

職能單元代碼	NFP4R0495
職能單元名稱	執行與檢討巧克力產品的加工製程
領域類別	天然資源、食品與農業/食品生產與加工
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、為巧克力產品【註 1】製作做準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 建立不同種類的巧克力產品的法規成份要求 選擇巧克力產品的所需配方及設計 選擇合適的製作以及準備工作的步驟優先順序 準備設備並安全運作程序 <p>二、監控巧克力產品製作，達到產品品質標準</p> <ol style="list-style-type: none"> 採購散裝巧克力，達成產品要求標準 執行生產計畫，確保全部的資源及需要求並達到公司要求 製程系統可操作的運作前及運作中運作標準 確認能符合食品安全、品質及製作生產標準的數據及收集點 建立程序，能處理流程及最終產品不合格問題程序 執行流程控制及監控甜食製造 <p>三、改善和 / 或呈報從巧克力產品準備及製作過程中所產生的問題</p> <ol style="list-style-type: none"> 建立感官品評及產品測試準則，找出瑕疵並維持巧克力產品的口感品質 執行製程中的投入、流程及設備的調整 根據公司政策與程序【註 2】，呈報問題給相關人員 <p>四、審查製程</p> <ol style="list-style-type: none"> 審查產品安全重要管制點(CCPs)及管制限值 建立並執行採樣計畫 執行感官分析並分析結果 執行食品試驗及數據，提供作為產品的標示參考 審查作業程序及程序控制系統 審查巧克力產品加工的安全工作系統 審查巧克力產品加工的環境影響及能源效率
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、巧克力種類及製作各種巧克力的材料</p> <p>二、準備及製作巧克力產品的關鍵要素</p> <p>三、製作巧克力產品所使用的程序，例如：披敷、注模（貝殼、單</p>

	<p>槍、空腔等)、空心產品成型(旋轉)，顆粒狀澆注及塊狀原料澆注</p> <p>四、調控溫度的角色，特別針對巧克力與其主要產品特色的關係，例如光澤、起霜斑、脆度、硬度及縮水度</p> <p>五、流質巧克力的流變性質(塑性黏度及塑型度)及使用成型程序的關係</p> <p>六、巧克力產品中主要成份功能</p> <p>七、準備及製作巧克力的製造工作，包括製作指示、品質保證要求和/或規格、製作規格和/或標準、製造設備、製造程序、清理程序及材料及原料</p> <p>八、在製造過程及最後產品階段的製作過程尋找巧克力及複方巧克力瑕疵的冷卻程序，以及 CPPs 與管制限值</p> <p>九、準備及製造巧克力產品的資源要求</p> <p>十、可能從巧克力產品的準備及製造過程所產生的產品瑕疵及其原因</p> <p>十一、包裝程序</p> <p>十二、品質及持續改進的流程</p> <p>十三、感官分析技巧</p> <p>十四、安全工作系統</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、理解糖果產品的市場規格</p> <p>二、執行巧克力產品相關的製作程序</p> <p>三、監控所有準備及製作巧克力產品的個別流程的產出</p> <p>四、管理巧克力產品製作及準備的製作系統</p> <p>五、依市場規格來檢查巧克力產品</p> <p>六、操作準備及製作巧克力產品的設備及配件</p>
評量設計參考	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據： 證明有能力準備及製造巧克力產品，包括：落實流程控制程序及數據採集；分析並呈報問題；執行感官品評及產品測試；審查食品的製造系統及品質以及環境影響</p> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 此職能單元的績效要求評量應該在食品技術的背景下進行 評量必須在真實或模擬工作場域進行，讓受評者可取得： <ol style="list-style-type: none"> (1) 製造流程及相關設備、製造者的建議及運作程序 (2) 適合製程環境要求的數據採集及計算生產率、效率、材

	<p>料變異數所需的方法及相關軟體系統</p> <p>(3) 用來呈報相關產品 / 流程資訊及結果紀錄的測試</p> <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 觀察受評者執行產品研發及一系列的測試及程序2. 利用書面和 / 或口頭提問評量知識及理解力3. 完成工作場所文件紀錄4. 有經驗第三方從業者的報告5. 個案研究6. 實地考察報告
說明與補充事項	無