

# 朝陽科技大學休閒事業管理系

## 106 年餐飲模組證照

### 「麵包烘焙技術士丙級輔導考照」實施計畫

#### 一、實施目的

為使課程結合理論與實務，開設餐飲模組相關考照輔導課程-麵包烘焙技術士丙級，強化學生專業技術證照考照能力，提升學生未來職場就業競爭力。

#### 二、課程內容

(一)工作項目技能、種類技能、標準相關知識。

(二)由教師於課後輔導上課，考照相關範圍解說，並進行實作示範及學生實作練習、筆試練習。

烘焙麵包、蛋糕丙級規範：從事烘焙食品麵包、西點蛋糕、餅乾等之製作有關的知識與技能。

應具知能：應具備下列各項技能及相關知識。

##### 一、食品加工各職類共同科目

(一)能瞭解食品的特性

(二)能瞭解加工及貯存對食品品質及衛生之影響

(三)能瞭解原料之使用量及製成加工品的配合比例

(四)能瞭解食品品質管制及品質保證概念

##### 二、營養知識

(一)能瞭解食品營養的分類方法

(二)能認識各種營養素的重要性

(三)能瞭解食品營養與健康關係

##### 三、食品包裝

(一)能瞭解食品包裝概念

1.食品原料之來源。

2.食品的分類與特性。

3.食品品質與好壞判定。

基本度量衡換算及算術四則運算。

食品品質自制及品質保證知識。

營養與健康常識。

(二)能瞭解食品包裝功能與標示事項

1.食品包裝種類。

- 2.食品包裝用材料與容器及其衛生安全。
- 3.食品包裝功能。
- 4.食品衛生管理法及施行細則科目檢定項目相關知識

#### 四、食品衛生

- (一)認識食品製造加工之衛生要求及其應注意事項
- (二)能認識與食物相關的有害物質及其污染途徑
- (三)能認識各種食品中毒的發生原因
- (四)能正確使用食品添加物
- (五)能瞭解從業人員衛生之重要性
- (六)能認識食品用殺菌劑和洗潔劑之相關知識

#### 五、工業安全

- (一)能瞭解工業安全之意義及重要性
- (二)能瞭解如何防止機械災害之發生
- (三)能瞭解電氣使用安全
- (四)能瞭解物料搬運及處置安全
- (五)能瞭解如何防止火災爆炸

#### 六、職業素養

- (一)敬業精神
    - 1.對工作具有熱忱與忠忱之精神
    - 2.具有互助合作、敬業精神
  - (二)服從紀律遵守規定
    - 1.能服從工作紀律
    - 2.能遵守工作規定中有關標示規定。
- 食品衛生安全常識。
- 1.食品衛生安全常識。
  - 2.瞭解食品中毒之相關知識及預防方法。
  - 3.食品添品物之使用常識。
  - 4.食品添加物使用範圍及用量標準。

#### 七、本職類專業知能

##### 一、產品分類

##### 二、原料之選用

##### 認識各種烘焙食品

- (一)主原料及副原料之認識
- (二)食品添加物之認識

1.能適當地將各類烘焙食品歸類。

2.能用手工或機械製作下列烘焙食品。

1、麵包：硬式麵包、軟式麵包、餐包、甜麵包、丹麥麵包。

2、西點蛋糕：麵糊類蛋糕（奶油類）、乳沫類蛋糕（輕蛋糕）、戚風類蛋糕、派、鬆餅、油炸道納司、奶油空心餅、比薩、塔類等。

3、餅乾：甜餅乾、鹹餅乾（使用酵素或酵母製作）、小西餅等。

具有分辨各類烘焙食品所需之下列主要原料及副原料之

種類及用法的能力：1.麵粉 2.水 3.乳製品 4.酵母 5.鹽 6.糖 7.蛋 8.油脂

具有分辨下列各種食品添加物之種類特性及用法之能力

(1)烘焙食品分類法。

(2)每類烘焙食品具有之特色。

(3)每類烘焙食品所含之產品種類。

三、產品製作

(一)配方制定

(二)攪拌技術

(三)發酵技術力：

1.膨脹劑 2.香料 3.色素 4.品質改良劑 5.乳化劑 6.黏稠劑 7.防腐劑

四、品質鑑定

五、烘焙食品之包裝

六、食品貯存

(一)烘焙食品

(二)烘焙食品包裝標示

一、原料半成品成品之保存

能正確地給予攪拌後或發酵後的麵糊或麵糰予以成型以利烘焙。

1.能確認各類烘焙食品之烤焙溫度與烤焙時間。

2.能依產品類別選用適當的烤焙機具。

能用官能判知各類烘焙食品品質優劣。

1.外表：體積、顏色、式樣、烤焙均勻程度及表皮質地等。

2.內部：顆粒、顏色、組織、結構、口感及風味等。

能瞭解食品包裝對烘焙食品之美觀衛生保存性及促銷等之功能。

能確認各種烘焙食品包裝標示規定。

(1).能掌握原料、半成品、成品之特性。

(2).能依原料、半成品、成品之特性選擇最適當之貯存場所。

(3).能掌握各種烘焙食品之保存期限。

(4) 烘焙常識。

食品標示法。

(1) 烘焙原料、半成品、成品之特性。

(2) 影響食品品質劣化因素。

(3) 食品保存原料。

### 三、輔導課程執行相關

(一) 106 年 10 月 18 日至民國 106 年 11 月 22 日止，每週三下午上課 17:30~21:20 止，總共 6 週，共計 24 小時。課後輔導小老師陪同自主練習 20 小時，相關材料由課程費用提供。

(二) 相關規範：

1. 本系學生(日間部、進修部)於 10 月 17 日前至陶冠全老師研究室提出申請。
2. 以本系學生優先，逾期將不受理。
3. 如缺曠課皆不再進行補課。
4. 本課程預計報名勞委會主辦之 107 年全國技術士考照即測即評及發證---麵包烘焙技術士丙級，學生自主報名參加 107 年度即測即評測驗，學術科測試費用合計 NT\$1,800 元，考試費用報名費 NT\$1,800 元另外收取。
5. 輔導課程費用 NT\$3,000 元，含上課書籍(西點烘焙丙級考照)、影印費、文具費、老師示範材料費、學生自主練習材料費。
6. 學員合計招生限額 25 名，招生如數如未達 20 名，將不開設此輔導課程。
7. 參加學員可與課輔小老師登記，每周另安排練習時間 4 小時。

(三) 費用：

上課及練習材料合計為 NT\$3,500，含課後練習材料費 NT\$500，於報名時一起繳交，練習成品請自行帶回。

### 四、執行成果與預期成效

(一) 於 107 年 06 月 16 日前參加全國技術士麵包烘焙丙級學、術科測試，預估考照通過率約 3/4。

(二) 參加學員能對麵包烘焙具備丙級證照檢定操作技能及了解相關考試規定，對學生未來投入職場，專業技能培養及自信心能有所提升，增加其競爭力。