

職能單元代碼	TFB3R2314
職能單元名稱	製作蛋白 ( 類、霜 ) 產品
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. 依照安全需求選擇及穿戴個人防護裝備</li> <li>5. 選擇蛋白霜用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、混合蛋白糊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜規格測量原料數量</li> <li>2. 依所需順序將蛋白霜原料置入攪拌機</li> <li>3. 操作及監控攪拌機，將蛋白糊打發至最適於產品所需狀態</li> <li>4. 依照蛋白霜產品類型所需加入原料</li> <li>5. 檢查蛋白霜，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>三、製作蛋白霜產品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 倒入、均勻攤平蛋白糊，並依產品類型所需準備奶油蛋糕及點心</li> <li>2. 依產品類型所需，將蛋白糊覆蓋於奶油蛋糕、點心內餡及基底</li> <li>3. 運用視覺及觸覺評估蛋白霜品質</li> <li>4. 檢查完成的蛋白霜，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>四、烘焙蛋白霜產品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依產品類型所需，將麵糊倒入烤模及烤盤並均勻攤平</li> <li>2. 依蛋白霜產品所需大小設定烘焙及時間</li> <li>3. 置入烤箱並監控烘焙過程，以達蛋白霜產品所需狀態</li> <li>4. 運用視覺及觸覺評估蛋白霜產品烘焙狀況</li> <li>5. 取出蛋白霜產品並冷卻</li> </ol>

	<p>6. 檢查產品，找出瑕疵並進行修整</p> <p>五、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. 依照食譜規格測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霜</li><li>4. 依照產品所需準備裝飾用巧克力</li><li>5. 依照產品所需準備裝飾用配料</li><li>6. 準備擠花袋以進行加工裝飾</li><li>7. 檢查加工用媒介，找出瑕疵並進行調整</li></ol> <p>六、加工蛋白霜產品</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 依照產品所需加工蛋白霜產品，並放置於展示用容器</li><li>2. 依照產品所需應用奶油加工蛋白霜產品</li><li>3. 依照產品所需應用配料及裝飾物裝飾蛋白霜產品</li><li>4. 檢查加工後的蛋白霜產品，找出瑕疵並進行修整</li><li>5. 依照包裝及食品衛生安全需求準備及運送產品，以供展示及貯藏</li></ol> <p>七、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>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、蛋白類、霜的基本原則</p> <p>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</p> <p>三、確認測量設備精確性所使用的方法</p> <p>四、原料貯藏需求</p> <p>五、準備蛋糕糊所使用的方法</p> <p>六、將空氣打入麵糊的物理及化學方法</p> <p>七、因素的重要性，例如：完成品的麵糊溫度</p> <p>八、影響製作的因素</p> <p>九、麵糊所需特性</p> <p>十、程序需求，例如：攪拌時間及速度、麵糊規格</p>

	<p>十一、設定、操作設備、所用設備的安全特性</p> <p>十二、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>十三、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>十四、職業安全衛生的相關風險及控制方式</p> <p>十五、剩餘物處理、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原物料需求生產需求</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、確認設備清潔及操作順序，包含確認烤盤及烤模可取得性</p> <p>四、準備需使用的內餡</p> <p>五、依適當產量、重量與配置參數計算產品出產數量</p> <p>六、依照產品需求配料</p> <p>七、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>八、確認未符合品質需求的麵糊，採取必要的修正措施</p> <p>九、準備所需模具 / 托盤、烘焙墊、烘焙紙</p> <p>十、放置、擠壓或攤平麵糊以符合產品及體積 / 重量需求</p> <p>十一、清潔設備及器皿需符合衛生標準</p> <p>十二、產品重量</p> <p>十三、採取符合品質標準的修正措施</p> <p>十四、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十五、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>十六、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>十七、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>1. 規劃準備麵糊所需的原料、設備與程</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</li> </ol>

	<p>制方式</p> <p>6. 清潔設備</p> <p>7. 應用食品衛生安全程序</p> <p>二、評量情境與資源</p> <p>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</p> <p>2. 食譜/裝飾指引</p> <p>3. 產品規格及相關檢驗 / 控制要點</p> <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、蛋白霜設備須包含：工業用攪拌機及配件、工業用鍋具</p> <p>二、設備配件包含：打蛋器配件</p> <p>三、輔助設備包含：蛋糕烤模或扣環、融化巧克力用設備、鍋具</p> <p>四、工具及器皿包含：抹刀、刮刀、蛋糕刀、擠花袋、擠花嘴</p>