

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	預備西式烘焙產品之食材
編號	WES_08（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員。執行蛋糕、糕點、甜品、麵包、烘焙部門前置工序。
級別	1 級
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <p>食材知識與品質的基礎辨識能力</p> <ul style="list-style-type: none"> 能準確辨識各類烘焙原料的品質標準與特性差異，包括： <ul style="list-style-type: none"> 麵粉筋度 油脂熔點 糖類特性等 掌握食材保存的科學原理，了解不同因素對食材保質期的影響，包括： <ul style="list-style-type: none"> 溫度 濕度 光照 具備食材間相互作用的知識，能夠明白原材料配比對最終成品品質的影響，包括： <ul style="list-style-type: none"> 質地 膨發效果 味道 <p>執行食材預備</p> <ul style="list-style-type: none"> 在指導下操作設備，包括： <ul style="list-style-type: none"> 掌握稱量技術，能操作各類精密秤具並執行定期校正，確保稱量誤差率控制以內 熟練掌握專業刀工技法，能根據產品需求執行精準分切，包括： <ul style="list-style-type: none"> 切丁 薄片 細末等

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 能安全操作專業設備，並執行日常維護與深度清潔，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 攪拌機 ▪ 擀麵機 ▪ 切割機等 ● 在指導下，執行製作及品質管理程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 掌握食材預處理的關鍵控制點，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 麵糰溫度 ▪ 奶油軟化程度等 ○ 執行食材活化程序，確保原料達到最佳使用狀態，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 酵母活化 ▪ 吉利丁泡發等 ○ 建立標準化作業流程，確保不同批次食材預備的一致性 ○ 嚴格執行先進先出庫存管理，建立完整的食材追溯體系 ● 在指導下，執行食品安全與衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ○ 全面掌握 HACCP(食物安全重點控制)原理，能在關鍵控制點實施有效監控 ○ 執行交叉污染防範措施，建立過敏原管理專區 ○ 掌握消毒劑配比與使用規範，確保工作環境符合衛生標準 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 展現責任心，對食材品質保持嚴格把關態度 ● 在高峰期保持冷靜，能有效分配工作注意力，確保預備品質
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能根據預設規格（重量、尺寸、分切標準）或在指導下，完成指定食材的預備作業，包含粉類過篩、油脂軟化、水果處理、巧克力調溫及奶油打發。 ● 能提供完整的食材標識系統，包含品名、批次、有效期、過敏原提示及儲存條件。
備註	