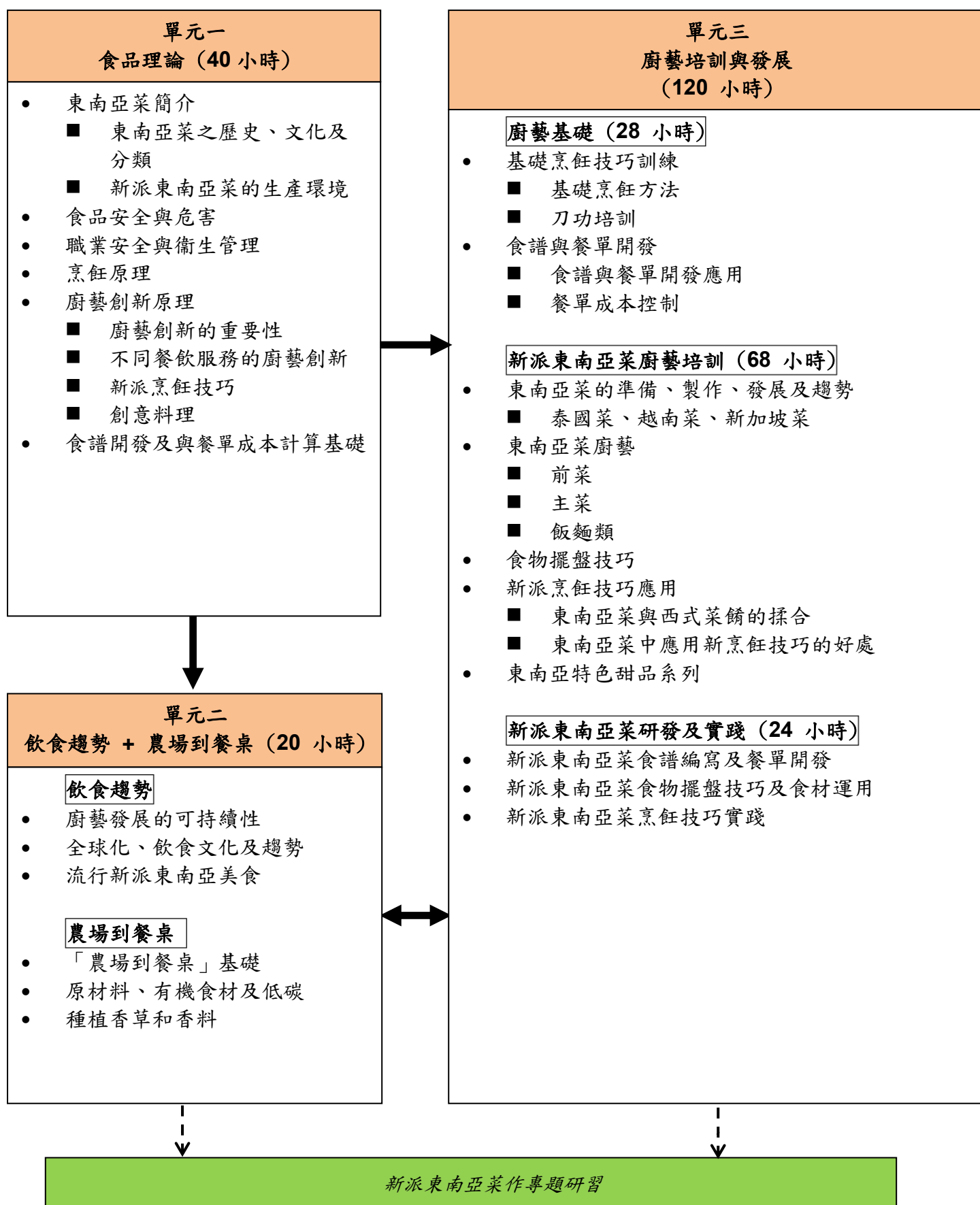


應用學習

2023-25 年度；2025 年香港中學文憑考試

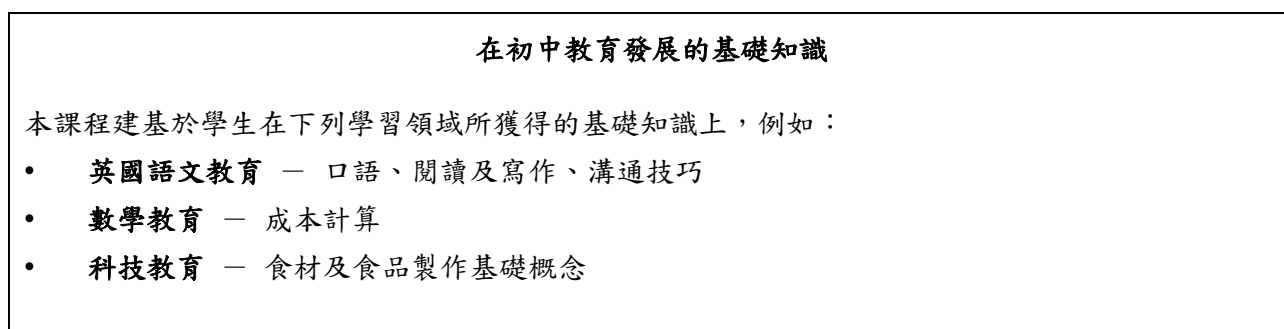
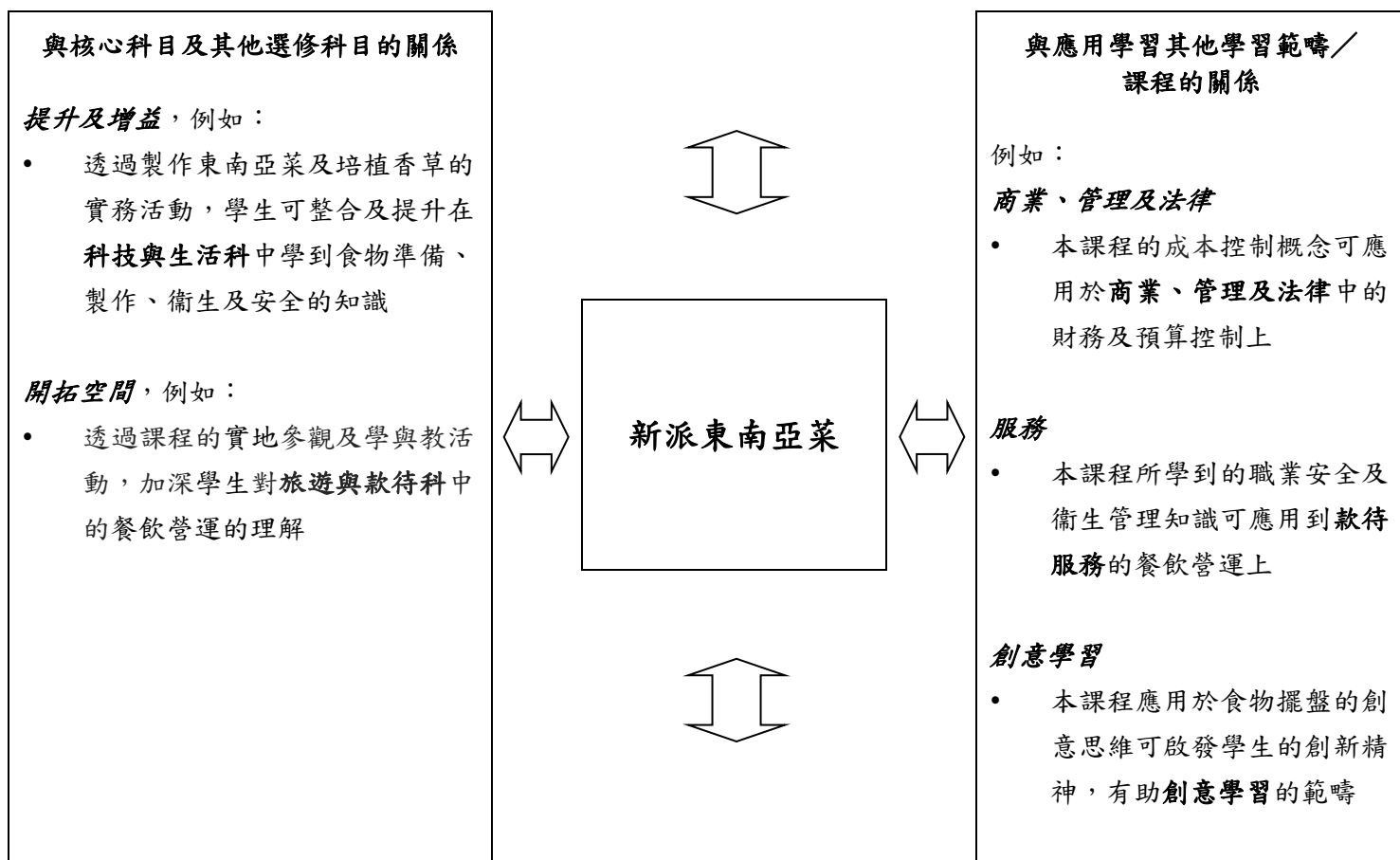
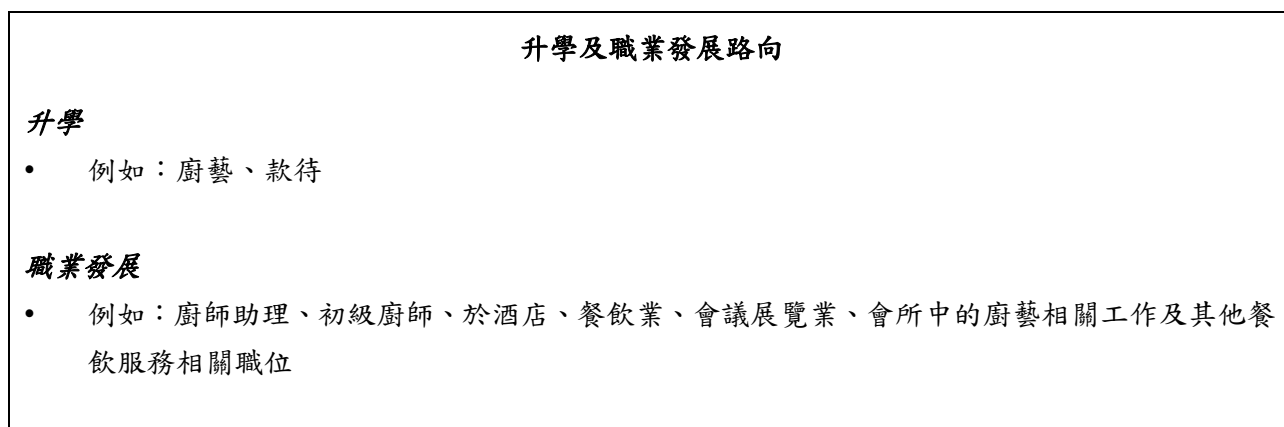
項目	內容
1. 課程名稱	新派東南亞菜
2. 課程提供機構	香港專業進修學校
3. 學習範疇／課程組別	服務／ 食品服務及管理
4. 教學語言	中文
5. 學習成果	<p>完成本課程後，學生應能：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 識別不同東南亞食材的特性和烹飪技巧，以掌握編寫食譜和開發餐單的基本原則； (2) 審視現今不同東南亞國家的廚藝趨勢、製作方式、標準和文化； (3) 展示新派東南亞菜的廚藝和知識，以及應用食物衛生、職業安全和衛生管理知識； (4) 展示食物擺盤技巧的基礎知識，並於廚藝中運用季節性食材和香草； (5) 在食物製作過程中，展示個人紀律和團隊協作及對職業操守有基礎的認識；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。



