

西點、麵包烘焙助理職能基準

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	TFB7912-002v3	西點、麵包烘焙助理	最新版本	略	2024/12/15
V2	TFB7912-002v2	西點、麵包烘焙助理	歷史版本	已被《TFB7912-002v3》取代	2021/12/31
V1	TFB7912-002v1	西點、麵包烘焙助理	歷史版本	已被《TFB7912-002v2》取代	2018/12/31

職能基準代碼		TFB7912-002v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西點、麵包烘焙助理		
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		負責西點蛋糕、麵包與餅乾等烘焙前置準備，並製作烘焙食品與整理作業。			
基準級別		3			

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 烘焙前置準備	T1.1 整理環境與設備	O1.1.1 環境維護紀錄表 O1.1.2 設備使用紀錄表	P1.1.1 依食品安全衛生相關規範，清潔與整理工作環境。 P1.1.2 依烘焙食品類別，準備烘焙設備及烘焙工具。	2	K01 食品安全衛生相關規範 K02 烘焙設備與功能	S01 器具選用及操作能力 S02 溫度換算能力 S03 設備操作能力
	T1.2 準備	O1.2.1 食	P1.2.1 依標準配方並遵守安全衛生相關規範，準	3	K03 食品原料分類與特性	S04 烘焙食品分類能力

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 )
	原料	品添加物紀錄表	備所需主、副原料。 P1.2.2依標準配方，量秤主、副原料。		K04營養與健康概念 K05產業專業用語 K06度量衡工具使用方法 K07食品添加物知識 K08原物料種類與使用方法	S05原料選用與辨識能力 S06度量衡換算能力
T2 產品製作	T2.1製作烘焙食品	O2.1.1製作產量表	P2.1.1依標準製作程序，進行原料攪拌作業。 P2.1.2控制發酵箱溫度、濕度，檢查發酵程度，並進行烘焙食品成型。 P2.1.3選用烘烤機具，並確認各類烘焙食品烘烤溫度與時間，以完成產品烘焙。 P2.1.4視需要裝飾烘焙食品表面。	3	K01食品安全衛生相關規範 K08原物料種類與使用方法 K09攪拌方法與影響因素 K10 烘 焙 製 作 概 念 K11職業安全衛生相關規範	S01器具選用及操作能力 S03設備操作能力 S07時間管理能力 S08攪拌技能 S09發酵技能 S10烘烤技能
	T2.2 協助品質管控	O2.2.1 品質管制表	P2.2.1依標準配方，採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，辨別烘焙食品外觀與內部狀況。 P2.2.2將辨別結果回報給相關人員。	3	K12品質管理概念	S11問題判斷與解決能力
T3 烘焙後整理作業	T3.1 原料貯存	O3.1.1 原料盤點表 O3.1.2 原料管理紀錄表 O3.1.3 異常處理表	P3.1.1盤點原料保存期限，並依食品安全衛生相關規範與組織規定，進行食材分類與存放。 P3.1.2依原料、半成品或成品特性，選用適當貯存方式。 P3.1.3 盤點原料庫存，並完成相關紀錄。 P3.1.4定期檢查所有貯存空間、設備與原料狀況，並回報異常狀況。	2	K01食品安全衛生相關規範 K02烘焙設備與功能 K03食品原料分類與特性 K05產業專業用語 K11職業安全衛生相關規範 K13物料貯存原則與方法	S11問題判斷與解決能力 S12清潔、消毒及保養能力 S13原料盤點能力 S14設備與工具維護能力 S15過期原料與不良品處理能力

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 維護環境、設備與工具	O3.2.1 環境維護紀錄表 O3.2.2 設備清潔紀錄表	P3.2.1依食品安全衛生相關規範，辨識與選用適切的清潔用品進行清潔消毒作業。 P3.2.2清洗相關烘焙工具。 P3.2.3定期清潔環境與相關設備。	2	K01食品安全衛生相關規範 K02烘焙設備與功能	S12清潔、消毒及保養能力 S16設備與工具清潔能力
	T3.3 廚餘及廢棄物處理	O3.3.1 廚餘處理紀錄表	P3.3.1依安全衛生相關規範與組織規定，進行廚餘及廢棄物處理。	2	K14廢棄物及廚餘處理流程	S17廢棄物及廚餘處理能力

#### 職能內涵 ( A=attitude 態度 )

A01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。

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自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。

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，且從事相關領域工作經驗2年以上。
- 其他補充說明：

#### 說明與補充事項

- 食品安全衛生相關規範：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。
- 烘焙設備：如發酵箱、烤箱、攪拌機。
- 烘焙工具：如、烤盤、土司盒、隔熱手套、電子秤、鋼盆、篩網、打蛋器、塑膠刮刀、塑膠刮板、橡皮刮刀、包餡匙、擀麵棍、溫度計及擠花袋等。
- 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。
- 攪拌作業：如溫度控制、起動、拾起、捲起、擴展、完成、過度及斷筋等。
- 外觀：如體積、顏色、式樣、烘烤均勻程度及表皮質地等。
- 內部：如顆粒、顏色、組織、結構、口感及風味等。