

職能單元代碼	TFB3R2303
職能單元名稱	製作基本麵包
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"> <li>1. 確認產品類型及數量以安排生產時程表</li> <li>2. 計算產量並調整食譜以符合所需生產的數量</li> <li>3. 確認工作場域及工作常規以符合食品安全及工作場域衛生和安全需求</li> <li>4. 依照衛生安全需求選擇及穿戴個人服裝</li> <li>5. 選擇基本麵包烘焙設備並確認備妥可供使用</li> <li>6. 選擇原料並確認品質及數量</li> </ol> <p>二、混合基本麵包麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜原物料規格測量原物料重量</li> <li>2. 依需求將原料置入攪拌機</li> <li>3. 操作及監控攪拌機，進行產品類型所需的基本麵包麵糰攪拌作業</li> <li>4. 檢查攪拌完成的麵糰，找出瑕疵並進行修整</li> </ol> <p>三、加工基本麵包麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分割、秤重、整形麵糰，並進行中間發酵以符合成品所需的形狀及重量</li> <li>2. 完成基本麵糰塑形以符合產品規格，並放置於烘焙平台進行最後一次發酵</li> <li>3. 依產品類型所需進行發酵</li> <li>4. 依產品類型所需進行最後一次麵糰發酵</li> <li>5. 檢查加工後的基本麵糰，找出瑕疵並進行修整</li> </ol> <p>四、預烘焙基本麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜規格準備加工的原料</li> <li>2. 依照成品所需規格烘焙基本麵包</li> <li>3. 檢查完成預烘焙的基本麵包，找出瑕疵並進行修整</li> </ol> <p>五、烘焙基本麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 設定烘焙溫度及時間，準備烘焙</li> <li>2. 檢視麵糰大小規格確認可準備烘焙，於烘焙前應</li> </ol>

	<p>發酵成產品所需類型</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. 依產品所需類型置入烤箱並烘烤</li> <li>4. 監控烘焙過程，以達基本麵包類型所需外觀顏色及穩定性</li> <li>5. 自烤箱取出基本麵包並冷卻</li> <li>6. 檢查產品，找出瑕疵並進行修整</li> <li>7. 依照包裝及食品安全需求準備及運送產品，以供展示及貯藏</li> </ol> <p>六、完成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清理設備及工作區域以符合企業內部管理標準</li> <li>2. 依照工作場域需求處理廚餘</li> <li>3. 依照工作需求完成工作紀錄</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、製作麵糰的基本原則</p> <p>二、原料特性及麵糰目的，包含：麵粉品質及小麥粉成分</p> <p>三、設備的設定、操作需求、安全特性</p> <p>四、確認測量設備精確性所使用的方法，包含：扣重</p> <p>五、原料貯藏需求</p> <p>六、因素的重要性，例如：麵糰溫度、置入的分量/混合時間、麵筋的延展、水分的添加、酵母活性與麵糰硬度</p> <p>七、醒麵/發酵後攪拌的目的及所需時間</p> <p>八、麵糰所需特性</p> <p>九、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>十、攪拌設備的設定、操作需求、安全特性</p> <p>十一、產品於烘焙期間產生的變化</p> <p>十二、麵糰對於完成品的影響的特性，例如：形狀/大小、表面</p> <p>十三、各種變因的影響，例如時間、溫度、烘焙濕度</p> <p>十四、酵母活性對完成品的影響</p> <p>十五、完成品的品質特性，包含：體積、穀類、質地、麵包外皮顏色、麵包皮的型態及顏色</p> <p>十六、所使用設備的設定、操作需求與安全特性</p> <p>十七、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>十八、控制要點及相關監控需求</p> <p>十九、職業安全衛生的相關風險及控制方式</p>

	二十、剩餘物處理、清理與程序
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、取得工作場域資訊確認生產需求</p> <p>二、確認原料的條件、類型、品質及數量</p> <p>三、確認設備已清潔且可操作</p> <p>四、依照產品規格秤重或測量所需原物料</p> <p>五、依照工作場域常規製作產品出產數量</p> <p>六、依照需求的順序將原料置入攪拌器</p> <p>七、依照食譜需求設定攪拌器</p> <p>八、依照成品麵糰的溫度需求調整水溫</p> <p>九、操作及監控攪拌器流程，例如監控：麵糰的觸感及質地、原料及成品麵糰的溫度、麵糰狀態/膨脹發酵時間</p> <p>十、採取改善措施以確保符合麵糰需求</p> <p>十一、依照產品需求將麵糰加工，例如：於攪打前添加奶油</p> <p>十二、清潔設備及器皿需符合衛生標準</p> <p>十三、正確的設定並啟動烤箱，包含設定時間及控制溫度</p> <p>十四、置入麵糰</p> <p>十五、依照體積及溫度需求設定置入麵糰時間以達時間及能源效能</p> <p>十六、監控烘焙流程，包含：蒸氣注入(依需求)、麵包外層顏色、光澤、一致的外型、大小(烘焙漲力)</p> <p>十七、依需求採取修正措施以維護產品品質</p> <p>十八、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十九、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>二十、使用口頭溝通技能/語言能力達成企業訂定的工作角色需求，包含詢問、主動聆聽，向業務主管確認及尋求建議</p> <p>二十一、在多元文化的工作場域環境下團隊合作</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>規劃準備麵糰所需的原料、設備與程序</li> <li>依照產品類型需求混合及處理原料</li> </ol>

	<p>3. 依照品質標準評估麵糰成果</p> <p>4. 採取修正方式處理常見錯誤及異常</p> <p>5. 清潔設備</p> <p>6. 於進行烘焙作業前檢查烤箱</p> <p>7. 啟動、操作、監控與調整烤箱以達成品所需品質</p> <p>8. 依照品質標準評估麵包成果</p> <p>9. 安全地使用及關閉烤箱</p> <p>10. 應用食品安全程序</p> <p>11. 應用安全工作常規及確認職業安全衛生風險及控制方式</p> <p>12. 完成品成本</p> <p>13. 應用食品安全程序</p> <p><b>二、評量情境與資源</b></p> <p>1. 工作程序，包含：麵團與產品相關的準備建議、工作安全常規、食品安全、品質及環境需求</p> <p>2. 食譜指引</p> <p>3. 產品規格及相關檢驗/控制要點</p> <p>4. 攪拌機設備</p> <p>5. 烘焙設備</p> <p>6. 食材/原物料</p> <p>7. 最終塑型及發酵的麵糰</p> <p>8. 所需的個人服儀、設備所需的清潔程序、材料及設備</p> <p><b>三、評量方法：本單元應與必修單元及相關職務或工作角色的職能單元共同評量</b></p>
說明與補充事項	<p>一、基本麵包烘焙設備須包含：工業用烤箱、工業用攪拌機及配件、工業用麵糰塑形設備</p> <p>二、設備配件包含：工業用麵糰塑形設備配件</p> <p>三、輔助設備包含：乾性原料貯藏容器、工業用烘焙烤盤及盤子、麵包烤盤、原料貯藏箱</p> <p>四、工具及器皿包含：麵糰切刀、麵糰刮刀、噴水瓶、麵糰割紋刀、篩網</p>