



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

課程評審

節令點心認識與製作基礎證書（兼讀制）

2015年4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《節令點心認識與製作基礎證書（兼讀制）》（Foundation Certificate in Festive Dim Sum Preparation (Part-time)）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 2 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：

批准

營辦者名稱	Hong Kong Association for Democracy and People's Livelihood (ERB) 香港民主民生協進會（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 Festive Dim Sum Preparation (Part-time) 節令點心認識與製作基礎證書（兼讀制）
資歷名稱（結業資歷）	Foundation Certificate in Festive Dim Sum Preparation (Part-time) 節令點心認識與製作基礎證書（兼讀制）
主要學習/培訓範疇	休閒康樂，旅遊及款待服務
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 2 級
資歷學分	3

修讀模式及修讀期	兼讀制 30.925 學時（包括 24 面授時數）
中段結業資歷	不適用
有效期	3 年 （2015 年 5 月 5 日至 2018 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 25 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	不適用
授課地址	1. G/F., No. 10, 11, 14 & 15, Fu Chak House, Chak On Estate, Sham Shui Po, Kowloon 九龍深水埗澤安邨富澤樓 10, 11, 14 及 15 號地舖 2. Shop 11-12, G/F, Yik Yin Building, 325-329 To Kwa Wan Road & Room 319, 3/F, Chiap Thong Building, 321 To Kwa Wan Road, Kowloon 九龍土瓜灣道 325-329 號奕賢大廈地下 11-12 號舖及土瓜灣道 321 號捷通大廈 3 樓 319 室

3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

3.1 課程目標

- 教授學員製作節令點心的基本原理及製作技巧，同時提升學員更明瞭及掌握點心製作的各大要素。

3.2 學習成效

完成課程後，學員能夠：

- 清楚明白飲食業從業員的職業道德操守；
- 認識點心起源中華飲食文化淵源；
- 認識各類節令點心食品，包括：糰、月餅、年糕及飽點等；
- 掌握各類節令點心食品的製作過程及要訣；
- 掌握成本控制；
- 認識各類食物的保鮮及延長貯存方法；
- 認識各類點心的原材料及處理方法及製作原理；及

- 工具安全使用守則。

3.3 課程結構

單元	資歷學分
1. 飲食業從業員的職業道德及操守	
2. 節令點心起源中華飲食文化淵源	
3. 節令點心食品示範及實習	
4. 成本控制	
5. 食物保鮮及延長貯存方法	
6. 原材料的認識和處理方法	
7. 基本加溫方法	
8. 基本調味方法	
9. 工具安全使用守則	
10. 期末筆試	
總計：	3

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：

- (i) 學員的總出席率須達課程之最低要求(80%)；及
- (ii) 必須於課程評估考獲整體合格分數(70分)。

3.5 收生條件

- 具半年或以上飲食業廚房部工作經驗

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：15/176
檔案編號：VA61/103/201501