

評估計劃 (提早於中四修讀之學生適用)

科目： 735 - 食品科技及營養

學習範疇： 應用科學

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	所佔總分比重 (%)
1	基礎食品科學及營養測驗	筆試	學生須於課堂內完成有關基礎食品科學及營養學的筆試；筆試包括選擇題以及短答題。	第一學年 1月	15%
2	食品化學實驗	實驗工作紙	學生須在實驗課堂完成實驗並完成與該實驗有關的工作紙；學生需要紀錄實驗結果及評估不同的原材料並選出最適合的原材料。	第一學年 2月	10%
3	設計及製作健康餐單	工作紙及小組報告	學生以小組形式為目標群組(如: 兒童)設計健康餐單並解釋其對健康的好處。過程中學生應考慮食品製作及分析方法來達至餐單最理想的效果。	第一學年 5月	20%
4	食物安全及衛生實踐	實務評估	學生於製作指定食譜過程中須展現適當食品處理及衛生實踐。	第一學年 6月	5%
5	農業、食品及營養行業新技術日誌	日誌	學生須完成一系列活動並準備一份日誌以反映所獲得應用於農業、食品和營養行業的先進知識和技術。	第二學年 12月	20%
6	創新食品開發專題研習	小組報告及口頭匯報	學生須完成下列課業： (1)分析一款創新健康食品； (2)向全班匯報產品的設計概念、營養價值以及營銷策略。	第二學年 4月	30%