

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	操作魚池		
2. 編號	CCZZSS305A		
3. 級別	3		
4. 學分	6		
5. 能力	表現要求 5.1 認識魚類海產 ◆ 認識一般食肆售賣的鹹水及淡水魚類及海產 ◆ 分辨一般食肆售賣鹹水及淡水魚類及海產的種類 5.2 掌握魚池運作 ◆ 掌握魚池之衛生要求，確保所飼養的海產適合售賣及進食 ◆ 掌握魚池的保養工作 ◆ 懂得鹹、淡水的水質控制 ◆ 確保魚池範圍的環境衛生清潔 ◆ 辨別和檢查水質是否有毒及受污染 ◆ 確保海水及海鮮的來源安全可靠 5.3 掌握各種魚類海產的飼養技巧 ◆ 處理魚池水的溫度、鹹、淡度，以配合各類海產飼養 ◆ 懂得一般海產飼養環境分配 ◆ 控制及配合銷售情況，而安排購貨及儲存 5.4 掌握魚池銷售的工作 ◆ 因應魚池飼養狀況，作出相應銷售的建議 ◆ 協助食客挑選合適海鮮及建議烹調方法 ◆ 掌握銷售、購貨、儲存等工作，並能配合公司的利潤指標		

	5.5 管理魚池操作 ◆ 掌握管理魚池操作技巧，飼養活海產及銷售活海鮮
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，獨立地處理魚池水的溫度、鹹、淡度，以配合飼養各類活海產及執行活海鮮銷售工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能分辨不同魚類和海產； (ii) 能獨立地處理魚池水的溫度、鹹、淡度和環境，以配合飼養各類海產；及 (iii) 能夠管理魚池操作，飼養及銷售海鮮，並能配合機構利潤指標要求。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆樓面部、營業部及出品部的員工。