

分析階段(A)	
課程類型	
類型	內容
☐ 職能基準課程	依據已公告通過審查之職能基準，發展對應之職能基準課程。
☐ 職能基準單元課程	依據已公告通過審查之職能基準之個別職能基準單元，發展對應之職能基準單元課程。
☒ 職能課程	透過自行職能分析流程進行訓練需求分析後，發展對應之職能課程。
課程基本資訊	
職能導向課程名稱	中餐廚師培訓班
課程簡介 (300-500 字)	中餐廚師的首要工作須對食品安全衛生有基本的觀念，再來依據菜單需求進行食材備貨與存放，並於食材進來後進行食材處理前置作業的料理整備，即備料，然後進行烹煮與調味、及逐一上菜，以完成烹飪調味與菜色擺盤，以此完成廚師的所有工作流程。 因此本課程內容主要在說明成為一個中餐廚師，需具備哪些的關鍵知識與技能，才有能力可以勝任這項工作。首先「食品安全衛生管理實務」學習食材安全衛生管理、廚務設備與器具清潔衛生管理實務等，再學習依菜單處理備貨與存放的「食材備貨與存放管理實務」，再來瞭解食材的前置作業進行「備料及食材前置處理實務」課程，最後進入「中式料理烹調實務」，學習烹飪的技巧，即依其工作流程內容完成所有中餐廚師的課程與項目。
課程總時數	108 小時
課程規劃內容	
需求說明	中餐廚師屬於觀光旅遊產業的後場，工作內容為廚務的工作，包含食品的處理過程、調味品選擇及食材的處理方式，乃至於料理的烹飪，烹飪後食材的儲存及廚務的清潔處理，每個步驟都是廚師的重點工作。尤其近年食材衛生概念與規範的要求越來越嚴格，衛生安全因素也讓廚師工作中準備與調製菜餚、確保所負責類別的食品均符合衛生管理的規定、維持廚房衛生及清潔等廚師工作，更需要嚴謹的課程來因應，因此需要透過品質化的課程讓該職類有標準化的訓練。
主要對象	本身已從事烹飪相關工作

先備條件	1.需具中文聽說讀寫能力 2.餐飲烹飪相關工作經驗 1 年以上 3.具有中餐丙級證照					
職能內涵	工作任務之描述(T)	對應之行為指標(P)	職能級別(L)	對應之職能內涵		
				知識(K)	技能(S)	態度(A)
	T1.1 進貨驗收及食材管理	P1.1.1 能於食材到貨後，依驗收單點收，確定食材品質與數量皆無誤。 P1.1.2 能於食材出貨時做到先進先出，並且以有效之方法將食材分類妥善存放，避免產生食材衛生安全之疑慮。 P1.1.3 能定期檢查食材存放設備，確保設備能正常運作，並確實管控食材存放溫度。 P1.1.4 能定期盤點存貨，確實掌握庫存食材的數量與品質。	3	K01 食材品質與存放管理知識 K02 食材安全衛生知識 K03 食材品質與規格判定知識 K04 食材存放設備使用與維護知識	S01 食材存放技巧 S02 食材品質及規格判斷技巧 S03 食材安全衛生管理技巧	A01 職業道德 A02 責任心 A03 配合度 A04 團隊精神 A05 自我成長 A06 自我衛生要求 A07 刻苦耐勞 A08 細心謹慎 A09 敬業精神 A10 百納意見 A11 職場倫理

