



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

香港餐飲聯業慈善基金有限公司

課程評審

中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）

餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）

2016 年 12 月

批准

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 香港餐飲聯業慈善基金有限公司於 2010 年成立，以積極提昇餐飲從業員的專業水平為使命。
- 1.2 受香港餐飲聯業慈善基金有限公司(Hong Kong Federation of Restaurants and Related Trades Charitable Foundation Limited)（以下簡稱為“營辦者”）所託，評審局乃根據訂立的服務協議書（編號：VA617）內列明之職權範圍以及相關之評審指引，為其下列課程進行課程評審，以評定課程能否達致其目標和達到相關資歷架構之標準：
- (1) 《中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）》；及
 - (2) 《餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）》。
- 1.3 評審小組已於 2016 年 10 月 26 日進行實地考察，其成員名單載於附錄一。

2. 評審小組的觀察和意見

- 2.1 根據營辦者所提供的評審文件、其後提交之資料，及在實地考察當日會面時的討論，評審小組得出下列觀察及意見。

備註：

- 表示營辦者已符合該項評審標準
- 表示該項評審標準不適用

準則	標準
1. 課程目標及學習成效	
學習成效必須通過學生／學員成績評核反映課程的既定目標，而成績評核必須證明其學習成效所設定的「資歷級別」必須與《資歷級別通用指標》及其他相關文件對應。	<p><u>所有課程</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1.1 進修課程具有以能力為依據的學習成效，並符合課程擬定的《資歷級別通用指標》之相關資歷級別標準；及反映課程的既定目的。</p>
2. 課程內容和結構	
進修課程的內容和結構必須符合現況、連貫、均衡、完整，能有效幫助學生／學員循序漸進地學習，協助他們達到擬定的學習成效及	<p><u>所有課程</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2.1 進修課程能協助學員達致擬定的學習成效及相關「資歷級別」的標準。</p>

準則	標準																																																						
<p>與課程所屬「資歷級別」的應有水平。</p>	<p>《中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）》乃為期 3 個月的兼讀制「能力為本」課程，評審小組檢視課程內容及結構，96%的課程內容取自餐飲業－中式食肆《能力標準說明》，並由以下能力單元組成：</p> <ul style="list-style-type: none"> • CCZZPS102A；及 • CCZZGS106A <p>主要單元屬資歷架構級別第1級，其課程結構如下：</p> <table border="1" data-bbox="662 593 1388 907"> <thead> <tr> <th>單元</th> <th>資歷級別</th> <th>面授時數</th> <th>自修時數</th> <th>總學時</th> <th>資歷學分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>識別中式一般食品物料</td> <td>1</td> <td>27</td> <td>13</td> <td>40</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>基本食物安全與衛生</td> <td>1</td> <td>18</td> <td>9</td> <td>27</td> <td>2.7</td> </tr> <tr> <td>職業安全</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>總計</td> <td></td> <td>47</td> <td>23</td> <td>70</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>《餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）》乃為期 3 個月的兼讀制「能力為本」課程，評審小組檢視課程內容及結構，100%的課程內容取自餐飲業－中式食肆《能力標準說明》，並由以下能力單元組成：</p> <ul style="list-style-type: none"> • CCZZSS101A; 及 • CCZZSS102A <p>主要單元屬資歷架構級別第1級，其課程結構如下：</p> <table border="1" data-bbox="662 1344 1388 1601"> <thead> <tr> <th>單元</th> <th>資歷級別</th> <th>面授時數</th> <th>自修時數</th> <th>總學時</th> <th>資歷學分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>中式食肆樓面部結構及運作</td> <td>1</td> <td>15</td> <td>7</td> <td>22</td> <td>2.2</td> </tr> <tr> <td>基本顧客溝通技</td> <td>1</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>18</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>總計</td> <td></td> <td>27</td> <td>13</td> <td>40</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2.2 進修課程的內容切合時宜，並符合課程之目標。</p>	單元	資歷級別	面授時數	自修時數	總學時	資歷學分	識別中式一般食品物料	1	27	13	40	4	基本食物安全與衛生	1	18	9	27	2.7	職業安全	1	2	1	3	0.3	總計		47	23	70	7	單元	資歷級別	面授時數	自修時數	總學時	資歷學分	中式食肆樓面部結構及運作	1	15	7	22	2.2	基本顧客溝通技	1	12	6	18	1.8	總計		27	13	40	4
單元	資歷級別	面授時數	自修時數	總學時	資歷學分																																																		
識別中式一般食品物料	1	27	13	40	4																																																		
基本食物安全與衛生	1	18	9	27	2.7																																																		
職業安全	1	2	1	3	0.3																																																		
總計		47	23	70	7																																																		
單元	資歷級別	面授時數	自修時數	總學時	資歷學分																																																		
中式食肆樓面部結構及運作	1	15	7	22	2.2																																																		
基本顧客溝通技	1	12	6	18	1.8																																																		
總計		27	13	40	4																																																		
<p>3. 收生條件及學生／學員甄選程序</p>																																																							
<p>營辦者必須設定明確清晰的最低收生要求，並確保學員及教職員知悉有關資料。此外，還須通過適當的程序甄選學生／學員，確保學生／學員入學前已具備</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 3.1 收生條件及甄選準則能確保學員入學前已具備應有的知識與技能以參與培訓活動及達致擬定之學習成效。</p>																																																						

