

應用學習（高中課程）

2020-22 學年

學與教

科目名稱 ： 西式食品製作
學習範疇 ： 服務
課程提供機構 ： 職業訓練局

西式食品製作課程學與教活動的設計以學生為本，讓學生認識有關的基礎理論和概念，從而培養他們的共通能力，並建立他們對西式食品製作業的就業期望。

學生在不同形式的活動中，有系統地認識不同的情境（例如：在課堂中，學生能掌握西式食品的基本概念，包括西式食品的歷史及演進、廚房的組織、安全規則及食品成本控制）及體驗情境的複雜性以拓闊視野（例如：參觀餐廳、食品製作工場或農場，讓學生體會及認識其相關的基本運作概念）。

學生從實踐中學習，在真實或模擬的工作環境中認識相關的要求，掌握基礎知識和技能，以便日後在相關的範疇內繼續升學（例如：實務操作實踐基本的烹調方法、食品的服務流程、餐桌擺設和食品成本計算）。

學與教活動亦鼓勵學生培養正確的概念、應用及反思能力，並透過實踐，表現出企業家精神與創新精神（例如：對食品趨勢與生態和社會影響等課題作出討論）。學生有機會整合所獲得的知識和技能，並鞏固他們的學習（例如：專題研習讓學生設計、準備菜餚，以及款待一些有特別飲食要求的賓客；學生不會獲提供標準菜譜，他們需根據所學的知識及技能，並透過資料搜集自行研究及創作菜式）。

應用學習（高中課程）

2020-22 學年

應用學習課程支柱的情境化描述 – 西式食品製作

完成本科目後，學生應能：

- 展示西式廚房的操作及應有的專業操守；
- 分析款待業及飲食業的概況和最新趨勢；
- 應用食物衛生及工作安全的知識於食品製作過程中；
- 衡量不同食物的本質及特性，以及生態、文化及經濟因素對食品的策劃及設計、營養科學及服務流程的影響；
- 選取合適的食材，以製作西餐菜式或西式包餅；及
- 提升相關範疇的升學及就業發展所需的自我認知。

透過與科目相關的特定情境，學生有不同的學習機會（舉例如下）：

1. 與職業相關的能力

- 識別在現代化西式廚房中，廚師的道德操守和責任，並於社會責任、公司利益及客人權益中取得平衡；
- 發展投身服務業必需的個人特質，例如：建立廚師的專業形象；
- 獲取與款待及飲食業相關的專門知識和技能，例如：管理西式廚房和餐廳的知識；
- 學會處理人際關係的技巧，與他人合作，建立良好的西式廚房及餐廳間的團隊精神；及
- 識別從事服務業應有的性向和能力，以確立個人發展路向。

2. 基礎技能

- 進行小組實習、討論及匯報時運用廚房專業詞彙和語言，展示有效的溝通技巧；
- 應用資訊科技於西式廚房的運作中；及
- 應用數學能力計算食品價格及食譜製作，例如：不同食材的比例。

3. 思考能力

- 展示創意思維及分析能力於設計及製作不同主題的菜譜；
- 展示解難及決策能力以處理廚房中可能發生的意外和突發事件；及
- 在設計食譜時從地區以至全球性的角度，評鑑社會及文化差異的影響。

4. 人際關係

- 從導師與同學的回饋過程中展示個人反思能力，例如：互相評鑑製作過程和製成品；
- 展現自我管理能力，例如：處理個人儀容及外觀，以建立專業廚師形象；及
- 在小組合作設計及製作菜式時，能展示人際關係、協作及團隊合作技巧。

5. 價值觀和態度

- 表現誠信與尊重他人、法治和權威，引用行業標準、規定和規例管理西式廚房，例如：在食品製作時須注重食物安全及衛生；
- 展示積極的態度，例如：表現熱誠、積極及樂於努力學習以達致食品製作的國際標準；及
- 進行食品製作及服務時，表現自信及有責任感。