	T2.1 食材處理前置作業 (備料)	P2.1.1 能依照菜單及顧客需求量，備妥符合需求之食材。 P2.1.2 能依據各式料理需求將食材做適當的前置處理，並掌握食材的衛生與新鮮度。	3	K02 食材安全衛生知識 K05 菜單認識 K06 食材處理與前置(lead time)烹飪時間知識	S03 食材安全衛生管理技巧 S04 食材處理技巧 S05 配料比例技巧 S06 料理刀工技巧 S07 食材清洗技巧	
	T3.1 烹飪調味與菜色擺盤	P3.1.1 能依照菜單及顧客需求，選擇正確的食材，且能依照料理特性選擇正確烹調方式加以烹飪。 P3.1.2 能正確依據菜色的需求，調配適當佐料搭配，並以味覺來判斷是否合適於各式菜色中。 P3.1.3 能依照顧客特殊需要，調配適當之佐料提供給顧客使用。 P3.1.4 能將料理放入合適的器皿中，並作多元化的擺盤或雕刻，增加餐點的視覺效果。 P3.1.5 能利用食材顏色	3	K07 菜單配料概念 K08 食材烹調與醬汁調味知識 K09 色彩與料理美學知識 K10 料理擺盤知識	S04 食材處理技巧 S05 配料比例技巧 S06 料理刀工技巧 S08 料理烹調與醬汁調味技巧 S09 烹調設備與器具使用技巧 S10 食材烹調溫度掌控技巧 S11 料理擺盤技巧 S12 色彩與料理美學應用技巧 S13 食材雕刻技巧	

		做搭配，呈現料理顏色上的豐富度。				
	T4.1 管控食材安全衛生	P4.1.1 能依安全衛生管理之規範，確實處理剩餘食材及存放，以符合衛生安全標準。	3	K11 食材安全衛生與存放知識	S02 食材品質及規格判斷技巧	
	T4.2 清潔消毒設備/環境	P4.2.1 能挑選符合環境安全衛生之清潔器具及用品，將料理設備、環境做妥善清潔以及消毒。 P4.2.2 能將使用後的清潔消毒用品妥善存放於適當的場所。 P4.2.3 能依安全衛生管理之規範，確實檢核設備/環境的清潔，以符合衛生安全標準。	3	K12 清潔/消毒器具用品使用與存放知識 K13 料理設備與環境清潔維護知識 K14 料理設備與環境安全衛生知識	S14 料理設備與環境清潔維護技巧 S15 清潔/消毒器具用品使用技巧	

5. 課程地圖

中餐廚師培訓班之課程地圖，其課程先後順序做為區別，使學員能透過系統性，循序漸進的學習，以提昇整體學習效能，故課程項目分別為食品安全衛生管理實務、食材備貨與存放管理實務、備料及食材前置處理實務、中式料理烹調實務等 4 門。

	授課順序		課程大綱
課程名稱	1	食品安全衛生管理實務	1. 食品安全衛生法規認識 2. 食材安全衛生管理方法 3. 廚房料理設備及器具清潔流程與方法 4. 清潔消毒用品存放方法 5. 廚房環境衛生檢核概念
	2	食材備貨與存放管理實務	1. 食材驗收及點收技巧 2. 食材管控存放管理方法
	3	備料及食材前置處理實務	1. 中餐前置處理流程 2. 中餐備料方式的認識與處理流程
	4	中式料理烹調實務	1. 中餐料理烹調技巧 2. 中式料理裝飾及擺盤技巧

6. 教學訓練目標與職能內涵

設計階段(D)

說明依據職能與需求分析，以及課程地圖，以各課程所對應職能之行為指標，所設定之教學／訓練目標。若規劃數門課程，請依各門課程詳列。

課程教學訓練目標		引用/分析職能內涵			
課程(單元)名稱	教學／訓練目標	對應行為指標	知識(K)	技能(S)	態度(A)
食品安全衛生管理實務	能依據食品安全衛生法規的標準，進行食品安全衛生的管理	P1.1.2 能於食材出貨時做到先進先出，並且以有效之方法將食材分類妥善存放，避免產生食材衛生安全之疑慮。 P4.1.1 能依安全衛生管理之規範，確實處理剩餘	K02 食材安全衛生知識 K11 食材安全衛生與存放知識 K12 清潔/消毒器具用品使用與存放知識 K13 料理設備與環境清潔維護知識	S03 食材安全衛生管理技巧 S14 料理設備與環境清潔維護技巧 S15 清潔/消毒器具用品使用技巧	A01 職業道德 A02 責任心 A03 配合度 A04 團隊精神 A05 自我成長 A06 自我衛生要求 A07 刻苦耐勞