準則	標準
需要的技能與知識，能參與課程內的學習活動。	
4. 教與學	
設計教與學的活動必須配合課程內容，並能促使學生／學員達致預期的學習成效。營辦者亦應恰當採用多元化教學法，以鼓勵學生／學員積極投入學習。	<input checked="" type="checkbox"/> 4.1 培訓方法與課程目標配合，並切合學員的能力及學習需要。
5. 成績評核	
成績評核必須能促進學生／學員有效學習，從而達致既定的學習成效與標準。此外，所採用的評核方法和技巧必須適切、可靠、公平以及能充分反映與課程相應「資歷級別」的學習成效。	<input checked="" type="checkbox"/> 5.1 成績評核能適切、可靠地評核學員能否達致擬定之學習成效。
6. 進修課程的人事體制及職員培訓	
營辦者必須聘用足夠的教學和支援人員，並確保他們具備應有的素質、才能、資歷和經驗，以履行管理、策劃、推行及監察課程等職責。營辦者須訂立完善的培訓計劃和活動，確保教學和支援人員增進與提升課程質素相關的知識。	<input checked="" type="checkbox"/> 6.1 營辦者已聘用足夠及能勝任相關職務的人才，以履行行政、管理及培訓職責。 <input checked="" type="checkbox"/> 6.2 課程發展及培訓人員具備相關資歷、行業經驗及培訓經驗。 <input checked="" type="checkbox"/> 6.3 課程發展及培訓人員對資歷架構級別及其相關標準有認識。 <input checked="" type="checkbox"/> 6.4 營辦者有監察課程發展及培訓人員的表現，以保證課程質素。 <input checked="" type="checkbox"/> 6.5 培訓人員之知識和行業經驗及技能能與時並進。
7. 進修課程的財務及資源	
營辦者舉辦課程，必須具備良好的財政狀況及足夠的資源。	<input checked="" type="checkbox"/> 7.1 營辦者證明課程能持續營運。 <input checked="" type="checkbox"/> 7.2 營辦者已確保教材、工具和設備足夠及合適。
8. 質素保證（包括課程發展及管理）	
營辦者必須(i)在發展進修	<input checked="" type="checkbox"/> 8.1 營辦者已確保課程符合社會及行業的需求及按內部課

