

職能單元代碼	TFB4R2312
職能單元名稱	規劃生產時程表並製作麵包
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、規劃麵包生產時程表</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確認麵包生產目標以符合日常生產需求</li> <li>2. 重新設計主要食譜以符合生產目標</li> <li>3. 估算流程時間及規劃流程順序以符合麵包生產目標</li> <li>4. 依照工作場域需求記錄生產時程表</li> </ol> <p>二、規劃麵包生產資源及流程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確認設備需求、確認可取得性並備妥以供麵包生產使用</li> <li>2. 計算所需原料數量以符合麵包生產目標</li> <li>3. 確認可取得的庫存原料及其品質以供麵包生產使用</li> </ol> <p>三、進行生產作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照生產時程表烘焙產品</li> <li>2. 依照生產時程表監控麵包生產，確認異常狀況並調整以確保符合麵包生產目標</li> <li>3. 監控及控制食品安全風險以符合食品安全標準</li> <li>4. 監控及控制工作場域衛生及安全風險以符合工作場域衛生安全需求</li> <li>5. 依照所需數量及成品規格評估烘焙的產品，找出瑕疵並進行調整</li> </ol> <p>四、完成麵包生產作業</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. 依照工作場域需求記錄時程表的變更及生產成果</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、搜尋銷售成果、歷史特殊事件等資訊</p> <p>二、調整麵糰 / 麵糊成熟度及發酵程度方法，包含：配方、溫度控制與時間</p> <p>三、生產時程表格式及符合工作場域時程需求的詳細程度</p>

	四、烘焙流程與各階段概要以符合在最佳時間及設備產能的生產狀態
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、確認相關資訊，例如：銷售量、採購模式與影響銷售的條件</p> <p>二、估算所需的產品數量及類型，與可提供的時間（可以一日為基礎估算或依照工作場域需求）</p> <p>三、對照完成品重量估算麵糰重量</p> <p>四、確定每批產品大小、數量與時間，考量流程、設備產能及可使用的人力</p> <p>五、製作或完成可包含各生產流程階段的生產時程表</p> <p>六、調整麵糰 / 麵糊成熟度及產品的發酵狀態，使其可在最佳時間及狀態送至烤箱</p> <p>七、建立生產時程表（如工作場域已有的生產時程格式，評量可依據完成的生產時程細節；如無現成生產時程格式，則需評量製作作用以說明日常生產需求的生產時程表）</p> <p>八、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>九、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. 確定銷售模式及生產需求</li> <li>2. 估算及計算以確定生產需求</li> <li>3. 安排生產時程以符合顧客需求</li> <li>4. 傳達生產需求</li> <li>5. 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. 銷售成果、歷史與其他相關資訊</li> <li>2. 產品規畫</li> <li>3. 計算每批產品重量至完成品重量的方式</li> <li>4. 處理設備及產能資訊</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</p>

	色的職能單元共同評量
說明與補充事項	日常生產需求須包含：烘焙的麵包產品、麵包生產數量、完成品規格、完成麵包烘焙所需時間