

職能單元代碼	TFB4R2317
職能單元名稱	蛋糕製作
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、選擇原料</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食品準備清單及標準食譜確認食品生產需求.</li> <li>2. 依照需求計算原料數量</li> <li>3. 依照食譜、品質、新鮮度與庫存調節需求，至商店確認及選擇原料</li> </ol> <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇類型及尺寸符合需求的設備</li> <li>2. 使用設備前謹慎組裝並確保整潔</li> <li>3. 依照製造商說明書謹慎使用設備並注意衛生</li> </ol> <p>三、分配及準備原料</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食品生產順序分類及組合原料</li> <li>2. 依照食譜及糕餅所需數量秤重及測量乾性和濕性原料</li> <li>3. 將浪費降到最低以使糕餅產品的製作達最佳收益</li> </ol> <p>四、烘烤蛋糕及海綿蛋糕</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照所屬責任範圍調整食品品質</li> <li>2. 選擇烘焙條件、所需的烘焙溫度烘焙糕餅</li> <li>3. 以適當條件冷卻蛋糕及海綿蛋糕，以保留最佳新鮮度及產品特性</li> </ol> <p>五、裝飾現有及貯藏的蛋糕</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照標準食譜使用合適的餡料、糖霜與裝飾物提升糕餅外觀及口感</li> <li>2. 應用糖霜確保成品外觀呈現平滑、無裂縫</li> <li>3. 於展示前，以觀察方式評估糕餅並調整外觀</li> <li>4. 依照組織標準使用合適的器皿呈現具吸引力的蛋糕</li> <li>5. 依照適當條件展示蛋糕以保留最佳新鮮度及產品特性</li> <li>6. 在適當的環境條件下貯藏糕餅</li> <li>7. 依照組織程序、環境考量因素與降低成本提案，</li> </ol>

	清理工作區、處理或貯藏剩餘食材和可再使用的副產品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、烘焙術語及商品名稱：製作蛋糕及海綿蛋糕的常用原料；各種標準及現代的蛋糕及海綿蛋糕</p> <p>二、各種標準及現代的蛋糕和海綿蛋糕的產品特色：外觀、顏色、硬度、含水量、造型、口感、質地</p> <p>三、各種標準及現代的蛋糕和海綿蛋糕的營養價值</p> <p>四、各種蛋糕和海綿蛋糕的歷史及文化起源</p> <p>五、庫存日期碼及便利標籤的內容</p> <p>六、糕餅和海綿蛋糕顯示的新鮮度及庫存原料的品質</p> <p>七、製作糕餅、海綿蛋糕與內餡的場地需求</p> <p>八、糕餅、海綿蛋糕與內餡的操作方式：將油脂及液體加入乾性原料；準備及使用預烘焙加工和裝飾；選擇及準備適合的糕餅烤模；攪打注入空氣以達所需硬度及質地；依照成品預期特性使用所需的麵糊量；秤重及測量乾性原料並過篩；攪打、秤重</p> <p>九、適合製作糕餅、海綿蛋糕與內餡的烘焙溫度及時間</p> <p>十、製作糕餅、海綿蛋糕所使用的設備：主要特性及功能；安全操作常規</p> <p>十一、貯藏糕餅、海綿蛋糕及可再使用的副產品：正確的環境條件以確保食品安全；最佳保存期限的適當方法</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、主動積極將浪費降到最低之技能</p> <p>二、讀寫技能：閱讀及理解食品準備清單、標準食譜、日期碼、存貨翻動標籤、設備的製造商說明書；註記食譜要求與計算成果</p> <p>三、計算技能：秤重及測量糕餅所需數量的原料；確定烘焙時間及溫度</p> <p>四、有效處理食品準備及生產順序的規劃及組織技能</p> <p>五、問題解決技能：評估原料品質、蛋糕成品，進行確保產品品質的調整；依產品缺陷調整食品口感、質地與外觀</p> <p>六、管理個人速度、時間與生產效率的自我管理技能</p> <p>七、使用食品準備及烹調設備的科技技能</p>