準則	標準
<p>課程時，考慮社會、僱員及僱主的需要，並符合「資歷架構」下《資歷級別通用指標》的要求；並(ii)持續監察及檢討其所有課程，以保證課程能與時並進及適切；而學習成效、教與學的活動和成績評核方法均為有效。</p>	<p>程發展程序而訂定。</p> <p>評審小組與外部顧問會面時，得悉外部顧問對其職能有一定理解，但對具體細節並不清楚；例如，有關外部顧問提出的意見是否被採納，以及於兼任外部評核顧問時，如何進行評核調適等。由於課程尚未正式開始營運，而外部顧問於 9 月份上任，評審小組認為外部顧問可能仍未熟悉具體情況，因此，建議營辦者增強與外部顧問溝通，並透過定期聯系，協助外部顧問更有效地執行其職責。</p> <p>建議</p> <p>營辦者應增強與外部顧問溝通，並透過定期聯系，協助外部顧問更有效地執行其職責。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 8.2 營辦者已持續檢討課程，確保課程內容、學習成效及評核切合時宜、適切及有效，以達致其課程目標。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 8.3 營辦者已清楚釐定參與課程發展、管理及檢討人員的角色。</p> <p>根據評審文件，營辦者委托合作機構，負責課程發展、管理及檢討的職能。營辦者通過成立兩個委員會及三個工作小組，作為協作工作單位進行定期會議，以協調及磋商質素保證工作。各委員會成員由營辦者及合作機構各自派人加入，合作機構於每個委員會均有 3-4 名代表參加，形成委員會／工作小組內合作機構人數較多，而營辦者人數較少，因此，評審小組關注營辦者是否有機制監察合作機構的提供的服務。在與管理階層代表會面時，與會者澄清營辦者會進行監察合作機構的服務質素的活動，例如「資歷架構委員會」委派成員作不定期之獨立觀課，評審小組認為安排可以接受。由於營辦者現時未能提供獨立監察活動的細節，評審小組建議營辦者應檢視其質素保證機制，加入監察合作機構的活動，並以書面形式紀錄，避免因合作機構或職員的變更而中止，以致影響質素保證機制的運作。</p> <p>建議</p> <p>營辦者應檢視質素保證機制，加入營辦者監察及確保合作機構服務質素的程序。</p>
<p>9. 職場實習和學生／學員支援服務</p>	
<p>營辦者必須為學生／學員提供清晰和準確的資料，以及可靠的職場實習機會及</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 9.1 學員於整個培訓過程中獲得有效之指導及支援，以確保他們能完成課程。</p>

準則	標準
支援服務，使學生／學員能在最佳的環境下完成課程。	■ 9.2 職場實習／在職培訓活動，能妥善組織及管理有關活動以符合課程目標。
10. 學員紀錄及資料管理	
營辦者必須設有完善的行政及管理制度與程序，以確保所有紀錄及資料完整、不會外洩、準確及能定時更新。	☑ 10.1 營辦者已按訂定的程序妥善保管學員紀錄。

3. 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：

不獲批准

批准

營辦者名稱	Hong Kong Federation of Restaurants and Related Trades Charitable Foundation Limited 香港餐飲聯業慈善基金有限公司	
資歷頒授者名稱	Hong Kong Federation of Restaurants and Related Trades Charitable Foundation Limited 香港餐飲聯業慈善基金有限公司	
進修課程名稱	中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）	餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）
資歷名稱（結業資歷）	中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）	餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）
主要學習及培訓範疇	服務	
子範疇（主要學習及培訓範疇）	餐飲及食品服務	
其他學習及培訓範疇	不適用	
子範疇（其他學習及培訓範疇）	不適用	
行業	餐飲業	
行業分支	餐飲（中式菜系）	
資歷架構級別	第 1 級	第 1 級

資歷學分	7	4
授課模式及修讀期	兼讀制 3 個月 70 學時 (包括 47 面授時數)	兼讀制 3 個月 40 學時 (包括 27 面授時數)
中段結業資歷	不適用	
有效期	3 年 2016 年 12 月 15 日至 2019 年 12 月 14 日	
招收學員次數	每年招收學員 1 次	每年招收學員 1 次
新學員人數上限	每年學員人數上限為 60 人 每班學員人數上限為 20 人	每年學員人數上限為 60 人 每班學員人數上限為 20 人
「能力標準說明」為本課程	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
「通用基礎能力說明」為本課程	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
於資歷名冊上顯示的其他資料	Not Applicable 不適用	
授課地址	<p>1. Flat A, 7/F., Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon 九龍觀塘勵業街 46 號天輝工業大廈 7 樓 A 室</p> <p>2. Room 206, 208, 210 & G02, New Horizon Building, 2 Kwun Tong Road, Kowloon 九龍觀塘道 2 號新秀大廈 2 樓 206, 208, 210 及地下 G02 室</p> <p>3. 2nd & 3rd Floor, 6 Salvation Army Street, Wan Chai, Hong Kong 香港灣仔救世軍街 6 號 2-3 樓</p>	

