

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	食物衛生及 職業安全筆試 (註 2&3)	筆試	學生須完成一份有關食物衛生及職業安全的筆試。試題形式包括多項選擇題及短答題。	第一學年 10 至 1 月期間	10%
3	西式烹調基礎 小型專題研習	專題研習報告	學生須以 1000 至 1300 字完成一份有關西式烹調基礎的小型研習報告。報告內容須包括對餐飲業的發展及食品趨勢的分析和總結，以及廚房設置及管理的基本原理。	第一學年 1 至 3 月期間	20%
4	基本食材 筆試	筆試	學生須完成一份有關基本食材基礎的筆試。試題形式包括多項選擇題及短答題。	第一學年 3 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 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 至 12 月期間	25%

備註：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。

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」。
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「餐飲服務食品安全之二級獎勵證書」。