

職能單元代碼	TFB3R2302
職能單元名稱	製作裹油種類產品
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"> 1. 確認產品類型及數量以安排生產時程表 2. 計算產量並調整食譜以符合所需生產數量 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 4. 依照安全需求選擇及穿戴個人防護裝備 5. 選擇裹油類產品烘焙設備並確認備妥可供使用 6. 選擇及準備原料並確認品質及數量 7. 清洗及調理需使用的水果 8. 依產品類型所需準備甜內餡 <p>二、裹油類麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜原物料測量原物料重量及數量 2. 依需求將原料置入攪拌機 3. 操作及監控攪拌機，進行產品類型所需的酵母麵糰攪拌作業 4. 檢查攪拌完成的裹油類麵糰 <p>三、加工裹油類麵團</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分割、秤重、滾圓整形麵糰，並進行中間發酵以符合成品所需的形狀及重量 2. 將內餡用於裹油類麵糰以符合產品樣式 3. 完成裹油類麵糰塑形以符合產品規格並放置於烘焙平台進行最後一次發酵 4. 依產品類型所需進行延遲發酵 5. 依產品類型所需進行最後一次裹油類麵糰發酵 6. 檢查加工後的麵糰，找出瑕疵並進行修整 <p>四、烘焙裹油類麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 設定烘焙溫度及時間，準備烘焙 2. 檢視麵糰大小規格確認可準備烘焙 3. 監控烘焙過程，以達產品類型所需外觀顏色及穩定性

	<ol style="list-style-type: none"> 4. 自烤箱取出產品並冷卻 5. 依產品類型所需於烘焙後裝飾 6. 檢查產品，找出瑕疵並進行修整 <p>五、加工產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備符合食譜規格的加工材料 2. 依完成品所需規格加工烘焙後的產品 3. 檢查完成的產品，確認瑕疵並修正 4. 依照包裝及食品安全需求準備及運送產品 <p>六、完成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清理設備及工作區域以符合企業內部管理標準 2. 依照工作場域需求處理廚餘 3. 依照工作需求完成工作紀錄
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 一、製作酵母產品的基本原則 二、產品的原料特性及目的、貯藏需求，包含麵粉類型、糖的種類、奶油特性、乳化劑與其它需使用的原料 三、完成品所需特性 四、符合生產及食譜需求，所使用計算原料重量的方法 五、所使用的設備 / 器皿的可接受標準，包含清潔需求、磨損跡象或不能接受的損耗(使用測量設備時可能包含的程序，例如：扣重) 六、流程需求，例如：攪拌時間及速度、目的及使麵糰發酵所需時間、麵糊 / 麵糰的要求、烘焙時間及溫度、烤箱設定 七、變動因素的影響，例如：環境條件、檢驗過程、麵糰溫度、麵筋的延展、水分的添加、酵母活性、麵糰硬度 八、設備的設定、操作需求、安全特性 九、展示產品及貯藏需求，例如：冷藏、冷凍、保存期限 十、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 十一、各種變動因素及所需的修正方式，例如：褐變中的糖 十二、職業安全衛生的相關風險及控制方式 十三、廚餘處理需求及方法，例如：鹽醃剩餘物以避免酵

	<p>母活化</p> <p>十四、清潔需求及程序</p> <p>十五、準備及裝飾完成品</p> <p>十六、製作及將相關產品填入內餡</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、取得工作場域資訊確認食譜需求</p> <p>二、確認原料的條件、類型、品質及數量</p> <p>三、依照所需準備原料，例如：秤重、測量、計量與條件 (例如：水果乾)</p> <p>四、確認所需設備是可取得的、乾淨的且合用的</p> <p>五、依照需求的順序將原料置入攪拌器</p> <p>六、依照食譜需求設定攪拌器，例如：選擇適合的配件、 設定攪拌器的速度及時間</p> <p>七、操作及監控攪拌器流程，例如：原料及麵糰溫度；麵 糰狀態；麵糰硬度、觸感與質地；添加特殊原料，例 如：水果乾；選擇適合的配件</p> <p>八、依照產品需求製作麵糰，例如：擀平、置入攪拌器前 添加奶油、擀薄、摺疊</p> <p>九、麵糰發酵過程</p> <p>十、準備烹飪盤/烤盤</p> <p>十一、依照所需的產品、體積/重量，放置、擠壓、擀平或 將麵糰塑形</p> <p>十二、設定烘焙/油炸設備，例如：設定烤箱溫度、時間與 濕度，或準備油炸設備</p> <p>十三、操作及監控烘焙/油炸流程，例如：監控時間、顏色 與外觀</p> <p>十四、將成品放涼並展示，例如：放置於冷卻架上、切 片、淋上糖漿及灑糖粉或所需裝飾物</p> <p>十五、依照每批成品的重量及主要原料重量、工作場域常 規，計算產品出產數量</p> <p>十六、採取改善措施以符合品質標準</p> <p>十七、清潔設備及器皿以符合衛生標準</p> <p>十八、依需求完成工作場域紀錄</p> <p>十九、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p>

	<p>二十、依照企業程序完成產品</p> <p>二十一、依照企業程序製作並將產品填入內餡</p> <p>二十二、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>二十三、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"> 1. 規劃準備麵糰所需的原料、設備與程序 2. 依照產品類型需求混合及處理原料 3. 烘焙或油炸產品 4. 依照品質標準評估產品成果 5. 採取修正方式處理常見錯誤及異常 6. 清潔設備 7. 應用安全工作常規及確認職業安全衛生風險及控制方式 8. 完成品成本 9. 應用食品安全程序 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作程序，包含：相關產品需求的建議、工作安全常規、食品安全、品質及環境需求 2. 食譜指引 3. 完成品規格及相關檢驗/控制要點 4. 攪拌、烘焙/油炸設備 5. 素材/原料 6. 所需的個人防護裝備、設備與物質安全資料表 7. 所需的清潔程序、材料及設備 <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、政策及程序：依據企業政策及程序、常規及許可需求、法規需求、企業獎勵及協議執行工作</p> <p>二、法規需求：程序及規格的法規需求，與企業相關法規包含：食品標準規範，包含：標籤、重量與測量法規；法規包含食品安全、環境管理、職業安全衛生、反歧視、平等機會</p>

	<p>三、工作場域資訊：口頭或書面指引、標準操作程序、規格、生產時程表、食譜指引</p> <p>四、常見典型甜酵母產品：丹麥糕點、可頌、薩瓦蘭蛋糕、布里歐麵包、聖誕水果麵包、義大利蛋糕、油炸蛋糕（以上產品可能需從頭開始準備或使用預拌粉）</p> <p>五、常見原料：麵粉、酵母、糖、水果、酥油及乳化劑</p> <p>六、調理原料：達到所需溫度及浸泡乾原料</p> <p>七、準備及烹飪方法：烘焙、油炸</p> <p>八、加工方式：填入餡料、放置配料、上光、浸漬糖漿、「刷」，例如：牛奶及蛋液，可於烹飪及/或烘焙前應用</p> <p>九、常見設備：攪拌機、篩網、舉缸設備、擠壓器、擠出成型機、揉麵機或揉麵桿、依照工作場域常規及產品需求的烤箱及油炸設備</p>
--	--