

烘焙人員  
Baecker  
學校課程大綱

餐飲職業系列基礎學習領域

學習領域		時數		
		第一年	第二年	第三年
1	新人引導	60		
2	製作簡易麵皮、麵團	100		
3	規劃、廣宣、諮詢、銷售	80		
4	以麵皮、麵團製作精緻糕點	80		
5	製作小麥麵包及小麥類點心		80	
6	製作烤焙類的小零嘴		40	
7	製作及處理發酵類麵皮		80	
8	製作黑麥類麵包及小點心		80	
9	製作粗麵包、全麥及特製麵包			60
10	以麵團製作精緻烤焙點心			60
11	製作蛋糕及甜點			80
12	製作小餐點			40
13	規劃、執行促銷週活動	60		40
	總計(共 880 小時)	320	280	280

## 學習領域 1：新人引導

第一學年

時數：60 小時

訓練生在工作崗位上如新進員工，必須灌輸他手工藝相關規定。他們能夠描述培訓的單位、判斷職涯發展前途進而發展出正面的職業觀。

訓練生能倚專業的方式描述受訓地點的功能、設備以及各場所的作用、機器及用具設備，並且可以比較不同工作領域上的要求。

訓練生能了解與其它部門分工合作以及團體合作極為重要，並可以適當使用資訊系統以及相關溝通管導及資源。

訓練生能在生產過程以及銷售過程中了解所有流程，並防範疾病以及職災發生。在產品製造、儲存以及銷售過程能使用衛生相關的措施，並重視環保程序。

訓練生能根據需要計算營運收支。

訓練生能針對顧客的反應評價產品的價值。

### 學習內容

——該職類的專業要求、該職類的歷史發展、手工藝職類的工作條件

——保持個人潔淨及隨身衛生習慣

——基本訓練、進修深造以及在職進修

——工作場所要求、生產銷售場所之要求

——計算受訓地點設備以及範圍之價格、成本以及

——生產與銷售的工作流程、工作範圍、團體合作

——該職類使用的專業軟硬體設備

——安排設置工作場所、條件並且維護機器以及用具

——工安、防範職災、火災、急救措施

——職業病、職業相關組織

——個人、工作場所及產品衛生、用品管控

——生產過程中的環保、清理、廢棄物處理

——能源及水電使用

——產品特殊要求及規定、產品種類概略

——偵測訓練、測試流程

——消費者保護觀念

——生態概念的營養攝取

## 學習領域 2：製作簡易麵皮、麵團

第一學年

時數：100 小時

### 目標闡述：

依據食品種類規定(DLG)以及各項製作食譜，訓練生瞭解如何運用發酵麵團、無發酵麵團及麵皮製作簡易的糕點。

訓練生能按該職業中最主要的製作產品材料選擇最具代表性的產品，該產品也符合了相關營養成分。按個人所選擇的訓練重點科目，可以選擇設適當的食譜以及材料相關的進階專業相關知識攝取。

訓練生能循序漸進學習，以了解各式麵皮、麵團、糕點之特性。

訓練生能運算並說明生產流程中材料所需的技術特性及含量成分。

訓練生能判斷材料的品質以及判斷營養成分，他們能判斷麵皮、麵團以及糕點中其材料及營養成分於製造過程中的變化。

#### 學習內容：

- 選擇食譜、材料以製作簡易的麵皮、麵團
- 重量、份量、配量之運算
- 主要材料之種類、品質、價格、存量、控管及使用
- 麵粉粗細程度、麵粉種類
- 內容成分的種類及含量
- 產品製作、流程、裝飾
- 工作時間計算
- 麵團/皮溫度
- 主要材料技術方面的特色
- 主要內容成分之特色及效用
- 辨別材料運用於烘焙過程中會變化的營養成分及麵團、麵皮及糕點之內容成分。

#### 學習領域3：規劃、廣宣、諮詢、銷售

第一學年

時數：80 小時

#### 目標闡述：

- 訓練生了解主要的市場行銷概念、能調配展示產品以及運用銷售溝通技巧。
- 訓練生能提供顧客諮詢並從各角度考慮，如食品法規、經濟性、生態環保性、營養性。並且能夠判斷營養成分。
- 訓練生能自己發展銷售理由並接洽顧客。
- 訓練生能處理買賣相關訂單、包裝產品、處理銀收帳務。

