

職能單元代碼	TFB4R2316
職能單元名稱	製作酵母麵包產品
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"> 1. 依照食品準備清單及標準食譜確認食品生產需求 2. 依照需求計算原料數量 3. 依照食譜、品質、新鮮度與庫存調節需求，確認及選擇原料 <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇類型及尺寸符合需求的設備 2. 使用設備前謹慎組裝並確保整潔 3. 依照製造商說明書謹慎使用設備並注意衛生 <p>三、分配及準備原料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食品生產順序分類及組合原料 2. 依照食譜及酵母產品所需數量秤重及測量乾性和濕性原料 3. 將浪費降到最低以使酵母麵包產品的製作達最佳收益 <p>四、準備酵母麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照標準食譜調整酵母麵糰至正確的硬度及形狀 2. 依照特定溫度及其他條件將產品進行發酵 <p>五、調製酵母產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 運用調製方法製作酵母烘焙產品及內餡，以符合所需產品特性 2. 依所屬責任範圍調整食品品質 3. 選擇烘焙條件、所需的烘焙溫度烘焙酵母麵包產品 4. 以適當條件冷卻酵母麵包產品，以保留最佳新鮮度及產品特性 <p>六、裝飾現有及貯藏的酵母產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照標準食譜使用合適的餡料、糖霜與裝飾物提升酵母產品外觀及口感 2. 以觀察方式評估酵母麵包產品及調整外觀

	<ol style="list-style-type: none"> 3. 依照組織標準使用合適的器皿呈現具吸引力的酵母麵包產品 4. 依照適當條件展示酵母麵包產品以保留最佳新鮮度及產品特性 5. 在適當的環境條件下貯藏酵母麵包產品 6. 依照組織程序、環境考量因素與降低成本提案，清理工作區域、處理或貯藏剩餘食材和可再使用的副產品
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 一、烘焙術語及商品名稱：製作酵母產品的常用原料、各種標準及現代的酵母產品 二、各種標準及現代的酵母產品的產品特色：外觀、顏色、硬度、表皮結構、含水量、造型、口感、質地 三、各種標準及現代的酵母產品的營養價值 四、各種酵母產品的歷史及文化起源 五、庫存日期碼及翻動標籤的內容 六、酵母產品顯示的新鮮度及庫存原料的品質 七、酵母特性：與其他原料產生作用、酵母為產品產生的變化及對完成品特性的影響、發酵及麵糰發展過程、酵母活動的控制 八、製作酵母產品的場地需求 九、酵母產品的烹調方式：將油脂及液體加入乾性原料；冷卻原料及工作檯面；切割、塑型、整型；添加油脂；搓揉及處理；準備及使用餡料；準備使用預烘焙加工及裝飾；準備及使用各種酵母；擀平；選擇及準備合適的模具攪打注入空氣以達所需硬度及質地；依據完成品預期特性使用所需麵糊；秤重及測量乾性原料並過篩；攪打、摺疊、擠壓、延展麵糰 十、適合酵母產品的烘焙溫度及時間 十一、製作酵母產品所使用的設備：主要特性及功能、安全操作常規 十二、貯藏酵母產品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>	<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：秤重及測量烘焙產品所需數量的原料；確定調製時間及溫度</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、烘焙產品的成品，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>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照標準食譜製作及裝飾甜或鹹的酵母產品，包含於下列兩個分類各擇一項：麵包及圓形麵包：有餡奶油麵包、麵包卷、早餐麵包、小餐包、十字麵包、午餐麵包卷、特製麵包；酵母發酵糕點：丹麥麵包、可頌、布里歐、德式麵包、發酵甜麵包、薩瓦蘭蛋糕、製作品質、尺寸、形狀與外觀皆一致的各式同類型酵母產品 2. 整合以下知識：原料呈現的品質；酵母產品的烹調方式；食品準備設備的主要特性、功能與安全使用方式；處理及貯藏酵母產品的食品安全常規；依照商業時間限制製作酵母產品 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、真實產業的廚房員工與顧客的比例、食品準備清單及標準食譜、各種酵母產品的商業用原料 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備及製作各種酵母產品 2. 評估受評者所製作的酵母產品口感及外觀

	<ol style="list-style-type: none">3. 評量受評者在指定期限為活動、宴會或會議製作各種酵母產品的能力的專案4. 受評者透過視覺及試吃的方式確認原料及產品特性5. 以書面或口頭詢問評量酵母性、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6. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>說明與補充事項</p>	<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：烘焙紙；打蛋器；盆式細切機；砧板；商業用攪拌器及配件；切割器；刨刀；刀具，包含鋸齒狀蛋糕刀；各種尺寸杓子；大理石平台；測量器：公制校準量杯；模具、模型、切割器；烤箱；糕點切割器及模型；擠花袋及配件；發酵箱；各種平底鍋及製作各種尺寸產品的深鍋；夾子及抹刀；磅秤；器皿；整套不鏽鋼盆；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、酵母麵糰可製成：基本麵包及圓形麵包；酵母發酵糕點</p> <p>四、酵母產品包含：甜及鹹口味：麵包、麵包捲、圓形麵包；麵包及小圓麵包包含：法國麵包、有餡奶油麵包、麵包捲、早餐麵包、小餐包、十字麵包、午餐麵包捲、特製麵包；酵母糕點包含：丹麥麵包、可頌、布里歐、德式麵包、朗姆糕、薩瓦蘭蛋糕；以下項目：源自標準或現代的食譜、源自各種文化起源</p> <p>五、內餡包含：巧克力；奶油：牛油、鮮奶油、起司、白酒奶油；卡士達醬；杏仁奶油餅；奶油巧克力；新鮮或糖漬水果及果泥；果醬；鹹口味內餡使用：培根、起司、魚肉、火腿、肉類、家禽、蔬菜；香料；完整或碎堅果</p> <p>六、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>七、裝飾物包含：有色彩及香味的糖；新鮮、醃漬或糖漬水果；果泥；糖漿；糖霜；果凍；堅果；種子；糖霜顆粒；完整或碎堅果</p> <p>八、調整產品的展示包含：變更附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</p>
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	九、環境條件相關事項：空氣；濕度；光線；包裝；溫度；使用的容器；通風狀況
--	--------------------------------------