

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理飲食業貨倉
2. 編號	CCZZMS304A
3. 級別	3
4. 學分	3
5. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 制定存貨資源的計劃</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 因應資金、運作需要、市場供求、儲存空間等因素，制定存貨資源的計劃 ◆ 制定各類貨品的安全存貨量 <p>5.2 操作貨倉的運作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 懂得不同度量衡單位的運算 ◆ 操作各種度量衡工具 ◆ 有條理、規律保存各種的貨品及作出紀錄等 <p>5.3 掌握五常法的應用</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識五常法的理論 ◆ 確實執行常組織、常整頓、常清潔、常規範、常自律 ◆ 培訓員工，配合五常法的執行 <p>5.4 管理貨倉</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能夠有效地管理貨倉的運作
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立地執行貨倉儲存工作，控制貨品數量及保障貨品質量。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠應用五常法於貨倉儲存運作中；及</p> <p>(ii) 能評估各類貨品的存貨量及保存貨品。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆貨倉及管理工作的從業員。