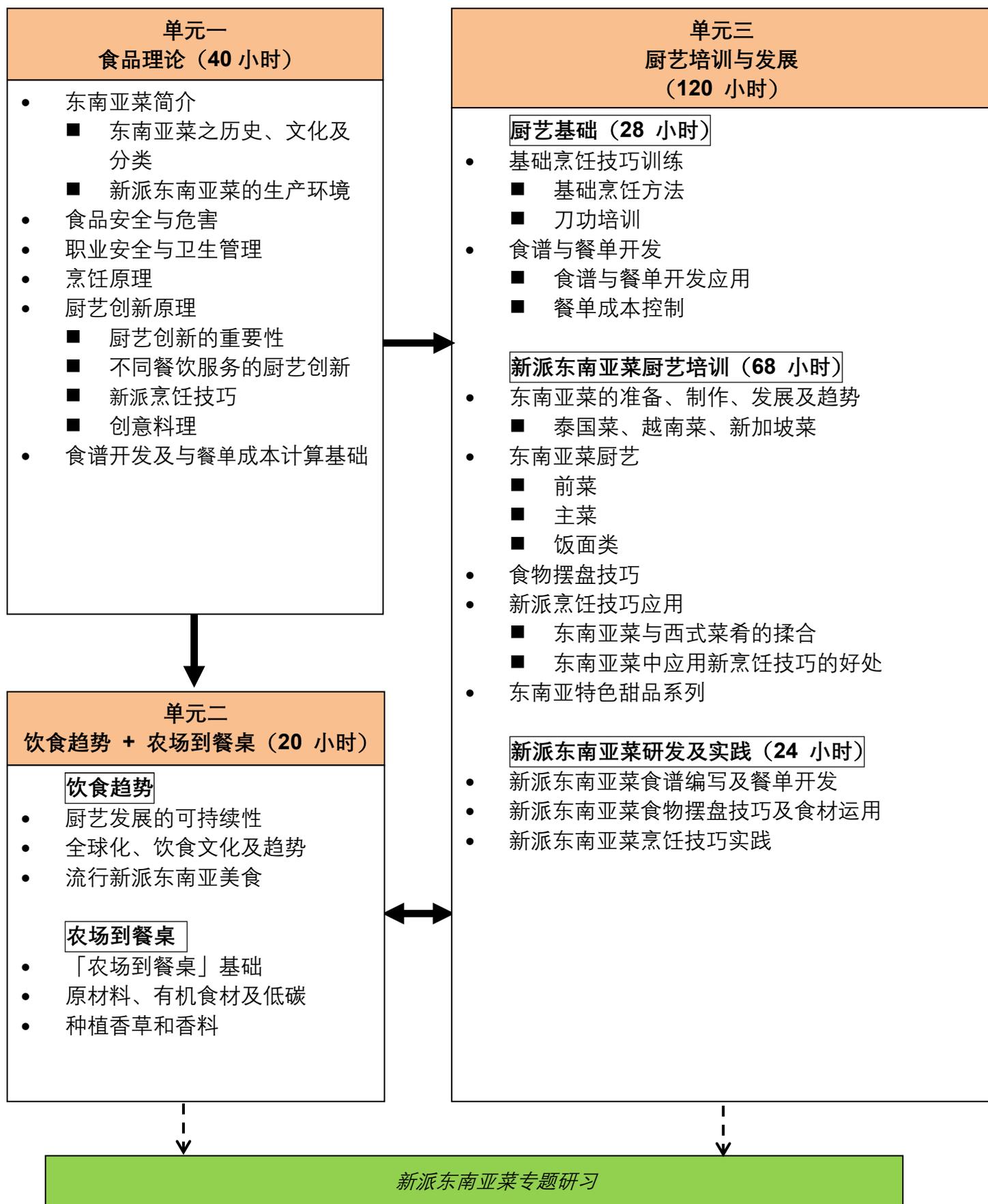


应用学习

2024-26 年度；2026 年香港中学文凭考试

项目	内容
1. 课程名称	新派东南亚菜
2. 课程提供机构	香港专业进修学校
3. 学习范畴 / 课程组别	服务 / 食品服务及管理
4. 教学语言	中文
5. 学习成果	完成本课程后，学生应能： (i) 识别不同东南亚食材的特性和烹饪技巧，以掌握编写食谱和开发餐单的基本原则； (ii) 审视现今不同东南亚国家的厨艺趋势、制作方式、标准和文化； (iii) 展示新派东南亚菜的厨艺和知识，以及应用食物卫生、职业安全和卫生管理知识； (iv) 展示食物摆盘技巧的基础知识，并于厨艺中运用季节性食材和香草； (v) 在食物制作过程中，展示个人纪律和团队协作及对职业操守有基础的认识；及 (vi) 加深自我认识，探索升学及职业发展方向。

