

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"> <li>1. 依標準製作程序，進行原料攪拌作業。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>4. 視需要裝飾烘焙食品表面。</li> </ol> <p>二、協助品質管控</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 將辨別結果回報給相關人員。</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>• 攪拌方法與影響因素</li> <li>• 原物料種類與使用方法</li> <li>• 原物料貯存概念</li> <li>• 烘焙概論</li> <li>• 品質管理概念</li> </ul>
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 設備與工具選用及操作能力</li> <li>• 攪拌能力</li> <li>• 發酵能力</li> <li>• 烘烤能力</li> <li>• 食品裝飾能力</li> <li>• 時間管理能力</li> <li>• 問題判斷與解決能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)。</li> <li>• 外表：如體積、顏色、式樣、烘烤均勻程度及表皮質地等。</li> <li>• 內部：如顆粒、顏色、組織、結構、口感及風味等。</li> </ul>