



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

課程覆審

基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）

基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）

2023 年 8 月

## 1. 評審服務的職權範圍

1.1 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）（下稱《條例》）賦予其「評審當局」的職權，受明愛樂務綜合職業訓練中心（以下簡稱為「營辦者」）所託，根據訂立的服務協議書（編號：VA1548）內有關下列之職權範圍，為營辦者進行「課程覆審」：

(a) 根據《條例》進行評審，以決定營辦者的以下課程是否能達到聲稱的目標及資歷級別的標準，成為已通過評審的課程，並可以由營辦者繼續開辦：

- (i) 基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）；及
- (ii) 基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）；

(b) 向營辦者發放評審報告，當中列明評審局就 (a) 作出的決定。

1.2 評審乃根據訂立的服務協議書內列明之相關指引而進行。評審小組已於 2023 年 7 月 18 日進行實地考察。

## 2. 評審局之評定

### 課程覆審

#### 《基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）》

2.1 評審局評定《基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）》達到聲稱的目標及資歷級別第 1 級的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2024 年 1 月 23 日至 2027 年 1 月 22 日。

### 2.2 有效期

2.2.1 課程有效期將於以下指定日期開始生效。

2.3 課程覆審之評定如下：

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	2024 年 1 月 23 日至 2027 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 24 人 每班學員人數上限為 12 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
「職業階梯」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

## 課程覆審

### 《基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）》

2.4 評審局評定《基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）》達到聲稱的目標及資歷級別第 1 級的標準，成為已通過評審的課程，課程的評審資格有效期由 2024 年 3 月 1 日至 2027 年 2 月 28 日。

## 2.5 有效期

2.5.1 課程有效期將於以下指定日期開始生效。

2.6 課程覆審之評定如下：

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	2024 年 3 月 1 日至 2027 年 2 月 28 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
「職業階梯」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

## 2.7 建議

評審局向營辦者作出以下建議，以作持續改善。

<b>建議</b>
<p style="text-align: center;"><b><u>所有課程</u></b></p> <p><b><u>建議 1</u></b></p> <p>營辦者應記錄學員在課程實務試所製作的完成品，如保存相關相片或影片，作為覆核成績及課程檢討的根據。</p> <p><b><u>建議 2</u></b></p> <p>營辦者應進一步釐清各會議的職權範圍，以避免各會議可能出現職能重複，並可考慮將對外部顧問意見的討論加入相關會議的職權範圍或議程，以確保相關意見獲得適切討論，協助課程持續改善。</p> <p><b><u>建議 3</u></b></p> <p>營辦者應考慮為課程收集不同的外部顧問意見，使課程可從多角度持續改善，及擴闊行業支援的可能性。</p>

## 2.8 評審局將隨後參考相關資料，其中之一就是營辦者能履行於本評審報告中述明的任何「條件」和一直遵從述明的任何「限制」，以證實營辦者是有能力持續達致其聲稱的

目標及其課程是否持續符合標準以達致其聲稱的課程目標。為免生疑問，維持評審資格取決於營辦者能履行及遵從於本評審報告中述明的任何「條件」和「限制」。

### 3. 簡介

- 3.1 明愛樂務綜合職業訓練中心成立於 1981 年，開辦由社會福利署資助的職業訓練課程，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。

### 4. 課程資料

以下課程資料乃由營辦者提供。

#### 4.1 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知識和技能，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。為學員提供烘焙業入門的知識和技能訓練，以幫助學員進入相關行業工作。

##### 《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。

#### 4.2 課程擬定學習成效

##### 《基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）》

完成本課程後，學員應能：

- 牢記烘焙基本知識和展現對相關知識的理解，包括：烘焙店工場的部門及職位、基本烘焙業機器及工具的用途及基本保養方法、基本材料的名稱及儲存方法、及基本食物安全與衛生知識；
- 牢記飲食業基本守則和展現對相關守則的理解，包括：基本職業安全健康守則、基本防火措施、飲食業從業員的職業道德操守、制服標準及儀容要求；
- 使用常用的量重單位進行簡單換算；
- 以基本烘焙產品的製作流程及製作方法，按照既定安排和指令，製作烘焙產品；
- 以基本餡料製作及使用方法，按照既定安排和指令，製作餡料；及
- 按照既定安排和指令，使用食肆一般清潔劑及清潔工具，進行食肆室內的基本清潔工作。

