

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	檢查糕餅出品質量
編號	WES_06（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。負責對製作工序進行產品品質巡查及放行，確保產品品質符合標準。
級別	3 級
學分	5（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握檢查出品質量一致性的知識 <ul style="list-style-type: none"> 能依據產品製程的風險等級，制定巡檢路線與關鍵檢查時間，例如： <ul style="list-style-type: none"> 入爐前 出爐後 冷卻完成 裝飾完成等 能依據標準樣板及經確認合格的照片作為基準，進行成品的對位試吃與視覺比對 針對不同程度之標準偏差，訂定修正處置的簽核權限及執行時限，以確保問題能夠迅速解決，有效降低爭議及營運延誤風險 能系統性彙總各生產線或門店的差異樣件及關鍵指標數據，例如： <ul style="list-style-type: none"> 色澤 層次 裝飾穩固度 出餐溫度等 執行出品質量檢查工作並確保品質一致 <ul style="list-style-type: none"> 根據產品製程的風險等級，在每個檢查點執行標準化的外觀、切面組織、份量及標識檢驗，並結合數據與照片存證，以確保檢驗結果客觀且可追溯 發現品質偏差時，能立即回溯相關工序記錄與人員操作，必要時進行現場示範與矯正，確保標準得以準確貫徹 能依據偏差對品質的影響程度，明確界定輕微與重大偏差的等級，並制定對應的處置方案，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 補烘 ○ 回溫重抹 ○ 裝飾重置 ○ 隔離停賣 <ul style="list-style-type: none"> ● 每週定期彙整不合格品數據、重複性缺陷以及客戶投訴的關聯性分析。基於分析結果，組織並實施針對性的技能培訓與標準修訂，從根本上提升下一生產週期的品質穩定性 ● 主導分析差異根源，提出並實施有效的補償措施，推動建立共識化的統一標準，並跟進驗證其成效 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以有效的記錄，證明對巡檢路線的執行力與記錄的規範性 ● 能為品質偏差提出應對及預防措施
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以有效及完整的報告及程序記錄巡檢與產品放行的整個過程。 ● 展示有效的處理品質偏差能力，包括偏差描述、原因分析、矯正行動、預防品質偏差重現措施等。
備註	