2022

評估計劃

科目： 616 - 西式食品製作　**學習範疇：** 服務　**課程提供機構：** 職業訓練局

課業編號	課業名稱	評估方法	課業簡介	評估／呈交日期(註 1)	所佔總分比重 (%)
1	準備工序實務評估	實務評估	學生須於 5 至 10 分鐘內完成一項西式廚房的預備工作。	第一學年 2 至 3 月期間	5%
2	食物衛生、營養及職業安全筆試 (註 2 及 3)	筆試	學生須完成一份有關食物衛生、營養及職業安全的筆試。試題形式包括多項選擇題及短答題。	第一學年 10 月至 1 月期間	15%
3	西式烹調基礎筆試	筆試	學生須完成一份有關西式烹調基礎的筆試。試題形式包括多項選擇題及短答題。	第一學年 1 月至 3 月期間	15%
4	基本食材小型專題研習	專題研習報告	學生須以 1000 至 1300 字提交一份有關基本食材的小型研習報告，分析和總結食材選擇，並應用食材保存與準備的基本原理。	第一學年 3 月至 5 月期間	20%
5	菜式製作	實務評估	學生須製作指定菜式，並完成創意伴碟設計。	第一學年 5 月至 6 期間	20%
6	特色菜譜設計及製作專題研習	專題研習及實務評估	學生以小組形式，就特定的飲食要求設計及提交菜譜、食譜和解說(1000 至 1200 字)，並需按照所設計的菜譜，完成菜式製作及伴碟。	第二學年 11 月至 12 月期間	25%

註 1：課程採用輪班上課制，各班課業評估／呈交日期將有所分別。

註 2：學生如在此筆試「甲部」中獲取 67%或以上的分數並達到其他相關要求，可獲頒授香港食物環境衛生署認可的「衛生督導員證書」。

註 3：學生在完成相關單元後，可自費參加公開考試，以獲取英國皇家公共衛生學會所頒授的「第二級食品安全與衛生證書」。