

| | |
|-----------|---|
| 職能單元代碼 | TFB4R0552 |
| 職能單元名稱 | 製作甜點 |
| 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、選擇材料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食物準備清單與標準食譜確認食物製作要求【註 1】 2. 依據要求計算材料量 3. 依據食譜、品質、新鮮度與存貨移轉要求在店內辨識並選擇材料【註 2】 <p>二、選擇、準備及使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 挑選正確類型與大小的設備【註 3】 2. 在使用前安全組合並確保設備乾淨 3. 依據廠商說明安全並衛生地使用設備 <p>三、分派份數與準備材料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食物生產順序整理並組合材料 2. 依據食譜與所需甜點數量將乾與濕材料秤重測量 3. 盡量減少浪費讓製作的甜點利潤達到最高 <p>四、準備甜點與醬汁</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用烹飪方式製作甜點【註 4】以達成想要的產品特性 2. 依據特殊飲食食譜為有特殊飲食要求【註 5】者製作甜點 3. 製作符合一致性與口味的冷熱醬汁【註 6】 4. 使用適合甜醬汁的增稠劑【註 7】 5. 遵從標準食譜，在責任範圍內調整食物品質【註 8】 6. 在製作過程中儲存可再利用的食材，供未來烹飪所用 <p>五、分配、呈現與儲存甜點</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分配甜點份數讓食物生產量與獲利達到最高 2. 使用平衡並強化甜點口味與口感的配件【註 9】 3. 挑選口味及口感與甜點互補的盤飾與裝飾【註 10】 4. 以適合的容器及品項將甜點、佐菜與盤飾藝術的盛盤 5. 為方便供應及顧客食用將甜點盛盤並裝飾 6. 以視覺評估甜點並調整呈現方式【註 11】 7. 以適當醬汁與盤飾展示【註 12】甜點 8. 在適當的環境條件【註 13】中儲藏甜點以及可再利用的食材 |

| | |
|----------------------------------|--|
| 職能內涵 (K=knowledge 知識) | <p>一、下列的烹飪用語與商品名稱：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 常用於製作甜點的材料 2. 特殊飲食食譜中用於製作甜點的替代食材 3. 各種傳統與當代的甜點 <p>二、特殊飲食食譜中的烹飪用語及意義：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 糖尿病 2. 無麩質 3. 低脂 4. 無糖 5. 全素 <p>三、下列意義：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食物過敏 2. 食物不耐症 <p>四、未能注意特殊需求的重要健康與法律後果</p> <p>五、各種傳統與當代甜點的產品特性：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀 2. 顏色 3. 濃度 4. 含水量 5. 形狀 6. 大小 7. 結構 8. 口味 9. 口感 <p>六、傳統與當代甜點的營養價值</p> <p>七、各種甜點的歷史與文化衍生</p> <p>八、存貨日期代碼與移轉標籤內容</p> <p>九、甜點存貨材料的新鮮度與品質指標</p> <p>十、製作甜點的備料要求</p> <p>十一、甜點烹飪方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 乾式材料加入油脂與液體 2. 烘焙 3. 冷卻 4. 燉燒 |
|----------------------------------|--|

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>5. 冷凊</p> <p>6. 水波煮</p> <p>7. 濃縮</p> <p>8. 選擇並準備適當的甜點模</p> <p>9. 蒸煮</p> <p>10. 煉煮</p> <p>11. 攪拌與打發以達到所需的濃度及口感</p> <p>12. 依據想要的成品特性使用所需麵糊量</p> <p>13. 秤重或測量並過篩乾式材料</p> <p>14. 快速攪拌、桿整、擠花與塗抹</p> <p>十二、 甜點的適當烹煮溫度與時間</p> <p>十三、 盤飾、裝飾、盛盤及呈現迷人甜點的技巧</p> <p>十四、 用於製作甜點的設備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 必要特徵與功能 2. 安全操作作法 <p>十五、 儲存甜點與可再利用的食材：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 正確的環境條件以確保食物安全 2. 使用適當的方法來優化保存期限 |
| 職能內涵 (S=skills 技能) | <p>一、 將浪費減少至最低的主動與計畫技能</p> <p>二、 讀寫技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 閱讀並理解食物準備清單、食譜、日期代碼與存貨移轉標籤，以及廠商設備使用說明 2. 為食譜要求與計算註記 <p>三、 計算技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 為所需甜點秤重並測量材料 2. 決定烹飪時間與溫度 3. 計算分派份數 <p>四、 有效安排食物準備與生產階段順序的規劃與組織技能</p> <p>五、 解決問題的技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評估材料與完成甜點的品質，進行調整以確保產品優質 2. 依據辨識調整食物產品口味、口感與外觀的不足 <p>六、 管理自身速度、時間與生產力的自我管理技能</p> <p>七、 使用食物準備與烹飪設備的技術技能</p> |
| 評量設計參考 | 一、 評量之關鍵面向/能力證明之證據： |

