

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	預備西餅及麵包原料
編號	WES_11（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。按既定程序和指示處理稱量、過篩、分裝、標籤與存放。
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"> <li>麵包原料量度與預備的所需知識 <ul style="list-style-type: none"> <li>認識乾性原料的特性及對過篩與預混合作業的要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>麵粉</li> <li>糖粉</li> <li>可可粉</li> </ul> </li> <li>明白分裝與標籤管理原則</li> <li>瞭解儲存管理與品質保全的關係</li> <li>認識「先進先出」原則</li> <li>認識衛生與安全管理原則</li> </ul> </li> <li>在指導下應用麵包原料量度與預備的技術 <ul style="list-style-type: none"> <li>按配方要求對麵粉、糖粉、可可粉等乾性原料進行過篩與預混合作業</li> <li>執行秤具校正與歸零測試，確保量測準確性。</li> <li>按生產需求將原料分裝至潔淨、密封的適當容器中。</li> <li>完整填寫容器標籤，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>原料名稱</li> <li>批次</li> <li>有效期</li> <li>責任人</li> <li>過敏原提示</li> <li>液體原料的容量與密度換算表</li> </ul> </li> <li>依原料特性分類存放於冷凍、冷藏或常溫區域</li> <li>遵循先進先出原則，對易吸味與高香氣原料實施分層隔離存放</li> <li>使用食品級清潔劑與消毒劑處理操作案面與器具</li> </ul> </li> </ol>

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 能詳實記錄品項、數量、規格與存放位置</li> <li>• 能形成完整可追溯的記錄鏈</li> </ul>
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在指導下，準確完成指定原料的預備任務，所有稱量數據符合標準要求。</li> <li>• 在指導下，所有分裝容器都已完整且正確標示標籤，並按照規定擺放於合適位置及以正確方式存放。</li> </ul>
備註	