建議
<p><u>全部課程</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 營辦者應增強與外部顧問溝通，並透過定期聯系，協助外部顧問更有效地執行其職責。 營辦者應檢視質素保證機制，加入營辦者監察及確保合作機構服務質素的程序。

4. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

4.1 課程目標

《中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）》

學員完成課程後，能夠：

- 初步識別中式一般食品物料；
- 初步認識基本食物安全與衛生；
- 初步認識食肆職業安全健康；及
- 運用第一至第三點知識及技能在中式食肆出品部稱職工作。

《餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）》

學員完成課程後，能夠：

- 初步掌握中式食肆樓面結構及運作；
- 初步掌握基本顧客溝通技巧；及
- 運用第一至第二點知識及技能在中式食肆樓面部稱職工作。

4.2 學習成效

《中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）》

- 按照機構要求及在一定程度指導下，識別中式食物分類，包括蔬菜、禽畜、水產、海味及調味料品種及特性，及懂得查收及貯藏食品物料；
- 清楚明白食物衛生標準指引，並能確保食物安放、保存及加工符合法例要求；及
- 認識常見飲食業工業意外及改善方法。

《餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）》

- 能夠初步理解中式飲食業的食肆類型、經營方式、部門功能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等，從而明白酒樓食肆的基本運作，並能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息；及
- 能運用簡單的溝通技巧接待顧客及滿足顧客需要。

4.3 課程結構

《中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）》

單元	能力單元	資歷學分
識別中式一般食品物料	CCZZPS102A	
基本食物安全與衛生	CCZZGS106A	
	總計：	7

《餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）》

單元	能力單元	資歷學分
中式食肆樓面部結構及運作	CCZZSS101A	
基本顧客溝通技	CCZZSS102A	

4.4 畢業要求

《中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）》

- 出席率不低於 80%；及
- 及習作(40%)及考試(60%)總成績不低於 50%。

《餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）》

- 出席率不低於 80%；及
- 及習作(40%)及考試(60%)總成績不低於 50%。

4.5 收生條件

《中式餐飲出品基礎證書（資歷架構第 1 級）》

- 小學程度；及
- 有意入職中式餐飲業人士。

《餐飲業基礎證書（資歷架構第 1 級）》

- 小學程度；及
- 有意入職中式餐飲業人士。

5. 上訴

- 5.1 若營辦者對此評審報告中作出的評定感到受屈，可根據《學術及職業評審條例》（第 592 章）第 3 部分向上訴委員會提出上訴。任何上訴必須於收到此評審報告的 30 天內提交。相關的上訴規則，請參閱第 592A 章(<http://www.legislation.gov.hk/chi/home.htm>)，上訴程序則詳列於《學術及職業評審條例》第 13 條；相關資料亦可見於資歷架構網站 <http://www.hkqf.gov.hk>。

6. 重大修改

- 6.1 進修課程的評審資格將於有效期屆滿後失效；或假如營辦者在未經評審局批准的情況下，對進修課程作出重大修改，評審局可能於有效期內撤回相關的評審資格。如需向本局申請批准重大修改，請參閱載於評審局網頁的《評審資格重大修改須知》。

7. 資歷名冊

- 7.1 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。

7.2 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：16/153
檔案編號：VA79/02/04-05

評審小組成員名單

主席

鍾錦河博士

香港理工大學專業進修學院
講師

成員

陳國裕先生

上海小南國
退休副營運總監

張家榮先生

職業訓練局旅遊培訓發展中心
高級講師

評審小組秘書

梁瑞意女士

香港學術及職業資歷評審局
職業及專業資歷評審
助理評審主任