

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用急救知識
2. 編號	CCZZGS304A
3. 級別	3
4. 學分	3
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識一般急救常識</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白急救的原則和運用常用的急救方法，包括：人工呼吸、止血等，以及能掌握復甦程序 ◆ 檢查一般傷患者 ◆ 認識急救箱應有的裝備及用品，並明白它們的用途，並懂得於進行急救時，使用防護裝備 ◆ 認識飲食業常見的意外種類 <p>5.2 明白一般意外引致的身體問題及處理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 正確地處理燒傷或燙傷 ◆ 理解心理急救對患者的重要 ◆ 正確地搬運傷患者 ◆ 判斷及處理一般意外 ◆ 辨識患者所受的創傷而決定適當的急救措施 <p>5.3 應用急救知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 運用急救知識，處理一般中式飲食業常見意外
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能運用急救方法，正確地處理一般常見飲食業的意外。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能運用一般急救方法，正確地處理一般常見飲食業的意外。</p>

8. 備註	<p>此能力單元適用於所有酒樓食肆員工。</p> <p>培訓建議：</p> <p>教授知識時，應安排學員接受由合資格人員教授或參加香港有關機構舉辦之急救課程。</p>
-------	---