



明愛樂務綜合職業訓練中心

為有特殊教育需要學生(SEN)而設  
的  
職業訓練模式

Learning &  
Teaching Expo 2018  
學與教博覽2018

Hong Kong Convention & Exhibition Centre | 12-14 Dec 2018

# 明愛樂務綜合職業訓練中心

是。。

為有特殊教育需要的學生(SEN)提供職業培訓接近40年

課程涵蓋餐飲、物流、酒店房務、商業、資訊科技、藝術等等

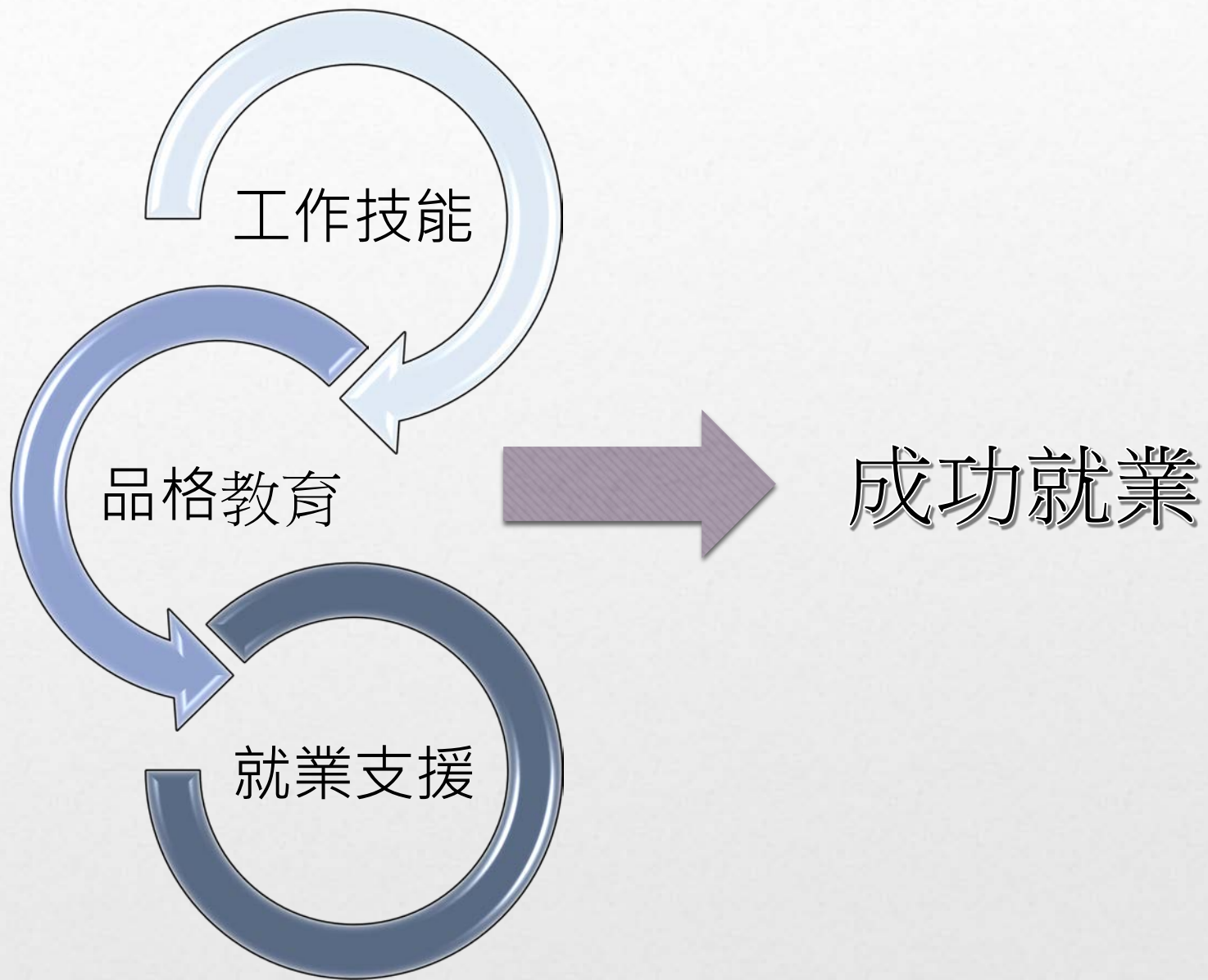
提供職業訓練、全人發展課程、就業配對及跟進，促使成功就業，有尊嚴地獨立生活並回饋社會