6. 课程图 – 组织与结构



7. 情境

- 升学及职业发展路向资讯有助提升学生了解应用学习课程相关行业及发展机会。
- 应用学习课程在升学及就业的资历认可，由个别院校及机构自行决定。成功完成应用学习课程的学生仍须符合有关机构的入学或入职要求。

升学及职业发展路向

升学

- 例如：升读与厨艺、款待相关的课程

职业发展

- 例如：厨师助理、初级厨师；于酒店、餐饮业、会议展览业、会所中的厨艺相关工作及其他餐饮服务相关职位

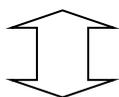
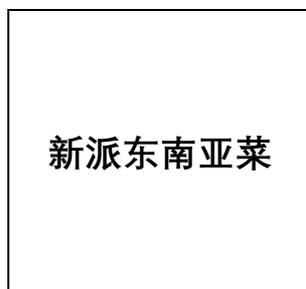
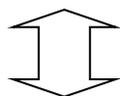
与核心科目及其他选修科目互相配合

提升及增益，例如：

- 透过制作东南亚菜及培植香草的实务活动，学生可整合及提升在科技与生活科中学到食物准备、制作、卫生及安全的知识

开拓空间，例如：

- 透过课程的实地参观及学与教活动，加深学生对旅游与款待科中餐饮营运的理解



与应用学习其他学习范畴 / 课程的关系

例如：

商业、管理及法律

- 本课程的成本控制概念可应用于商业、管理及法律中的财务及预算控制上

服务

- 本课程所学到的职业安全及卫生管理知识可应用到款待服务的餐饮营运上

创意学习

- 本课程应用于食物摆盘的创意思维可启发学生的创新精神，有助创意学习的范畴

在初中教育发展的基础知识

本课程建基于学生在下列学习领域所获得的基础知识，例如：

- 英国语文教育 - 口语、阅读及写作、沟通技巧
- 数学教育 - 成本计算
- 科技教育 - 食材及食品制作基础概念

8. 学与教

本课程学与教活动的设计以学生为本，让学生认识基础理论和概念，从而培养他们的共通能力，并建立他们对餐饮及款待业的就业期望。

学生在不同形式的活动有系统地认识不同的情境（例如：小组讨论、个案研究、课堂、导修、实务工作示范）及体验情境的复杂性以拓阔视野（例如：实地考察、业界参观、从业员及专业团体分享）。

学生从实践中学习，在真实或模拟的工作环境中认识相关的要求，掌握基础知识和技能，以便日后在相关的范畴内继续升学（例如：东南亚菜制作、食物摆盘及厨艺示范）。

学与教活动亦鼓励学生培养正确的概念、应用及反思能力，并透过实践，表现出企业家精神与创新精神。学生有机会整合所获得的知识和技能，并巩固他们的学习（例如：在模拟运作情境中，学生综合新派东南亚菜相关理论、技巧及行业发展最新趋势，并以小组形式，经历从选择食材、食物制作、卫生及食品安全，以至执行整个计划）。

9. 应用学习课程支柱

透过相关的情境，学生有不同的学习机会（举例如下）：

(i) 与职业相关的能力

- 认识东南亚菜的知识及厨艺，以及食物卫生及职业安全对餐饮业运作的重要性；
- 辨识从事餐饮业的重要个人特质，例如：自律、团体合作精神；及
- 了解新派东南亚菜的创新发展，以满足客户的需求。

(ii) 基础技能

- 应用数学能力以计算食物成本和修改基本食谱；
- 进行食物制作过程中展示有效沟通能力，并于汇报时有效地运用厨艺专业词汇和语言；及
- 运用资讯科技能力综合及展示餐单设计意念，以及学习烹饪新科技。

(iii) 思考能力

- 透过餐单开发过程及食物摆盘，展示创意思维及分析能力；
- 审视及评估本地或全球餐饮业趋势以进行餐单开发；及
- 展示审慎思维及决策能力以处理食品安全及卫生管理问题。

(iv) 人际关系

- 在厨艺训练中，发展学生的独立工作能力、人际技巧、团队协作技巧；及
- 透过策划及执行食物制作的专题研习，展现自我管理能力；及
- 在小组专题研习中，展现团队合作和协作能力，如处理冲突及误会。

(v) 价值观和态度

- 从学习餐饮业的职业操守，认识社会责任、道德价值观及专业态度；
- 从厨艺培训中表现诚信与尊重他人；及
- 从多元化的学习活动中，培养对相关行业的升学或工作的热诚。