

職能單元代碼	TFB3R2311
職能單元名稱	製作基本歐式產品
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、準備作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認產品類型及數量以安排生產時程 2. 計算產量並調整食譜以符合所需生產的數量 3. 確認工作場域及工作實務以符合食品安全及職業安全衛生需求 4. 依照安全需求選擇及穿戴個人防護裝備 5. 選擇基本歐式烘焙設備並確認備妥可供使用 6. 選擇原料並確認品質及數量 <p>二、基本歐式麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜規格測量原料數量 2. 將所需原料置入攪拌機 3. 操作及監控攪拌機以達產品類型所需的基本歐式麵糰 4. 檢查混合後的基本歐式麵糰，找出瑕疵並進行調整 <p>三、處理基本歐式麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將基本歐式麵糰分割、秤重、整型與進行中間發酵，以符合所需的完成品外形及重量 2. 最終的整型並放置於烘焙平臺進行最終發酵 3. 依照產品類型所需製作歐式千層酥麵糰 4. 依照產品類型所需冷藏基本歐式麵糰進行延遲發酵 5. 依照產品類型所需進行基本歐式麵糰的最終發酵 6. 檢查基本歐式麵糰的流程，找出瑕疵並調整 <p>四、預烘焙加工基本歐式產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備食譜規格的預烘焙加工媒介 2. 預烘焙加工基本歐式產品以符合完成品規格 3. 檢查預烘焙基本歐式產品，找出瑕疵並調整 <p>五、油炸基本歐式麵糰產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 設定油溫及時間準備進行油炸

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 檢視基本歐式麵糰大小，確認可準備油炸 3. 置入需油炸的食品並監控過程以維持油溫 4. 取出並冷卻油炸的產品 5. 檢查油炸產品，找出瑕疵並調整 <p>六、烘烤基本歐式麵糰產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 設定烘烤溫度及時間準備進行烘烤 2. 檢視麵糰大小，確認可準備烘烤並依產品類型所需置入烤箱 3. 監控烘烤過程確認達到基本歐式產品所需顏色及穩定性 4. 取出及冷卻產品以符合基本歐式產品類型 5. 檢查基本歐式產品，找出瑕疵並調整 <p>七、後烘焙/油炸基本歐式產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備後烘焙加工媒介以符合食譜規格 2. 進行基本歐式產品烘焙加工及油炸程式以符合完成品規格 3. 檢查基本歐式產品後烘焙結果，找出瑕疵並調整 4. 依照包裝及食品安全需求準備及運送基本歐式產品以供展示及貯藏 <p>八、完成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清理設備及工作區域以符合企業內部管理標準 2. 依照工作場域需求處理廚餘 3. 依照工作需求完成工作紀錄
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 一、職業安全衛生規範，包括適用於生產基本歐式產品之個人防護設備 二、安全使用和清洗在各種烘烤設備，包括電氣危害來源 三、適用於生產基本歐式產品之食品安全法規要求 四、生產計畫的考慮，包括：時間、體積需求、產品加工要求、重新配方以減少浪費、基本歐式產品整理要求、基本歐式製品烘烤參數 五、基本歐式產品生產過程使用成分之功能和特點，包括：麵粉類型、鹽、酵母、脂肪、調味料味和香料、翻糖、巧克力、糖衣和釉料 六、製作流程：速發麵糰 / 抓挖混合 / 快速直接法、發

