

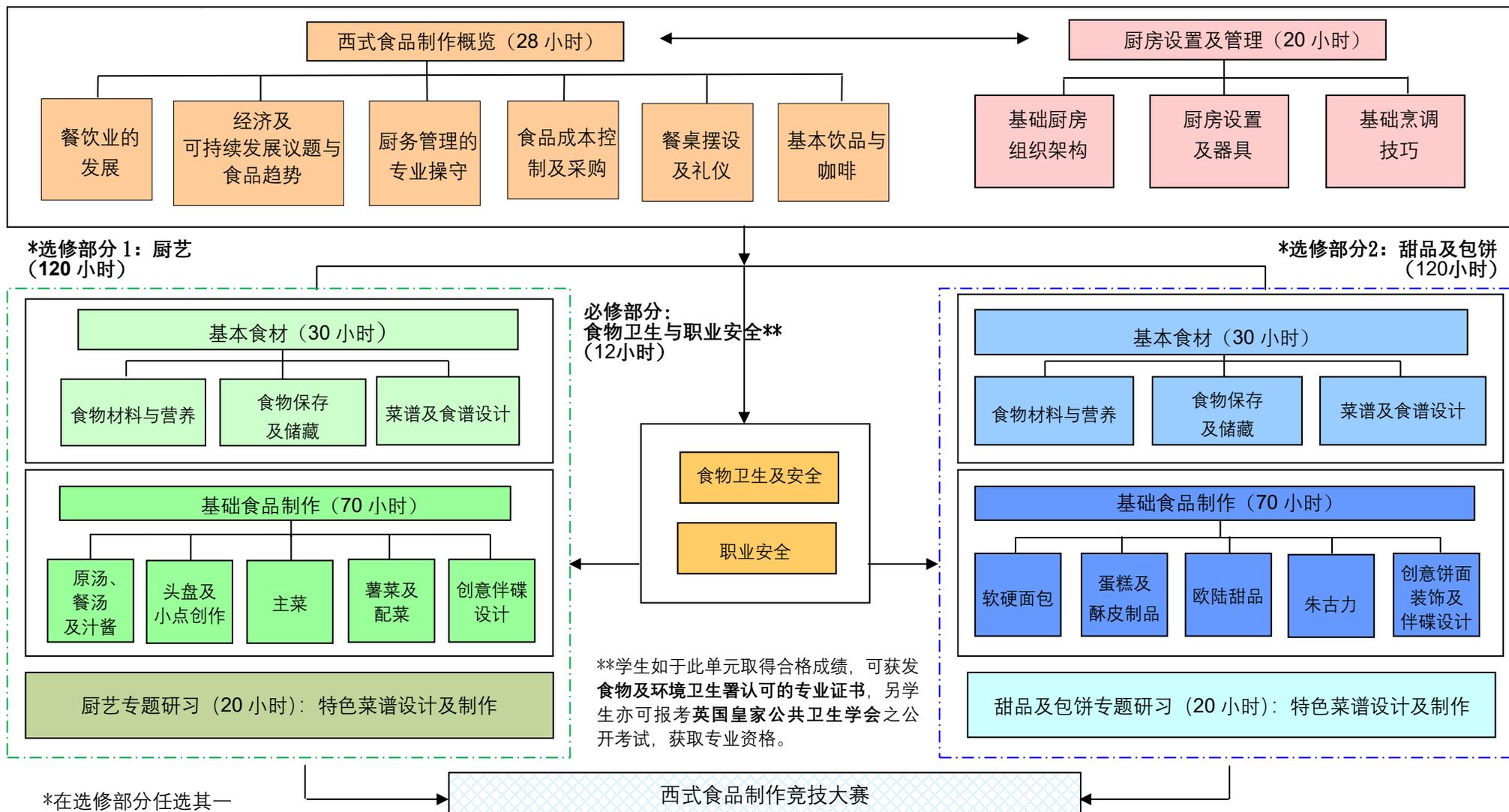
应用学习

2024-26 年度；2026 年香港中学文凭考试

项目	内容
1. 课程名称	西式食品制作
2. 课程提供机构	职业训练局
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) 展示西式厨房操作的实务技巧及对职业操守有基础的认识； (ii) 分析款待业及餐饮业的概况和最新趋势； (iii) 应用食物卫生及工作安全的知识于食品制作过程中； (iv) 衡量食物的本质及特性，以及文化、经济影响及可持续发展对食品的策划及设计、营养科学及服务流程的影响； (v) 选取合适的食材，以制作西餐菜式（选修部分：厨艺分流）或西式包饼及甜品（选修部分：甜品及包饼分流）；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

