

職能單元代碼	TFB4R0547
職能單元名稱	製作蛋糕、點心與麵包
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、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認食品調理清單與標準食譜中的食物製作要求【註 1】 2. 根據要求計算食材份量 3. 根據食譜、品質、新鮮度與庫存輪替要求，在商店辨識並挑選食材 <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇正確類型與尺寸的設備【註 2】 2. 在使用前安全地組裝並確保設備乾淨 3. 根據製造商指南，安全衛生地使用設備 <p>三、計算食材份量，進行調理準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食品製作順序將食材分類與組裝 2. 根據食譜與所需的蛋糕、點心與麵包的份量，將乾濕食材秤重、測量 3. 根據標準食譜，製作質地與形狀都正確的以酵母為基礎的麵團【註 3】 4. 使浪費材料最小化，達到蛋糕、甜點與麵包產品的利潤最大化 <p>四、烘焙蛋糕、點心與麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用蛋糕【註 4】、甜點【註 5】與麵包【註 6】及餡料【註 7】的烹調方式，使產品具有特色。 2. 在責任範圍內依照標準食譜製作食物品質調整【註 8】 3. 選擇烘焙條件、所需的烤箱溫度，並烘焙蛋糕、甜點與麵包 4. 在適當條件下冷卻蛋糕、甜點與麵包，保留最佳新鮮度與產品特色 5. 妥善保存多餘食材，供未來烹飪活動所用 <p>五、裝飾、呈現並儲藏蛋糕、點心與麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據標準食譜，利用適當的餡料、糖霜以及裝飾品【註 9】，加強蛋糕、酥皮點心與麵包的外觀與口味 2. 應用糖霜確保最終裝飾平滑無縫

	<ol style="list-style-type: none"> 3. 目測評估蛋糕、甜點與麵包，在出餐前調整外觀呈現【註 10】 4. 根據組織標準使用適當的餐具漂亮地呈現蛋糕、甜點與麵包 5. 在適當條件下展示蛋糕、甜點與麵包，保留最佳新鮮度與產品特色 6. 在適當的環境條件【註 11】中儲藏蛋糕、甜點與麵包，以及可再利用的食材
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、下列物品的烹飪術語與商品名稱：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 常用於製作蛋糕、甜點與麵包的食材 2. 各種經典與當代的蛋糕、甜點與麵包 <p>二、各種經典與當代的蛋糕、甜點與麵包的產品特徵：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀 2. 顏色 3. 密度 4. 濕潤度 5. 形狀 6. 味道 7. 口感 <p>三、酵母發酵與麵糰擴展過程的基本環節</p> <p>四、各種經典與當代的蛋糕、酥皮點心與麵包的營養價值</p> <p>五、各種蛋糕、酥皮點心與麵包的歷史與文化來源</p> <p>六、庫存日期標示與輪替標示的內容</p> <p>七、庫存的蛋糕、甜點與麵包食材的新鮮度與品質指標</p> <p>八、製作蛋糕、甜點與麵包及餡料的前置準備工作</p> <p>九、蛋糕、甜點、麵包與餡料的烹飪方式</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在乾食材中加入油脂與液體 2. 冷卻食材與工作檯面 3. 切割、塑型與使用模型 4. 混入油脂 5. 揉麵與處理麵糰 6. 製作與使用餡料 7. 製作與使用烘焙前的最後處理與裝飾品 8. 醒麵

	<p>9. 桿麵糰</p> <p>10. 挑選與準備適合的蛋糕模具</p> <p>11. 攪拌與打發，以達到所需的濃度與質地</p> <p>12. 根據成品所需的特徵使用需要份量的麵糊</p> <p>13. 秤重或測量乾食材並且將其過篩</p> <p>14. 打發/攪拌、折疊/切拌、擠花與塗抹/抹面</p> <p>十、蛋糕、甜點、麵包與餡料的適當烘焙溫度與烹飪時間</p> <p>十一、常用於製作蛋糕、甜點與麵包的設備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基本特徵與功能 2. 安全的操作方式 <p>十二、儲藏蛋糕、甜點、麵包與製作過程中可再利用的副產品：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 正確的環境條件以確保食品安全 2. 使用適當的方法來優化保存期限
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、將浪費減至最低的主動性與企業技能</p> <p>二、讀寫技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 可閱讀並理食品調理清單、標準食譜、日期標示與庫存輪替標示，以及設備製造商指南 2. 書寫關於食譜要求的筆記與進行計算 <p>三、計算技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 秤重並測量蛋糕、甜點與麵包所需要的食材份量 2. 判斷烹飪時間與溫度 <p>四、有效率地安排食品調理與製作的各階段的計畫與組織能力</p> <p>五、問題解決技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評估食材與完成的蛋糕、甜點與麵包的品質，加以調整以確保產品品質 2. 根據所辨識的缺點，調整食品的味道、口感與外觀 <p>六、管理自己的速度、時間和生產力的自我管理能力</p> <p>七、使用食品調理與烹飪設備的能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵照製作與裝飾蛋糕、甜點與麵包的標準食譜，包括： <ol style="list-style-type: none"> (1) 蛋糕類： <ul style="list-style-type: none"> ● 基本海綿蛋糕 ● 全蛋海綿蛋糕 (Genoise，糖蛋加熱打發再加入乾性材料，主要以空氣為膨鬆劑)

