



明愛樂務 綜合職業訓練中心

【扶助弱勢社群】

【發展人的才能】

【致力溝通和解】


【建立回饋精神】



01



機構及 中心簡介



香港明愛

天主教香港教區自**1953**年創立的多元化社會服務機構

國際明愛
165 個會員
組織之一

以愛服務
締造希望



明愛樂務 綜合職業訓練中心



殘疾人士培訓



1981年開始秉承天主精神



公開就業

共融工作間

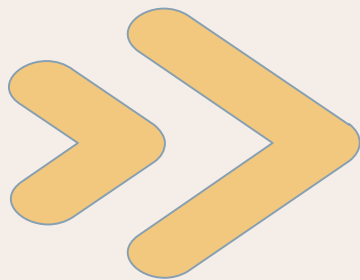
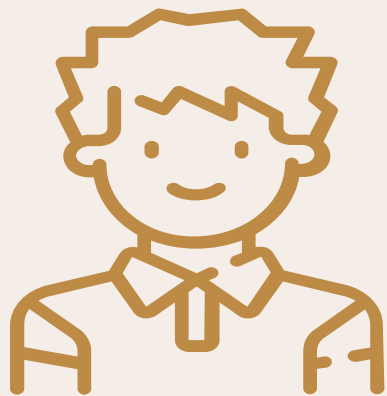


融入社會



信念：

工作育人



合適的工作環境 x 合適的工作 x 合適的人才 ⇒ 成功就業

就業為先

企業夥伴

多元工作技能、通用能力

全人
發展

技能
訓練

就業
支援

跨專業團隊協作-常態化的訓練

- 學做事：透過不同範疇，致力訓練學員的職業技能
- 學做人：培養正確價值觀、良好的工作態度和待人接物的關鍵技巧
- 達致個人成長，由學習生涯

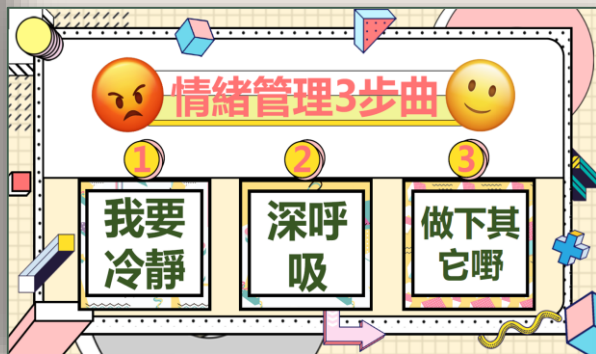
>> 職業生涯



執行功能(EF) - 通用能力

自我檢討4步曲

1. 我做左咩?
2. 結果係點?
3. 下次想要咩結果?
4. 下次點做?