	<p>酵、放置麵糰</p> <p>七、阻礙基本歐式產品的原理，包括：混合、麵糰的溫度、冷卻冷藏產品、讓冷藏產品回溫</p> <p>八、混合流程與和麵筋開發：高純度麵糰、疊層麵糰、顯示麵糰</p> <p>九、基本歐式產品之預烘焙種類</p> <p>十、烘焙後之基本歐式產品種類</p> <p>十一、 塑造基本歐式產品技術，包括：可頌、卷狀、長條型</p> <p>十二、 基本歐式製品的儲存和保存期限，包括：羊角麵包 - 層壓；丹麥 - 層壓；低油、低糖老麵糰；基本歐式展示板；營養基本歐式產品；油炸基本歐式製品</p> <p>十三、 層壓麵糰的加工技術，包括：英式層壓；法式層壓；使用低油、低糖和小麥麩皮麵糰進行分層；選擇與使用低油、低糖和小麥麩皮麵糰層壓；混合層壓麵糰；發酵與烘烤層壓麵糰</p> <p>十四、 麵糰展示目的，包括：使用展示麵糰、烘烤顯示圈、展示圈顏色</p> <p>十五、 計算產量、調整配方和測量成分的技術</p> <p>十六、 基本歐式烘焙和煎炸歐式之目的與功能，包括：烤箱溫度、烘烤時間、發酵時間與溫度、乾燥發酵、油炸溫度</p> <p>十七、 可預測的、有時不可預測的基本歐式生產問題原因和改善措施，包括：機械故障；環境因素，包括熱度、濕度和冷度；品質差的原料；使用品質不佳的油品進行油炸</p> <p>十八、 基本歐式產品生產過程中產生的廢棄物處理技術</p> <p>十九、 基本歐式產品生產術語</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、閱讀：從食譜、配料標籤；烘焙設備操作說明和最終產品規格中理解關鍵資訊</p> <p>二、書寫：使用所需的格式、語言和結構準備生產計畫並完成生產紀錄</p> <p>三、計算：辨別與理解食譜的成分數量、配料標籤日期、溫度、濕度和計時器設置等；估計大約數量，並使用</p>

	<p>設備來測量原料的重量和體積，以及水和麵糰的溫度；將麵糰按估計重量和比例分成等分；使用烘焙配方進行計算以調整食譜，並考慮不浪費；使用三維形狀判斷塑造麵糰形狀與檢查成品形狀；理解測量資訊以設置、監控和調整流程參數；使用數學符號和常規完成生產紀錄</p> <p>四、執行工作：遵守商業烘焙業務相關的職業安全衛生與食品安全管理要求；遵循工作角色相關的組織政策和流程</p> <p>五、完成工作：規劃、組織和執行實現生產成果所需的任務；使用解決問題技能以分析產品和過程中的錯誤，並決定採取適切行動方案</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、績效證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生產以下七種基本歐式產品：層壓酵母麵糰之羊角麵包產品、甜味層壓酵母麵糰之丹麥產品、作為展示牌的基本歐式產品、節日用的基本歐式產品、捲狀或條狀之歐式產品、油炸類基本歐式產品，如裝飾甜甜圈、高營養價值的基本歐式產品 2. 將上述基本歐式麵包產品之一加工為冷藏產品 3. 混合並使用下列三種麵糰：即時麵糰 / 攪拌 / 無時間麵糰、發酵、鹽漬 / 死麵 4. 使用以下三種成型技術：手工成型、機器成型、發酵麵糰層壓 5. 使用以下兩種加工技術：使用麵糰、清滌劑或釉料進行預烘烤整理；使用面霜、糖衣、巧克力或軟糖完成烤製或油炸產品 6. 選擇、使用和清潔各種歐式麵包烘烤設備，包括控制清潔的電氣危害來源 7. 選擇重量、體積、大小適用於麵糰稱重秤重量之罐子與托盤 8. 記錄生產計畫，包括以下六點考慮因素：計時、數量要求、產品流程要求、食譜重新配置以盡量減少浪費、完成對基本歐式產品的要求、基本歐式產品的烘焙參數

	9. 不能在生產中重複使用之損耗須小於原生產計畫比重的 5%
說明與補充事項	基本歐式烘焙設備須包含：工業用烤箱、工業用攪拌器及配件、丹麥起酥機、麵糰分切機或桿麵棍；輔助設備包含：烤箱烘烤盤、冷卻架、麵糰及糕點工作臺；工具及器皿包含：桿麵棍、隔熱手套、塑膠及金屬刮刀、存放內餡的容器、攪拌盆及量杯