

職能單元代碼	TFB4R2309
職能單元名稱	製作軟歐式麵包
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、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. 選擇歐式麵包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> </ol> <p>二、準備歐式麵包之內餡</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜測量歐式麵包內餡的原料數量</li> <li>2. 檢查內餡，找出瑕疵並調整</li> <li>3. 依照食品安全需求貯藏內餡</li> </ol> <p>三、混合發酵用原料</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜測量發酵用原料數量</li> <li>2. 依需求將原料置入攪拌機</li> <li>3. 操作及監控攪拌機，進行產品類型所需的歐式麵包攪拌作業</li> <li>4. 檢查發酵用原料，找出瑕疵並進行調整</li> <li>5. 依照食品安全需求貯藏發酵用原料</li> </ol> <p>四、歐式麵包麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜秤量歐式麵包麵糰的原料重量</li> <li>2. 依需求將原料置入攪拌機</li> <li>3. 操作及監控攪拌機，進行產品類型所需的歐式麵包麵糰攪拌作業</li> <li>4. 依照歐式麵包產品類型所需加入內餡</li> <li>5. 檢查歐式麵包，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>五、加工歐式麵包麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分割、秤重、塑形麵糰，以符合成品所需的形狀及重量</li> <li>2. 依產品類型所需添加內餡</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 依產品類型所需靜置及搓揉歐式麵糰</li> <li>4. 檢查歐式麵糰的硬度及彈性</li> <li>5. 將麵糰秤重並進行中間發酵</li> <li>6. 將歐式麵糰塑形並放置於烘焙或發酵平台做最後一次發酵</li> <li>7. 依產品類型所需進行延遲發酵</li> <li>8. 檢查完成後的歐式麵糰，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>六、預烘焙歐式麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜準備預烘焙加工媒介</li> <li>2. 依照成品所需規格預烘焙歐式麵包</li> <li>3. 檢查完成預烘焙的歐式麵包，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>七、烘焙歐式麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 設定烘焙溫度及時間，準備烘焙</li> <li>2. 檢視麵糰大小確認可準備烘焙</li> <li>3. 依產品所需類型將歐式麵包置入烤箱並蒸烤</li> <li>4. 監控烘焙過程，完成歐式麵包類型所需外觀大小顏色及穩定性</li> <li>5. 取出歐式麵包並冷卻</li> <li>6. 檢查歐式麵包產品，找出瑕疵並進行調整</li> <li>7. 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>八、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>
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、典型麵包類型配方</li> <li>二、延長發酵麵糰的原則及流程</li> <li>三、化學及天然酸麵糰發酵過程，此為影響麵糰的準備、烘烤與最終成品的特性、食品安全議題</li> <li>四、指定麵包類型的準備階段及需求，包含：準備發酵劑；秤麵糰重量及揉圓麵糰的方式，包含：壓延、手工及機械秤重與揉圓麵糰；中間發酵方式，包含：周遭溫度及正常發酵；整型，包含：新穎造型及辮子造</li> </ol>

	<p>型；將產品置入烤箱，包含：延展餅皮麵糰，例如土耳其麵包置於烤箱底部；各種麵包類型的烘烤選項；原料對保存期限及食品安全的影響</p> <p>五、強化原料貯藏條件及保存期限與相關順序需求</p> <p>六、強化成品販售前的貯藏條件</p> <p>七、原料供應商及定價資訊</p> <p>八、估算固定及變動成本的方法與利潤以決定銷售價格範圍</p> <p>九、為產品定價時的貿易實務議題基本覺察</p> <p>十、為產品定價的商業政策及參數</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、選擇適合的食譜 / 配方以符合產品 / 顧客需求</p> <p>二、產品所使用的原料價格</p> <p>三、估算生產成本</p> <p>四、選擇符合食譜需求的原料</p> <p>五、製作符合食譜需求的麵糰，例如：麵糰基底餅皮麵糰、麵糊基底餅皮麵糰、未發酵或化學發酵的餅皮麵糰、化學酵母麵糰、天然酵母麵糰、延長發酵時間麵糰、高油脂麵糰</p> <p>六、使用天然酸麵糰及化學發酵劑，準備用於從頭發酵麵糰的培養菌 / 發酵劑</p> <p>七、依照麵包類型需求準備烘烤用麵糰，包含：整型 / 塑型，例如：新穎造型及辮子造型產品</p> <p>八、烘焙麵包產品</p> <p>九、加工及展示符合產品及顧客需求的麵包產品，包含應用所需配料</p> <p>十、清潔設備及器皿需符合衛生標準</p> <p>十一、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十二、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>十三、對照估價計算實際生產成本並說明任何變化</p> <p>十四、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>十五、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. 規劃及準備特定麵包所需原料、設備與流程</li> <li>2. 依照麵包類型需求混合及處理原料</li> <li>3. 啟動、操作、監控與調整烤箱以達所需成品品質</li> <li>4. 依據品質標準評估麵包成果</li> <li>5. 採取修正方式處理常見錯誤及異常</li> <li>6. 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>7. 最終產品成本</li> <li>8. 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、食品衛生安全、品質及環境需求</li> <li>2. 食譜及顧客規格</li> <li>3. 適合產品類型的生產設備</li> <li>4. 符合食譜需求的素材/原料</li> <li>5. 原料價格資訊</li> <li>6. 所需的個人防護裝備、設備資料表</li> <li>7. 所需的清潔程序、材料及設備</li> </ol> <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、歐式麵包烘焙設備包含：工業用烤箱（蒸氣功能）、工業用攪拌機及配件、冷藏室或冷藏設備</p> <p>二、設備配件包含：烤箱入爐器、烤盤；冷藏架</p> <p>三、輔助設備包含：麵糰發酵用容器、攪拌盆、麵糰發酵板／盤、麵糰發酵層架、乾原料貯藏用容器、砧板</p> <p>四、工具及器皿包含：麵包刀、麵糰割紋刀、食物料理刀、麵糰刮刀、噴水瓶、篩網</p>