

職能單元代碼	TFB2R2737v2
職能單元名稱	烘焙後整理作業
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	2
工作任務與行為指標	<p>一、原料貯存</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 盤點原料保存期限，並依食品安全衛生相關規範與組織規定，進行食材分類與存放。</li> <li>2. 依原料、半成品或成品特性，選用適當貯存方式。</li> <li>3. 盤點原料庫存，並回報主管或組織相關人員。</li> <li>4. 定期檢查所有貯存空間、設備與原料狀況，並將異常狀況回報給主管或組織相關人員進行處理。</li> </ol> <p>二、維護環境、設備與工具</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依安全衛生相關規範，辨識與選用適切的清潔用品進行清潔消毒作業。</li> <li>2. 清洗相關烘焙工具。</li> <li>3. 定期維護環境與相關設備。</li> </ol> <p>三、廚餘及廢棄物處理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依安全衛生相關規範與組織規定，進行廚餘及廢棄物處理。</li> <li>2. 視需要將異常問題回報給主管或組織相關人員進行處理。</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 職業安全衛生相關規範</li> <li>• 食品安全衛生相關法規</li> <li>• 烘焙設備與功能</li> <li>• 食品原料分類與特性</li> <li>• 產業專業用語</li> <li>• 物料貯存原則與方法</li> <li>• 廢棄物及廚餘處理流程</li> </ul>
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 問題判斷與解決能力</li> <li>• 清潔、消毒及保養能力</li> <li>• 原料盤點能力</li> <li>• 設備與工具維護能力</li> <li>• 廢棄物及廚餘處理能力</li> </ul>

說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 無。</li> </ul>
---------	--