



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

課程評審

基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）

課程覆審

基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）

2017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 明愛樂務綜合職業訓練中心成立於 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。
- 1.2 受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”）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《基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）》進行課程評審，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；並為《基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）》進行課程覆審，以評定課程能否持續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 2016 年 11 月 30 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 課程評審

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
進修課程名稱	Certificate in Elementary Baking Techniques (QF Level 1) 基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）
資歷名稱（結業資歷）	Certificate in Elementary Baking Techniques (QF Level 1) 基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）
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	不適用
行業分支	不適用
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	15
授課模式及修讀期	全日制，6 個月 150 學時（包括 120 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	3 年 2017 年 1 月 23 日至 2020 年 1 月 22 日
招收學員次數	不適用
新學員人數上限	每年學員人數上限為 12 人 每班學員人數上限為 6 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
於資歷名冊上顯示 的其他資料	不適用
授課地址	147L Argyle Street, Kowloon 九龍亞皆老街 147L

## 2.2 課程覆審

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
進修課程名稱	Certificate in Basic Catering Service - Production Section (QF Level 1) 基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）
資歷名稱（結業資歷）	Certificate in Basic Catering Service - Production Section (QF Level 1) 基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）
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	不適用
行業分支	不適用
資歷架構級別	第 1 級
資歷學分	15
授課模式及修讀期	全日制，6 個月 150 學時（包括 128 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	3 年 2017 年 3 月 1 日至 2020 年 2 月 29 日
招收學員次數	不適用
新學員人數上限	每年學員人數上限為 12 人 每班學員人數上限為 6 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
於資歷名冊上顯示的其他資料	不適用
授課地址	147L Argyle Street, Kowloon 九龍亞皆老街 147L

建議
<p>所有課程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 營辦者應定期及有系統更新導師專業發展培訓紀錄，以確定導師的知識與技能能與時並進。</li> <li>2. 營辦者應就學員課程及教學評鑑問卷調查所收集的意見，制定更清晰的跟進流程。</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

#### 《基礎烘焙技術證書(資歷架構第一級)》

- 課程旨在教授烘焙業的基本烘焙技能，包括認識包餅店結構及運作、各式麵包製作、職業安全、食物衛生及飲食業職業道德。

#### 《基礎飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)》

- 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

#### 《基礎烘焙技術證書(資歷架構第一級)》

完成課程後，學員應能：

- 界定烘焙店工場的部門及職位；
- 認識基本烘焙業機器、工具的用途及保養；
- 認識基本材料的名稱及儲存方法；
- 認識常用斤兩單位使用及簡單換算；
- 掌握基本烘焙產品的製作流程及掌握基本製作技巧；
- 認識基本餡料製作及使用；
- 認識基本職業安全健康守則；
- 認識基本防火措施；
- 正確安全地應用食肆一般清潔劑及清潔工具；
- 明白飲食業從業員的職業道德操守、制服標準及儀容要求；及
- 認識基本食物安全與衛生知識。

#### 《基礎飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)》

完成課程後，學員應能：

- 初步理解飲食業各類型食肆的發展概況，從而明白食肆出品部的結構及基本運作；
- 識別及切配一般食物原材料；
- 應用烹飪原料初步加工技術；
- 運用廚藝烹飪基本工藝，進行菜式的前期製作；
- 運用廚藝烹飪(爐頭)基本工藝，並在受指導下於出品部處理食物，協助製作菜式；
- 認識基本職業安全健康守則；
- 認識基本防火措施；
- 正確安全地應用食肆一般清潔劑及清潔工具；
- 明白飲食業從業員的職業道德操守、制服標準及儀容要求；及
- 認識基本食物安全與衛生知識。

### 3.3 課程結構

#### 《基礎烘焙技術證書(資歷架構第一級)》

單元	資歷學分
認識一般包餅店結構及運作	
認識常用材料	

認識常用工具及機器	
使用常用量重單位及工具	
掌握基本產品製作技巧及程序	
認識基本餡料製作及使用	
認識基本職業安全健康	
認識基本防火指引	
應用食肆一般清潔劑及清潔工具	
認識飲食業職業道德	
認識基本食物安全與衛生	
<b>總計</b>	<b>15</b>

《基礎飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)》

單元	資歷學分
認識食肆出品部結構及運作	
識別一般食物原材料	
認識烹飪原料初步加工技術	
切配一般食物原料	
運用烹飪基本工藝	
掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	
認識基本職業安全健康	
認識基本防火指引	
應用食肆一般清潔劑及清潔工具	
認識飲食業職業道德	
認識基本食物安全與衛生	
<b>總計</b>	

### 3.4 畢業要求

所有課程

- 評核總分達**50**分或以上；及
- 出席率達**80%**。

### 3.5 收生條件

所有課程

- **15**歲或以上；
- 香港居民；
- 殘疾人士；
- 情緒穩定；及
- 經體格檢驗證明適合學習。

#### 4. 上訴

- 4.1 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>。

#### 5. 重大修改

- 5.1 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》。

#### 6. 資歷名冊

- 6.1 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。
- 6.2 學員在登記有效期內開始修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：16/163

檔案編號：VA156/02/01a, VA/156/02/05