

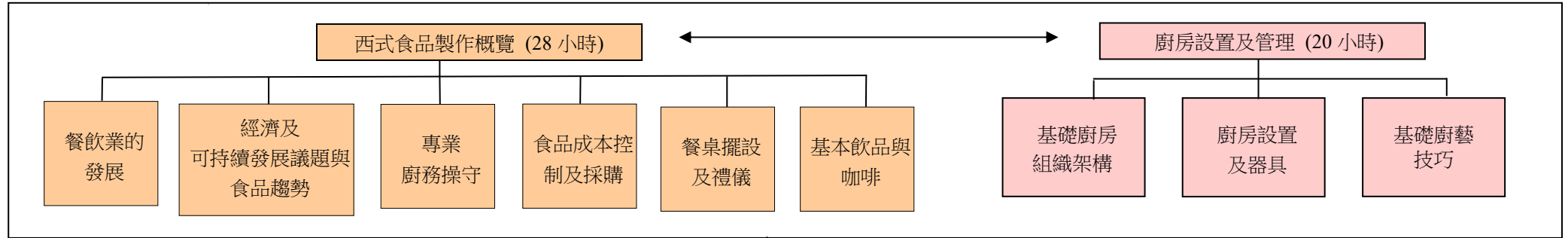
應用學習（高中課程）

2021-23 學年

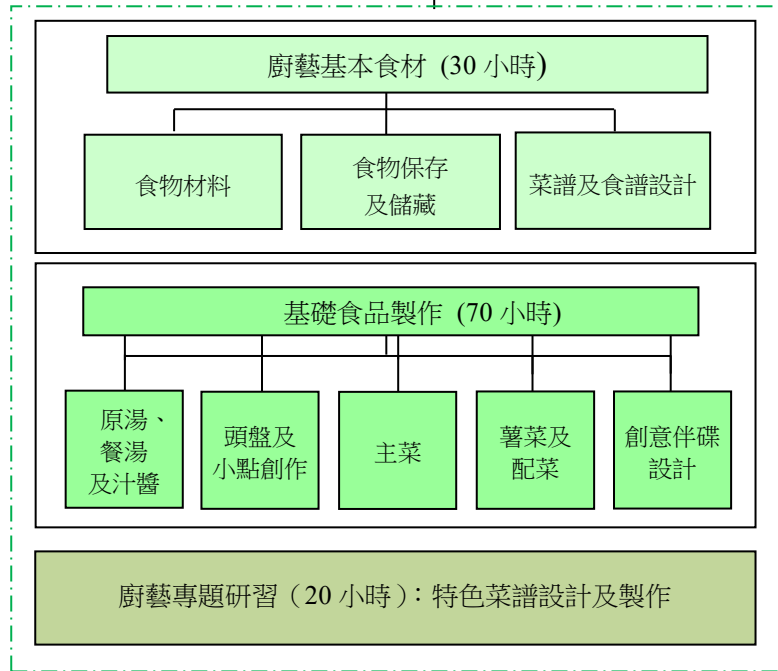
項目	內容
1. 科目名稱	西式食品製作
2. 課程提供機構	職業訓練局
3. 學習範疇／課程組別	服務／食品服務及管理
4. 教學語言	中文或英文
5. 學習成果	<p>完成本科目後，學生應能：</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 展示西式廚房的操作及應有的專業操守； (2) 分析款待業及飲食業的概況和最新趨勢； (3) 應用食物衛生及工作安全的知識於食品製作過程中； (4) 衡量不同食物的本質及特性，以及文化、經濟及可持續發展對食品的策劃及設計、營養科學及服務流程的影響； (5) 選取合適的食材，以製作西餐菜式（選修部分：廚藝分流）或西式包餅及甜品（選修部分：甜品及包餅分流）；及 (6) 提升相關範疇的升學及就業發展所需的自我認知。

6. 課程圖 – 組織與結構

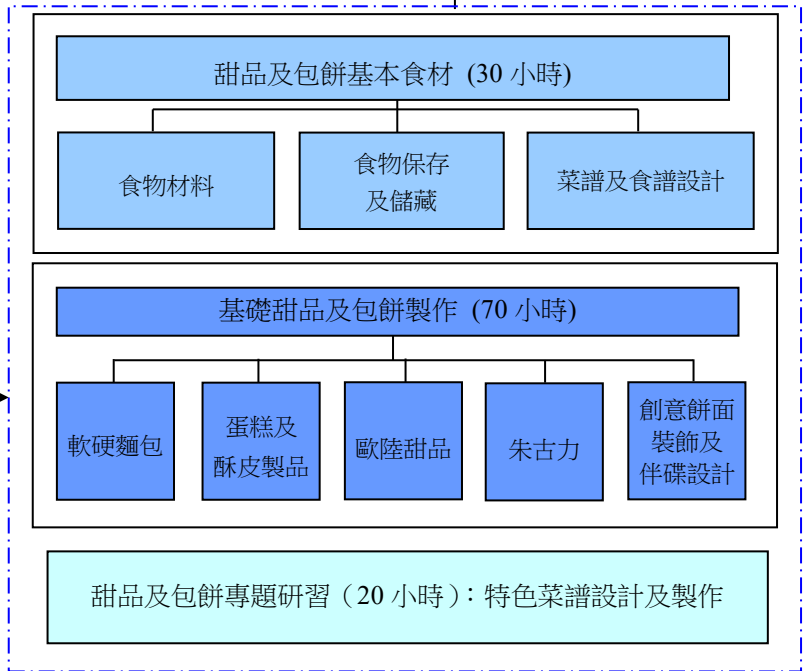
必修部分：烹調基礎 (48 小時)



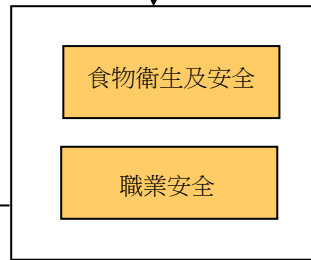
*選修部分 1：廚藝 (120 小時)



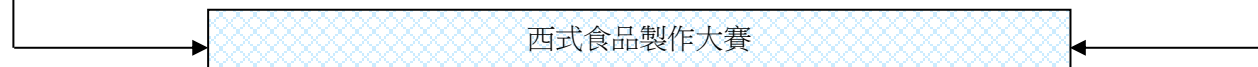
*選修部分 2：甜品及包餅 (120 小時)



必修部分： 食物衛生與職業安全 (12小時)



**學生如於此單元取得合格成績，可獲發食物及環境衛生署認可的專業證書，另學生亦可報考英國皇家公共衛生學會之公開考試，獲取專業資格。



*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。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。