工作記憶



清單, 筆記擺附近
做完一項 一項

抑制反應3步曲

1. 停 - 停
2. 諗 - 諗
3. 做返啱

持久專注

集中精神

做嘢醒神



僱主網絡

餐飲食肆

主題樂園

酒店

明愛單位

學校

倉務業

洗衣工場

社會企業

運動用品店

02

課程結構

實用技能科

- 學科基礎知識和理論
- 職業相關技能
- 基本就業市場資訊
- 相關行業工作態度



個人成長科

- 社工：溝通技巧、情緒管理、處事態度、解難能力
- 職業治療師：職業安全健康、工作態度、勞工法例
- 護士：個人衛生與健康、食物安全、環境衛生

03

2024-26 課程資料

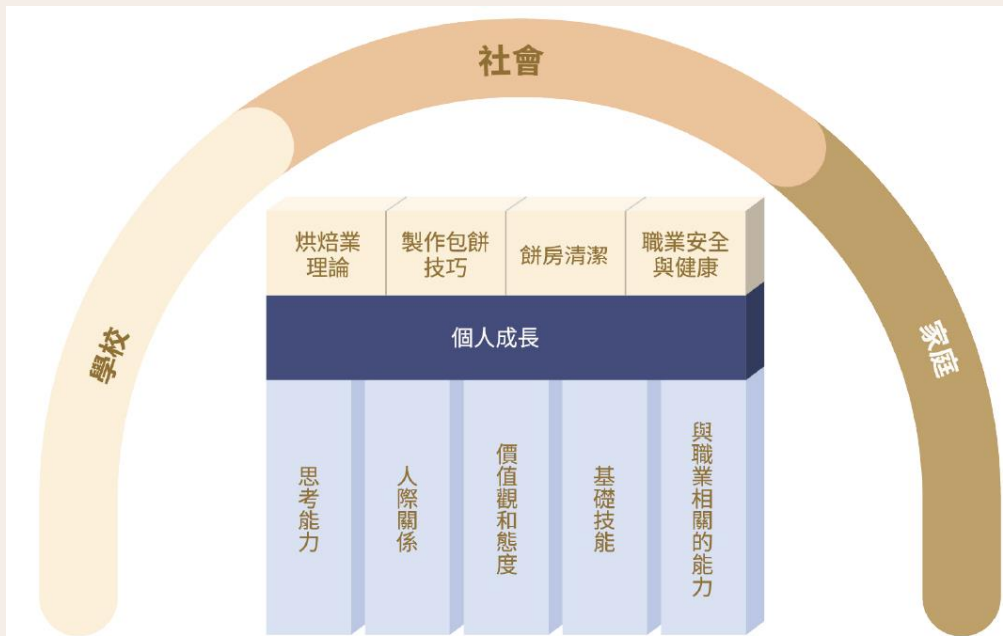
1. 初級烘焙實務
2. 西式餐飲業實務
3. 基礎飲食業實務
4. 活動策劃助理實務
5. 工藝品製作及傳意(新)





初級烘焙實務

- 於模擬餅房中學習及實踐有關烘焙製品製作及相關清潔工作，豐富學員之學習經驗
- 培養學員將來進修或從事烘焙工作須具備的基本知識和技巧，讓學員可以發掘自己多方面的潛能





初級烘焙實務

課程安排

對象：輕度智障人士

上課日期：2024年9月中旬

時間：逢星期六，上午9時正至下午12時30分

每週上課時數3.5小時

班級人數：每班15人

課程費用：\$20,800(每位學員)

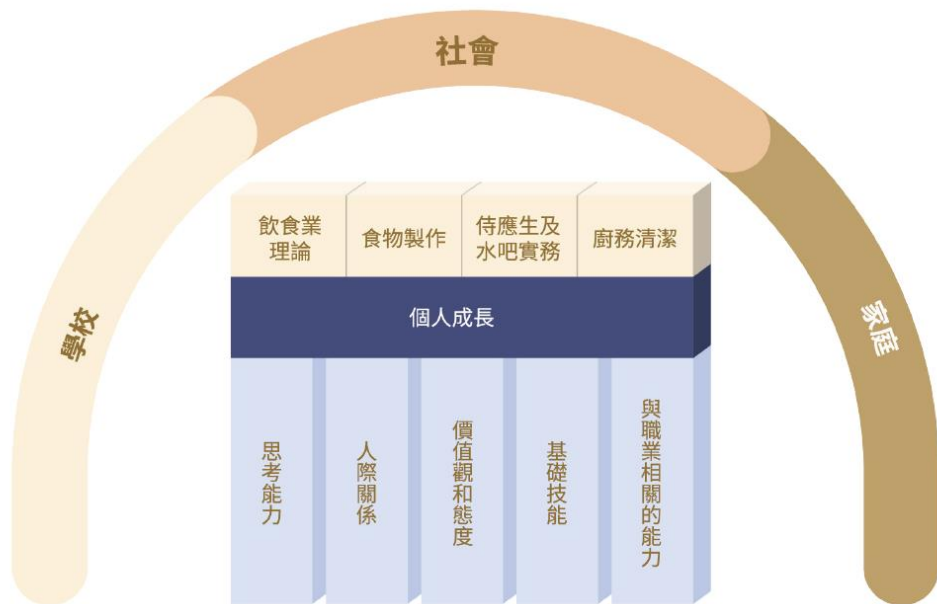
03

2024-26 課程資料

1. 初級烘焙實務
2. 西式餐飲業實務
3. 基礎飲食業實務
4. 活動策劃助理實務
5. 工藝品製作及傳意(新)



西式餐飲業實務



於西式廚房及餐廳樓面的學習環境中，實踐有關食物製作、侍應及水吧工作，以及廚務清潔工作

培養學員將來進修或從事西式餐飲業工作須具備的基本知識和技巧

西式餐飲業實務

課程安排

對象：輕度智障人士

上課日期：2024年9月中旬

時間：逢星期六，上午9時正至下午12時30分
每週上課時數3.5小時

班級人數：每班15人

課程費用：\$20,800(每位學員)



