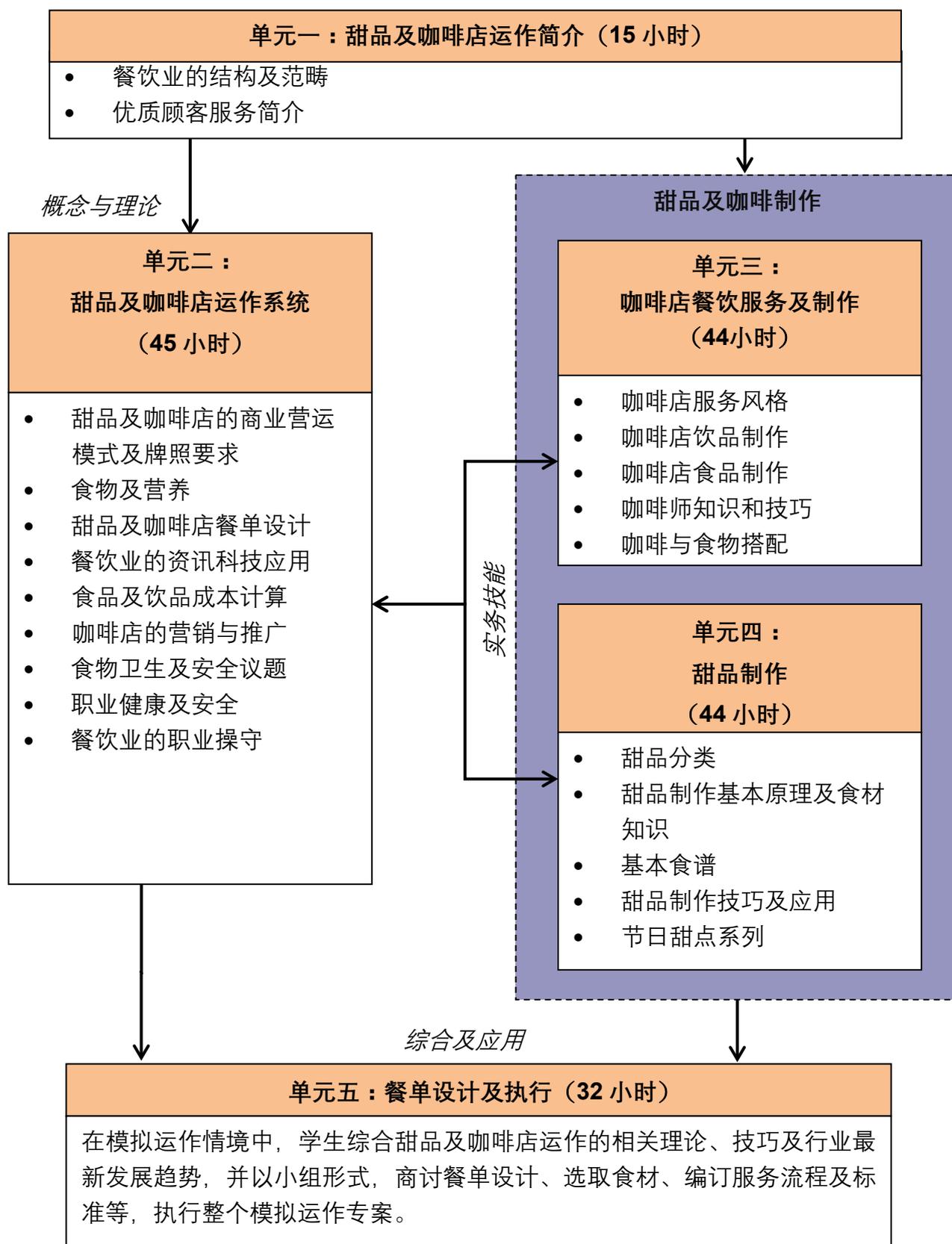


应用学习

2024-26 年度；2026 年香港中学文凭考试

项目	内容
1. 课程名称	甜品及咖啡店营运
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	中文或英文
5. 学习成果	完成本课程后，学生应能： (i) 描述甜品及咖啡店的服务文化及行业最新发展； (ii) 展示对甜品及咖啡店的产品知识、设计及制作有基础的认识； (iii) 于餐饮制作过程中，展示及应用食物卫生和职业安全的知识； (iv) 于甜品及咖啡店运作中展示慎思明辨能力、解难能力及创意思维能力； (v) 展示与甜品及咖啡店运作相关的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：升读与航空及邮轮服务、项目管理、款待、西式厨艺、旅游业相关的课程

职业发展

- 例如：初级甜品师、烘焙师、初级厨师、餐厅服务员、咖啡师、厨师助理、相关行业之前线顾客服务人员、创业家（如咖啡店、甜品店、包饼烘焙店）

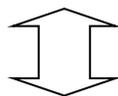
与核心科目及其他选修科目互相配合

提升及增益，例如：

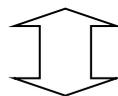
- 在科技与生活科中学到有关食品烹调及加工的知识，可透过本课程的实务活动加以提升

开拓空间，例如：

- 修读企业、会计与财务概论科及 / 或经济科的学生可透过了解甜品及咖啡店的商业营运模式来扩展他们的知识



甜品及咖啡店 营运



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

- 中小企的商业运作及营销相关概念有助理解咖啡店的营运

应用科学

- 将食品科学知识应用于食品卫生和安全

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：

- 中国语文教育及英国语文教育 – 口语、阅读及写作技巧
- 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：甜品及咖啡店产品设计及制作、咖啡师技巧示范）。

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，学生综合甜品及咖啡店运作的相关理论、技巧及行业最新发展趋势，并以小组形式，商讨餐单设计、选取食材、编订服务流程及标准等，以执行整个模拟运作专案）。

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

- 描述餐饮及款待业的特色；
- 认识食物卫生和安全对餐饮业运作的重要性；
- 辨别从事餐饮业的重要个人特质，例如：自律、团体合作精神；及
- 明白以研发创意产品和优质服务以满足顾客需要。

(ii) 基础技能

- 在餐饮制作的过程中，清楚表达构思及资讯；
- 应用数学能力以计算餐饮成本和修改基本食谱；及
- 运用资讯科技能力综合及展示餐单设计意念。

(iii) 思考能力

- 展示慎思明辨能力，以社会及经济情况，分析甜品及咖啡店的运作效率及未来发展；
- 于餐单设计和产品研发过程中展示创意思维能力；及
- 运用解决问题能力应付餐饮制作过程中的突发情况。

(iv) 人际关系

- 在模拟职场环境中，展现出信任及尊重他人；
- 从专题研习策划及执行餐饮制作过程中，展现自我管理能力；及
- 在小组习作中，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；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。