

職能單元代碼	TFB3R2735v2
職能單元名稱	烘焙製成準備
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、整理環境與設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依安全衛生相關規範，清潔與整理工作環境。</li> <li>2. 依烘焙食品類別，準備烘焙工具與設備。</li> <li>3. 依設備說明書，操作烘焙設備。</li> </ol> <p>二、準備原料</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依標準食譜與主管指示，並遵守安全衛生相關規範，選用所需主 / 副原料與食品添加物。</li> <li>2. 依主管指示與標準食譜，量秤主、副原料及食品添加物。</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>• 營養與健康概念</li> <li>• 產業專業用語</li> <li>• 度量衡工具使用方法</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>• 烘焙食品分類能力</li> <li>• 原料選用能力</li> <li>• 度量衡換算能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 安全衛生相關規範：如食品安全衛生管理法、職業安全衛生法等。</li> <li>• 烘焙工具：如發酵箱、烤箱、烤盤、土司盒、隔熱手套、電子秤、鋼盆、篩網、打蛋器、塑膠刮刀、塑膠刮板、橡皮刮刀、包餡匙、擀麵棍、溫度計及擠花袋等。</li> <li>• 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> </ul>