重視學員的生活技能訓練和生活體驗，加強其自我照顧、解難和羣處能力



# 信念





工作技能

品格教育

就業支援

成功就業



多樣化的

工作技能

- 培養多方面的工作技能
- 單一的工作技能，只會限制了自己的出路

# 強化通用能力

實用普通話	資訊科技
實用英語	形象與儀容
實用數學	溝通技巧
體適能	解難能力
	培養餘暇生活



# 適合SEN的技能課程

飲食業	服務業
1. 飲食業廚務助理	1. 基礎酒店房務
2. 西式廚務助理	2. 洗熨服務
3. 基礎餐飲服務及款待	3. 院舍服務助理
4. 餐飲到會實務	4. 汽車美容
5. 水吧及餐廳清潔	5. 簡單家居維修
6. 基本烘焙實務	6. 學校支援助理
7. 甜品製作	7. 圖書館助理
8. 食材加工	8. 活動助理
9. 批撻製作	9. 基礎美容
	10. 店務助理
	11. 基礎病房支援服務

# 適合SEN的技能課程

商業	物流業	通識
1. 辦公室實務	1. 速遞實務	1. 社會及文化
2. 辦公室電腦應用	2. 物流實務	2. 實用英文寫作
3. 中文文書處理	3. 包裝工作	
4. 數據處理	4. 倉務員實務	

藝術	資訊科技
1. 數碼錄像創作	1. 基礎電腦組裝
2. 形美創意生活藝術	2. 基礎電腦網絡
3. 繪畫及藝術欣賞	
4. 派對創意藝術(氣球裝飾)	
5. 派對創意藝術(彩繪)	



# 資歷架構認證課程



- 本中心已獲評核為：

## 資歷架構第一至二級課程之營辦者

- 下列課程已獲評為資歷架構之進修課程：

基本飲食業實務證書 - 出品部(資歷架構第一級)

餐廳服務及款待證書 (資歷架構第一級)

基本酒店房務證書 (資歷架構第一級)

基本烘焙實務證書 (資歷架構第一級)

# 建立良好的品格

工作生活兩平衡



Work-Life Balance

透過德、智、體、群、美、**事**、**情**等範疇的不同學習，培育學員做人處世的關鍵技巧，建立**良好的工作態度和正確的價值觀**，達致均衡及全面的個人成長，並應用在不同環境之中。



