

|           |  |
|-----------|--|
| 職能單元代碼    | TFB3R2307  |
| 職能單元名稱    | 製作蛋糕及布丁  |
| 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服儀</li> <li>5. 選擇蛋糕體及布丁的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. 清洗及確定所需果乾並備妥供使用</li> <li>8. 準備符合蛋糕體及布丁類產品所需的烤模、烤盤與平底鍋</li> </ol> <p>二、 混合糕餅及布丁麵糊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜秤量原料重量</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，並攪拌麵糊</li> <li>4. 依照所需蛋糕體及布丁成品類型添加原料</li> <li>5. 檢查蛋糕體及布丁麵糊，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>三、 烘焙及蒸烤糕餅及布丁</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將糕餅麵糊及布丁蛋液倒入、擠入或倒入烤模和烤盤並均勻攤平，準備烘烤</li> <li>2. 依照所需的糕餅及布丁類型及大小，設定烘焙和蒸烤溫度及時間</li> <li>3. 置入烤箱和蒸鍋並監控烘焙和蒸烤過程，完成產品類型所需的均勻烘焙狀態</li> <li>4. 運用視覺、觸覺與針狀物評估糕餅及布丁烘焙狀況</li> <li>5. 取出烘焙完成的產品並冷卻</li> <li>6. 檢查烘焙後的蛋糕體及蒸烤後的布丁，找出瑕疵並進行調整</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，依產品所需準備糖霜及糖漿</li> <li>4. 依照產品所需準備裝飾用配料</li> <li>5. 準備擠花袋以進行加工裝飾</li> <li>6. 檢查加工用媒介，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>五、加工糕餅</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照產品所需份量切割蛋糕體</li> <li>2. 依照產品所需將糖霜及糖漿塗抹於蛋糕體上</li> <li>3. 依照產品所需應用配料及裝飾物裝飾蛋糕體</li> <li>4. 檢查加工後的糕餅，找出瑕疵並進行調整</li> <li>5. 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> |
| 職能內涵<br>(K=knowledge 知識) | <p>一、生產糕餅與布丁的基本原則</p> <p>二、原料對烘焙過程及完成品的影響</p> <p>三、冷卻方法</p> <p>四、完成品所需特性</p> <p>五、過程需求，例如：烘焙時間及溫度；烤箱設定；所使用設備的設定、操作需求、安全特性</p> <p>六、產品展示及貯藏需求，例如：冷藏及保存期限</p> <p>七、保持產品品質的冷卻及處理方法</p> <p>八、控制要點及相關監控需求</p> <p>九、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>十、控制要點及相關監控需求</p> <p>十一、職業安全衛生的相關風險及控制方式</p> <p>十二、廚餘處理及清理需求</p> <p>十三、加工相關烘焙產品</p> <p>十四、裝飾糕餅及布丁的相關事項</p>  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| 職能內涵<br>(S=skills 技能) | <p>一、取得工作場域資訊確認烘焙需求</p> <p>二、確認產品放置方式且可進行烘焙</p> <p>三、正確設定烤箱並啟動，包含設定時間及控制溫度</p> <p>四、擺放產品，包含將產品以適當距離排放於烤盤、烘焙紙或圍上控溫帶</p> <p>五、監控烘焙過程，包含：顏色、外觀/形狀、時間</p> <p>六、將產品自烤箱取出並冷卻，展示完成品，包含放置在冷卻架上</p> <p>七、採取所需的修正方法以維持產品品質</p> <p>八、維護工作場域需求紀錄</p> <p>九、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>十、依據企業程序加工產品</p> <p>十一、依據企業程序裝飾蛋糕及布丁</p> <p>十二、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>十三、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. 於烘焙前檢查烤箱狀態</li> <li>2. 啟動、操作、監控與調整烤箱以達所需成果</li> <li>3. 依照品質標準評估產品成果</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. 安全地關閉烤箱</li> <li>7. 應用食品衛生安全程序</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. 烘焙指引</li> <li>3. 規格、控制要點與過程設定</li> <li>4. 烘焙需求（包含所需的放置需求、烤模、烤盤）</li> <li>5. 蛋糕體及布丁麵糊</li> <li>6. 所需的個人服儀、設備資料表</li> </ol> |

|         |  |
|---------|--|
|         | <p>7. 所需的清潔程序、材料及設備</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、糕餅及布丁烘焙及蒸烤設備須包含：工業用攪拌機及配件、洗碗槽、冷藏室</p> <p>二、設備配件包含：洗碗槽水龍頭及配件、冷藏室層架</p> <p>三、輔助設備包含：蛋糕體烘焙烤盤、蛋糕體烤模或扣環、冷卻架、蒸烤布丁設備、攪拌盆</p> <p>四、工具及器皿包含：抹刀、鋸齒刀、塑膠刮刀、網篩、溫度計</p> |