

職能單元代碼	TFB4R2308
職能單元名稱	製作專用麵粉麵包
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	4
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表 2. 計算產量並調整食譜以符合特殊飲食需求及需生產的數量 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 4. 依照安全需求選擇及穿戴個人防護裝備 5. 選擇專用麵粉麵包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、專用麵粉麵包麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜秤量原料重量 2. 依需求將原料置入攪拌機 3. 操作及監控攪拌機，進行產品類型所需的專用麵粉麵包麵糰攪拌作業 4. 檢查專用麵粉麵糰，找出瑕疵並進行調整 <p>三、加工專用麵粉麵包麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分割、秤重、塑形、靜置麵糰，以符合專用麵粉成品所需的形狀及重量 2. 完成麵糰塑形，並放置於烘焙平台進行最後一次發酵 3. 依產品類型所需進行最後一次專用麵粉麵糰發酵 4. 檢查加工後的專用麵粉麵糰，找出瑕疵並進行調整 <p>四、預烘焙專用麵粉麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜規格準備預烘焙加工方式 2. 依照成品所需規格預烘焙專用麵粉產品 3. 檢查完成預烘焙的專用麵粉產品，找出瑕疵並進行調整 <p>五、烘焙專用麵粉麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 設定烘焙溫度及時間，準備烘焙

	<p>2. 檢視麵糰大小確認專用麵粉產品可準備烘焙</p> <p>3. 依照成品類型所需將麵糰置入烤箱及蒸鍋</p> <p>4. 監控烘焙過程，以達專用麵粉麵包所需外觀顏色及穩定性</p> <p>5. 取出完成烘焙的產品並冷卻</p> <p>6. 檢查產品，找出瑕疵並進行調整</p> <p>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</p> <p>六、完成作業</p> <p>1. 清理設備及工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>2. 依照工作場域需求處理廚餘</p> <p>3. 依照工作需求完成工作紀錄</p>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、麵糰形狀 / 大小對完成品的影響</p> <p>二、使麵糰發酵的目的及時間</p> <p>三、確認測量設備精確性所使用的方法</p> <p>四、發酵麵糰所需特性，例如：大小、高度與外觀</p> <p>五、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>六、設定、操作需求、分割及環型設備的安全特性</p> <p>七、最後發酵過程需求，包含：發酵階段相對濕度及溫度重要性</p> <p>八、進行乾式或濕式發酵的目的及操作程序</p> <p>九、未用烤模而達到所需的產品形狀的整型技能</p> <p>十、控制要點及相關監控需求</p> <p>十一、職業安全衛生的相關風險及控制方式</p> <p>十二、廚餘處理、清理與程序</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、取得工作場域資訊確認食譜需求</p> <p>二、確認可取得所需的麵糰數量</p> <p>三、依照所需重量分割麵糰</p> <p>四、揉圓麵糰或將麵糰整型至符合中間發酵的重量需求</p> <p>五、讓麵糰依所需時間發酵（中間發酵）</p> <p>六、於中間發酵期間監控麵糰大小及形狀與表面狀態</p> <p>七、確認、修正及 / 或移除大小 / 形狀不合規格的麵糰</p> <p>八、確認烤模及 / 或烤盤可取得且備妥</p> <p>九、進行最後整型（可手工完成或使用模型或環型設備）</p>

	<p>十、依所需將麵糰置入模具或烤盤</p> <p>十一、進行麵糰的最後發酵（設定發酵箱功能使麵糰達所 需發酵程度 / 發酵時間及條件，例如：溫度及濕 度）</p> <p>十二、烘焙麵糰準備工作，例如：依照產品需求及特殊造 型麵包進行裝飾、將烤模加蓋</p> <p>十三、監控麵糰體積及熟度</p> <p>十四、查看完成品外觀及確認應用的裝飾符合品質需求</p> <p>十五、確認、修正及 / 或移除大小 / 形狀不合規格的麵糰</p> <p>十六、清潔設備及器皿需符合衛生標準</p> <p>十七、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十八、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>十九、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、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"> 1. 依照品質標準秤麵糰重量及整型 2. 使用磅秤或電子秤精準確定重量 3. 採取修正方式處理常見錯誤及異常 4. 應用安全工作常規及確認職業安全衛生風險及控 制方式 5. 於進行烘焙作業前檢查烤箱 6. 啟動、操作、監控與調整烤箱以達成品所需品質 7. 依照品質標準評估麵包成果 8. 安全地關閉烤箱 9. 清潔設備 10. 應用食品衛生安全程序 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作程序，包含：與中間發酵相關的秤重及整型 需求建議、工作安全常規、食品衛生安全、品質 及環境需求 2. 食譜步驟指引 3. 產品規格及相關檢驗/控制要點

	<p>4. 工作場域使用的分割、環型與中間發酵設備（有些工作場域以手工完成前述事項，未使用設備）</p> <p>5. 攪拌機設備</p> <p>6. 烘焙設備</p> <p>7. 食材 / 原料</p> <p>8. 麵糰</p> <p>9. 所需的個人防護裝備、設備資料表</p> <p>10. 所需的清潔程序、材料及設備</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 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</p>
說明與補充事項	<p>一、 專用麵粉麵包烘焙設備包含：工業用烤箱、工業用攪拌機及配件、清洗器具區域</p> <p>二、 設備配件包含：清洗器具區域水龍頭及配件</p> <p>三、 輔助設備包含：貯藏專用麵粉的容器、浸泡穀物的容器、貯藏麵糰的容器</p> <p>四、 工具及器皿包含：麵粉篩、麵糰割紋刀、噴水瓶、溫度計</p>