

應用學習（高中課程）

2021-23 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、廚房的組織以及西式廚房內的食材選擇、食物衛生及工作安全）及體驗情境的複雜性以拓闊視野（例如：參觀餐廳、食品製作工場或飲食處所，讓學生探索及體會其相關的基本運作與服務）。

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：實務操作烹調基本的菜餚、碟面裝飾及食品成本計算）。

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：討論經濟環境及可持續發展議題對食品趨勢的影響）。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及製作有特定飲食需求的菜餚；學生不會獲提供標準菜譜，他們需根據所學的知識及技能，並透過資料蒐集自行研究及創作菜式）。

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 – 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，以及文化、經濟及可持續發展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（選修部分：廚藝分流）或西式甜品及包餅（選修部分：甜品及包餅分流）；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

- 了解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；
- 發展投身服務業必須的個人特質，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：基礎烹調技巧及菜式製作、管理西式廚房和對基本餐廳服務流程的認知；
- 發展人際關係技巧，於團隊內與他人合作，並於西式廚房內建立良好的團隊精神；及
- 探索從事服務業應有的性向和能力，以確立個人升學及就業之發展路向。

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。

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，以地區、季節和飲食健康的角度思考，並加以評鑑各方面的資源限制。

4. 人際關係

- 從導師與同學就製作過程及製成品的回饋過程中展示個人反思能力；
- 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，展示人際關係、協作及團隊合作技巧。

5. 價值觀和態度

- 表現誠實與誠信以及尊重他人、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。