| | |
|---------|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵循食譜製作各種甜點，包括適用特殊飲食要求的特殊食譜 2. 以迷人漂亮的方式呈現甜點、配件與盤飾 3. 製作多樣品質、大小、形狀與外觀一致的甜點 4. 整合下列知識： <ol style="list-style-type: none"> (1) 材料品質指標 (2) 甜點烹飪方式 (3) 食物準備設備的必要特徵、功能及安全使用 (4) 處理及儲存甜點的食物安全作法 (5) 為多位顧客在商業時間限制下製作甜點 <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 操作食物製備的區域，備有裝置、大或小的設備，可以是： <ol style="list-style-type: none"> (1) 實際產業工作場域 (2) 模擬產業環境，例如服務顧客的訓練廚房 2. 產業實際工作人員與顧客的比例 3. 食物準備清單、標準食譜以及適用特殊飲食需求的清單與食譜 4. 各種甜點的商業用食材 <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備及製作各種甜點 2. 評量受評者所製作甜點之味覺與視覺吸引力 3. 在指定時間內為活動、典禮或會議製作各種甜點之能力的專案 4. 用視覺與味覺辨識活動，讓受評者能辨識材料及產品特性 5. 書面或口頭提問以評估對烹飪用語、材料品質指標、設備、烹調方式及適當環境儲存條件的知識 6. 檢視受評者的證據作品集，及第三方提供之個人工作績效表現報告 |
| 說明與補充事項 | <p>【註 1】食物製作要求可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 截止期限 ● 份量管制 ● 製作數量 ● 特殊顧客要求 ● 特殊飲食需求 |

- 標準食譜

【註 2】材料可能包括：

- 零脂肪
- 低碳水化合物
- 低脂
- 低麩質
- 低卡
- 低糖
- 替代品：
 - 無麩質麵粉
 - 無酵母麵粉
 - 無糖甜味劑
- 無糖
- 適用：
 - 特殊飲食食譜
 - 標準食譜
 - 無已知過敏反應
- 全素

【註 3】設備可能包括：

- 醋酸塑膠片
- 打蛋器
- 攪拌機
- 細切機
- 砧板
- 商業攪拌機與配件
- 堅果與水果切割工具
- 裝飾設備：
 - 噴燈 (瓦斯噴槍)
 - 巧克力噴槍
 - 極細糖粉篩
 - 細花嘴
 - 糖粉與可可粉篩
 - 不沾模
 - 網模

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 模板 ● 油炸機 ● 甜點供應用具： <ul style="list-style-type: none"> ■ 甜點盤 ■ 盤子 ■ 玻璃 ■ 碗 ■ 杯子 ■ 餐具 ● 小與大尺寸打蛋器與過濾器 ● 極細糖粉篩 ● 板模與一般派圈 ● 刨絲器 ● 焗烤盤 ● 製冰機 ● 冰淇淋機 ● 新穎的慕斯蛋糕模形 ● 工業用食物調理機，例如 robot coupe ● 榨汁機 ● 刀具，包含大型鋸齒蛋糕刀 ● 各種大小的勺子 ● 測量工具： <ul style="list-style-type: none"> ■ 公制量杯 ● 攪拌機 ● 烤模與烤盤： <ul style="list-style-type: none"> ■ 小型塔派（上方無派皮覆蓋） ■ 炸彈冰淇淋蛋糕（以半圓模型製作的甜點，內填入大量冰淇淋，法文稱 Bombe Glacée，形似砲彈而得名） ■ 手指餅乾蛋糕（以手指餅乾圍繞蛋糕周圍，多為海綿蛋糕內填入卡士達醬或水果） ■ 小起司蛋糕（Dariole，法式傳統起司蛋糕，其使用高筒的圓模製作，甜鹹皆可，可變化不同口味如魚、蔬菜） ● 烤箱 |
|--|---|

