

職能單元代碼	TFB3R2736v2
職能單元名稱	烘焙產品製作與包裝
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、協助製作烘焙食品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依標準製作程序，進行原料攪拌作業。 2. 控制發酵箱溫度、濕度，檢查發酵程度，並進行烘焙食品成型。 3. 選用烘烤機具，並確認各類烘焙食品烘烤溫度與時間，以完成產品烘焙。 4. 視需要裝飾烘焙食品表面。 <p>二、協助品質管控</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依標準配方，採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，辨別烘焙食品外觀與內部狀況。 2. 將辨別結果回報給相關人員。
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 攪拌方法與影響因素 • 原物料種類與使用方法 • 原物料貯存概念 • 烘焙概論 • 品質管理概念
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 設備與工具選用及操作能力 • 攪拌能力 • 發酵能力 • 烘烤能力 • 食品裝飾能力 • 時間管理能力 • 問題判斷與解決能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 攪拌作業：如溫度控制、攪拌程度判定(起動、拾起、捲起、擴展、完成、過度及斷筋等)。 • 外表：如體積、顏色、式樣、烘烤均勻程度及表皮質地等。 • 內部：如顆粒、顏色、組織、結構、口感及風味等。