	<ul style="list-style-type: none"> ● 海綿蛋糕 (Madeira , 即英式的 Victoria Sponge , 以泡打粉為主要膨鬆劑) <p>(2) 甜點類：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 法式泡芙 ● 起酥皮 ● 千層酥皮 ● 甜派皮 <p>(3) 麵包類：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 餐包 ● 早餐麵包 <p>2. 製作大量的同種類蛋糕、甜點與麵包，且品質、尺寸、形狀和外觀都一致</p> <p>3. 整合下列知識：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 原料的品質指標 (2) 蛋糕、酥皮點心與麵包的烹飪方式 (3) 食品調理設備的基本特色、功能與安全使用方式 (4) 處理與儲藏蛋糕、酥皮點心與麵包的食品安全規範 <p>4. 在標準作業時間限制內製作蛋糕、酥皮點心與麵包</p> <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. 食物製備清單和標準食譜 4. 各種用於蛋糕、點心與麵包的商業用食材 <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備與製作各種蛋糕、甜點與麵包 2. 評估受評者製作的蛋糕、甜點與麵包的味道和視覺吸引力 3. 評估受評者為活動、集會或會議製作各種蛋糕、點心與麵包的專案 4. 使用視覺與味覺辨識練習，使受評者可辨識原料與產品特徵 5. 書面或口頭提問，以評估受評者對烹飪術語、原料品質指標、設備、烹飪方法與適當的儲存環境條件的知識
--	---

	<p>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</p>
<p>說明與補充事項</p>	<p>【註 1】食物製作要求可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 期限 ● 份量控制 ● 要製作的份量 ● 特殊的顧客要求 ● 特殊飲食需求 <p>【註 2】設備可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 烘焙紙 ● 打蛋器 ● 細切機 ● 蛋糕模具 ● 切菜板 ● 商用攪拌機與配件 ● 堅果與水果切割設備 ● 磨絲器/刨刀 ● 刀具，包括大型鋸尺刀 ● 各種尺寸的杓子 ● 各種形狀的甜點模具 ● 大理石工作檯 ● 測量工具：經公制校準的量杯 ● 模具、模型與裁切模 ● 烤箱 ● 擠花袋與配件 ● 發酵箱 ● 各種平底深鍋與湯鍋，用以製作少量與大量產品 ● 供客人使用的夾子與蛋糕剷 ● 各種不鏽鋼碗組 ● 秤 ● 餐具 ● 抹刀 ● 湯匙： <ul style="list-style-type: none"> ■ 木質湯匙

- 大型金屬無花紋與有溝槽的湯匙
- 儲存容器與托盤
- 攪拌器
- 網狀冷卻架

【註 3】以酵母為基礎的麵團可能包括：

- 基本麵包
- 可頌
- 丹麥麵包
- 薩瓦蘭麵包
- 半成品
- 酵母麵包

【註 4】蛋糕可能包括：

- 基本膨鬆海綿蛋糕
- 冷凝蛋糕與慕斯蛋糕
- 杏仁小蛋糕
- 水果蛋糕
- 全蛋海綿蛋糕 (Genoise · 糖蛋加熱打發再加入乾性材料 · 主要以空氣為膨鬆劑)
- 海綿蛋糕 (Madeira · 即英式的 Victoria Sponge · 以泡打粉為主要膨鬆劑)
- 蛋白霜
- 瑪芬
- 瑞士捲
- 下列類型：
 - 源於經典或當代食譜
 - 來自各種文化背景

【註 5】點心可能包括：

- 法式泡芙 · 包括：
 - 小泡芙
 - 閃電泡芙
- 起酥皮、果餡餅
- 千層酥皮 · 包括：
 - 法式千層酥
 - 鹹派

- 酥脆甜麵糰，包括：
 - 布丁蛋糕
 - 塔
 - 派
- 下列類型：
 - 源於經典或當代食譜
 - 來自各種文化背景
- 酵母發酵的酥皮點心，包括：
 - 丹麥酥皮
 - 可頌
 - 布里歐(奶油)麵包
 - 薩瓦蘭麵包

【註 6】麵包可能包括：

- 甜味與鹹味：
 - 麵包
 - 小餐包
 - 圓麵包
- 麵包與圓麵包，包括：
 - 法國長棍麵包
 - 英式奶甜麵包
 - 小餐包
 - 早餐麵包
 - 晚餐餐包
 - 十字麵包
 - 午餐餐包
- 下列類型：
 - 源於經典或當代食譜
 - 來自各種文化背景

【註 7】餡料可能包括：

- 鹹味餡料，使用：
 - 培根
 - 乳酪
 - 魚類
 - 火腿

- 肉類
- 家禽類
- 蔬菜
- 甜味餡料：
 - 巧克力
 - 鮮奶油
 - 卡士達醬 (奶蛋醬)
 - 新鮮或糖晶水果與水果泥
 - 蛋白霜
 - 完整堅果或堅果碎粒

【註 8】食物品質調整可與下列項目相關：

- 乾濕原料比例
- 味道：
 - 鹹味
 - 辣味
 - 甜味
- 溫度
- 口感：
 - 口感輕盈或厚實
 - 清爽
 - 奶味濃厚
 - 薄脆
 - 酥脆
 - 多纖維
 - 濃郁
 - 似棉花糖
 - 濕潤
 - 慕斯口感
 - 豐厚
 - 滑順
 - 順口
 - 絲絨感

【註 9】裝飾品可能包括：

- 巧克力

- 彩色與調味的糖
- 新鮮、醃漬或糖化的水果
- 果泥
- 鏡面果膠
- 糖霜
- 果凍
- 糖粉
- 完整堅果或堅果碎粒

【註 10】調整外觀呈現可能包含：

- 改變搭配與擺盤裝飾，使視覺吸引力最大化：
 - 平衡
 - 顏色
 - 對比
- 改變裝盤的食物，達到下列務實目的：
 - 顧客消費
 - 服務
- 擦去滴灑、溢出的部分

【註 11】環境條件涉及下列項目：

- 濕度
- 光線
- 包裝
- 溫度
- 容器使用
- 通風