03

2024-26 課程資料

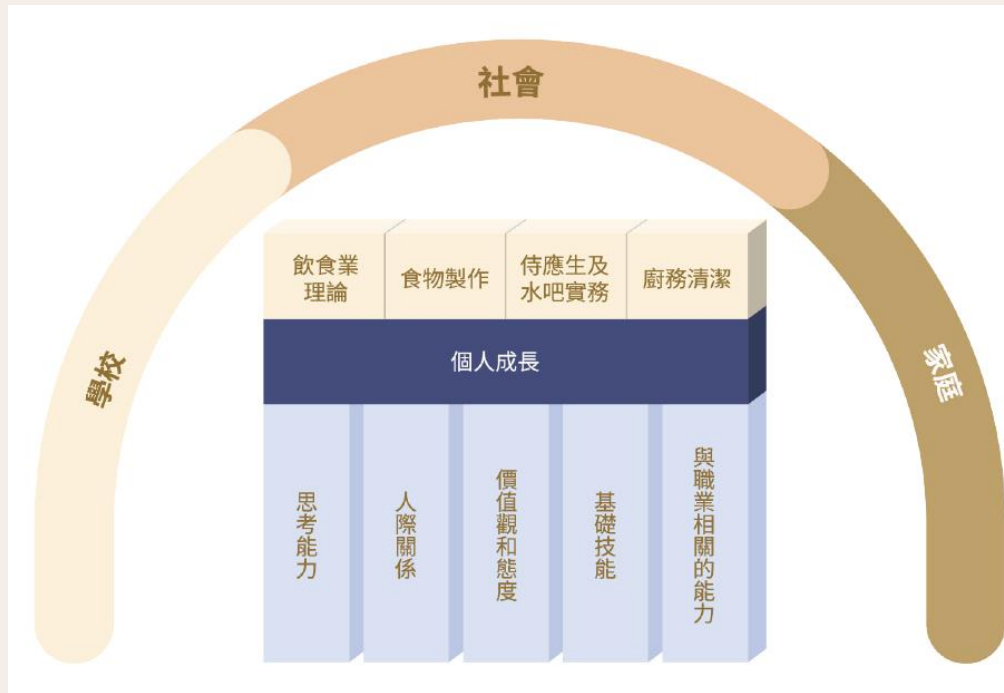
1. 初級烘焙實務
2. 西式餐飲業實務
3. 基礎飲食業實務
4. 活動策劃助理實務
5. 工藝品製作及傳意(新)





基礎飲食業實務

- 於中式廚房及餐廳樓面的學習環境中，實踐有關食物製作、侍應及水吧工作，以及廚務清潔工作。
- 培養學員將來進修或從事中式餐飲業工作須具備的基本知識和技巧。





基礎飲食業實務

課程安排

對象：輕度智障人士

上課日期：2024年9月中旬

時間：逢星期六，上午9時正至下午12時30分

每週上課時數3.5小時

班級人數：每班15人

課程費用：\$20,000(每位學員)

