



ICAS TRAINING AND  
EDUCATION COLLEGE

**我们的愿景:** 提供优质教育, 促进社会持续的增长和发展

**我们的使命:** 我们致力于传授学生优秀技能, 并与我们认可的合作伙伴携手, 达致学生的志向和目标, 提供他们光明的职业前景。

**我们的文化:** 服务为本, 引领改革

**核心价值观:** 承诺将致力于学生的表现, 提倡终身学习, 诚信与道德, 关爱环境与社区

## 课程详情

烘焙和餐饮管理文凭课程的目的是为了培养学生具备烘焙和餐饮管理领域的知识, 并强调实践技能, 以及了解初级至中级烘焙运作管理的所需理解与知识。

### 课程目标及预期成果

完成课程后, 学生将掌握:

- 中级烘焙运作及技巧
- 理解基本餐饮业务环境及监督技巧
- 餐饮业的基本财务规划能力

### 课程时长/ 教导模式

#### 全日制课程: 为期 6 个月的在校理论学习

- 理论课程
- 工作坊和实地考察
- 课程作业和书面考试
- 星期一至五 (每堂3小时)

#### 半日制课程: 为期 6 个月的在校理论学习

- 理论课程
- 工作坊和实地考察
- 课程作业评估
- 2堂课/星期 (每堂3小时)

### 入学要求

- 最低年龄: 16岁 (本地人), 18岁 (外国人)
- 教育程度: 完成中学教育, 或在新加坡剑桥 N 水准考试并拥有至少 5 项科目考获等级 5 或以上, 或新加坡剑桥 O 水准考试至少 3 项科目考获 C6 等级或以上, 或同等学历。
- 拥有新加坡剑桥 N 水准考试英文水平等级 5 或以上, 新加坡剑桥 O 水准英文水平等级 C6 或以上, 或, 雅思 4.5 分或同等语文水平
- 工作经验 (如适用): 十八岁以上申请者必须至少初中毕业或拥有2年工作经验

### 学费

外国人: S\$8,669.14  
本地人: S\$7,920.14  
(\*学费已包含消费税)

### 申请所需文件

- ✓ 完整申请表格
- ✓ 出生证明 (需有父母姓名)
- ✓ 学历证书
- ✓ 存款证明
- ✓ 护照复印本
- ✓ 4 张护照型近照

### 评估模式

i) 每个单元将以以下课程作业模式进行评估:

- 课堂参与
- 课程作业
- 书面和/实践考试

ii) 课程作业将由本院设题并批改

### 考试

考试将在必要时进行书面与实践考试。书面考试包括多项选择题及开放式问答题。

### 考试日程

双月考: 2月、4月、6月、8月、10月和12月

### 毕业资格

学生必须以至少40%的成绩才可通过考试

成功通过所有必修课程并达到最低平均分 50%者, 可获取毕业资格

学生若在某个单元不及格可申请重考 (需收费) :

- 重新进行评估 (学院将给予额外温习)
- 重新修读整个单元  
(包括考试及学院给予额外温习)

### 证书

完成所有必修单元的学生将可获颁

- 烘焙及餐饮管理文凭

### 升学途径

学生可继续修读餐厅及餐饮管理高级文凭

# 单元描述

## 食品饮料及餐饮业务

在此单元中，学生将了解企业的主要概念和资金来源，人力资源规划以及推动理论和实践的重要性。学生将学习和了解影响生产规模的因素，餐饮行业的条规，如何选择不同类型的生产过程，并了解外界环境如何为企业创造机会和威胁。此外，学生也将学习和了解餐饮业的分类和结构。

## 酒店业及商业沟通

本单元旨在帮助学生提高专业水平的沟通能力。学生将可学获证书级别的普通英语水平。他们需要展现他们对酒店业的专业术语的理解和运用。课程将纳入小组讨论，演讲，辩论，访谈技巧，解决问题和案例研究，以进一步提高他们有效沟通的能力。

## 营养、安全及卫生

在此单元中，学生将学习如何特制营养菜单，准备及烹饪营养菜式，而不过度破坏营养。完成本单元后，学生可学会使用资料分析食谱并根据商品替代方案进行调整。该单元还将教导学生如何在酒店行业工作，遵守卫生、健康和安全条规。他们也将了解其重要性，并维持卫生和安全的的工作环境

## 餐饮业财务运营管理

本单元重点概述餐饮企业的实际运作。学生将学习餐饮业日常运作中的基本支出，不同类型的菜单，基本菜单规划简介，安排和设计。

## 烘焙技巧与研究

### 准备及制作糊状食品和甜点

在这个单元中，学生们将学习准备甜酱以制作甜味和咸味食品，并为糕点选择及加工适合的食材。学生还将学习糕点发酵技巧。

### 准备及制作蛋糕及海绵蛋糕

在此单元，学生将学习如何使用传统方式制作蛋糕、海绵蛋糕及海绵蛋糕类产品。他们也会学习制作无添加水果蛋糕、和添入少量、中量及大量水果的蛋糕。此外，他们会学习测试及判断食材是否已煮熟