必修部分：烹调基础（48 小时）



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：升读与食品生产及服务、休闲及旅游、酒店管理相关的课程

职业发展

- 例如：初级厨师、初级西饼厨师、初级面包厨师、见习厨师、饮食成本控制文员、采购文员、餐厅服务员

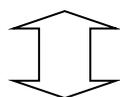
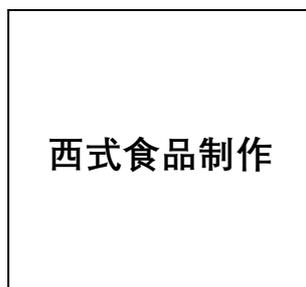
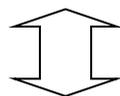
与核心科目及其他选修科目互相配合

提升及增益，例如：

- 透过实际的餐饮制作及服务活动，加深了解在**旅游与款待科**中所学的概念；并透过实际的膳食及餐单设计，加深了解**科技与生活科**中所学的概念

开拓空间，例如：

- 修读**旅游与款待科**的学生可透过与餐饮业内的专业人士交流，扩阔有关食品制作的视野，并使学习经验更多样化



与应用学习其他学习范畴 / 课程的关系

例如：

创意学习

- 本课程应用于伴碟及餐桌摆设的创意思维可启发学生的创新精神，有助**创意学习**

商业、管理及法律

- 本课程的采购及成本控制可应用到**商业、管理及法律**范畴中的财务及预算控制上

服务

- 本课程所学到的卫生、健康及安全知识可应用到**服务**范畴中**酒店营运的餐饮营运**上

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：

- **科技教育** — 食材及食品制作基础概念
- **科学教育** — 基本科学知识
- **数学教育** — 成本计算
- **中国语文教育及英国语文教育** — 沟通能力

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，并建立他们对西式食品制作行业的就业期望。

学生在不同形式的活动有系统地认识不同的情境（例如：在课堂中，学生能掌握西式食品的基本概念，包括西式食品的历史及演进、西式厨房内的组织及食材选择、食物卫生及工作安全）及体验情境的复杂性以拓阔视野（例如：参观餐厅、食品制作工场或饮食处所，让学生探索及体会其相关的基本运作与服务）。

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：实务操作烹调基本的西餐菜式、伴碟设计及食品成本控制）。

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：专题研习让学生设计及制作有特定饮食需求的菜式；学生不会获提供标准菜谱，他们须根据所学的知识及技能，并透过资料搜集自行创作菜式）。

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

- 展示对现代化西式厨房中厨师的专业操守和责任有基础的认识，并于社会责任、公司利益及客人权益中取得平衡；
- 发展投身服务业必需的个人特质，例如：建立厨师的专业形象；
- 获取与服务及饮食业相关的专门知识和技能，例如：基础烹调技巧及菜式制作、管理西式厨房和餐厅基本服务流程；
- 发展人际关系技巧，于团队内与他人合作，并于西式厨房内建立良好的团队精神；及
- 探索从事服务业应有的性向和能力，以确立个人升学及就业之发展路向。

(ii) 基础技能

- 进行小组练习、讨论及汇报时运用厨房环境的专业词汇和语言，展示有效的沟通技巧；
- 应用资讯科技于西式厨房的运作中；及
- 应用数学能力计算食品价格及食谱制作。

(iii) 思考能力

- 展示创意思维及分析能力于设计食谱及制作不同主题的菜式；
- 展示解难及决策能力以处理厨房中可能发生的意外和突发事件；及
- 在设计菜谱时，以地区、季节和饮食健康的角度思考，并加以评鉴各方面的资源限制。

(iv) 人际关系

- 从导师与同学就食品制作过程及制成品的回馈中，展示个人反思能力；
- 展现自我管理能力，例如：处理个人仪容及外观，以建立专业厨师形象；及
- 与小组组员合作设计及制作菜式时，展示人际关系、协作及团队合作技巧。

(v) 价值观和态度

- 表现诚实与诚信，以及尊重他人、法治和权威，并引用业界标准、规定和规例管理西式厨房，例如：在食品制作时须注重食物安全及卫生；
- 展示正确的态度（例如：表现热诚、积极及乐于学习）以达至食品制作的国际标准；及
- 进行食品制作及服务时，表现自信及责任感。