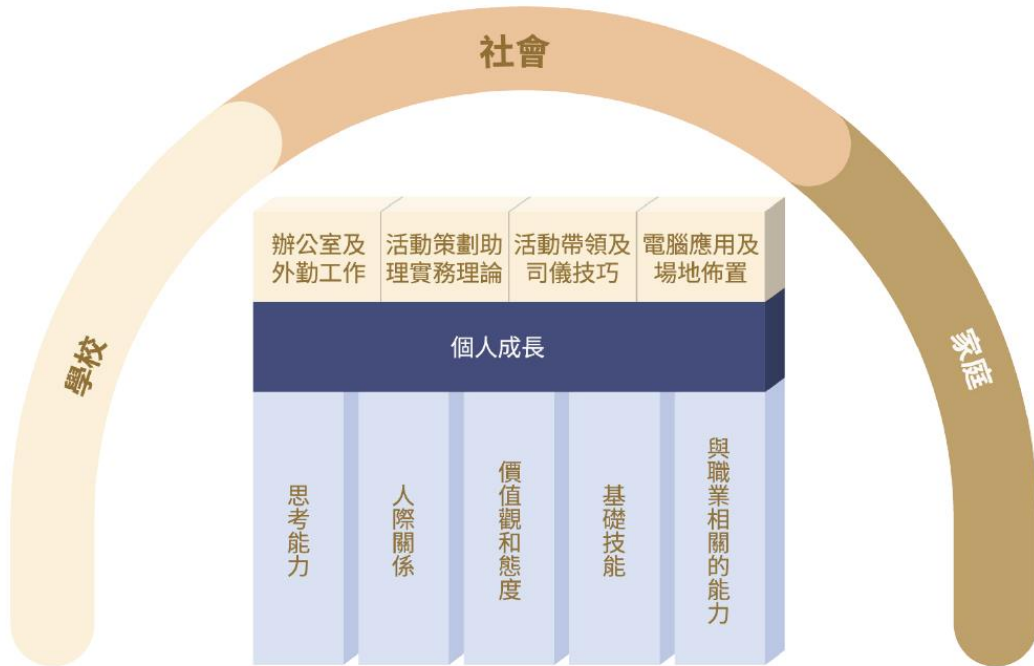
03

2024-26 課程資料

1. 初級烘焙實務
2. 西式餐飲業實務
3. 基礎飲食業實務
4. 活動策劃助理實務
5. 工藝品製作及傳意(新)



活動策劃助理實務



活動策劃助理為整個課程之軸心，
輔以辦公室工作實務

培養學員將來進修或從事活動策劃
助理的工作須具備的基本知識和技巧

活動策劃助理實務

課程安排

對 象： 輕度智障人士

上課日期： 2024 年9 月中旬

時 間： 逢星期三，下午1時正至下午4時30分
每週上課時數3.5 小時

班級人數： 每班15 人

課程費用： \$20,900(每位學員)



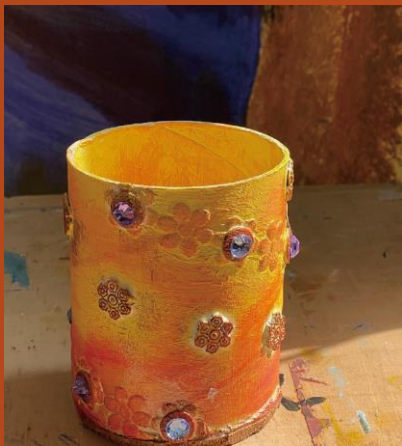
03

2024-26 課程資料

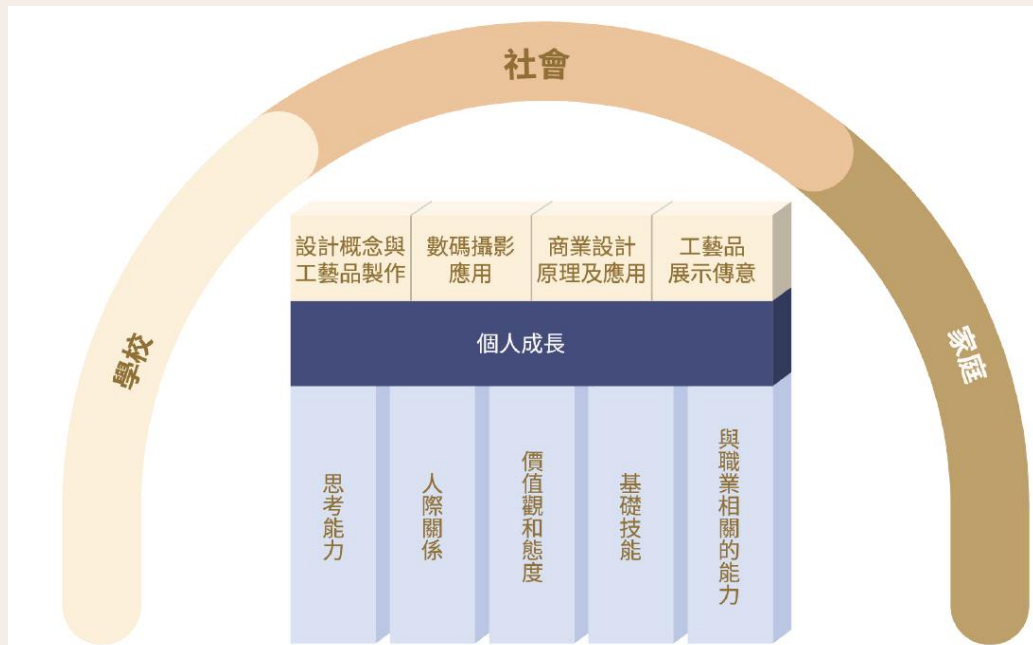
1. 初級烘焙實務
2. 西式餐飲業實務
3. 基礎飲食業實務
4. 活動策劃助理實務
5. 工藝品製作及傳意(新)