應用學習

2023-25 年度；2025 年香港中學文憑考試

學與教

課程名稱	: 新派東南亞菜
學習範疇	: 服務
課程提供機構	: 香港專業進修學校

新派東南亞菜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：東南亞菜製作、食物擺盤及廚藝示範）。

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。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，學生綜合新派東南亞菜相關理論、技巧及行業發展最新趨勢，並以小組形式，經歷從選擇食材、食物製作、衛生及食品安全，以至執行整個計劃）。

應用學習

2023-25 年度；2025 年香港中學文憑考試

應用學習課程支柱的情境化描述 – 新派東南亞菜

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

- 認識東南亞菜的知識及廚藝，以及食物衛生及職業安全對餐飲業運作的重要性；
- 辨識從事餐飲業的重要個人特質，例如：自律、團體合作精神；及
- 了解新派東南亞菜的創新發展，以滿足客戶的需求。

2. 基礎技能

- 應用數學能力以計算食物成本和修改基本食譜；
- 進行食物製作過程中展示有效溝通能力，並於匯報時有效地運用廚藝專業詞彙和語言；及
- 運用資訊科技能力綜合及展示餐單設計意念，以及學習烹飪新科技。

3. 思考能力

- 透過餐單開發過程及食物擺盤，展示創意思維及分析能力；
- 審視及評估本地或全球餐飲業趨勢以進行餐單開發；及
- 展示審慎思維及決策能力以處理食品安全及衛生管理問題。

4. 人際關係

- 在廚藝訓練中，發展學生的獨立工作能力、人際技巧、團隊協作技巧；及
- 透過策劃及執行食物製作的專題研習，展現自我管理能力和
- 在小組專題研習中，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；
- 從廚藝培訓中表現誠信與尊重他人；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。