			食材及存放，以符合衛生安全標準。 P4.2.1 能挑選符合環境安全衛生之清潔器具及用品，將料理設備、環境做妥善清潔以及消毒。 P4.2.2 能將使用後的清潔消毒用品妥善存放於適當的場所。 P4.2.3 能依安全衛生管理之規範，確實檢核設備/環境的清潔，以符合衛生安全標準。	K14 料理設備與環境安全衛生知識		A08 細心謹慎 A09 敬業精神 A10 百納意見 A11 職場倫理
	食材備貨與存放管理實務	能將食材正確的存放管理，及完成備貨的作業流程	P1.1.1 能於食材到貨後，依驗收單點收，確定食材品質與數量皆無誤。 P1.1.3 能定期檢查食材存放設備，確保設備能正常運作，並確實管控食材存放溫度。 P1.1.4 能定期盤點存	K01 食材品質與存放管理知識 K03 食材品質與規格判定知識 K04 食材存放設備使用與維護知識	S01 食材存放技巧 S02 食材品質及規格判斷技巧	

			貨，確實掌握庫存食材的數量與品質。		
備料及食材前置處理實務	能依照菜單的內容完成烹飪前的食材前置處理與備料	P2.1.1 能依照菜單及顧客需求量，備妥符合需求之食材。 P2.1.2 能依據各式料理需求將食材做適當的前置處理，並掌握食材的衛生與新鮮度。	K02 食材安全衛生知識 K05 菜單認識 K06 食材處理與前置(lead time)烹飪時間知識 K07 菜單配料概念	S03 食材安全衛生管理技巧 S04 食材處理技巧 S05 配料比例技巧 S06 料理刀工技巧 S07 食材清洗技巧	
中式料理烹調實務	能依照菜單項目依序完成料理的烹飪及雕刻、擺盤	P3.1.1 能依照菜單及顧客需求，選擇正確的食材，且能依照料理特性選擇正確烹調方式加以烹飪。 P3.1.2 能正確依據菜色的需求，調配適當佐料搭配，並以味覺來判斷是否合適於各式菜色。 P3.1.3 能依照顧客特殊需要，調配適當之佐料提供給顧客使用。 P3.1.4	K07 菜單配料概念 K08 食材烹調與醬汁調味知識 K09 色彩與料理美學知識 K10 料理擺盤知識	S04 食材處理技巧 S05 配料比例技巧 S06 料理刀工技巧 S08 料理烹調與醬汁調味技巧 S09 烹調設備與器具使用技巧 S10 食材烹調溫度掌控技巧 S11 料理擺盤技巧 S12 色彩與料理美學應用技巧 S13 食材雕刻技巧	

			能將料理放入合適的器皿中，並作多元化的擺盤或雕刻，增加餐點的視覺效果。 P3.1.5 能利用食材顏色做搭配，呈現料理顏色上的豐富度。					
7. 課程大綱	課程(單元)名稱		課程大綱內容				課程時數	
	食品安全衛生管理實務		1.食品安全衛生法規認識 2.食材安全衛生管理方法 3.廚房料理設備及器具清潔流程與方法 4.清潔消毒用品存放方法 5.廚房環境衛生檢核概念				24 小時	
	食材備貨與存放管理實務		1.食材驗收及點收技巧 2.食材管控存放管理方法				12 小時	
	備料及食材前置處理實務		1.中餐前置處理流程 2.中餐備料方式的認識與處理流程				24 小時	
	中式料理烹調實務		1.中餐料理烹調技巧 2.中餐料理裝飾及擺盤技巧				48 小時	
8. 教學方法	發展階段(D) 依據教學/訓練目標、內容大綱規劃其教學方法，以講述教學、問答、示範、實務演練及實習為主要教學方式。							
	課程(單元)名稱	教學/訓練目標	教學方法					說明 (簡要說明所選取之教學方法)
			講述教學	問答	示範	分組討論	個案分析	
	食品安全衛生管理實務	能依據食品安全衛生法規的標準，進行食品安全衛生的管理	●	●	●	●	●	五門課程單元之能力等級皆屬於三級，意即學員能夠在部分變動及非常規性的情況