#### 學習內容：

- 促使購買的行銷工具
- 市場觀察、需求分析
- 定價
- 訂貨、進出貨控管
- 產品於櫃檯、物架或樣品窗之擺設
- 美觀概念、如海報或宣傳單

- 健康社取養分方面提供諮詢
- 糕點類的內容成分及意義，尤其是礦物質、維他命、負擔性、消化性
- 調配材料
- 營養調理趨勢
- 銷售過程，尤其如購買動機、銷售理由、銷售談話技巧
- 記帳
- 包裝概念

#### 學習領域 4：以麵皮、麵團製作精緻糕點

第一學年  
時數：80 小時

##### 目標闡述：

訓練生能製作甜味以及鹹味的糕點。能按食譜選擇適當的材料、注意相關法令規定以及費用估計。

訓練生按各種製作以及儲存麵皮的機器、用具甚至冷藏需知安排工作流程。將原料製成接近半成品樣，並計算麵粉與水混合的比例。

訓練生能自行評估工作結果並運用相關品管標準(DLG 標準)以檢視劣品或往後防範劣品產生。

##### 學習內容：

- 基本配方、食譜：小麥細緻麵團、千層起酥麵團、粗麵團、蜂蜜及薑餅類糕餅
- 原料：如牛奶、乳酪、特殊油脂、烤製添加材料、膨鬆劑、蜂蜜、水果、鹽、香料
- 有系統是的進行流程
- 和麵法：揉麵、製麵團、水分含量
- 製作模型
- 緊密度
- 火候控制
- 烤製過程：烤爐等機器、水份以及養份成分流失狀況
- 成品製作：包餡、加放香料、裹糖漿、擺設
- 烤製過後變化情形
- 儲存、重量、烤製過程中之原料流失
- 品質控管
- 製作過程中失誤的原因及防範措施

#### 學習領域 5：製作小麥麵包及小麥類點心

第二學年  
時數：80 小時

**目標闡述：**

訓練生能利用不同的麵團種類、餡料或其他成分組合製作小點心。能按食譜選擇適當的材料、注意相關法令規定以及費用估計。

訓練生按各種製作以及儲存麵皮的機器、用具甚至冷藏需知安排工作流程。將原料製成接近半成品樣，並計算麵粉與水混合的比例。

訓練生能自行評估工作結果並運用相關品管標準(DLG 標準)以檢視劣品或往後防範劣品產生。

**學習內容：**

- 小麥麵包、土司類麵包、法國長條麵包類製作的配方及食譜
- 原料烤製材料或各級麵粉種類
- 麵包及糕點類原料使用規定
- 重量規定
- 直接或間接性的麵團混法
- 麵團、麵皮製作:混麵技巧、靜置麵團、麵粉及水的混合比例
- 製作模型:捏柔、捲動、編織、切割
- 熟熱過程: 控制火候、相對空氣及溼氣控制
- 烤製過程
- 烤製過程中水份留失成分
- 烤製後改變
- 成品模樣、品質鑑定
- 品質控管
- 製作過程中失誤的原因及防範措施

**學習領域 6：製作烤焙類的小零嘴****第二學年****時數：40 小時****目標闡述：**

訓練生能利用不同的麵團種類、餡料或其他成分組合製作烤焙類的小零嘴。並能注意相關法令規定。

訓練生能按客人需求研發不同配方或食譜、並考慮成本、價格因素。訓練生須學會比較成本價格及花費。

訓練生能在材料儲存及處理、製造過程中注意相關衛生規定。訓練生能運用技巧以客戶須求導向呈列呈現產品方式。

訓練生能按行銷角度自行評估產品品質。

**學習內容：**

- 潛艇堡類及小麵包類

- 塗醬料的烤焙類小點心
- 包餡料的烤焙類小點心
- 流行性小點心
- 麵團混合方式
- 植物類或動物類材料
- 半成品運用
- 特殊烘焙品
- 溫藏、冷藏方式及再溫方式
- 外送或現賣包裝方式
- 品質管控
- 產品分類
- 廣宣
- 廣宣材料費用估算

