

職能單元代碼	NFP4R0496
職能單元名稱	執行與檢討糖果產品的加工製程
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、為糖果產品【註 1】之製作做準備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立不同種類的糖果產品的法定成份要求</li> <li>2. 選擇糖果產品的所需配方</li> <li>3. 選擇合適的製作系統以及準備運作系統的步驟優先順序</li> <li>4. 準備設備及其安全運作程序</li> </ol> <p>二、監控糖果產品製作以確保達到產品品質標準</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 執行生產日程安排，可確保符合全部資源及要求，並達到公司要求</li> <li>2. 製程系統在運作前及運作中設定運作標準</li> <li>3. 落實並監控濃縮及乾燥程序</li> <li>4. 確認符合食品安全、品質及製作標準的數據要求標準</li> <li>5. 指出數據採集點符合設備性能及數據要求</li> <li>6. 建立程序，能處理的流程及最終產品所產生不合格的問題</li> <li>7. 落實及監控流程控制系統</li> </ol> <p>三、偵測、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"> <li>1. 建立感官品評及產品測試準則，以找出瑕疵並維持食品的口感品質</li> <li>2. 執行製程中的投入、流程及設備的調整</li> <li>3. 根據公司政策與程序【註 2】，呈報問題給指派的人員</li> </ol> <p>四、審查製程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 審查產品安全的重要管制點(CCPs)及管制限值</li> <li>2. 發展並落實採樣計畫</li> <li>3. 執行感官分析並分析結果</li> <li>4. 執行食品試驗及數據為產品的標示所用</li> <li>5. 檢核生產程序及流程控制系統符合食品安全與品質</li> <li>6. 審查糖果產品加工的安全工作系統</li> <li>7. 審查糖果產品加工的環境影響及能源效率</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	一、一系列的糖果產品，包括巧克力及複方巧克力糖果、甘草糖(條狀和其他種類)之糖果類、無糖之糖果類、口香糖類及有糖衣

	<p>的糖果</p> <p>二、用於準備、製造、成形、包裝上述的糖果產品的製造系統</p> <p>三、準備及製作糖果的製造系統，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>四、不同配方的糖果產品</p> <p>五、糖果產品中的主要成份的角色</p> <p>六、準備及製作擠壓出的產品，包括產品準備、烹調及處理、擠壓、包裝及儲存及運送</p> <p>七、準備及製作糖果產品的關鍵要素</p> <p>八、準備及製造糖果產品的供應來源</p> <p>九、產品供應商及內部和外部客戶的相互關係</p> <p>十、找出存在於準備及製造過程所產生的產品瑕疵</p> <p>十一、 製造步驟，重要管制點及管制限值</p> <p>十二、 包裝程序</p> <p>十三、 品質及持續改進的流程</p> <p>十四、 感官分析技巧</p> <p>十五、 安全工作系統</p>
<b>職能內涵</b> <b>(S=skills 技能)</b>	<p>一、詮釋糖果產品的市場規格</p> <p>二、規劃糖果產品相關的製作流程</p> <p>三、監控所有準備及生產糖果產品的個別過程的產出</p> <p>四、管理糖果產品製備及製作的生產系統</p> <p>五、依市場規格來檢查糖果產品</p> <p>六、操作製備及生產糖果產品的設備及配件</p>
<b>評量設計參考</b>	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <p>證明有能力準備及製造糖果產品，包括：落實流程控制程序及數據採集；分析並呈報製造問題；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"> <li>1. 此職能單元的績效要求評量應該在食品技術的脈絡下進行</li> <li>2. 評量必須在真實或模擬工作場域進行，讓受評者取得： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 製造流程及相關設備、製造者的建議及運作程序</li> <li>(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</li> </ol> </li> </ol>

	<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"> <li>1. 展示產品研發</li> <li>2. 觀察受評者執行產品研發及一系列的測試及程序</li> <li>3. 利用書面和 / 或口頭提問評量知識及理解力</li> <li>4. 完成工作場所文件紀錄</li> <li>5. 有經驗第三方從業者的報告</li> <li>6. 個案研究</li> <li>7. 實地考察報告</li> </ol> <p>四、評量輔助資訊：</p> <p>證據應在實際或模擬環境中蒐集一段時間</p>
說明與補充事項	<p>【註 1】糖果產品包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 各種糖果產品包括巧克力及複方巧克力糖果之糖果類、無糖之糖果類、甘草糖(條狀和其他種類)、擠壓成型類糖果、口香糖類及有糖衣的糖果類型</li> </ul> <p>【註 2】政策與程序係指：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 遵照公司程序、規範及執照要求、法律要求、產業獎勵及協定來執行工作</li> </ul>