

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	制定糕餅類產品的質檢及監控程序
編號	WES_01（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。負責建立並執行品質管理機制，以確保（同一集團旗下分店）於不同時段均能穩定供應品質一致的西餅與糕餅。
級別	5 級
學分	5（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握產品的質檢及監控程序的知識: <ul style="list-style-type: none"> 依據既定配方、標準作業程序及品質規範，制定並執行日常產品全面質量檢查與抽樣計畫，例如： <ul style="list-style-type: none"> 制定不同批次產品定期抽樣檢驗的頻率及相關作業程序檢驗關鍵指標，例如： <ul style="list-style-type: none"> 外觀 感官特性 重量 尺寸 中心溫度 包裝完整性 標示規範 批次可追溯性 建立涵蓋入庫、分發、配送及銷售等的日常檢查流程。 設計/優化監控紀錄，例如： <ul style="list-style-type: none"> 班次抽樣表 質量趨勢圖 問題與矯正措施報告 問題追蹤系統/程序等 監控執执行程序，例如： <ul style="list-style-type: none"> 完整的品控紀錄 有效的紀錄數據 持續的執执行程序等 設計/優化不合格品處理流程

	<ul style="list-style-type: none"> 運用標準的工具/程序，執行監控品質品質，例如： <ul style="list-style-type: none"> 電子秤、檢測表單、質量管理資訊系統 (ERP、MES) 感官評估，包括： <ul style="list-style-type: none"> 色澤比對 口感快測 香氣辨識 批次標識與條碼系統 通報管理層或啟動隔離程序的標準 跨部門協同檢查、標樣對照及流程糾偏控制點 <p>2. 執行產品質檢及管理的工作：</p> <ul style="list-style-type: none"> 運用各種工具與方法進行質量檢驗、執行標準樣本比對，並收集完整的紀錄，實現產品全程追溯 發現異常時，具體描述問題特徵，並提出初步改善方案 為因應不合格產品，須即時通報管理階層或啟動隔離程序，並配合跨部門協作進行檢查、標準樣品比對，以及流程修正與管控 評估品質監控標準及執行方法的效用，並提出改善方案 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在品質監控過程中保持高度誠信，恪守機構品控制度，推動團隊經驗累積與持續改善 面對質量異常或標準失效時，如實記錄及通報，並主動溝通及梳理風險
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> 能針對指定產品建立完整品質標準及抽樣檢驗流程，並為合適的製作工序，提供可視化資料，執行標準樣本比對 能因應原料或設備變異所導致之品質偏差進行因果分析、建議矯正預防措施及預期改善成效
備註	