#### 學習領域7：製作及處理發酵類麵皮

第二學年

時數：80 小時

##### 目標闡述：

訓練生能運用發酵類麵皮製做麵包。能選擇適當穀類製作出的麵粉，並能說明發酵技術及偵測發酵的過程。

訓練生了解製作過程中適當運用發酵程度的技巧及工具、並能加以維護。他們能就發酵技術理論計算發酵程度以及如何進行發酵。除此之外，也能比較其他新興的發酵技巧及過程進而適當予以運用。

訓練生能判斷發酵過程中可能產生的失誤。能按過程中所耗費的費用、品質及健康角度不同比較不同發酵處理方式。訓練生能有發酵麵團製作出的麵包品質標準概念。

##### 內容：

- 不同穀類製作的麵粉，尤其是黑麥類
- 發酵過程中的乳酸量、鹽份、及烘焙材料
- 發酵程度：全乳酸、人工培養乳酸
- 發酵麵團中的微粒結構
- 發酵程度及運用技巧
- 3層次發酵麵團製作
- 多層次發酵麵團製作、比例結構
- 混合式麵團製作
- 自動製作機器
- 小麥乳酸

- 發酵過程失誤狀況
- 評估、偵測乳酸質及 pH 值
- 食用健康常識

### 學習領域 8：製作黑麥類麵包及小點心

第二學年  
時數：80 小時

#### 目標闡述：

訓練生能運用適當的材料及技術還有相關法規製作黑麥類的麵包及糕點。並能計算費用成本。

訓練生能設計工作流程，製作麵團，運用適當機器及、用具，並注意工安。

訓練生能掌握各種製作麵包，尤其是黑麥製的糕點。能計算麵包烤製的熟度以及烤製前相關準備工作。就工作安全角度來考量，訓練生也應可以安全性的操作烘焙相關器具，並按照烘焙過程中成品的變化來控制烘焙技巧。

訓練生能自行評估工作結果並運用相關品管標準(DLG 標準)以檢視劣品或往後防範劣品產生以及改善方針。

#### 內容：

- 以穀類材料不同以及混合的麵粉不同區分麵包種類
- 麵粉混合可能性
- 認識烘焙相關材料
- 混麵技巧方法、麵團密度、麵團溫度、麵團置放長度
- 手工或機器運作
- 麵包模型
- 控制火候
- 準備工作：畫溝痕、切割、輕捏、研磨
- 烤箱種類、烤箱容量
- 烤焙過程：煙氣控制、溫度控制、烤箱運作、脆皮、硬皮、穿透技巧、耗損量
- 特殊烘焙過程、間斷式烘焙技巧
- 烘焙後加工處理
- 保鮮方式
- 成品品質控制
- 劣品產生原因及防範方式

### 學習領域 9：製作粗麵包、全麥及特製麵包

第三學年  
時數：60 小時

**目標闡述：**

訓練生能製作粗麵包、全麥以及特殊麵包種類。並能判斷不同種類的客戶群會選擇哪些麵包種類，對此，訓練生能按照顧客的需求以及條件創意性的協助選擇適當的麵包種類。

訓練生能按照食譜、營養配方及相關發令規定選擇製作材料。

訓練生能選擇適當的和麵方式、設計適當的工作流程，來製作達到不同麵團和成品特色的糕點。其中，更能知道各種不同的材料以及內容成分。以試驗品計算費用。

訓練生能運用適當的烘焙方式。並考慮到工作安全。能按規定包裝並標示成品。

訓練生能自行評估工作結果並運用相關品管標準(DLG 標準)以檢視劣品或往後防範劣品產生以及改善方針。

**內容：**

- 粗麵包、全麥麵包製品
- 植物性及動物性材料取源，尤其是非穀類材料以及油類材料
- 麵粉成品
- 母成品、試驗品、剩材使用
- 和麵、揉麵、麵皮製作
- 模型
- 特殊烘焙方式
- 切片麵包
- 成品品質控制
- 減肥麵包及營養成分計算
- 功能性食品
- 食品標示規定
- 品質控制
- 生產成本計算
- 銷售技巧