	食材備貨與存放管理實務	能將食材正確的存放管理，及完成備貨的作業流程	●	●	●	●	●	●	中獨立完成工作，且訓練對象為中餐廚師，在先備條件上已具備一定程度的專業知識與技能，因此較適合以示範教學、實務演練等方式學習，另外也考量到教學/訓練目標以技術性為主，在課程內容規劃上以實務演練來整合課程所學，因此在教學方法設計上，會依據每門課程單元的屬性搭配使用講述法、問答、示範教學及實務演練、分組討論、個案分析的教學方式來進行授課。
	備料及食材前置處理實務	能依照菜單的內容完成烹飪前的食材前置處理與備料	●	●	●				
	中式料理烹調實務	能依照菜單項目依序完成料理的烹飪及雕刻、擺盤	●	●	●				
9. 教學資源	課程(單元)名稱		教材與教學資源						
			教材			教具/設備			
	食品安全衛生管理實務		PowerPoint 簡報、講師編制課程講義、試卷			廚房設備、電腦、投影機、白板、食材及調味品			
	食材備貨與存放管理實務		PowerPoint 簡報、講師編制課程講義、試卷			廚房設備、電腦、投影機、白板、食材及調味品			
	備料及食材前置處理實務		PowerPoint 簡報、講師編制課程講義、試卷			廚房設備、電腦、投影機、白板、食材及調味品			
	中式料理烹調實務		PowerPoint 簡報、講師編制課程講義			廚房設備、電腦、投影機、白板、食材及調味品			

課程(單元)名稱	應具備之資格與專業學經歷		
	授課教師	評量人員	課程協助人員
食品安全衛生管理實務	須符合以下條件之一： 1.曾任職中餐廚師相關經驗 5 年(含)以上實務經驗，且持有中餐丙級以上證照，其專業技能足以擔任授課講師者，並具備食品安全管制系統(HACCP)證書 2.曾任中餐烹調相關訓練課程專任或兼任教師 3 年(含)以上者，並具備食品安全管制系統(HACCP)證書 3.曾任餐飲技能檢定衛生監評	講師：同授課講師資格要求。	高中職以上學歷具餐飲相關技能檢定證照
食材備貨與存放管理實務	須符合以下條件之一： 1.曾任職中餐廚師相關經驗 5 年(含)以上實務經驗，且持有中餐丙級以上證照，其專業技能足以擔任授課講師者 2.曾任中餐烹調相關訓練課程專任或兼任教師 3 年(含)以上者	講師：同授課講師資格要求。	高中職以上學歷具餐飲相關技能檢定證照
備料及食材前置處理實務	須符合以下條件之一： 1.曾任職中餐廚師相關經驗 5 年(含)以上實務經驗，且持有中餐丙級以上證照，其專業技能足以擔任授課講師者 2.曾任中餐烹調相關訓練課程專任或兼任教師 3 年(含)以上者	講師：同授課講師資格要求。	高中職以上學歷具餐飲相關技能檢定證照
中式料理烹調實務	須符合以下條件之一： 1.曾任職中餐廚師相關經驗 5 年(含)以上實務經驗，且持有中餐丙級以上證照，其專業技能足以擔任授課講師者 2.曾任中餐烹調相關訓練課程專任或兼任教師 3 年(含)以上	講師：同授課講師資格要求。	高中職以上學歷具餐飲相關技能檢定證照

