

職能單元代碼	TFB4R2320
職能單元名稱	製作派、酥皮產品
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、準備工作</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. 計算產量及調整食譜以符合所需生產產量 3. 確認工作區域及工作常規以符合食品安全、工作場域衛生安全需求 4. 依照安全需求選擇及穿戴個人防護設備 5. 選擇無層次派、酥皮糕點的烹調設備並確認備妥可供使用 6. 選擇原料及確認品質和數量 7. 準備符合工作需求的烤模 <p>二、準備無層次派、酥皮糕點所需內餡</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食品衛生安全需求選擇及處理易腐壞食品 2. 測量無層次派、酥皮糕點內餡原料的數量，以符合食譜規格並備妥供使用 3. 依產品類型所需準備水果 4. 混合及組合產品類型所需的原料 5. 檢查內餡，找出瑕疵並調整 6. 依照食品衛生安全需求貯藏內餡 <p>三、無層次酥皮麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 秤量糕點原料數量以符合食譜規格 2. 依順序將原料置入攪拌機 3. 操作及監控攪拌機，攪拌無層次派、酥皮麵糰 4. 檢查無層次派、酥皮麵糰，找出瑕疵並調整 5. 依照食品衛生安全需求準備及運送無層次派、酥皮麵糰並貯藏 <p>四、將無層次派、酥皮產品成型及填餡</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 擀平無層次派、酥皮至產品類型所需厚度 2. 依產品類型所需切割、切片及分配無層次派、酥皮 3. 依產品類型所需將無層次派、酥皮整型以填入內

	<p>餡</p> <ol style="list-style-type: none"> 依產品類型所需添加內餡 置入烤模準備烘焙 檢查無層次派、酥皮產品，找出瑕疵並調整 <p>五、製作泡芙產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 將液體油脂烹調成固體 加入麵粉烹調形成麵粉糊 冷卻麵粉糊準備拌入蛋 將蛋拌入麵粉糊以製作泡芙 用擠花器將泡芙擠至烤盤準備烘焙 檢查預烘焙的泡芙，找出瑕疵並修正 <p>六、預烘焙無層次酥皮產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 準備預烘焙加工媒介以符合食譜規格 預烘焙加工無層次派、酥皮產品以符合完成品規格 檢查預烘焙加工無層次派、酥皮產品，找出瑕疵並修正 <p>七、烘焙無層次派、酥皮產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 設定烘焙溫度及時間準備烘焙 依產品所需使用盲烤方式進行盲烤 置入烤箱並監控烘焙過程，使產品烘焙得以均勻及穩定 將無層次派、酥皮產品自烤箱取出並冷卻 檢查無層次酥皮產品，找出瑕疵並修正 <p>八、後烘焙加工無層次派、酥皮產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 準備加工媒介以符合食譜規格 溶化巧克力準備加工無層次派、酥皮產品 完成烘焙無層次派、酥皮產品以符合成品需求 檢查無層次派、酥皮成品，找出瑕疵並修正 依照包裝及食品衛生安全需求準備及運送展品，以供展示及貯藏 <p>九、完工</p> <ol style="list-style-type: none"> 清潔設備及工作區域以符合企業內部衛生管理標準
--	--

	<p>2. 依照工作場域需求丟棄廢棄物</p> <p>3. 依照工作需求完成工作紀錄</p>
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<p>一、酥皮塑型及填餡的基本原則</p> <p>二、使用設備/器皿的適當標準，包含清潔需求、磨損跡象或不可接受的損壞</p> <p>三、有餡派、酥皮產品的品質需求，例如外觀、重量與產品所需的封條</p> <p>四、適合用於頂端及底部、各種不同產品的種類</p> <p>五、重製作業的程序，例如正確使用重製、丟棄報廢品前每批可重製的最大數量、確保重製派、酥皮未被內餡素材、其它酥皮或其它髒汙汙染</p> <p>六、依照產品所需準備及應用蛋漿及糖漿的程序</p> <p>七、各種變因的影響，例如完成品內餡溫度、應用糖漿的產品溫度</p> <p>八、設定、操作設備、所用設備的安全特性</p> <p>九、確認產品符合品質需求及相關監控需求所使用的檢驗/控制要點</p> <p>十、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>十一、職業安全衛生的相關風險及控制方式</p> <p>十二、剩餘物處理、清理與程序</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、取得工作場域資訊確認生產需求</p> <p>二、確認酥皮類型和內餡符合產品要求</p> <p>三、確認設備清潔及操作順序，包括確認烤盤及烤模可取得性</p> <p>四、準備需使用的酥皮及內餡，例如：擀平酥皮、將內餡置入漏斗並設定自動分裝設備、製作內餡達所需溫度</p> <p>五、塑造產品形狀</p> <p>六、依適當產量、重量與配置參數分裝內餡</p> <p>七、依照產品需求應用派、酥皮表層或配料</p> <p>八、修整派、酥皮使保持均勻分布狀態</p> <p>九、依據工作場域程序納入重製派、酥皮</p> <p>十、監控塑型及填餡程序以確保符合品質標準，例如：皮厚度；內餡填入的調整或手工放置的準確性；內餡量及 / 或比例；產品重量；塑型、擀平或以派、酥皮密</p>

	<p>封的附加產品；蛋漿應用（烘焙前）或糖漿和配料（烘焙後）；外觀（尺寸和形狀）</p> <p>十一、採取修正措施，以達到產品品質標準</p> <p>十二、清潔設備及器皿以符合衛生標準</p> <p>十三、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十四、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>十五、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>十六、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. 對用於製作和填充糕點的設備和成分進行預啟動檢查 2. 根據品質標準製作和填充糕點 3. 針對典型的錯誤和不一致性採取糾正措施 4. 應用安全工作實踐，識別職業安全衛生的危害和控制 5. 清潔設備 6. 應用食品衛生安全程式 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量必須在真實或模擬的工作場所進行 2. 工作流程，包括有關產品要求、安全工作規範、食品安全、品質和環境要求的建議 3. 配方/裝修指令 4. 產品規格及相關檢驗/控制點 5. 根據產品類型的要求，製造和灌裝設備 6. 需要填充和填充的外殼/箱子 7. 根據要求提供個人防護服、設備和材料安全資料表 8. 清潔程序，按要求提供材料和設備 <p>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</p>

說明與補充事項	<p>一、無層次酥皮烹調設備須包含：工業用攪拌機及配件、冷凍庫、工業用鍋具；設備配件，包含：麵糰攪拌勾、麵糰攪拌器、烹調內餡的鍋具；輔助的設備，包含：烘焙糕點的派型模具或鋁箔紙；工具及器皿，包含：砧板、食材用刀具</p> <p>二、無層次酥皮內餡須包含：濃稠或非濃稠的甜內餡；濃稠或非濃稠的鹹內餡</p>
---------	--