

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定飲食業員工培訓及發展方案
2. 編號	CCZZMS403A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 制定員工培訓及發展方案</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白培訓及發展的概念 ◆ 配合機構的發展及人力資源策略，制定員工培訓及發展方案 <p>5.2 預計培訓員工的資源及需求</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 計算員工的培訓成本 ◆ 認識機構內部或外判培訓工作的成本與效益 <p>5.3 編寫培訓大綱及教材</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握搜集資料的技巧，善用圖書館、互聯網等 ◆ 根據員工需要而編寫合適的培訓大綱 ◆ 掌握由培訓大綱發展成培訓教材的技巧 ◆ 制定合適的評核標準及方法
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠根據機構發展需求及培訓資源，制定員工培訓及發展方案。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠根據機構發展的需求，有效地制定員工培訓及發展方案；及</p> <p>(ii) 夠根據員工培訓的需求，正確編寫培訓大綱及教材，並制定合適的評核標準及方法。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆管理工作的從業員。