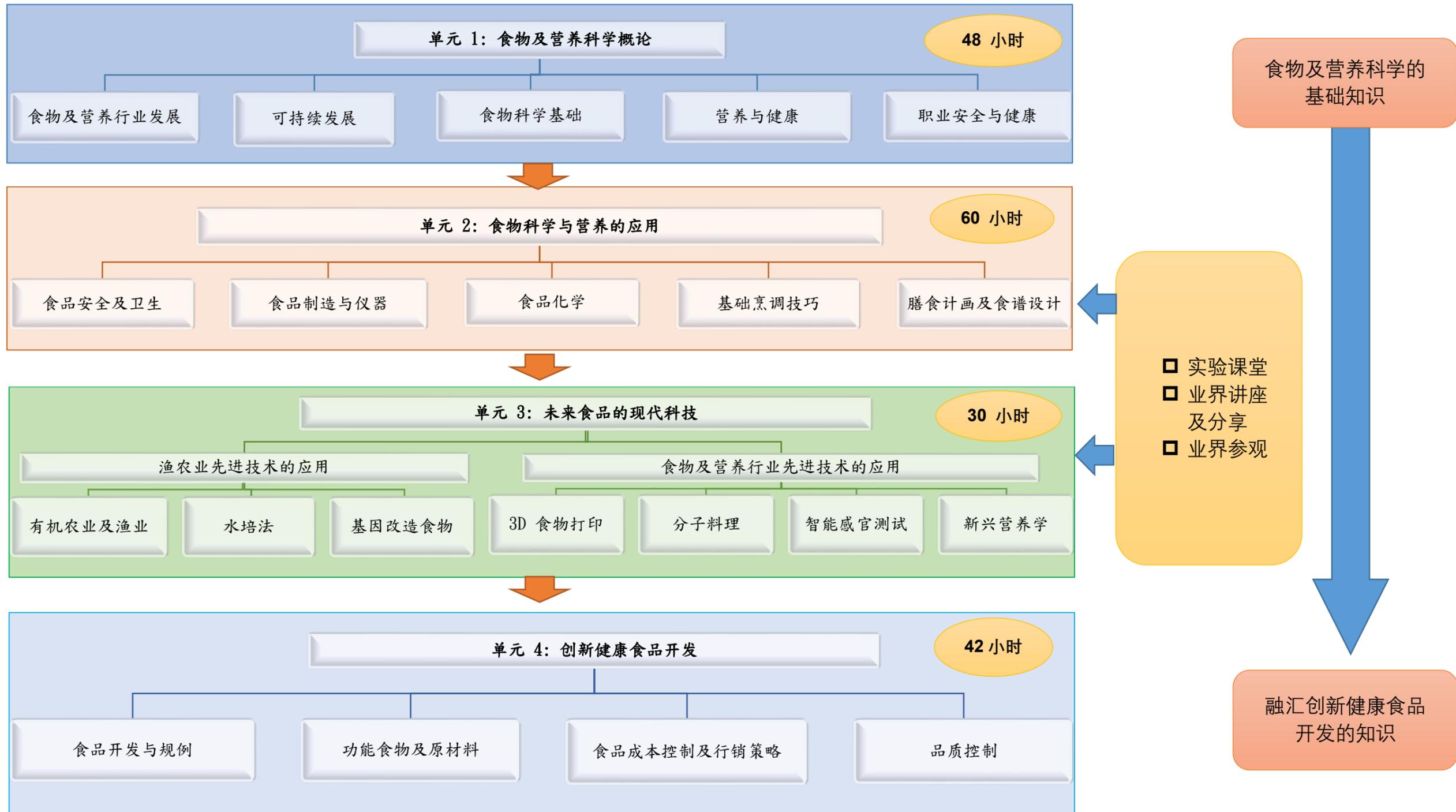


应用学习

2026-28 年度；2028 年香港中学文凭考试

项目	内容
1. 课程名称	食品科技及营养
2. 课程提供机构	职业训练局
3. 学习范畴 / 课程组别	应用科学 / 食物科学
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) 展现对食物及营养科学的知识和技巧有基本的认识； (ii) 于制作食物过程中维持食物安全及职业安全标准； (iii) 应用营养知识及烹调技巧设计膳食餐单； (iv) 融汇知识和技巧，包括行业最新发展、可持续发展，以及团队的沟通及解难能力，开发创新健康食品； (v) 展示对食品及营养行业正确的价值观和态度；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：升读与食物科学及科技、营养科学、食品安全、检测和认证、食品产品开发、研发、健康护理相关的课程

职业发展

- 例如：厂房助理、生产控制员、实验室助理、助理项目主任、品质保证助理、营养学家助理、品质控制主任、研发主任、食物科学家、营养学家、食品检查员

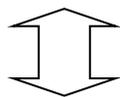
与核心科目及其他选修科目互相配合

提升及增益，例如：

- 透过食物科学知识的应用，加强化学科和生物科学习的深度和广度
- 透过营养知识在健康生活的应用，加强科技与生活科的学习

开拓空间，例如：

- 修读资讯及通讯科技科的学生可扩阔有关现代科技的视野及加强对设计及生产未来食品的认识，如分子料理、3D 食物打印



与应用学习其他学习范畴 / 课程的关系

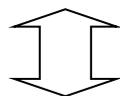
例如：

服务

- 透过了解食品及营养相关行业的服务，有助深化服务范畴所学到的知识

商业、管理及法律

- 透过了解食物规例，如食物及营养标签，有助深化商业、管理及法律范畴所学到的知识



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 – 食物科技及其应用
- 科学教育 – 食物科学及营养学
- 数学教育 – 数据处理、数字和代数的运用
- 中国语文教育及英国语文教育 – 口头及书面沟通能力

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，并建立他们对食品及营养行业的就业期望。

学生在不同形式的活动有系统地认识不同的情境(例如：以授课或影片介绍基础概念及理论；实务工作坊让同学深入理解内容)及体验情境的复杂性以拓阔视野(例如：参观食品厂、有机农庄和实验室)。

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：实务工作坊和烹饪工作坊，让同学掌握基础烹饪技巧及操作食品制造仪器)。

学生有机会巩固他们的学习，并表现出企业家精神与创新精神(例如：小组专题研习让学生融汇所学的知识，以创作独特创新的健康食品)。

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

- 了解食品及营养行业的最新发展；
- 了解基础食品及营养科学知识，如成分特性和营养素的功能；
- 掌握食品及营养相关行业所需的技能，如基础烹饪技巧和操作食品制造仪器；
- 应用新的现代科技技术于开发创新健康食品，如 3D 食物打印；及
- 认识开发健康食品相关政策及规例的重要性。

(ii) 基础技能

- 透过应用食品科学的知识，强化科学知识；
- 透过小组专题研习及实务课堂，建立沟通能力和汇报技巧；及
- 透过计算营养素及数据处理，强化数学知识。

(iii) 思考能力

- 在食品开发中，透过运用恰当食品加工方式，培养决策技巧及解难能力；
- 透过行业参观及嘉宾演讲，了解食品及营养行业最新发展；及
- 将食品及营养知识融汇食品及餐单设计中，展示创意思维能力及分析能力。

(iv) 人际关系

- 透过小组专题研习及课业，建立人际技巧及协作精神；及
- 透过个人习作及实务课堂，建立自我管理能力。

(v) 价值观和态度

- 透过膳食计画设计，考虑服务对象的喜好，展示对服务对象的尊重及正确态度；
- 透过开发改善公众健康的创新健康食品，建立自信心；及
- 了解食品开发的专业操守，例如遵守食品相关政策及规例。