**學習領域 10：以麵團製作精緻烤焙點心****第三學年****時數：60 小時****目標闡述：**

訓練生了解麵團的性質及特色，並予以製作。

訓練生能運用材料、按照食譜、營養配方、用具及機器和相關發令規定製作成品。

訓練生能運用適當的烘焙方式。並考慮到工作安全。能按規定包裝並標示成

品。

訓練生能分辨不同的製作技巧、遵守不同衛生規定。

訓練生會製作不同的模型、操作用具及機器、烘烤動作、保存以及品質管控。  
訓練生能計算成本以及價格。

訓練生能自行評估工作結果並運用相關品管標準(DLG 標準)以檢視劣品或往後防範劣品產生以及改善方針。

**內容：**

- 各式不同糕點、糕餅類的麵團和法
- 精緻糕點的特殊配方
- 麵粉種類運用(高筋、中筋、低筋)
- 有系統的工作流程、特別溫式或冷式的和麵方式
- 翻動、乾燥、打麵方式
- 裝置到模具的方式，如如何裝進單杯、雙杯或流質物如何盛取
- 烘焙過程
- 成品擺設與處理
- 成本價與售價訂定
- 品質控管
- 與半成品比較
- 劣品產生原因及防範措施

**學習領域 11：製作蛋糕及甜點**

**第三學年**  
**時數：80 小時**

**目標闡述：**

訓練生能按照衛生標準規定利適當的材料製作餡料、奶烙類、蛋糕、甜點等，並且可以為糖尿病患者製作類似食品。訓練生能遵守相關法規，並了解自己需對所有製作出的成品負責。

訓練生選擇底層、餡料、裝飾用材並搭配運用。訓練生能遵照品管規定，並可以計算費用。能夠自己安排工作流程並且運用創造力迎合顧客的要求。

訓練生能判斷所有成品的品質，陳列並販賣成品。並且能搭配相對合適的飲品。

**學習內容：**

- 鮮奶油及奶烙類蛋糕、傳統及地方性有名的蛋糕種類、烘烤類蛋糕及水果蛋糕
- 單一或需被切塊的點心
- 冷食、半冰凍或冰凍式甜點

- 糖尿病患甜點
- 糖材、或糖類替代品
- 水果、巧克力餡料
- 鮮奶油、鮮奶醬
- 膏類或霜類的煮法、和法及打法
- 蛋糕及點心的基本製作方式
- 售價訂定
- 咖啡、茶及可可類的飲品
- 從外觀、味道、口味等整體角度判斷成品
- 與半成品比較
- 品質管控
- 時間花費、客戶接受度、食品營養判斷
- 糖類等營養素測取量估算

## 學習領域 12：製作小餐點

第三學年  
時數：40 小時

### 目標闡述：

訓練生能按日常需要或應景、應場合製作小餐點。能選擇適當的材料並按食譜製作，並且能適當估算費用。

準備過程及製作過程中能運用適當的流程並從中估算售價。訓練生在團體小組中工作，能遵守衛生標準規定，並且能遵守材料、成品儲存、及成品展示的方式。

訓練生能按銷售角度佈設成品，接受客戶諮詢、並推薦適當搭配飲品進而販售。

訓練生能按健康營養角度自行判斷成品品質並判斷市場導向及經濟原則導向的產品。

### 學習內容：

- 食譜及材料選取：甜食類、鹹食類、蛋類、焗烤類、沙拉及土司類
- 準備及烘烤過程
- 清理、準備、流失成分
- 搭配方式、份量大小、產品品質
- 冷藏、熱藏方式
- 品質控管
- 售價及獲利基準

**學習領域 13：規劃、執行促銷週活動**

**第三學年**  
**時數：40 小時**

**目標闡述：**

訓練生能按促銷活動之性質訓練生能選取並搭配適當的糕點成品做推銷。並能考慮顧客需求。訓練生負責製作糕點並能從營養攝取、經濟性、生態性角度判斷產品品質。

訓練生能發展行銷概念並結合感受性的糕餅消費消費目標原則來設計與執行。針對此訓練生能自行安排工作流程並將工作結果以銷售方式展現出來。

訓練生能運用各資訊系統及溝通管道獲得訂單。並強調工作小組是的團體合作。能運用專業知識及技巧進行工作、並考慮工作流程及結果的經濟性原則。

**學習內容：**

- 食譜選取
- 製作
- 評斷
- 行銷
- 銷售過程