

**咖啡烘焙基礎證書 (兼讀制)**  
**Foundation Certificate in Coffee Roasting (Part-time)**

**課程對象：** 咖啡行業從業員

**課程目標：** 讓學員認識基本咖啡烘焙技巧及原理，掌握基本咖啡烘焙機的運用，認識咖啡烘焙的品質監控，以提高學員的就業能力。

**入讀資格：**

- 現職或曾從事咖啡調製工作；或
- 完成僱員再培訓局「咖啡調製員基礎證書」課程或具同等資歷

**時數：** 28小時

**教學方法：** 課堂教授、示範及實習

**畢業要求：** 學員必須達到下列畢業要求，方獲頒畢業證書：

- (i) 學員的總出席率須達課程的最低要求(80%)；及
- (ii) 必須於課程評估考獲整體及格分數；及
- (iii) 必須於期末實務試部份考獲及格分數

**訓練內容：**

單元	內容	訓練時數
(A) 技能訓練	1. 咖啡生豆認識 2. 烘焙咖啡的原理及實務技巧 3. 咖啡烘焙的品質監控	28
(B) 課程評核	1. 期末實務試*	--
	<b>合計：</b>	<b>28</b>

\* 學員完成上述訓練時數後，須於課程以外的時間在培訓機構進行實務試。

**評估：**

1. 持續評估 (40%)：筆試
2. 期末考試 (60%)：實務試

【本課程大綱的內容或須因應香港學術及職業資歷評審局就課程進行評審時所提出的意見、相關法例的修訂、相關牌照或行業認證要求的轉變等情況而作出修訂。課程大綱以僱員再培訓局最新公佈的版本為準。】