### 准备及制作蛋白酥皮食品和甜点

在此单元中，学生将学习如何准备冷，热甜点，日本蛋白甜饼和马卡龙。学生还将学习如何制作不同大小大大小小的蛋白酥皮以及糖精，学生也将学会如何烘干/烘烤/烹煮食材。

此单元通过煮沸，烹煮，炖煮，烘烤，煎炸和冷制法让学生了解如何制作水果盘。学生还将学习如何适当地将食材加工，以备制冷热甜点。

### 准备及制作简单冷冻甜点

在此单元中，学生将学习如何根据配方规格准备和加工冷冻食品，包括便利食品及冷冻产品。学生还将学习如何调集，完成并展示产品。

## Address:

行政办公室与管理学院  
新加坡爱卡斯培训及教育学院

ICAS Training and Education College (ICASTE) Pte Ltd  
1, Sophia Road #07-06/07, Peace Centre, Singapore 228149  
电话: 6535 4187 传真: 6535 9692  
我们的网站: <http://icastec.com.sg>  
电邮 : [enquiry@icastec.com](mailto:enquiry@icastec.com)

酒店管理学院

ICAS Training and Education College (ICASTE) Pte Ltd



Cert No.: EDU-2-2112  
Validity: 12/02/2018 - 11/02/2022

ICAS Training & Education College (ICASTE)  
Co. Reg No.: 200512999K  
CPE Reg Period: 14 September 2017 to 13 September 2021

## 单元描述

### 准备及制作吉利丁类甜点

在这个单元中，学生将学习如何准备吉利丁类甜点，测试产品的温度，并确保达致正确的烹饪方式。学生还将学习如何按照标准和程序完成，调集并展示产品。

### 准备及制作蛋类甜点

在此单元中，学生将学习如何准备蛋类甜点。学生将学会选择，准备和存储用具，并使用逻辑工作方式及实际时间点。

### 准备及烘培化学充气食品

此单元让学生了解制备化学充气面团的方法，学习如何加工面团以生产面团产品，并应用正确的发酵技术。

### 准备及制作水果类甜点

此单元通过煮沸、烹煮、炖煮、烘烤、煎炸和冷制作方法让学生了解水果类甜点。学生还将学习如何适当地加工成分以制作冷热甜点。

### 准备及制作简单冷冻甜点

在此单元中，学生将学习如何根据配方规格准备和加工冷冻食品，包括便利食品及冷冻产品。学生还将学习如何调集，完成并展示产品。

### 准备及烘培发酵食品

在此单元中，学生们将学习如何以酵素、直接和面法、活化面团法、手工和机器混合来准备普通、全麦，甜味及浓缩面团。学生还将学习如何根据配方规格烘焙食品。

### 准备及使用奶油、馅料及釉料

在此单元中，学生将学习制作馅料及奶油包括糕点奶油、乳制品奶油、合成奶油、卡仕达、伽纳彻、杏仁酸，杏仁糊，果仁奶油及简单煮沸的奶油。

### 准备及制作冷热酱料

此单元将教导学生冷热酱的准备工作及实际操作，选择食材的技巧，测试及判断酱料是否已完成加工或煮熟。

### 准备及装饰甜点

在此单元中，学生将学习如何准备甜点装饰，包括巧克力，巧克力糖果，Pastillage，软冰淇淋，熬制糖和杏仁蛋白软糖。学生还将学习如何使用巧克力装饰来呈现产品。

### 实习预备培训 (IPT)

此项培训式为了让学生体验真实或近乎真实的工作环境。作为厨师培训生，在培训师的监督下，学生在日常厨房工作中，应将他们拥有的知识付诸实现，完成指定任务，成为团队中重要一员。

#### Address:

行政办公室与管理学院  
新加坡爱卡斯培训及教育学院

ICAS Training and Education College (ICASTEK) Pte Ltd  
1, Sophia Road #07-06/07, Peace Centre, Singapore 228149  
电话: 6535 4187 传真: 6535 9692  
我们的网站: <http://icastec.com.sg>  
电邮 : [enquiry@icastec.com](mailto:enquiry@icastec.com)

酒店管理学院

ICAS Training and Education College (ICASTEK) Pte Ltd

ICAS Training & Education College (ICASTEK)  
Co. Reg No.: 200512999K

CPE Reg Period: 14 September 2017 to 13 September 2021



Cert No.: EDU-2-2112  
Validity: 12/02/2018 - 11/02/2022