



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

像生拼盤的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《像生拼盤的認識與製作基礎證書（兼讀制）》（Foundation Certificate in "Lifelike" Cold Platter Preparation (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 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	The Hong Kong Federation of Trade Unions (ERB) 香港工會聯合會 (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 "Lifelike" Cold Platter Preparation (Part-time) 像生拼盤的認識與製作基礎證書 (兼讀制)
資歷名稱（結業資歷）	Foundation Certificate in "Lifelike" Cold Platter Preparation (Part-time) 像生拼盤的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 27.4 學時 (包括 21 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	(a) Flat 3, 2/F, United Mansion, 37G Jordan Road, Kowloon 九龍佐敦道 37G 號統一大廈 2 字樓 3 室  (b) 38 Hing Fat St., Causeway Bay, HK 香港銅鑼灣興發街 38 號

### 3. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

#### 3.1 課程目標

- 教授學員像生拼盤的基本技術及製作方法。

#### 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；
- 認識基本拼盤製作過程及方法；
- 認識刀工的種類(如切丁、絲、粒及片)；
- 瞭解刀工技術在拼盤中的基本作用(如直切法、斜切法及橫切法)；
- 認識拼盤製作常用的原材料；
- 掌握基本原材料加工成型方法；
- 瞭解單一及複合味型，以合適的基本原材料拼製菜餚；
- 認識各種裝盤如單拼、雙拼、梅花拼、山水拼等方法；
- 掌握拼盤製作的基本要求；及
- 掌握拼盤基本造型構圖比例，色澤配搭，原材料及食材味型的運用。

### 3.3 課程結構

單元	資歷學分
飲食業從業員的職業道德及操守 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 飲食業從業員應有的服務承諾</li> <li>• 防止貪污的概念</li> <li>• 個人對工作的貢獻及敬業樂業的精神</li> <li>• 遵守飲食從業員應具備的職業道德操守</li> </ul>	
拼盤的意義及種類 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 示範拼盤種類</li> <li>• 單拼</li> <li>• 雙拼</li> <li>• 梅花拼</li> </ul>	
拼盤基本刀工技術 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 刀法在材料中的加工技術</li> <li>• 蜇皮花</li> <li>• 墨魚花</li> <li>• 腐皮卷</li> <li>• 蘿蔔卷</li> </ul>	
拼盤常用原材料類別 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 拼盤原材料基本製作</li> <li>• 原料加工成型</li> <li>• 炸蛋絲</li> <li>• 蒸蟹黃糕</li> <li>• 蒸蛋白糕</li> <li>• 鹵製品</li> </ul>	
拼盤常用原材料加工製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 拼盤原材料基本製作</li> <li>• 製魚茸</li> <li>• 蛋皮卷</li> <li>• 紫菜卷</li> <li>• 如意卷</li> </ul>	
拼盤常用味型 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 拼盤原材料基本製作</li> <li>• 麻辣牛肉</li> <li>• 糖醋排骨</li> <li>• 油爆蝦</li> <li>• 椒麻汁</li> <li>• 怪味汁</li> </ul>	
拼盤基本裝盤方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本拼盤製</li> <li>• 梅花拼</li> <li>• 鹵牛肉、各式火腿、白灼蝦、海蜇皮、萵筍、蟹黃糕、蛋白糕</li> </ul>	

拼盤的製作工藝 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本拼盤製作</li> <li>• 山水拼</li> <li>• 西南花、油爆蝦、鹵豬耳、各式火腿、鹵冬菇、皮蛋、萵筍、青瓜、糖醋排骨</li> </ul>	
拼盤造型構圖 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本拼盤製作</li> <li>• 蝶戀花</li> <li>• 蛋皮卷、蘿蔔卷、如意卷、炸蛋絲、青瓜、甘筍、火腿腸、灼中蝦、鹵牛肉</li> </ul>	
拼盤基本製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本要求</li> <li>• 造型構圖</li> <li>• 刀工技術</li> <li>• 原材料搭配</li> <li>• 味型運用</li> <li>• 食物衛生</li> </ul>	
拼盤的審美藝術 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本拼盤製作</li> <li>• 喜雀登梅</li> <li>• 自備原材料：鹵豬耳、蘿蔔卷、紫菜卷、炸蛋絲、鹵牛肉、青瓜、甘筍、鹵冬菇</li> </ul>	
課程評核	
<b>總計：</b>	<b>3</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：15/166  
檔案編號：VA61/103/201501