

職能單元代碼	TFB3R2306
職能單元名稱	製作鬆餅及餅乾類
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特殊飲食需求及所需生產的數量 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. 選擇鬆餅及餅乾烘焙設備並確認備妥可供使用 6. 選擇原料並確認品質及數量 7. 準備適合鬆餅及餅乾樣式的烤盤或烤模 <p>二、混合鬆餅及餅乾麵糊和麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜秤量原料重量 2. 依照食譜要求順序及所需產品類型，將原料置入攪拌機及烘烤器具 3. 操作及監控攪拌機及烘烤器具，混合鬆餅及餅乾麵糊和麵糰 4. 依照所需成品類型添加原料 5. 檢查鬆餅及餅乾麵糊和麵糰，找出瑕疵並進行調整 6. 依照食品安全需求貯藏鬆餅及餅乾麵糊和麵糰 <p>三、烘焙鬆餅及餅乾</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照所需成品類型放置、分配與切割鬆餅及餅乾麵糊和麵糰 2. 依照所需成品類型預烘焙餅乾及鬆餅 3. 設定烘焙溫度及時間，準備烘焙 4. 置入烤箱並監控烘焙過程，完成鬆餅及餅乾所需狀態及穩定性 5. 運用視覺及觸覺評估鬆餅及餅乾的烘焙狀況 6. 取出鬆餅及餅乾並冷卻 7. 檢查產品，找出瑕疵並進行調整

	<p>四、準備加工媒介</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 備妥加工原料及設備以供使用 2. 依照食譜秤量加工原料所需重量 3. 操作及監控攪拌機，依產品所需準備奶油及糖霜 4. 依照產品所需融化及準備裝飾用巧克力 5. 依照產品所需準備裝飾用果醬 6. 依照產品所需準備裝飾用配料 7. 準備巧克力用擠花袋並進行擠花裝飾 8. 檢查加工用媒介，找出瑕疵並進行調整 <p>五、加工鬆餅及餅乾</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照產品所需將鬆餅及餅乾填入餡料 2. 依照產品所需應用配料及裝飾物裝飾鬆餅及餅乾 3. 檢查加工後的鬆餅及餅乾，找出瑕疵並進行調整 4. 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 <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>	<p>一、準備各種裝飾素材所使用的方法，包含：溶合奶油及巧克力、翻糖的準備</p> <p>二、所使用素材的特性、角色與貯藏需求</p> <p>三、準備裝飾素材所需特性</p> <p>四、準備粉狀及液體色彩 / 香料使用的方法</p> <p>五、確認測量設備精確性所使用的方法</p> <p>六、紙板類型、尺寸及適當媒介以確保糕餅在基座上的穩固性</p> <p>七、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）</p> <p>八、裝飾技能，例如：填滿；塗糖霜或抹平；擠花及完成裝飾，放置裝飾品及裝飾</p> <p>九、各種影響，例如：裝飾素材的溫度及應用至完成品上的時間</p>

	<p>十、產品品質、展示與貯藏需求，例如：冷藏、冷凍與保存期限</p> <p>十一、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</p> <p>十二、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>十三、職業安全衛生的相關風險及控制方式</p> <p>十四、廚餘處理、清理需求與程序</p> <p>十五、巧克力準備及調溫</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、確認顧客需求</p> <p>二、選擇及 / 或遵守適當的裝飾指引</p> <p>三、確認所需的糕餅裝飾品的類型及數量、裝飾及裝飾素材或原料的可取得性</p> <p>四、確認所需設備是乾淨且合用的</p> <p>五、依所需混合或準備裝飾素材</p> <p>六、選擇及將糕餅固定於適當基座上</p> <p>七、展現各種適合產品的裝飾技能，至少包含：填滿、塗糖霜或抹平糕餅表層；書寫簡易訊息；使用一個以上裝飾素材以達成所需加工要求；應用裝飾素材覆蓋糕餅以達成產品需及顧客要求的平滑、整潔</p> <p>八、確認及採取修正措施以確保完成品符合品質標準</p> <p>九、清潔設備及器皿需符合衛生標準</p> <p>十、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十一、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>十二、依據企業程序將巧克力調溫</p> <p>十三、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>十四、在多元文化的工作場域環境下團隊合作</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 規劃準備麵糊所需的原料、設備與程序 2. 依照麵糊類型需求混合及處理原料 3. 裝飾以達成所需品質成果 4. 採取修正方式處理常見錯誤及異常 5. 應用安全工作常規及確認職業安全衛生風險及控

	<p>制方式</p> <p>6. 應用食品安全程序</p> <p>二、評量情境與資源</p> <p>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</p> <p>2. 食譜/裝飾指引</p> <p>3. 產品規格及相關檢驗/空置要點</p> <p>4. 需裝飾的產品、裝飾相關素材及設備</p> <p>5. 所需的個人防護裝備、設備資料表</p> <p>6. 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、鬆餅及餅乾烘焙設備須包含：工業用攪拌機及配件、工業用鍋具</p> <p>二、設備配件包含：打蛋器配件、攪拌器配件、瓦斯或電磁爐及配件、洗碗槽、水龍頭及配件、鍋具、烘焙用烤盤、乾原料用容器、冷藏原料用容器、攪拌盆、融化巧克力用設備</p> <p>三、工具及器皿包含：手動式打蛋器、湯匙、鬆餅及酥皮點心切割器、桿麵棍、麵粉刷、刷子（刷蛋液）、擠花袋、擠花嘴</p>