

職能單元代碼	TFB5R2733v3
職能單元名稱	協助研發與製作烘焙食品
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、 研發需求分析</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒐集烘焙產業現況與發展趨勢、消費者需求等資訊。 2. 分析內外部環境及消費者偏好。 3. 分析組織產品定位，並提出產品開發計畫。 <p>二、 協助研發新產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵守安全衛生相關規範，並依烘焙發展趨勢與消費者偏好，協助研發新產品。 2. 依烘焙食品類別，協助選用所需主 / 副原料。 3. 視需求協助新產品試吃，並提供試吃回饋。 4. 進行新產品成本效益評估，協助訂定新產品價格。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 產品開發計畫
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關法規 • 食品安全衛生相關法規 • 烘焙產業發展趨勢 • 烘焙製作概論 • 食品原料分類與特性 • 營養與健康概念 • 產業專業用語 • 原料成本概念 • 製作方法與影響因素 • 原料種類與使用方法 • 原料儲存方法
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 資料蒐集與分析能力 • 烘焙食品分類能力 • 原料選用能力 • 烘焙食品研發能力 • 創新能力 • 成本估算與訂價能力 • 設備與器具選用及操作能力

	<ul style="list-style-type: none"> • 度量衡換算能力 • 攪拌能力 • 發酵能力 • 時間管理能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關法規：如食品安全衛生管理法、職業安全衛生法等。 • 烘焙食品類別：如麵包（硬式、軟式、餐包、甜麵包、丹麥麵包）、西點蛋糕（麵糊類、乳酪類、戚風類、派、鬆餅、油炸道納司等）、餅乾（甜、鹹、小西餅等）等。 • 所需主、副原料：如麵粉、水、乳製品、酵母、鹽、糖、蛋及油脂等。 • 食品添加物：如膨脹劑、香料、色素、品質改良劑、乳化劑、黏著劑及防腐劑等。 • 烘焙流程測試：如攪拌、發酵、壓延、分割、整形、包餡及烤焙等。