

西點、麵包烘焙技術人員職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V3	TFB7912-001v3	西點、麵包烘焙技術人員	最新版本	略	2024/12/15
V2	TFB7912-001v2	西點、麵包烘焙人員	歷史版本	已被《TFB7912-001v3》取代	2021/12/31
V1	TFB7912-001v1	西點、麵包烘焙人員	歷史版本	已被《TFB7912-001v2》取代	2018/12/31

職能基準代碼		TFB7912-001v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西點、麵包烘焙技術人員		
所屬 類別	職類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理		職類別代碼	TFB
	職業別	麵包、點心及糖果製造人員		職業別代碼	7912
	行業別	製造業 / 烘焙炊蒸食品製造業		行業別代碼	C0891
工作描述		協助研發與製作各式蛋糕、麵包及餅乾等烘焙食品，並進行工作場域環境、品質、人員、製程、庫存等管理作業。			
基準級別		4			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能 級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1協助研發與製作烘焙食品	T1.1研發需求分析	O1.1.1產品開發計畫	P1.1.1蒐集烘焙產業現況與發展趨勢、消費者需求等資訊。 P1.1.2分析內外部環境及消費者偏好。 P1.1.3分析組織產品定位，並提出產品開發計畫。	4	K01食品安全衛生相關法規 K02烘焙產業發展趨勢 K03烘焙製作概論 K04營養與健康概念	S01資料蒐集與分析能力 S02烘焙食品分類能力 S03原料選用能力 S04烘焙食品研發創新能力 S05成本估算與訂價能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
	T1.2協助研發新產品	O1.2.1標準配方	P1.2.1遵守安全衛生相關規範，並依烘焙發展趨勢與消費者偏好，協助研發新產品。 P1.2.2依烘焙食品類別，協助選用所需主 / 副原料。 P1.2.3視需求協助新產品試吃，並提供試吃回饋。 P1.2.4進行新產品成本效益評估，協助訂定新產品價格。	4	K01食品安全衛生相關法規 K05產業專業用語 K06原料成本概念 K07攪拌方法 (與影響因素) K08原料種類與使用方法 K09原料貯存方法 K10食品添加物知識	S05成本估算與訂價能力 S06器具選用操作能力 S07 設備操作能力 S08時間管理能力 S09溫度換算能力 S10度量衡換算能力 S11配方制定能力
T2烘焙食品	T2.1製作烘焙食品		P2.1.1依配方秤料，並進行烘焙製程。 P2.1.2視需求進行表面製作加工裝飾。	4	K01食品安全衛生相關法規 K03烘焙製作概論 K08原料種類與使用方法 K11職業安全衛生相關規範	S12攪拌技能 S13發酵能力 S14烘烤技能
T3烘焙工作執行與督導	T3.1環境管理		P3.1.1依安全衛生相關規範，督導維護環境、設備與器具。	4	K01食品安全衛生相關法規 K11職業安全衛生相關規範 K12設備與器具種類及功能	S15溝通協調能力 S16管理能力 S17問題判斷與解決能力 S18清潔、消毒及保養能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
	T3.2人員管理	O3.2.1員工考核表	P3.2.1依組織任務需求，規劃人力與調配工作。 P3.2.2依組織規範，執行人員工作場域教育訓練。 P3.2.3指導人員完成原料烘焙作業。 P3.2.4依組織考核規範，完成人員考核。 P3.2.5依組織規範進行人員衝突協調。	4	K05產業專業用語 K13人力資源管理 K14衝突管理概念 K15品質管理概念 K16庫存管理概念 K17勞動法規相關知識	S08時間管理能力 S15溝通協調能力 S19危機管理能力 S20烘焙產品鑑別能力 S21人力資源規劃能力 S22員工績效考核能力
	T3.3製程管理	O3.3.1標準作業流程表 O2.3.2設備維護表	P3.3.1依安全衛生相關規範，規劃作業流程。 P3.3.2督導烘焙食品製作。 P3.3.3採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，辨別外觀及內部組織，以確保烘焙食品穩定性。 P3.3.4依食品安全衛生相關規定，落實烘焙食品品質管控。 P3.3.5進行烘焙設備維護，並完成相關紀錄。	4	K15品質管理概念 K18成本管理 K19設備故障排除概念	S08時間管理能力 S09溫度換算能力 S18清潔、消毒及保養能力 S20烘焙產品鑑別能力 S23設備故障排除能力 S24設備與工具維護能力
	T3.4庫存管理	O3.4.1存貨盤點表	P3.4.1依組織程序，規劃存貨盤點時間點。 P3.4.2督導人員執行存貨盤點作業。 P3.4.3協助進貨驗收作業。 P3.4.4確認存貨有效期限。	4	K01食品安全衛生相關法規 K16庫存管理概念 K18成本管理 K20食品原料分類與特性	S05成本估算與訂價能力 S25庫存管理能力 S26原料規格驗收能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
	T3.5異常管理	O3.5.1異常事件紀錄表	P3.5.1依安全衛生相關規範，處理職業傷害或食物中毒等問題。 P3.5.2判別異常問題，維護環境衛生與人員安全。 P3.5.3完成處理結果紀錄。	4	K17勞動法規相關知識 K21危機管理概念 K22消防防護作業概念 K23基本急救知識	S17問題判斷與解決能力 S19危機管理能力 S27消防設備操作能力 S28基本急救能力

職能內涵 (A=attitude 態度)

A01追求卓越：會為自己設定具挑戰性的工作目標並全力以赴，願意主動投注心力達成或超越既定目標，不斷尋求突破。

A02謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

A03團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。

A04壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。

A05主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。

A06持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。

說明與補充事項

● **建議擔任此職類 / 職業之學歷 / 經驗 / 或能力條件：**

- 具有烘焙食品丙級以上技術士檢定相關證照，且從事相關領域管理職工作經驗5年以上。

● **其他補充說明：**

- 食品安全衛生相關法規：包含食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範 (GHP)、食品安全管制系統 (HACCP) 等

說明與補充事項

- 烘焙食品類別：如麵包（硬式、軟式、餐包、甜麵包、丹麥麵包）、西點蛋糕（麵糊類、乳沫類、戚風類、派、鬆餅、油炸道納司等）、餅乾（甜、鹹、小西餅等）。
- 主 / 副原料：如麵粉、水、乳製品、酵母、鹽、糖、蛋及油脂等。
- 食品添加物：如膨脹劑、香料、色素、品質改良劑、乳化劑、黏稠劑及防腐劑等。
- 烘焙製程：如攪拌、發酵、壓延、分割、整形、包餡及烘焙等。
- 基本急救知識：如 CPR、哈姆立克法、AED 操作方法等。