



香港學術及職業資歷評審局  
Hong Kong Council for Accreditation of  
Academic & Vocational Qualifications

## 評審報告(摘要)

僱員再培訓局

課程覆審

家常東南亞菜式製作 II 印尼及泰式基礎證書(兼讀制)

2015 年 1 月

此評審報告乃由香港學術及職業資歷評審局（評審局）根據《學術及職業資歷評審條例》（第 592 章）賦予其「評審當局」的職權而發出。本報告述明其評定、評定的有效期以及規限評定之效力的條件或限制。

## 1. 簡介

- 1.1 僱員再培訓局（Employees Retraining Board）是獨立法定組織，根據《僱員再培訓條例》於 1992 年成立。僱員再培訓局提供的課程是以市場為導向，就業為本，靈活配合市場變化。僱員再培訓局透過統籌、撥款和監察，委任培訓機構提供培訓課程及服務，培訓中心分佈港九新界各區，地區網絡廣闊。現時僱員再培訓局提供約 800 項具市場需求及事業前景的培訓課程，範疇涵蓋近 30 個行業。
- 1.2 受僱員再培訓局（以下簡稱為“再培訓局”）所託，評審局乃根據訂立的服務協議書內列明之職權範圍以及相關之評審指引，為其《家常東南亞菜式製作 II 印尼及泰式基礎證書(兼讀制)》(Foundation Certificate in Homemade Southeast Asian Dishes II (Part-time))進行課程覆審，以評定課程能否達致其目標和達到資歷架構第 1 級之標準。

## 2. 評審局之評定

評審局在充分考慮評審小組之建議後，作出以下評定：

### 2.1 課程覆審

批准

營辦者名稱	The Hong Kong Confederation of Trade Unions (ERB) 香港職工會聯盟（再培訓）
資歷頒授者名稱	Employees Retraining Board 僱員再培訓局
進修課程名稱	Foundation Certificate in Southeast Asian Dishes II (Part-time) 家常東南亞菜式製作 II 印尼及泰式基礎證書（兼讀制）
資歷名稱(結業資歷)	Foundation Certificate in Southeast Asian Dishes II (Part-time) 家常東南亞菜式製作 II 印尼及泰式基礎證書（兼讀制）
主要學習/培訓範疇	美容，美髮，家政，個人護理
其他學習/培訓範疇	不適用

行業	不適用
行業分支	不適用
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	2
修讀模式及修讀期	兼讀制 17.75 學時 (包括 12 面授時數)
中段結業資歷	不適用
有效期	4 年 (2015 年 5 月 5 日至 2019 年 5 月 4 日)
招收學員次數	不適用
新學員人數上限	每班學員人數上限為 20 人
「能力標準說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
「通用(基礎)能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
加於資歷名冊上的其他有用資料	This is an ERB standardised programme. 此為僱員再培訓局的標準化課程。
授課地址	請參閱附錄一

<b>建議</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 再培訓局應檢視及修訂課程的面授時數，使學員能有充足的時間於課堂上學習製作不同的菜式，有助學員達致擬訂的學習成效。</li> <li>2. 再培訓局應減低導師與學員的比例或增聘教學助理以能更有效照顧學員的學習需要。</li> </ol>

### 3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

#### 3.1 課程目標

提升業界從業員在製作東南亞菜式，如娘惹蛋皮薄餅 / 沙爹羊肉串、南乳脆炸雞 / 娘惹豉油雞、參巴茄子 / 泰式燒雞、泰式蝦醬炒飯、以及泰式西米糕 / 南瓜布甸的技巧，使學員能了解及掌握不同的東南亞菜式製作知識和方法。

### 3.2 學習成效

完成課程後，學員能夠：

- 認識東南亞菜式烹調方法及爐具使用方法；及
- 認識及掌握基本家常東南亞菜式，如印尼炒飯 / 炒麵 / 炒貴刁、喇沙 / 牛肉湯河、越南蔗蝦 / 檬粉、米紙蝦卷 / 泰式薄餅 / 泰式冬蔭湯、以及椰汁眉豆糯米 / 芒果香米糕的製作方法。

### 3.3 課程結構

單元	資歷學分
(一) 東南亞菜式烹調方法	
(二) 基本東南亞菜式(印尼及泰式) / 甜品基本製作 (實習 / 示範)	
(三) 筆試	
<b>總計：</b>	<b>2</b>

### 3.4 畢業要求

學員必須達到下列畢業要求，方獲頒畢業證書：

- 學員的總出席率須達課程之最低要求(80%)；及
- 必須於持續評估及期末考試考獲總分之 70%或以上，其中持續評估的評分不低於 70%。

### 3.5 收生條件

- 現職家居服務業從業員。

## 4. 重大修改

4.1 於有效期內，如營辦者在未經評審局批准的情況下作出重大修改，評審資格將會失效。

## 5. 資歷名冊

5.1 通過評審局質素保證程序的資歷均可上載到資歷名冊，並獲資歷架構認可。課程營辦者或資歷頒授機構如欲於資歷名冊上載已通過質素保證的資歷，須向評審局相關部門另行提出申請。

5.2 學員在登記有效期內入讀相關通過評審的進修計劃，修畢有關進修計劃並獲得載於資歷名冊的相關資歷，其資歷方為資歷架構認可。

報告編號：15/24  
檔案編號：VA61/116/201411

## 授課地址

營辦者名稱	授課地址
1. The Hong Kong Confederation of Trade Unions (ERB) 香港職工會聯盟 (再培訓)	(a) 5th Floor, THF (Yuen Long) Commercial Building, 2-8 Tai Cheung Street, Yuen Long, N.T. 元朗泰祥街 2-8 號大鴻輝(元朗)商業大廈 5 樓  (b) Shop No. 54 & 69, G/F, Phase 3, Sunshine City, Ma On Shan, N.T. 新界馬鞍山新港城 3 期地下 54 及 69 號舖  (c) Wing B & C, G/F., Shui Lung House, Tin Shui Estate, Tin Shui Wai, N.T. 天水圍天瑞邨瑞龍樓地下 B 及 C 翼  (d) G/F., Tsui Wo House, Tai Wo Estate, Tai Po, N.T. 新界大埔太和邨翠和樓地下  (e) 3/F., Len Shing Building, 162 - 168 Yuen Long Main Road 元朗大馬路 162-168 號聯昇樓四樓