

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

名稱	運用急救知識
編號	108547L3
應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆工作的從業員。於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。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對急救的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白急救的原則及常用的急救方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 人工呼吸 ○ 止血 ○ 復甦程序等 ● 認識飲食業常見的意外種類 ● 認識急救箱應有的裝備及用品，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 它們的用途 ○ 進行急救時應使用防護裝備等 ○ 明白一般意外引致的身體問題及處理方法 <p>2. 運用急救知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在有需要時及時運用急救知識，處理一般中式飲食業常見意外 ● 正確運用急救常識，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 檢查一般傷患者 ○ 判斷及進行上述的急救方法 ○ 取用急救箱的相關的裝備及用品 ● 處理意外引致的身體問題，包括： <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等 ● 向上級或相關政府部門匯報意外的情況及所採取的急救措施 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能盡心處理出現的意外，並正確地運用急救的知識。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能運用一般急救方法，正確地處理一般常見飲食業的意外。
備註	<p>培訓建議：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>