

職能單元代碼	TFB3R2304
職能單元名稱	製作鹹味麵包
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特殊飲食需求及所需生產的數量</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. 依照衛生安全需求選擇及穿戴個人服裝</li> <li>5. 選擇鹹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、準備鹹口味內餡</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食品衛生安全需求選擇及處理易腐壞的食材</li> <li>2. 依照食譜規格量測原物料數量並備妥以供使用</li> <li>3. 混合原料以符合鹹口味產品類型</li> <li>4. 檢查鹹口味內餡，找出腐敗及瑕疵並調整</li> <li>5. 依照食品衛生安全需求貯藏鹹口味內餡</li> </ol> <p>三、鹹麵包麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食譜原物料需求測量原料重量</li> <li>2. 依需求將原物料置入攪拌機</li> <li>3. 操作及監控攪拌機，進行產品類型所需的鹹麵糰攪拌作業</li> <li>4. 於攪拌期間依照產品類型所需加入內餡</li> <li>5. 檢查鹹麵糰，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>四、加工鹹麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分割、秤重、整形麵糰，並進行中間發酵以符合成品所需的形狀及重量</li> <li>2. 將鹹麵糰塑形並準備添加內餡及配料</li> <li>3. 依產品類型所需進行發酵</li> <li>4. 依產品類型所需進行最後一次鹹麵糰發酵</li> <li>5. 檢查完成後的鹹麵糰，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>五、添加配料及內餡至鹹麵糰</p>

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 依照食譜規格，自貯藏室選擇鹹口味原料</li><li>2. 依照產品類型準備及添加醬料於鹹麵糰上</li><li>3. 依照產品類型所需添加內餡及配料於鹹麵糰上</li><li>4. 依照食品衛生安全需求確認可再使用的鹹口味原料並進行貯藏</li><li>5. 檢查已添加配料及內餡的鹹麵糰，找出瑕疵並修整</li></ol> <p>六、烘焙鹹麵包</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. 檢視麵糰大小規格確認可準備烘焙</li><li>3. 監控烘焙過程，以達鹹麵包產品類型所需外觀顏色及穩定性</li><li>4. 依照食品衛生安全需求，自烤箱取出鹹麵包並冷卻</li><li>5. 檢查烘焙後產品，找出瑕疵並進行修整</li><li>6. 依照包裝及食品衛生安全需求準備及運送產品，以供展示及貯藏</li></ol> <p>七、蒸烤鹹麵包</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 進行蒸烤設定作業</li><li>2. 檢視麵糰大小規格確認可準備蒸烤</li><li>3. 將麵糰置入蒸烤設備並監控蒸烤過程以確保達成所需產品類型</li><li>4. 依照食品衛生安全需求取出蒸烤的產品並冷卻</li><li>5. 檢查蒸烤後的產品，找出瑕疵並進行修整</li><li>6. 依照包裝及食品衛生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. 依照需求完成工作場域紀錄</li></ol>
--	--

<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、適用於生產鹹味麵包的職業安全衛生要求，包括個人服裝儀容</li> <li>二、安全使用和清洗各種麵包烘烤設備，包括電氣危害來源</li> <li>三、適用於生產鹹味麵包產品的食品安全監管要求，包括溫度控制和防止使用乳品、肉類、家禽、魚類和蔬菜產品的交叉污染</li> <li>四、適合鹹味麵包產品的特殊飲食要求的性質</li> <li>五、製作鹹味麵包時考量宗教特殊飲食需求者，包括：佛教、印度教、伊斯蘭教、猶太教</li> <li>六、製作鹹味麵包時考量特殊飲食需求者，包括：素食、全素食主義者</li> <li>七、生產調度的技巧和考慮事項，包括：計時、數量要求、產品類型的鹹味餡料要求、鹹味產品的烘焙參數、產品流程要求、鹹味產品的儲存要求、食譜重新配置以盡量減少浪費</li> <li>八、在鹹味麵包生產中使用的配料的安全處理，保質期和儲存要求，包括：鹹味醬汁、肉類配料、乳製品成分、蔬果成分、草本成分</li> <li>九、季節性變化對乳製品的影響</li> <li>十、儲存要求：熟鹹味餡料、冷鹹味餡料</li> <li>十一、生產過程的原則，包括：準備餡料；混合，包括將鹹味成分加入麵糰；烘烤配料；擀平麵糰；蒸麵糰；包裝鹹味麵包</li> <li>十二、大量發酵過程的目的和原理</li> <li>十三、延緩鹹味麵包產品的技術，包括：在涼爽階段延緩鹹味麵包、在溫熱階段讓冷藏鹹味麵包回溫</li> <li>十四、影響產品的生產因素：鹽漬成分、使用鹹味產品的麵包的穩定性</li> <li>十五、鹹味麵包產品的特性，包括：視覺吸引力、味道</li> <li>十六、麵包生產過程產生之廢棄物處理技術</li> <li>十七、鹹味麵包生產術語</li> </ul>
----------------------------------	--

