

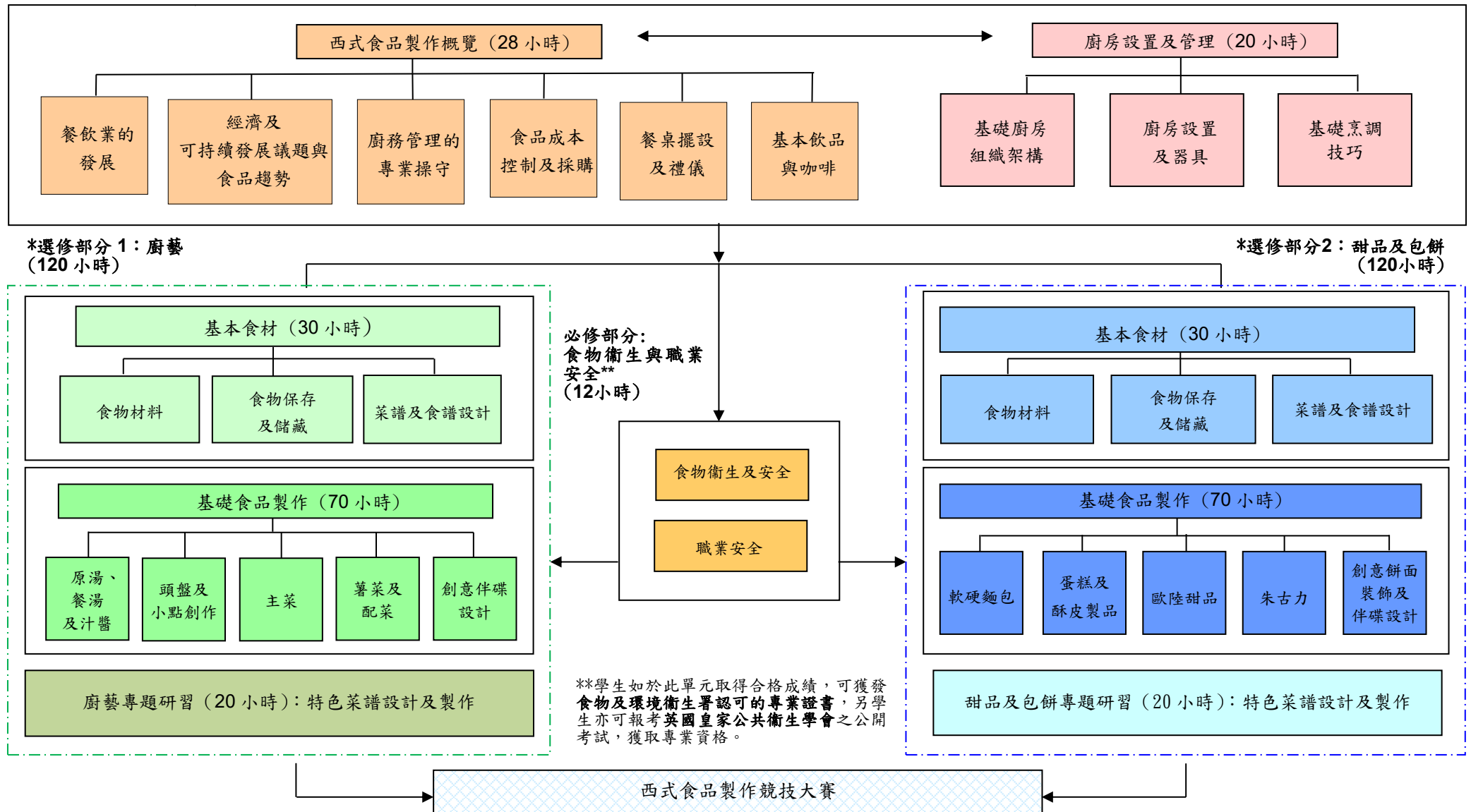
## 應用學習

## 2023-25 年度；2025 年香港中學文憑考試

項目	內容
1. 課程名稱	西式食品製作
2. 課程提供機構	職業訓練局
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"> <li>(1) 展示西式廚房操作的實務技巧及對職業操守有基礎的認識；</li> <li>(2) 分析款待業及餐飲業的概況和最新趨勢；</li> <li>(3) 應用食物衛生及工作安全的知識於食品製作過程中；</li> <li>(4) 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；</li> <li>(5) 選取合適的食材，以製作西餐菜式（選修部分：廚藝分流）或西式包餅及甜品（選修部分：甜品及包餅分流）；及</li> <li>(6) 提升相關範疇之升學及就業發展所需的自我認知。</li> </ul>

## 6. 課程圖 - 組織與結構

必修部分：烹調基礎 (48 小時)



\*在選修部分任選其一

## 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。

### 升學及職業發展路向

#### 升學

- 例如：食品生產及服務、休閒及旅遊、酒店管理

#### 職業發展

- 例如：**初級崗位**（例如：初級廚師、初級西餅廚師、初級麵包廚師、見習廚師、飲食成本控制文員、採購文員、餐廳服務員）和**管理層工作崗位**（例如：行政總廚、助理總廚、廚房經理、包餅廚師、餐廳經理、咖啡師、飲食成本控制經理、採購經理、餐飲業創業者）

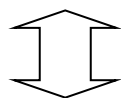
### 與核心科目及其他選修科目的關係

#### 提升及增益，例如：

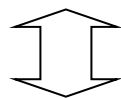
- 透過實際的餐飲服務活動，加深了解在**旅遊與款待科**中所學的概念；並透過實際的菜譜及餐單設計，加深了解**科技與生活科**中所學的概念

#### 開拓空間，例如：

- 專修**旅遊與款待科**的學生可透過與餐飲業內的專業人士交流，使學習經驗更多樣化



### 西式食品製作



### 與應用學習其他學習範疇／課程的關係

#### 例如：

#### 創意學習

- 本課程應用於伴碟及餐桌擺設的創意思維可啟發學生的創新精神，有助**創意學習**

#### 商業、管理及法律

- 本課程的採購及成本控制可應用到**商業、管理及法律**中的財務及預算控制上

#### 服務

- 本課程所學到的衛生、健康及安全知識可應用到**服務中酒店營運**的餐飲營運上

### 在初中教育發展的基礎知識

本課程建基於學生在下列學習領域所獲得的基礎知識上，例如：

- 科技教育** — 食材及食品製作基礎概念
- 科學教育** — 基本科學知識
- 數學教育** — 食物成本運算
- 中國語文教育及英國語文教育** — 溝通能力

## 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	：	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、西式廚房內的組織及食材選擇、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、食品製作工場或餐飲處所，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西餐菜式、伴碟設計及食品成本計算）。

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。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式；學生不會獲提供標準菜譜，他們須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

### 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 - 西式食品製作

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

- 展示對現代化西式廚房中，廚師的專業操守和責任有基礎的認識，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；
- 獲取與款待及餐飲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；
- 應用資訊科技能力於西式廚房的運作中；及
- 應用數學能力計算食品成本及食譜製作。

#### 3. 思考能力

- 展示創意思維及分析能力於設計食譜及製作不同主題的菜式；
- 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
- 在設計菜單時，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

- 從導師與同學就食品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，引用業界標準、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；
- 展示正面的態度，例如：表現熱誠、積極及樂於學習以達至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。