

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 度量衡換算能力</li> <li>• 攪拌能力</li> <li>• 發酵能力</li> <li>• 時間管理能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 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。</li> <li>• 所需主、副原料：如麵粉、水、乳製品、酵母、鹽、糖、蛋及油脂等。</li> <li>• 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。</li> <li>• 烘焙流程測試：如攪拌、發酵、壓延、分割、整形、包餡及烤焙等。</li> </ul>