緊密的

就業支援

建立  
僱主  
網絡

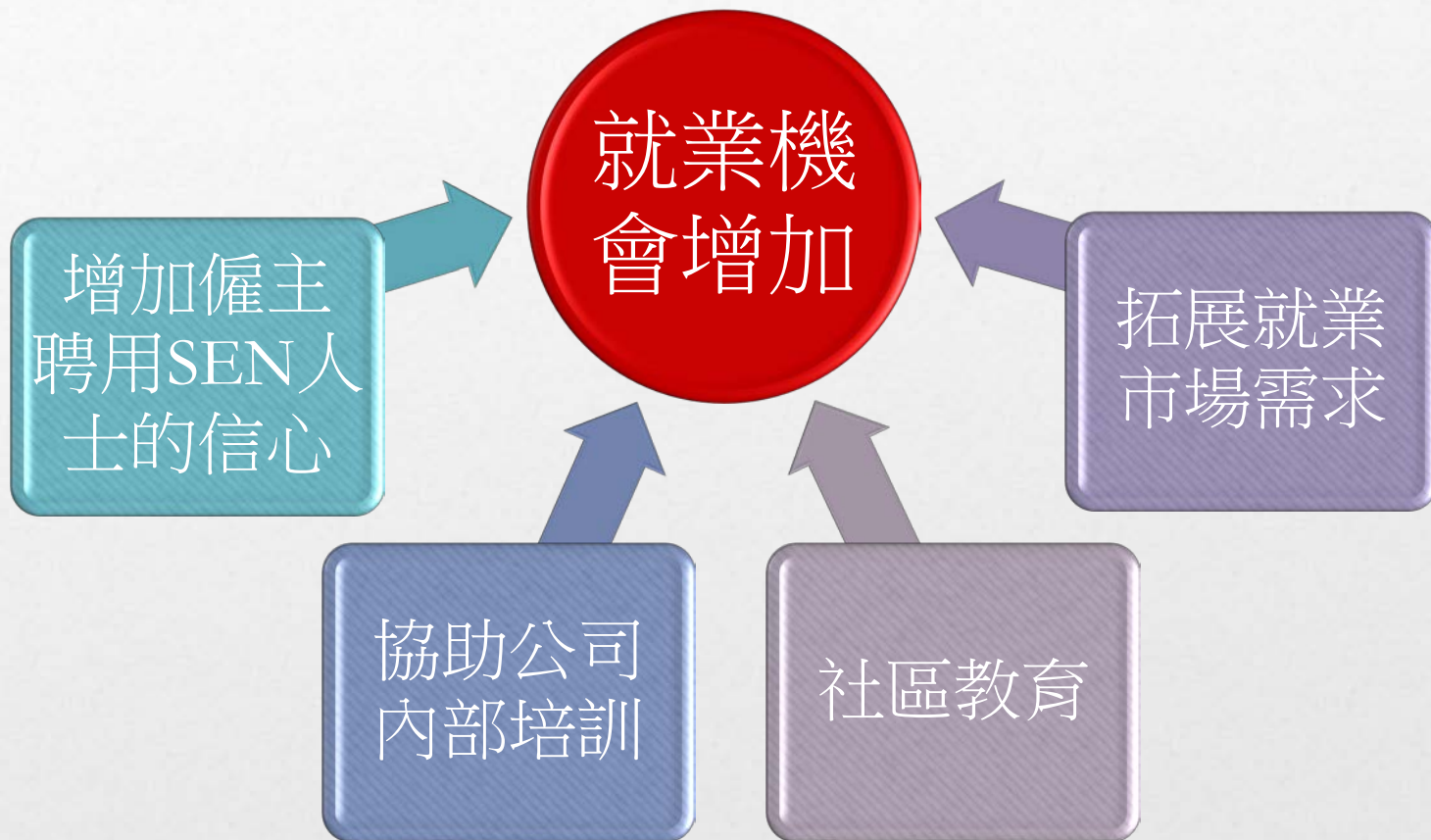
工作  
配對

在職  
跟進

Follow Up  
before  
it's too  
late

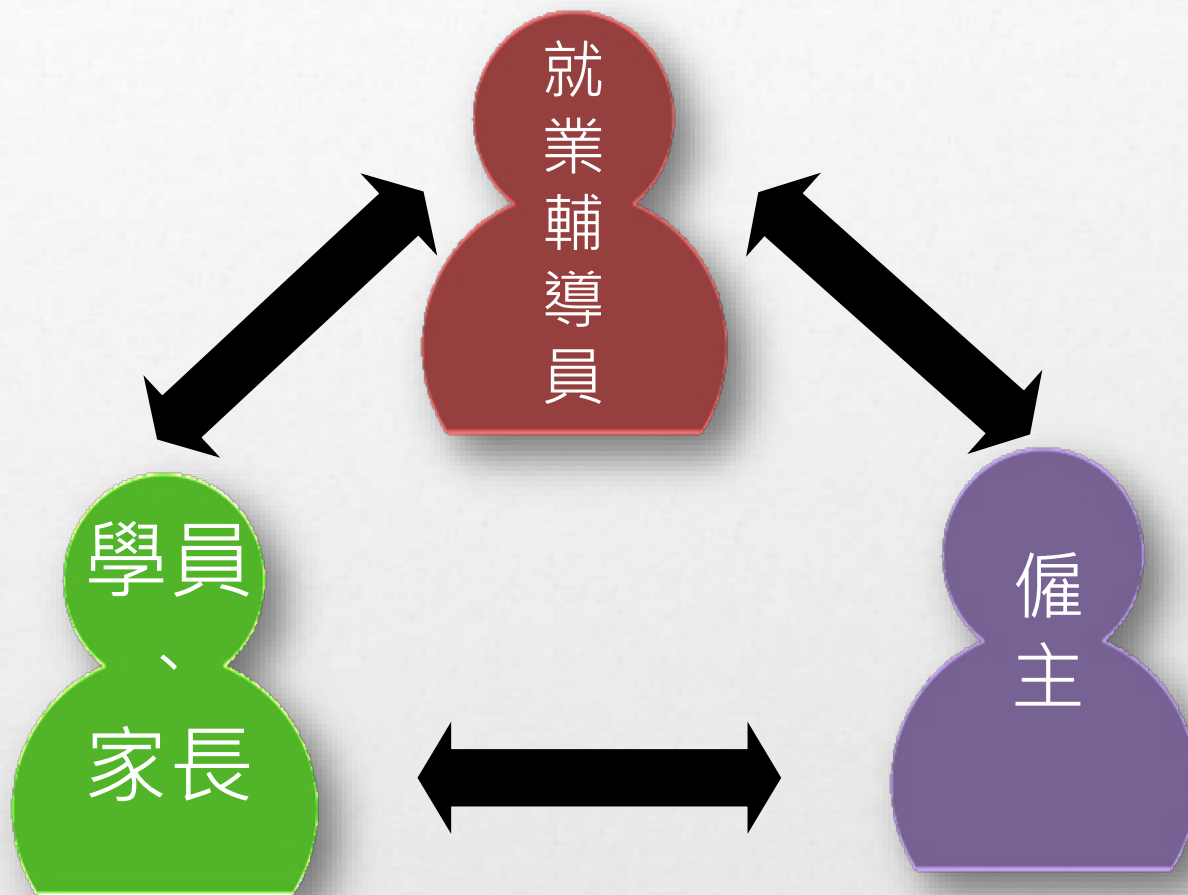


# 協助僱主培育共融工作文化





# 持續跟進



# 五段

介入策略

1

入職期

2

適應期

3

鞏固期

4

獨立期

5

後續支援期



# 三層

## 支援模式

第三層  
個別支援

- ◇ 針對個別困難
- ◇ 與企業進行定期會議，及早介入

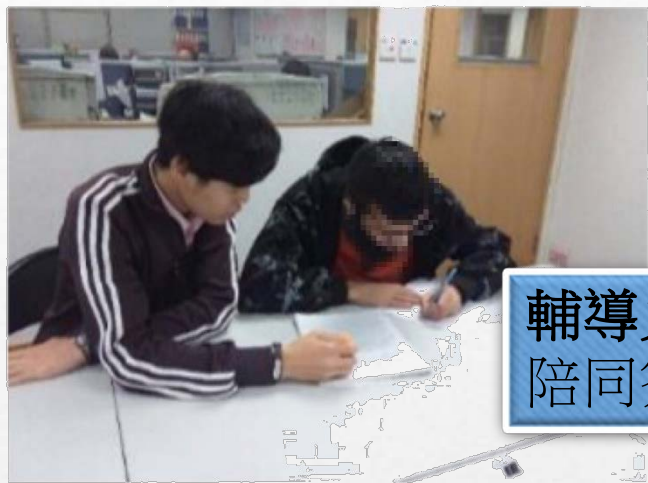
第二層  
小組支援

- ◇ 與工作表現相關：  
~ 例如職業安全，情緒控制
- ◇ 與人生階段相關：  
~ 例如社交技巧，金錢管理

第一層  
每日工作間  
支援

- ◇ 明愛就業輔導員聯同企業指導員共同支援
- ◇ 五段介入策略
- ◇ 提供企業培訓：  
~ 認識殘障及知人善用

# 持續支援



輔導員  
陪同簽約

社工  
金錢運用小組



導師  
工作技巧提示

職業治療師  
職安健小組





# 成功就業的要素

## 多樣化的工作技能

- 裝備學員不同範疇的工作技能，增加就業機會和選擇

## 建立良好的品格

- 尤其注重與未來職場相關的軟技巧，培養學員成為僱主心中的理想員工

## 適當的環境、適時的支援

- 營造共融支持的氛圍，適當的工作配對，協助學員在工作崗位上持續成長



Thank  
You!