評量設計參考	<ul style="list-style-type: none"><li>一、評量證據<ul style="list-style-type: none"><li>1. 依照標準食譜製作及裝飾糕餅和海綿蛋糕，包含：基本海綿蛋糕、水果類糕點、巧克力蛋糕(清蛋糕)、磅蛋糕、瑞士捲</li><li>2. 製作品質、尺寸、形狀與外觀皆一致的各式同類型糕餅</li><li>3. 整合以下知識：原料呈現的品質；糕餅和海綿蛋糕的烘焙方式；食品準備設備的主要特性、功能與安全使用方式；處理及貯藏糕餅和海綿蛋糕的食品安全常規</li><li>4. 依照商業時間限制製作糕餅</li></ul></li><li>二、評量情境與資源<ul style="list-style-type: none"><li>1. 附有固定裝置、各種尺寸的設備、評量手冊中訂定的工作場域文件的糕點製作廚房，包含：真實產業工作場域；模擬產業環境，例如：服務顧客的訓練用廚房</li><li>2. 真實產業的廚房員工與顧客的比例</li><li>3. 食品準備清單及標準食譜</li><li>4. 各種糕餅和海綿蛋糕的商業用原料</li></ul></li><li>三、評量方法<ul style="list-style-type: none"><li>1. 直接觀察受評者準備及製作各種糕餅和海綿蛋糕</li><li>2. 評估受評者所製作糕餅和海綿蛋糕的口感及外觀</li><li>3. 評估受評者在指定期限為活動、宴會或會議製作各種糕餅和海綿蛋糕的能力的專案</li><li>4. 受評者透過視覺及試吃的方式確認原料及產品特性</li><li>5. 以書面或口頭詢問評量烹調術語、原料呈現的品質狀態、設備、烹調方式、適當環境貯藏條件等知識</li><li>6. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告</li></ul></li></ul>
--------	---

說明與補充事項	<p>一、食品生產需求包含：期限；食品分配的控制；製作的數量；特殊顧客的要求；特殊飲食要求；標準食譜</p> <p>二、設備包含：打蛋器；盆式細切機；蛋糕烤模；砧板；商業用攪拌器及配件；堅果及水果切割器具；刨刀；刀具，包含鋸齒狀蛋糕刀；測量器：公制校準量杯；烤箱；擠花袋及配件；夾子及抹刀；整套不鏽鋼盆；磅秤；整套器皿；刮刀；湯匙：木匙、金屬大漏勺；貯藏容器及托盤；攪拌器；冷卻架</p> <p>三、糕餅及海綿蛋糕包含：基本海綿蛋糕；水果類糕餅；巧克力蛋糕；磅蛋糕；瑞士捲；以下項目：源自標準或現代的食譜、源自各種文化起源</p> <p>四、內餡可能包含：鮮奶油；卡士達醬；新鮮及糖漬水果；果泥；果醬；慕斯；堅果</p> <p>五、食品品質調整包含：、乾溼原料比例；口感：鹹的、辣的、甜的；溫度；質地：味覺的濃淡、清爽、含乳脂的、酥脆的、鬆脆的、含纖維的、紮實的、似棉花糖的、濕潤的、多泡沫的、濃郁的、黏滑的、滑順的、鵝絨般的</p> <p>六、裝飾物包含：巧克力；有色彩及香味的糖；新鮮、醃漬或糖漬水果；果泥；糖漿及果凍；糖霜；糖霜顆粒；完整或碎堅果</p> <p>七、調整產品的展示包含：變更添加物及裝飾以達最佳視覺效果：平衡、色彩、對比；依實際狀況修正以下情形：顧客的消費量、服務、擦拭水滴或溢出物 環境條件相關事項：濕度；光線；包裝；溫度；使用的容器；通風狀況</p>
---------	--