<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、閱讀：從食譜、配料標籤、烘焙設備操作說明和最終產品規格中理解關鍵資訊</p> <p>二、書寫：準備生產計畫，使用所需的格式、語言和結構完成生產紀錄</p> <p>三、計算：理解食譜的成分數量、配料標籤日期、溫度、濕度和計時器設置等；估計大約數量，並使用設備來測量原料的重量和體積，以及水和麵糰的溫度；將麵糰重量和比例分成等分；使用烘焙配方進行計算以調整食譜，並考慮浪費、使用立體形狀判斷塑造麵糰形狀與檢查成品形狀；理解易腐食品的安全食品條件溫度範圍要求；理解測量資訊以設置、監控和調整流程參數；完成生產紀錄</p> <p>四、執行工作：遵守商業烘焙業務相關的職業安全衛生與食品衛生安全管理要求；遵循工作角色相關的組織政策和流程</p> <p>五、完成工作：規劃、組織和執行實現生產成果所需的任務；使用解決問題技能以分析產品和過程中的錯誤，並決定採取適切行動方案</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製作下列六種風味麵包產品：鹹味扁麵包、鹹味麵包片、鹹味麵包捲、鹹味內餡麵包、鹹味饅頭、鹹味無酵食物</li> <li>2. 將上述鹹味麵包產品加工成冷藏產品</li> <li>3. 上述鹹味麵包產品滿足下列特殊飲食要求者：素食、全素食主義者</li> <li>4. 上述鹹味麵包產品滿足特殊飲食需求者：佛教、印度教、伊斯蘭教、猶太教</li> <li>5. 混合和使用以下三種麵糰混合物：即時/劃傷混合/沒有時間麵糰、散裝發酵麵糰、無酵麵糰</li> <li>6. 符合以下兩項食品安全要求：確定使用的鹹味成分的溫度控制點、處理和儲存鹹味食材和產品</li> <li>7. 準備和添加以下五種類型的餡料和配料：乳製品、肉製品、蔬果、草本、鹹味醬汁</li> <li>8. 使用以下三種方法將鹹味餡料和配料添加到鹹味</li> </ol>

	<p>麵包麵糰中：在混合過程中加入麵糰、烘焙前將其放入可口麵糰的上方、麵包內部使用鹹味餡料</p> <p>9. 選擇、使用和清潔各種鹹味麵包烘烤設備，包括控制清潔的電氣危害來源</p> <p>10. 選擇重量、體積、大小適用於麵糰稱重秤重量之罐子與托盤</p> <p>11. 記錄生產計畫，包括下列七項考慮事項：計時、體積需求、產品類型的鹹味餡料要求、鹹味產品的烘焙參數、產品流程要求、鹹味產品的儲存要求、食譜重新配置以盡量減少浪費</p> <p>12. 不能在生產中重複使用之損耗須小於原生產計畫比重的 5%</p>
說明與補充事項	<p>一、鹹口味麵包烘焙設備須包含：工業用烤箱、工業用攪拌機及配件、工業用鍋具、冷藏室或冷藏設備洗碗槽</p> <p>二、設備配件包含：冷藏室或冷藏架、洗碗槽水龍頭及配件</p> <p>三、輔助設備包含：披薩托盤、烹調鹹口味餡料用鍋具、貯藏鹹口味餡料用容器、貯藏鹹口味醬料用容器、烘焙鹹口味產品用烤盤、冷卻鹹口味產品用烤盤冷卻架、鹹口味餡料用砧板、蒸烤鹹口味麵包用設備</p> <p>四、工具及器皿包含：刮刀、杓子及烹調用湯勺、麵包刀、食物調理刀具</p>