

應用學習（高中課程）

2021-23 學年

學與教

科目名稱	: 甜品及咖啡店營運
學習範疇	: 服務
課程提供機構	: 香港專業進修學校

甜品及咖啡店運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，並建立他們對餐飲及款待業的就業期望。

學生在不同形式的活動有系統地認識不同的情境（例如：小組討論、個案研習、講學、導修、實務工作示範）及體驗情境的複雜性以拓闊視野（例如：實地考察、業界參觀、從業員及專業學會分享）。

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：甜品及咖啡店產品設計及生產、咖啡師技巧示範）。

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：甜品及咖啡店商業營運模式、職業安全及專業操守、餐單設計及成本運算的研究）。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：學生在甜品及咖啡店的模擬運作情境中，綜合相關理論、技巧及行業發展趨勢，並以小組形式，商討餐單設計、服務流程、選擇食材、制定服務標準等，執行整個模擬運作專案）。

應用學習（高中課程）

2021-23 學年

應用學習課程支柱的情境化描述 – 甜品及咖啡店營運

完成本科目後，學生應能：

- 描述甜品及咖啡店的服務文化及行業發展；
- 展示甜品及咖啡店食品的基礎產品知識、設計及製作的認識；
- 於餐飲製作過程中，展示及應用食物衛生和職業安全的知識；
- 於甜品及咖啡店運作中展示明辨性思考、解難能力及創意思維；
- 建立與甜品及咖啡店運作相關的個人紀律、團隊協作能力及專業操守；及
- 提升相關範疇之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

- 描述餐飲及款待業的特色；
- 認識處理食物衛生和安全對食品業運作的重要性；
- 辨別從事餐飲業的重要個人特質，例如：自律、團體合作精神；及
- 明白以研發創意產品和優質服務以滿足顧客需要。

2. 基礎技能

- 在餐飲製作的過程中，清楚表達構思及資訊；
- 應用數學能力以計算食品價格和修改基本食譜；及
- 運用資訊科技綜合及展示餐單設計意念。

3. 思考能力

- 展示明辨性思考，以社會及經濟情況，分析甜品及咖啡店運作效率及未來發展；
- 於餐單設計和產品研發過程中展示創意思維；及
- 運用解決問題能力以應付生產過程中的突發情況或應對顧客對食品服務的投訴。

4. 人際關係

- 在模擬職場環境中，展現出信任及尊重他人；
- 從專題研習策劃及執行食品製作和管理過程中，展現自我管理能力，以及設計及推出餐單；及
- 在小組習作中，展現團隊精神和人際技巧，如處理衝突及誤會。

5. 價值觀和態度

- 從學習餐飲業的專業及道德規範，認識社會責任、道德價值觀及專業精神；及
- 從多元化的學習活動中，培養對相關行業的升學或工作的熱誠。