		者 3.國際中餐烹飪競賽前三名		
10. 執行人員	實施階段(I)			
	課程(單元)名稱	實際執行人員之資格與專業學經歷		
		授課教師	評量人員	課程協助人員
	食品安全衛生管理實務	同發展階段授課講師	同發展階段四類評量人員	同發展階段協助人員
	食材備貨與存放管理實務	同發展階段授課講師	同發展階段四類評量人員	同發展階段協助人員
	備料及食材前置處理實務	同發展階段授課講師	同發展階段四類評量人員	同發展階段協助人員
11. 課程執行成果	中式料理烹調實務	同發展階段授課講師	同發展階段四類評量人員	同發展階段協助人員
	課程(單元)名稱	辦理時間	訓練地點	上課人數
	食品安全衛生管理實務	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定
	食材備貨與存放管理實務	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定
	備料及食材前置處理實務	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定
	中式料理烹調實務	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定
12. 學習成果評量方式	評估階段(E)			
	課程(單元)名稱	學習成果評量方式		相對應的評量工具 (如試卷、觀察檢核表、紀錄日誌、操作/報告/實作指引...等)
		實作	筆試	
	食品安全衛生管理實務	●	●	1.學員滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.測驗試卷 4.實作驗證檢核表
	食材備貨與存放管理實務	●	●	1.學員滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.測驗試卷 4.實作驗證檢核表

	備料及食材前置處理實務	●	●	1.學員滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.測驗試卷 4.實作驗證檢核表
	中式料理烹調實務	●		1.學員滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.實作驗證檢核表
13. 學習成果證據	結訓標準： 課程結訓標準以學員 4 門單元課程請假時數累計不得超過課程總時數的三分之一小時，並規劃透過筆試與實作測驗，筆試成績平均達 70 分(含)以上且實作測驗皆通過才可取得結訓證明，以確保學員能力符合職能要求。			
	項目	筆試	實作測驗	
	標準	70 分(含)以上通過	通過	不通過
	內容	1.筆試由講師批改並予以評分，70 分(含)以上則可通過。 2.實作測驗由評量人員進行評估通過或不通過。		
	筆試及成果驗證皆通過則合格			
	課程(單元)名稱	學習成果證據項目		數量
	食品安全衛生管理實務	1.滿意度調查表		依實際上課人數而定
		2.職能前後測評估表		依實際上課人數而定
		3.筆試試卷		依實際上課人數而定
		4.實作驗證檢核表		依實際上課人數而定
	食材備貨與存放管理實務	1.滿意度調查表		依實際上課人數而定
		2.職能前後測評估表		依實際上課人數而定
		3.筆試試卷		依實際上課人數而定
4.實作驗證檢核表		依實際上課人數而定		
備料及食材前置處理實務	1.滿意度調查表		依實際上課人數而定	
	2.職能前後測評估表		依實際上課人數而定	
	3.筆試試卷		依實際上課人數而定	
	4.實作驗證檢核表		依實際上課人數而定	
中式料理烹調實務	1.滿意度調查表		依實際上課人數而定	
	2.職能前後測評估表		依實際上課人數而定	
	3.實作驗證檢核表		依實際上課人數而定	

4. 監控評估	課程進行階段	監控評估方法與流程	監控標的	參與人員	相關配合文件
	課程規劃	監控評估規劃	課程執行監控機制	利益關係人(產業專家/相關從業人員、職能分析專家、課程設計專家、講師、課程團隊)	1.課程發展報告 2.利益關係人會議紀錄
	課程實施前	課前預備會議	課程執行流程、教材、學習輔助工具、評量工具	課程團隊	課前預備會議紀錄
	課程實施中	課程執行紀錄與相關回饋資料蒐集	課程執行流程、講師教學內容、學員學習狀況	利益關係人(講師、學員、課程團隊)	1.學員滿意度調查表 2.筆試試卷 3.學員出席紀錄表
	課程實施後	課後檢討會議	課程執行流程、講師教學內容、學員學習狀況、異常改善狀況	利益關係人(講師、課程團隊)	檢討會議紀錄
	課程結訓後	訓後評估會議	訓練成效、課程執行監控機制	利益關係人(講師、學員、產業專家/相關從業人員、課程團隊)	1.訓後評估報告 2.訓後評估會議紀錄