



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）

明愛樂務綜合職業訓練中心

初步評估(資歷架構第 1 至 2 級)

及

課程甄審(資歷架構第 1 級)

基本飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)

2014 年 2 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 明愛樂務綜合職業訓練中心 (Caritas Lok Mo Integrated Vocational Training Centre) (以下簡稱為“營辦者”) 成立於 1981 年，主要業務為職業訓練，致力培育殘疾人士，促進他們全人發展，具備職業技能，達致公開就業及融入社會，過有尊嚴的生活。營辦者是香港明愛(母公司)轄下康復服務的服務單位。其營運及財務資料均受香港明愛的監管。
- 1.2 受營辦者所託，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，為營辦者進行評審，以評定其是否有能力達致所聲稱的目標，並營辦達到資歷架構第 1 至 2 級標準的進修課程，並且為其基本飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)進行評審，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。
- 1.3 評審小組已於 2013 年 12 月 19 日進行實地考察。

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 初步評估

☒ 批准

營辦者名稱	Caritas Lok Mo Integrated Vocational Training Centre 明愛樂務綜合職業訓練中心
營辦者地址	九龍亞皆老街 147L
資歷架構級別範圍 - 營辦者可在範圍內開辦通過評審的課程	第 1 至 2 級
「初步評估」資格兩年有效期的開始日	2014 年 3 月 1 日
資歷頒發地區	香港特別行政區
備註	獲評審資格的營辦者，必須於「初步評估」的兩年有效期內開辦獲評審資格之課程，否則該「初步評估」評審資格將會失效。

2.2 課程甄審

☒ 批准

營辦者名稱	Caritas Lok Mo Integrated Vocational Training Centre 明愛樂務綜合職業訓練中心
資歷頒授者名稱	Caritas Lok Mo Integrated Vocational Training Centre 明愛樂務綜合職業訓練中心
課程名稱	Certificate in Basic Catering Service - Production Section (QF Level 1) 基本飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)
資歷名稱	Certificate in Basic Catering Service - Production Section (QF Level 1) 基本飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)
資歷架構級別	第 1 級
資歷架構資歷學分	13
修讀模式及修讀期	全日制 [6 個月] / [135 學時 (包括 84 面授時數)]
有效期	3 年 (2014 年 3 月 1 日 至 2017 年 2 月 28 日)
新學員人數上限	每年收生人數上限：12 人 每班收生人數上限：6 人
「能力為本」課程	☐ 是 ☒ 否
備註	1. 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。 2. 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。
授課地址	九龍亞皆老街 147L

建議
(1) 評審小組建議營辦者正式委任更多的行業專家為課程顧問，以擴闊收集課程意見的渠道，為課程給予更多元化的建議，以確保課程符合社會/行業的需求，以及資歷架構的《資歷級別通用指標》。

3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

3.1 課程目標

課程涵蓋了兩大學習領域，包括出品部專業技能及相關的通用技巧。為學員提供飲食業入門的基本知識和技能訓練，幫助其進入相關行業工作。

3.2 學習成效

完成課程後，學員：

- i. 能初步理解各類型食肆的飲食業的發展概況，從而明白食肆的基本運作，並能在受指導下於出品部處理食物，協助日常工作。
- ii. 能明白飲食業的通用技巧，包括職業安全守則，正確安全地使用清潔劑清潔廚房。
- iii. 能清楚明白飲食業從業員的職業道德操守，及清楚掌握飲食業從業員應有的制服標準及儀容要求。
- iv. 能清楚明白食物衛生標準的指引，並能確保食物存放、保存及加工等符合要求。

3.3 課程結構

單元名稱	資歷架構學分
出品部專業技能	-
通用技巧	-
總學分：	13

3.4 畢業要求

課程的畢業要求如下：

- i. 所有單元的平均分達 50 分；及
- ii. 出席率達 80%

將獲頒「基本飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)」；而未達標者，則獲頒出席證書。

3.5 收生條件

課程的收生條件如下：

- i. 15 歲或以上
- ii. 香港居民
- iii. 殘疾人士
- iv. 情緒穩定
- v. 經體格檢驗證明適合學習

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：14/09

檔案編號：VA156/01/01, VA156/02/01