

## 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	運用基本膳食營養知識
編號	108501L5
應用範圍	此能力單元適用於出品部管理及經理部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，認識營養學的基本概念，設計合適的菜單，供不同生理情況人士及病者膳食需要，避免出現食物過敏或導致身體不適。
級別	5
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對基本膳食營養的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認識營養學的基本概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 營養與健康的關係</li> <li>○ 食療與藥膳的原則</li> <li>○ 均衡飲食</li> <li>○ 營養學的基本理論等</li> </ul> </li> <li>● 掌握不同生理情況下的膳食需要，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 幼兒、孕婦、老年人的膳食需要</li> <li>○ 在不同環境及工作下，不同膳食的需要等</li> </ul> </li> <li>● 掌握各類常見疾病病人的膳食需要，如糖尿病等</li> <li>● 具備能各階層人士溝通的良好人際關係，能切實了解他們的需要</li> </ul> <p>2. 運用基本膳食營養知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於日常工作，以發揮膳食營養的知識及照顧有需要顧客等的方針來行事</li> <li>● 運用膳食營養及營養學的知識，設計合適的菜單，避免出現食物過敏或導致身體不適</li> <li>● 研究有特別需要人士的膳食需要，改良現有的菜單，並以提供最佳營養為目標，例如：素食人士等等</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 以為有需要人士提供有營養膳食為主要目標，不因成本或其他限制而改變原則</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>● 能夠掌握不同生理情況及病者的膳食需要；及</li> <li>● 運用營養學的知識，設計合適的菜單。</li> </ul>
備註	