- 平底鍋：
 - 法式薄餅
 - 歐姆蛋（蛋包）
 - 小煎餅
 - 擠花袋與配件
 - 分片器
 - 陶瓈烤盅
 - 一系列大、小容量用的平底鍋和鍋子
 - 明火烤箱
 - 秤
 - 匙
 - 服務夾與服務鏟
 - 不鏽鋼盆組
 - 串叉：
 - 金屬
 - 竹子
 - 蘇芙雷杯（陶瓈杯）
 - 刮刀
 - 湯匙：
 - 木匙
 - 大型一般湯匙與有洞湯匙
 - 蒸鍋：
 - 蒸烤箱
 - 獨立型蒸籠
 - 中式蒸籠
 - 儲存容器與托盤
 - 甜品推車或甜點自助餐桌
 - 榨汁機（品牌名：Vitamiser）
 - 打蛋器
 - 冷卻網架
- 【註 4】甜點可能包括：
- 巴伐利亞奶油（Bavarois，法文，中文直譯亦稱巴巴露亞，似慕斯口感，含吉利丁的甜點）
 - 炸彈冰淇淋蛋糕

- 手指餅乾蛋糕 (以手指餅乾圍繞蛋糕周圍，多為海綿蛋糕內填入卡士達醬或水果)
- 冷的
- 法式薄餅
- 卡士達和鮮奶油
- 熱的
- 焦糖布丁
- 糖果
- 炸物
- 冷凍的
- 冰淇淋
- 蛋白霜
- 慕斯
- 歐姆蛋
- 百匯
- 派
- 預製水果
- 布丁
- 沙巴雍
- 雪酪/沙碧
- 舒芙雷
- 小塔

【註 5】特殊飲食要求可能包括：

- 糖尿病
- 排除過敏與食物不耐症
- 無麩質
- 高或低熱量
- 高或低蛋白質
- 高纖
- 蛋奶素
- 低膽固醇
- 低脂
- 調整鈉或鉀含量
- 調整口感

- 養分要求
- 份量大小
- 全素
- 無酵母

【註 6】醬汁可能包括：

- 巧克力基底醬汁
- 果泥
- 卡士達和奶油
- 調味奶油與鮮奶油
- 水果泥、醬汁與果泥
- 水果糖漿
- 沙巴雍
- 糖漿

【註 7】甜醬汁增稠劑可能包括：

- 麵包屑
- 玉米粉、葛粉及馬鈴薯澱粉
- 蛋與蛋黃
- 麵粉
- 無麩質麵粉
- 調整澱粉
- 油糊
- 無酵母麵粉

【註 8】調整食物品質可能係指：

- 乾濕材料比
- 口味：
 - 辣
 - 甜
- 溫度
- 口感：
 - 口感輕盈或厚重
 - 乾淨
 - 乳脂感
 - 酥
 - 脆

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 含有纖維 ■ 強烈 ■ 有如棉花糖 ■ 濕潤 ■ 慕斯 ■ 濃郁 ■ 光滑 ■ 柔順 ■ 絲綢般 |
| | <p>【註 9】配件可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鮮奶油 ● 冰淇淋 ● 醬汁 |
| | <p>【註 10】盤飾與裝飾可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 彩色及調味糖 ● 新鮮、醃漬或糖漬水果 ● 糖果 ● 果凍 ● 巧克力屑 ● 灑糖粉 ● 整顆堅果或堅果角 |
| | <p>【註 11】調整呈現方式可能涉及：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 變換配件與盤飾以更加吸引人： <ul style="list-style-type: none"> ■ 平衡 ■ 顏色 ■ 對比 ● 為了以下實用性變換盛盤食物： <ul style="list-style-type: none"> ■ 顧客食用 ■ 服務 ● 擦去滴下或灑出物 |
| | <p>【註 12】展示可能涉及使用：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 展示櫃，包括溫度控制櫃 ● 甜點推車 |
| | <p>【註 13】環境條件係指適當的：</p> |

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">● 空氣● 濕度● 光線● 包裝● 溫度● 使用容器● 通風 |
|--|--|