##### 《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：

- 牢記飲食業及食肆出品部的基本知識和展現對相關知識的理解，包括：飲食業各類型食肆的發展概況、食肆出品部的結構及基本運作、職業安全健康守則、基本防火措施、飲食業從業員的職業道德操守、制服標準及儀容要求、及基本食物安全與衛生知識；
- 按照既定安排和指令，識別及切配一般食物原材料；
- 以基本烹飪原料初步加工方法，按照既定安排和指令，烹飪及初步加工原料；
- 以廚藝烹飪基本方法，按照既定安排和指令，進行菜式的前期製作；
- 以廚藝烹飪（爐頭）基本方法，按照既定安排和指令，於出品部處理食物及製作菜式；及
- 按照既定安排和指令，使用食肆一般清潔劑及清潔工具，進行食肆室內的基本清潔工作。

#### 4.3 課程結構

##### 《基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）》

課題	資歷學分
AA認識一般包餅店結構及運作	15
AB認識常用材料	
AC認識常用工具及機器	
AD使用常用量重單位及工具	
AE掌握基本產品製作技巧及程序	
AF認識基本餡料製作及使用	
GA認識基本職業安全健康	
GB認識基本防火指引	
GC應用食肆一般清潔劑及清潔工具	
GD認識飲食業職業道德	
GE認識基本食物安全與衛生	
總計：	15

##### 《基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）》

課題	資歷學分
BA認識食肆出品部結構及運作	15
BB識別一般食物原材料	
BC認識烹飪原料初步加工技術	
BD切配一般食物原料	
BE運用烹飪基本工藝	
BF掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	
GA 認識基本職業安全健康	
GB認識基本防火指引	

GC應用食肆一般清潔劑及清潔工具	
GD認識飲食業職業道德	
GE認識基本食物安全與衛生	
總計：	<b>15</b>

#### 4.4 畢業要求

##### 《基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）》

##### 《基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）》

- 總分達 50 分或以上；及
- 出席率達 80%。

#### 4.5 收生條件

##### 《基礎烘焙技術證書（資歷架構第一級）》

##### 《基礎飲食業實務證書 - 出品部（資歷架構第一級）》

- 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。

### 5. 有關本評審報告的重要資訊

#### 5.1 更改或撤回本評審報告

5.1.1 評審局根據《條例》第 5 條發放本評審報告，述明其重要評審決定、包括評審的有效期以及規限評審效力的「條件」或「限制」。

5.1.2 評審局如信納《條例》第 5 條第(2) 款所列舉的任何一項情況為適用，可於日後決定更改或撤回評審報告，情況包括營辦者不再具能力以達致其所訂定的目標及／或其課程不再符合標準以達致其所訂定的課程目標（無論是基於營辦者無法履行按本評審報告述明的任何「條件」／或無法遵從任何「限制」的要求，或基於其他原因）；或在評審局向營辦者發放評審報告後，營辦者在評審資格有效期內曾作出重大修改，而該等修改並未獲得評審局批准。營辦者如需向評審局申請批准重大修改，請參閱載於本局網頁的《評審資格重大修改須知》。

5.1.3 倘若評審局決定更改或撤回評審報告，將會根據《條例》第 5 條第(4) 款，以書面通知營辦者有關更改或撤回評審報告的決定。

5.1.4 當評審資格有效期屆滿或評審局發出撤回本評審報告的書面通知後，營辦者及／或課程之評審資格將立時失效。

#### 5.2 上訴

- 5.2.1 若營辦者對評審報告中作出的評定感到受屈，根據《學術及職業資歷評審條例》（第 592 章）第 3 部，營辦者有權向上訴委員會提出上訴。任何上訴必須於收到評審報告的 30 天內提交。
- 5.2.2 若營辦者就評審局更改或撤回評審報告的決定感到受屈，可根據《學術及職業資歷評審條例》（第 592 章）第 3 部向上訴委員會提出上訴。任何上訴必須於收到撤回評審報告之通知的 30 天內提交。
- 5.2.3 營辦者應注意有關撤回評審報告之通知並不同評審報告，營辦者若就評審的重要評定而感到受屈，只可就評審報告提出上訴。
- 5.2.4 如欲瞭解上訴規則的詳情，請參考第 592A 章 ([www.elegislation.gov.hk](http://www.elegislation.gov.hk))。有關上訴程序的細節已列明於《條例》第 13 條，該條文亦已上載到資歷架構的網頁：[www.hkqf.gov.hk](http://www.hkqf.gov.hk)。

### 5.3 資歷名冊

- 5.3.1 獲評審局評定為符合評審資格的資歷，屬資歷架構認可，並具備條件上載到資歷名冊 [www.hkqr.gov.hk](http://www.hkqr.gov.hk)。營辦者須向評審局相關部門另行申請，上載已通過質素保證的資歷於資歷名冊。
- 5.3.2 學員在課程的評審有效期內開始修讀該項已通過評審並已載於資歷名冊的課程，並成功修畢課程後，其所得資歷方為資歷架構認可。

Ref: VA156/02/01c, VA/156/02/05b

評審局報告編號：23/111