理法及其相關子法。 (2)食品良好衛生規範。 (3)食品安全管制系統。 (4)各類食品衛生標準。 (5)食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。

技術士技能檢定中餐烹調職類規範修正規定

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
勞動部103年5月29日勞動發能字第1031805044號令第二次修正

級別：甲級

工作範圍：1. 熟悉認識食物原料之特性，配合營養與衛生安全知識，烹調製作及供應餐食。

2. 具備餐飲管理之專業知識及技巧，並能策劃及安排餐食的製作、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)領導統御能力	1. 具備帶領工作人員服務敬業的精神及完成任務的團體合作能力。 2. 能指導工作人員協調合作、和睦相處。 3. 具備職場倫理，並能創造尊重職場倫理的工作環境。 4. 具備知識與技術傳承的能力與態度。	(1)道德與品德修養。 (2)領導統御。 (3)職場倫理。
	(二)服務敬業態度	1. 能以身作則，並提升工作人員之服務熱忱，及兼顧消費者的需要。 2. 能使人力、物力發揮最大的效能。 3. 具備良好的品德與修養。	
二、食物性質之認識	(一)認識各類生鮮食物及其性質	1. 能熟悉各類生鮮食物—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。 2. 能熟悉並正確使用各種調味料。 3. 能熟悉並正確使用各種香辛料。 4. 能熟悉各種調味料及香辛料之性質。 5. 能熟悉食物烹製過程中所產生之物理與化學變化。 6. 能熟悉食物變質、腐敗的原因及其預防方法。	(1)食物學原理。 (2)食品加工原理。 (3)食品添加物。
	(二)認識各種加工食品及其性質	1. 能熟悉下列加工食品： (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)點心食品 (7)醃漬食品 (8)速食食品 (9)乾製品 (10)飲料 (11)生鮮調理食品 (12)醃製食品 (13)油脂加工食品 (14)蛋類加工品 (15)醃酵食品 (16)黃豆加工製食品	
	(三)認識食品添加物	能熟悉食品添加物之分類、功能、使用範圍及限量標準，並正確使用。	
三、食材選購	(一)各類食材之新鮮度	能正確分辨各類食材之新鮮度。	(1)食物學原理。 (2)食品標示。 (3)市場行情。 (4)食物採購學。
	(二)食品標示	能瞭解食品標示之意義及內容。	
	(三)市場行情	1. 能瞭解各類食材之生產季節與市場價格。 2. 能瞭解市場供需平衡、經營型態與市場價格之關係。	
	(四)採購方法	能瞭解各種採購方式。	
四、食物貯藏	冷凍庫、冷藏庫，乾貨庫等庫房之正確使用	1. 能認識各種冷凍庫、冷藏庫、乾貨庫之種類及其特性，並能適當運用。 2. 瞭解各種庫房之設計、使用與管理。 3. 能運用前述知識妥適貯藏食物。	(1)食物冷凍冷藏學。 (2)食品包裝。 (3)廚房設備。 (4)庫房格局設計。
五、食物製備	(一)食物處理	能正確處理各類食材。	(1)食物學原理。 (2)烹飪學。 (3)食物製備原理。
	(二)食物切割	1. 能熟悉刀具與砧板之正確使用及維護方法。 2. 能熟練各種食物之切割技術。 3. 能正確使用砧板與刀具，避免交叉污染。	
	(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、煸、煎、炸、煮、燙、汆、涮、蒸、燉、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. 能瞭解各種食物烹調與營養之關係。	
六、烹調文化基本認識	(一)烹調文化	能對各國烹調文化具備基本認識。	(1)烹調文化之由來與演變 (2)烹調文化差異
	(二)特色菜餚	瞭解各國特色食材之運用	(1)各國代表性菜餚 (2)各國之特色菜餚
七、餐飲美學	(一)器皿之選擇	1. 能適當選用飲食器皿之種類、特性、大小、形狀、深淺、顏色。 2. 能具備使用器皿之美感，並瞭解其安全性。	(1)色彩學。 (2)蔬果雕。 (3)冰雕。 (4)盤飾與衛生之相關知識。 (5)器皿使用。 (6)色香味形質感理念。 (7)廚房環境與餐檯規劃
	(二)廚房設施規劃	能具備對廚房內部、餐檯佈置、環境設施的規劃美感能力。	
	(三)餐飲美感	1. 具有色彩調配之能力。 2. 具有指導擺盤美感能力。 3. 能瞭解蔬果雕刻及冰雕的原理。 4. 能理解盤飾與衛生原理。	
八、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、電磁爐、烤爐、烤箱、抽油煙機、抽排氣機、熱水器、蒸氣鍋、蒸箱、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。 3. 能瞭解廚房器具之設計與放	(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。

