

職能單元代碼	TFB3R2305
職能單元名稱	製作海綿蛋糕
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場域及常規以符合食品衛生安全需求</li> <li>4. 依照安全需求選擇及穿戴個人服儀</li> <li>5. 選擇海綿蛋糕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> <li>7. 準備符合海綿蛋糕類產品所需的烤模、烤盤與平底鍋</li> </ol> <p>二、混合海綿蛋糕麵糊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜測量原料數量</li> <li>2. 依照食譜要求順序將原料置入攪拌機</li> <li>3. 操作及監控攪拌機，將麵糊攪拌至所需成品類型</li> <li>4. 依照所需成品類型添加食品原料</li> <li>5. 檢查麵糊，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>三、烘焙海綿蛋糕</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將麵糊倒入烤模、烤盤並均勻攤平，準備烘烤</li> <li>2. 依照所需的海綿蛋糕類型及大小設定烘焙溫度及時間</li> <li>3. 置入烤箱並監控烘焙過程，以達產品類型所需外觀顏色及穩定性</li> <li>4. 運用視覺及觸覺及時評估海綿蛋糕烘焙狀況</li> <li>5. 取出海綿蛋糕並冷卻</li> <li>6. 檢查產品，找出瑕疵並進行修整</li> </ol> <p>四、準備加工媒介</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 備妥加工原料及設備以供使用</li> <li>2. 依照食譜秤量加工原料所需數量</li> <li>3. 操作及監控攪拌機，依產品所需準備奶油及糖衣</li> <li>4. 依照產品所需融化及準備裝飾用巧克力</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 依照產品所需準備裝飾用及內餡用果醬</li> <li>6. 依照產品所需準備裝飾用配料</li> <li>7. 準備巧克力用的紙擠花袋</li> <li>8. 準備擠花袋以進行加工裝飾</li> <li>9. 檢查加工用媒介，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>五、加工海綿蛋糕</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照產品所需切割海綿蛋糕</li> <li>2. 依照產品所需劃分海綿蛋糕並填入餡料，並放置於蛋糕紙托盤上</li> <li>3. 依照產品所需將奶油及糖衣塗抹於海綿蛋糕上</li> <li>4. 依照產品所需應用配料及裝飾物裝飾海綿蛋糕</li> <li>5. 依照產品所需以書寫簡易文字方式裝飾海綿蛋糕</li> <li>6. 檢查加工後的海綿蛋糕，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衛生管理標準</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>
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、糕餅、海綿蛋糕及製作餅乾的基本原則</li> <li>二、完成品的原料特性及目的，包含所需的麵粉類型、糖的等級、奶油、乳化劑、新鮮或液態蛋液、預拌粉成分</li> <li>三、確認測量設備精確性所使用的方法</li> <li>四、原料貯藏需求</li> <li>五、準備蛋糕糊所使用的方法</li> <li>六、將空氣打入麵糊的物理及化學方法</li> <li>七、因素的重要性，例如：完成品的麵糊溫度</li> <li>八、影響製作海綿蛋糕的因素</li> <li>九、麵糊所需特性</li> <li>十、程序需求，例如：攪拌時間及速度、麵糊規格</li> <li>十一、設備的設定、操作需求、安全特性</li> <li>十二、放置麵糊的方法，包含：使用脫模劑</li> <li>十三、各種變動因素及所需的修正方式</li> <li>十四、控制要點及相關監控需求</li> </ol>

	<p>十五、 職業安全衛生的相關風險及控制方式</p> <p>十六、 廚餘處理、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食譜中原物料需求</p> <p>二、確認原料的條件、類型、品質及數量，包含：選擇奶油類型以符合食譜及環境溫度需求</p> <p>三、依所需稱重或秤量原料</p> <p>四、依照工作場域常規每批的重量及主要原料重量計算產品出產數量</p> <p>五、確認設備狀態及條件</p> <p>六、依照需求的順序將原料置入攪拌器</p> <p>七、依照生產需求設定攪拌器，例如：選擇適合的配件、設定攪拌器的時間及速度</p> <p>八、操作及監控攪拌器流程，例如：攪拌時間及速度；原料及麵糊溫度；麵糊稠度、外觀及質地</p> <p>九、確認未符合品質需求的麵糊，採取必要的修正措施</p> <p>十、準備所需模具/托盤、烘焙墊、烘焙紙</p> <p>十一、放置、擠壓或攤平麵糊以符合產品及體積/重量需求</p> <p>十二、清潔設備及器皿需符合衛生標準</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>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 規劃準備麵糊所需的原料、設備與程序</li> <li>2. 依照麵糊類型需求混合及處理原料</li> <li>3. 依照品質標準評估麵糊成果</li> <li>4. 採取修正方式處理常見錯誤及異常</li> <li>5. 應用安全工作常規及確認職業安全衛生風險及控制方式</li> <li>6. 清潔設備</li> <li>7. 應用食品安全程序</li> </ol> <p>二、 評量情境與資源</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作程序，包含：相關產品需求建議、工作安全常規、食品安全、品質及環境需求</li> <li>2. 食譜指引</li> <li>3. 產品規格及相關檢驗/控制要點</li> <li>4. 生產設備，例如：產品類型所需攪拌及存放設備</li> <li>5. 素材/原料</li> <li>6. 所需的個人防護裝備、設備與物質安全資料表</li> <li>7. 所需的清潔程序、材料及設備</li> </ol> <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、海綿蛋糕烘焙設備須包含：工業用烤箱、廚房用水槽、工業用攪拌機及配件</p> <p>二、設備配件包含：打蛋器、水槽水龍頭及配件、層爐烤箱及配件</p> <p>三、輔助設備包含：海綿蛋糕烘焙烤盤、海綿蛋糕烤模、杯蛋糕烤模、海綿蛋糕涼架、原料貯藏容器</p> <p>四、工具及器皿包含：抹刀、擠花袋、擠花嘴、塑膠刮刀、糖粉篩網、量杯、攪拌盆</p>