

職能單元代碼	NFP4R0499
職能單元名稱	執行與檢討穀類產品的加工製程
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、執行以穀類產品的準備與事前處理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將穀類產品【註 1】準備的流程以文件記錄 2. 選擇並準備加工的材料 3. 選擇並準備製作穀類產品的材料及設備 <p>二、製造一系列的穀類產品的樣品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵照規格來選擇合格的添加物 / 防腐劑，使用在穀類產品樣品的製造過程【註 2】 2. 指出符合食品安全、品質及製作標準的數據要求標準 3. 指出數據採集點以符合設備性能及數據要求 4. 建立處理不符合流程及最終產品的相關程序 5. 利用正確的處理技巧及技術來製造穀類產品 <p>三、審核穀類產品的包裝及程序</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 指出適合穀類產品包裝規定【註 3】，以符合法規、客戶及企業要求 2. 執行或監督測試穀類產品的包裝，以符合法規、客戶及企業要求。 3. 若有需要，調整包裝程序及設計 <p>四、評量一系列的穀類產品的品質、安全性及保存期限</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 執行一系列的測試技巧【註 4】以評量穀類產品的品質及安全性 2. 執行一系列的測試技巧以決定穀類產品的保存期限 3. 指出並評量過所有產品製造過程的重要管制點(CCPs)中的常見危害。 <p>五、審核製造程序</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 審核產品的關鍵重要管制點及管制限值 2. 審查作業程序的食品安全及品質 3. 審查加工食物產品的製造計畫 4. 審查食品加工對環境影響及相關成本
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、不同種類的穀類的差異</p> <p>二、用於生產不同穀類產品的加工技術及工藝</p>

	<p>三、穀類的主要成分</p> <p>四、穀類的每個成分的應用</p> <p>五、麵粉生產的通用磨粉流程</p> <p>六、麵筋及其在系列麵粉製品中的作用</p> <p>七、麵包、餅乾、蛋糕及甜點的製作技術</p> <p>八、生產義大利麵及麵食產品的製造流程</p> <p>九、生產早餐穀類產品的製造流程</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、選擇原料和準備設備以進行加工</p> <p>二、建立選定的穀類產品的加工流程圖</p> <p>三、應用生產設備及製程</p> <p>四、運用書面程序來製造穀類產品</p> <p>五、執行感官品評及產品測試</p> <p>六、整理及分析測試結果</p> <p>七、檢視生產流程、HACCP 規範的食品安全計畫及產品品質狀況</p> <p>八、評量穀類產品製造對環境的影響</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據： 證明有能力製造一系列的穀類產品、根據產品測試評量產品品質、並審查針對食品安全及環境影響的製造系統。</p> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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 2. 評量必須是在真實或模擬的職場情境中進行，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、材料變異數所需的方法及相關軟體系統 (3) 用來呈報相關產品 / 流程資訊及結果紀錄的測試 <p>三、評量方法： 證據可以包括第三方報告、作品、受評者所製作的工作紀錄、利用書面和 / 或口頭提問評量知識及理解力。在許可的範圍中，評量應該包括觀察受評者監督或執行一系列的穀類食品的製造測試及程序。</p> <p>四、評量輔助資訊： 證據應透過一段時間內，在一系列的實際或模擬環境中蒐集</p>
<p>說明與補充事項</p>	<p>【註 1】穀類產品可能包括：</p>

	<ul style="list-style-type: none">● 義大利麵● 早餐穀● 麵包產品 <p>【註 2】製造過程可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 烘焙● 擠壓● 攪拌● 混合● 研磨● 軋製● 汽蒸● 壓平● 乾燥 <p>【註 3】規定可能包括</p> <ul style="list-style-type: none">● ISO 規範● 食品法典● 出口規定● 食品衛生管理法● 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準● 全穀產品宣稱及標示原則● 輸入穀類及雜糧抽樣作業要點● 中華民國國家標準穀類檢驗法 (CNS 13476 · N4163)● 食品過敏原標示規定● 其他相關法規 <p>【註 4】測試技巧可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 感官(口感)測試● 微生物測試● 澱粉測試● 醣類及碳水化合物● 水含量測試
--	--