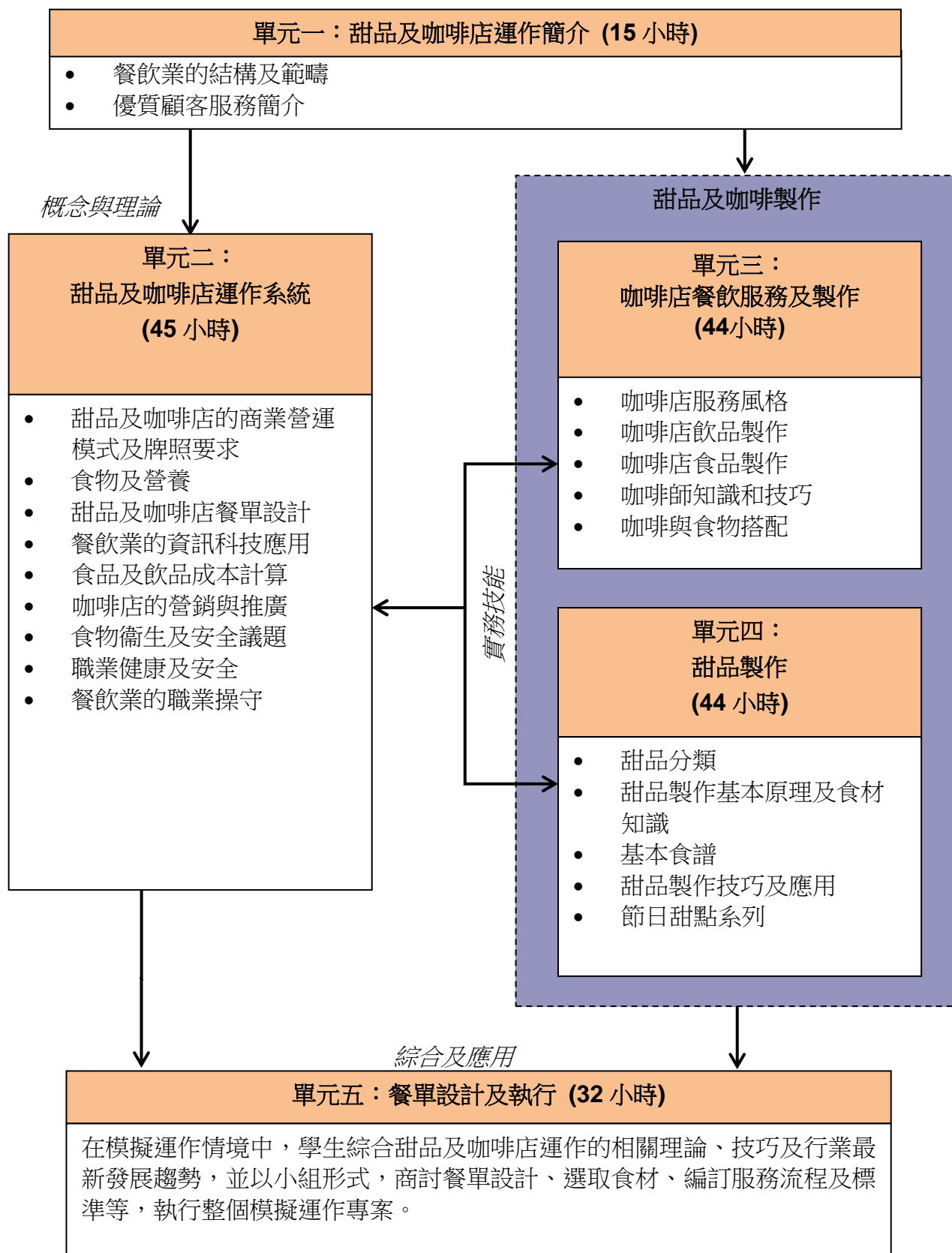


應用學習

2022-24 年度；2024 年香港中學文憑考試

項目	內容
1. 課程名稱	甜品及咖啡店營運
2. 課程提供機構	香港專業進修學校
3. 學習範疇／課程組別	服務／食品服務及管理
4. 教學語言	中文或英文
5. 學習成果	<p>完成本課程後，學生應能：</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 描述甜品及咖啡店的服務文化及行業最新發展； (2) 展示對甜品及咖啡店的產品知識、設計及製作有基礎的認識； (3) 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； (4) 於甜品及咖啡店運作中展示慎思明辨能力、解難能力及創意思維能力； (5) 建立與甜品及咖啡店運作相關的個人紀律、團隊合作技巧及職業操守；及 (6) 提升相關範疇之升學及就業發展所需的自我認知。

6. 課程圖 – 組織與結構



7. 情境

- 有關升學及職業發展路向的資訊有助提升學生對應用學習課程相關行業及發展機會的了解。在升學及就業方面，成功完成應用學習課程的學生仍須符合有關機構的入學或入職要求。
- 應用學習課程在升學及就業的資歷認可，由個別院校及機構自行決定。教育局和應用學習課程提供機構將繼續尋求有關的資歷認可，以便完成應用學習課程的學生為升學及就業作好準備。



應用學習

2022-24 年度；2024 年香港中學文憑考試

學與教

課程名稱	： 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

甜品及咖啡店營運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、個案研究、課堂、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、從業員及專業團體分享）。

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製作、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：在模擬運作情境中，學生綜合甜品及咖啡店運作的相關理論、技巧及行業最新發展趨勢，並以小組形式，商討餐單設計、選取食材、編訂服務流程及標準等，以執行整個模擬運作專案）。

應用學習

2022-24 年度；2024 年香港中學文憑考試

應用學習課程支柱的情境化描述 – 甜品及咖啡店營運

完成本課程後，學生應能：

- 描述甜品及咖啡店的服務文化及行業最新發展；
- 展示對甜品及咖啡店的產品知識、設計及製作有基礎的認識；
- 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慎思明辨能力、解難能力及創意思維能力；
- 建立與甜品及咖啡店運作相關的個人紀律、團隊合作技巧及職業操守；及
- 提升相關範疇之升學及就業發展所需的自我認知。

透過與課程相關的特定情境，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；
- 認識食物衛生和安全對餐飲業運作的重要性；
- 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餐飲成本和修改基本食譜；及
- 運用資訊科技能力綜合及展示餐單設計意念。

3. 思考能力

- 展示慎思明辨能力，以社會及經濟情況，分析甜品及咖啡店的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能力；及
- 運用解決問題能力應付餐飲製作過程中的突發情況。

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餐飲製作過程中，展現自我管理能力；及
- 在小組習作中，展現團隊合作和協作能力，如處理衝突及誤會。

5. 價值觀和態度

- 從學習餐飲業的職業操守，認識社會責任、道德價值觀及專業態度；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。