

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	控制存貨及庫存 ( 食品的循環儲存 )
編號	108433L2
應用範圍	這個能力單元適用於食物出品部工作的從業員。按照組織的庫存及食品存貨循環的程序，在指導下執行食品庫控制
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 儲存及循環食品的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本認識循環食品庫存的方法，以及其優點和缺點，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 先入後出 ( first in last out, FILO )</li> <li>○ 後入先出 ( last in first out, LIFO )</li> <li>○ 先入先出 ( first in first out, FIFO )</li> </ul> </li> <li>• 基本認識組織的庫存程序</li> <li>• 認識組織的食品庫存記錄系統及工具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 紙本清單</li> <li>○ Excel文件</li> <li>○ 電子食品庫存管理系統</li> </ul> </li> <li>• 基本認識食物的儲存地方、需儲存的食物及食物的儲存方式。例如，儲存在步入式冷藏庫的新鮮食物： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品妥善排放 ( 分開生和熟的食物 )</li> <li>○ 存放在適當的容器中 ( 密封 )</li> <li>○ 離地面最少6寸，防止受害蟲、液體冷凝或溢出的液體所污染</li> <li>○ 正確的温度</li> </ul> </li> <li>• 基本認識存貨及庫存循環的重要性</li> </ul> <p>2. 進行庫存循環</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 理解並熟悉組織的食品庫存及循環的程序 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 按照組織庫存循環的既定程序及時間表，進行庫存清點前的整理及清潔工序</li> </ul> </li> <li>• 按照組織的程序，進行庫存清點及食品存貨循環</li> <li>• 把較舊的貨品放到貨架的前端，因此若採用先入先出的原則，就可以先使用這些較舊的貨品</li> <li>• 按照組織的程序，標籤貨品及更新紀錄</li> <li>• 報告任何不一致或異常的情況</li> </ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔</li> </ul>
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 了解組織的庫存及食品存貨循環的程序，以協助組織有效執行食品庫存控制及減少食物浪費</li> </ul>

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「出品部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none"><li>• 有效執行清點庫存前的程序，並能識別及丟棄過期的存貨，以免違反食物安全要求</li><li>• 根據組織的程序，標籤或標記新的存貨，並把它們正確存放</li><li>• 識別任何與預期庫存不符的地方，並向有關人士匯報情況</li></ul>
備註	