

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	設計營養膳食
編號	108503L6
應用範圍	此能力單元適用於出品部及管理工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能夠因應市場所需，設計以營養學及食療為主的餐單，應用於食肆出品部及管理工作的。
級別	6
學分	4
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對營養膳食的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握營養學，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 掌握營養學的理論 ○ 明白中西飲食營養理論 ○ 掌握營養學與烹飪技巧的關係 ○ 應用營養學的知識設計各種餐單，以滿足各種需求等 ● 靈活運用食療的知識及方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食療的基本學說 ○ 食療的關係及應用 ○ 設計各種食療餐單，以配合各種體質需要 ○ 各種配合食療餐單的烹調技巧等 ● 運用食物科學的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 應用食物微生物學的知識於廚房及餐單的設計與運作中 ○ 食物衛生與安全等 ● 分析餐飲業的整體發展情況，及理解社會對營養膳食的態度等 <p>2. 設計營養膳食：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於日常工作，堅持以所認識的營養學及相關理論來行事 ● 設計營養膳食，以滿足顧客的需求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 設計以營養學為主的餐單 ○ 設計以素食為主的餐單 ○ 設計各種食療餐單，以配合各種體質需要等 ● 時常檢討食肆營養膳食的成效及顧客的反應，並提出改善的方案 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 堅持設計高質素的營養膳食，提升食肆以至整體行業的水平及形象
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"> ● 能夠透徹地分析市場所需，設計以營養學及食療為主的餐單。
備註	