		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。	
九、營養知識	(一)食物之分類	能瞭解各類食物之營養特性。	(1)食品營養。 (2)營養學。 (3)膳食療養知識。 (4)營養與保健。
	(二)營養知識	能認識營養素之分類及功能。 1. 能瞭解營養素之功能。 2. 能瞭解營養素缺乏時之影響。 3. 能瞭解各生命期之營養需要。	
	(三)烹調與貯藏方法對營養素之影響	能瞭解各種貯藏方法及烹調方法對營養素之影響。	
十、成本控制	(一)各種配方原料用量之計算	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)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)市場資訊與調查。 (6)成本分析與控制。 (7)烹飪學。 (8)菜單規劃與設計。
	(二)直接材料成本之計算	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。 3. 能瞭解成品之含稅或未含稅率。 4. 能瞭解市場行情的變化。 5. 能適當的執行與有效控制成本。	
	(三)標準食譜	能有製定標準食譜的能力。	
十一、廚房安全管理	(一)火災之原因與預防	1. 能瞭解火災發生的原因及預防火災發生之常識和能力。 2. 能瞭解火之基本原理與各種滅火的基本步驟。 3. 能熟知各種滅火器具之種類、特性及能正確的操作使用各種滅火器具。 4. 能定期檢查消防器材及保持在隨時可使用的狀況。 5. 能有效執行例行性、週期性工作場所之檢查。 6. 具有處理火災發生時之應變能力。	(1)用電安全。 (2)滅火器具種類及其使用方法。 (3)機械、器具之使用方法及維護。 (4)油氣、蒸氣、瓦斯之正確使用方法及安全維護。 (5)急救常識。 (6)消防安全。 (7)勞工安全衛生法規及施行細則。
	(二)天然災害與意	1. 能預防天然災害(如颱風、水災…等)對調理場所所發生	

	外事件之防範與急救	的影響及發生災害狀況的緊急應變處理。 2. 能瞭解意外事件發生之原因及能有效防止意外事件發生之方法。 3. 能瞭解各種意外事件發生之應變緊急處理方法。 4. 能瞭解各類型之儲藏庫(如冷凍庫、冷藏庫、南北貨儲藏庫、餐具、用具儲藏庫……等)之安全使用方法及周邊安全維護措施。	
	(三)安全衛生檢查與維護	1. 能熟知各項勞工安全衛生法規及施行細則。 2. 能詳估各項災害所附帶之威脅與損失。 3. 具有維護設備與環境安全之能力。 4. 具有處理意外事件發生時之緊急調用之應變能力。	
十二、食品衛生安全知識	(一)從業人員衛生	1. 能瞭解餐飲從業人員個人衛生操作原則。 2. 能瞭解各種經食物媒介之傳染病及預防方法。 3. 能自行配製簡易殺菌法之溶液。 4. 能適當運用各種消毒方法。	(1)個人衛生學。 (2)微生物常識。 (3)消毒殺菌常識。
	(二)公共衛生	1. 能瞭解烹飪場所之衛生標準及其應注意事項。 2. 能正確認識烹飪場所的設備、設施衛生與維護。 3. 能瞭解烹飪場所各種分區及動線流程。 4. 能有效應用病媒管制方法。 5. 能瞭解廢棄物之處理方法	(1)環境衛生常識。 (2)病媒防治。 (3)廢棄物清理法。 (4)廚房設備設置規劃與維護。 (5)我國年度衛生概況統計報告。 (6)能認識國內十大死亡原因，與飲食之相關性。
	(三)食品中毒	能瞭解食品中毒發生原因及其防治方法。	(1)食品衛生與安全學。 (2)食品添加物。 (3)食品包裝材料。 (4)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	(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。

		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。	
十三、食品安全衛生法規	食品安全衛生管理法令	能瞭解食品 安全衛生 管理相關法規之規定。	(1) 食品安全衛生管理法及其相關子法。 (2) 食品良好衛生規範。 (3) 食品安全管制系統。 (4) 各類食品衛生標準。 (5) 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
十四、廚務管理	(一)人事管理	1. 能規劃廚房組織架構，根據需求遵循職場倫理，並依工作人員的才能、技巧，分派適當的工作。 2. 能安排工作人員的職前訓練及在職訓練。 3. 能夠適當的排解工作人員的困難與紛爭。 4. 具有良好的人際關係及內外部溝通協調能力。 5. 具備公正考核工作人員的能力。	(1) 人事管理。 (2) 人際關係。 (3) 人際溝通。
	(二)產品管理	1. 能獨力完成菜單的設計並給予適當的命名。 2. 具有分辨產品品質的能力。 3. 具備控制產品品質的能力。 4. 具有規劃產品產量的能力。 5. 具有規劃、執行市場調查及分析的能力。 6. 具有研發新產品的能力。 7. 具有分析工作流程，簡化工作流程的能力。 8. 具有環境保育之理念與規劃能力。	(1) 菜單設計。 (2) 品質管制。 (3) 產品開發。 (4) 產品檢驗。 (5) 市場調查。 (6) 人體工學。 (7) 工作簡化。
	(三)財務管理	1. 具有籌劃制訂預算的能力。 2. 具有執行財務預算與有效控制成本的能力。 3. 能分析損益平衡。 4. 能瞭解財、物、資產的管理方法。 5. 具有定價、產品利潤評估的能	(1) 成本分析。 (2) 會計報表分析

		力。	
	(四)設備、設施管理	1. 具有規劃廚房動線與設施的能力。 2. 具有有效管理器具、設備的能力。	廚房設備設計規劃與維護。
	(五)危機處理	具有適當解決消費者反應的能力。	危機管理