工藝品製作及傳意



- 創作及設計手工藝品的概念，配合視覺媒體傳遞信息為整個課程的主要軸心，輔以生活文化與設計
- 著重培養學員製作具個人風格的工藝品及視覺媒體傳遞信息的基本知識和技巧





工藝品製作及傳意

課程安排

對 象：輕至中度智障人士
上 課 日 期：2024 年9 月中 旬
時 間：逢星期五，下午1時正至下午4時30分
每 週 上 課 時 數 3.5 小 時
班 級 人 數：每 班 15 人
課 程 費 用：\$25,000(每 位 學 員)

04

一般資料

1. 甄選機制
2. 評估機制
3. 銜接機制



甄選機制

由社工及職業治療師負責入學前評估

評估內容包括：

- 認知能力
- 大小肌運用
- 社交能力
- 工作表現
- 基本工具運用



評估機制

採用持續評估機制

包括：習作、理論筆試、實務操作

由職業治療師、社工和導師組成評估小組，進行半年一次的個人整體表現評核



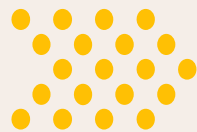
銜接機制



課程完畢前，會作整體評估：
出席率達80% 並成績達標之學員，將獲頒修業證書；而
表現優異之學員，可銜接本中心三年全日制職業訓練課程，
並選修不同單元課程。

應用學習調適課程

「初級烘焙實務」課程
「西式餐飲業實務」課程
「基礎飲食業實務」課程



職業訓練-選修單元課程

「飲食業廚務助理」課程
「西式廚務助理」課程
「水吧服務及餐廳清潔」課程
「基礎餐飲服務及款待」課程
「基礎咖啡店實務」課程

銜接機制

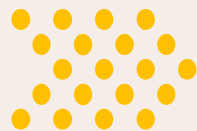


課程完畢前，會作整體評估：
出席率達80% 並成績達標之學員，將獲頒修業證書；而
表現優異之學員，可銜接本中心三年全日制職業訓練課程，
並選修不同單元課程。

應用學習調適課程

職業訓練-選修單元課程

「活動策劃助理實務」課程



「活動助理」課程
「辦公室實務」課程
「學校支援助理」課程
「圖書館助理」課程

銜接機制

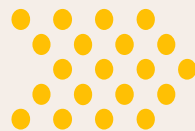


課程完畢前，會作整體評估：
出席率達80% 並成績達標之學員，將獲頒修業證書；而
表現優異之學員，可銜接本中心三年全日制職業訓練課程，
並選修不同單元課程。

應用學習調適課程

職業訓練-選修單元課程

「工藝品製作及傳意」課程



「數碼錄像創作」課程
「繪畫及藝術欣賞」課程
「電腦繪圖初階」課程
「形美創意生活藝術」課程

與學校溝通



對課程內容提供意見



中心參觀



提供學生出席資料



每年提供一份學生評估報告

與家長溝通



中心參觀



每年一次會議
(家長日)



每年一份
評估報告

中心環境及設施



中心環境及設施



中心地圖



BUS

來往亞皆老街巴士路線：

2A, 2X, 9, 13D, 16, 16X, 20, 24, 27, 95,
98C, 98S, 203E, 213D, 296C, 793

來往太子道巴士路線：

1, 1A, 6D, 6P, 12A, 22, 24, 27, 42, 95,
113, 213D

17M

17M 專線小巴

由太子地鐵站開出 (B2 出口)



行人路線

實地參觀安排

第一場	2024年2月28日(星期三) 下午2:00至3:30
第二場	2024年3月11日(星期一) 上午10:00至11:30



謝謝!

如有任何垂詢，請與應用學習課程統籌
莊婉雅老師聯絡。

chongcathy@caritassws.org.hk

聯絡電話: 2711 0699

傳 真: 2385 5720

<http://rslmivtc.caritas.org.hk>

