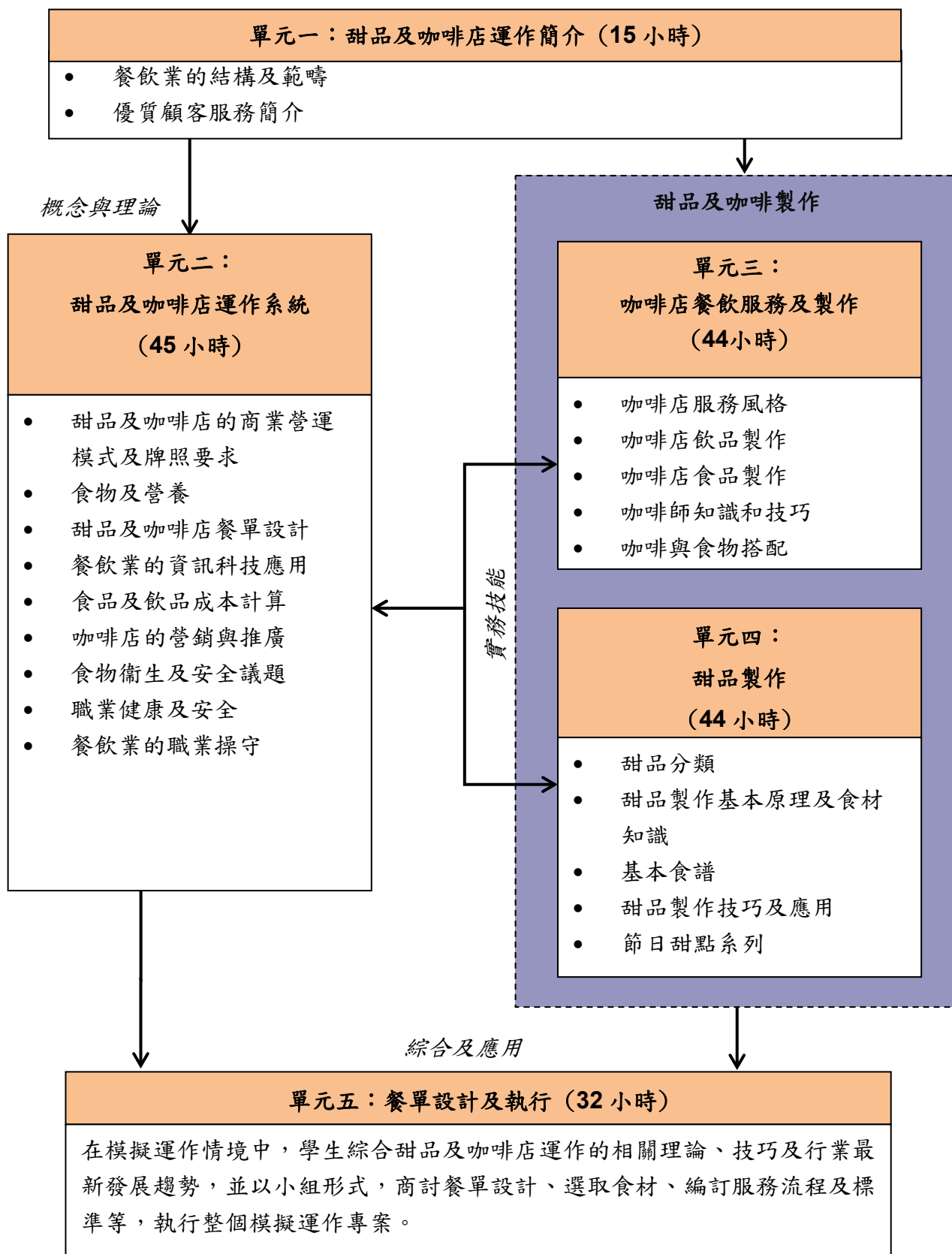


應用學習

2024-26 年度；2026 年香港中學文憑考試

項目	內容
1. 課程名稱	甜品及咖啡店營運
2. 課程提供機構	香港專業進修學校
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	完成本課程後，學生應能： (i) 描述甜品及咖啡店的服務文化及行業最新發展； (ii) 展示對甜品及咖啡店的產品知識、設計及製作有基礎的認識； (iii) 於餐飲製作過程中，展示及應用食物衛生和職業安全的知識； (iv) 於甜品及咖啡店運作中展示慎思明辨能力、解難能力及創意思維能力； (v) 展示與甜品及咖啡店運作相關的個人紀律和團隊協作及對職業操守有基礎的認識；及 (vi) 加深自我認識，探索升學及職業發展方向。

6. 課程圖 - 組織與結構



7. 情境

- 升學及職業發展路向資訊有助提升學生了解應用學習課程相關行業及發展機會。
- 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。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。

升學及職業發展路向

升學

- 例如：升讀與航空及郵輪服務、項目管理、款待、西式廚藝、旅遊業相關的課程

職業發展

- 例如：初級甜品師、烘焙師、初級廚師、餐廳服務員、咖啡師、廚師助理、相關行業之前線顧客服務人員、創業家（如咖啡店、甜品店、包餅烘焙店）

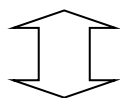
與核心科目及其他選修科目互相配合

提升及增益，例如：

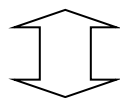
- 在科技與生活科中學到有關食品烹調及加工的知識，可透過本課程的實務活動加以提升

開拓空間，例如：

- 修讀企業、會計與財務概論科及／或經濟科的學生可透過了解甜品及咖啡店的商業營運模式來擴展他們的知識



甜品及咖啡店 營運



與應用學習其他學習範疇／ 課程的關係

例如：

商業、管理及法律

- 中小企的商業運作及營銷相關概念有助理解咖啡店的營運

應用科學

- 將食品科學知識應用於食品衛生和安全

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，例如：

- 中國語文教育及英國語文教育 — 口語、閱讀及寫作技巧
- 科技教育 — 食材及食品製作基礎概念

8. 學與教

本課程學與教活動的設計以學生為本，讓學生認識基礎理論和概念，從而培養他們的共通能力，並建立他們對餐飲及款待業的就業期望。

學生在不同形式的活動有系統地認識不同的情境（例如：小組討論、個案研究、課堂、導修、實務工作示範）及體驗情境的複雜性以拓闊視野（例如：實地考察、業界參觀、從業員及專業團體分享）。

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：甜品及咖啡店產品設計及製作、咖啡師技巧示範）。

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：在模擬運作情境中，學生綜合甜品及咖啡店運作的相關理論、技巧及行業最新發展趨勢，並以小組形式，商討餐單設計、選取食材、編訂服務流程及標準等，以執行整個模擬運作專案）。

9. 應用學習課程支柱

透過相關的情境，學生有不同的學習機會（舉例如下）：

(i) 與職業相關的能力

- 描述餐飲及款待業的特色；
- 認識食物衛生和安全對餐飲業運作的重要性；
- 辨別從事餐飲業的重要個人特質，例如：自律、團體合作精神；及
- 明白以研發創意產品和優質服務以滿足顧客需要。

(ii) 基礎技能

- 在餐飲製作的過程中，清楚表達構思及資訊；
- 應用數學能力以計算餐飲成本和修改基本食譜；及
- 運用資訊科技能力綜合及展示餐單設計意念。

(iii) 思考能力

- 展示慎思明辨能力，以社會及經濟情況，分析甜品及咖啡店的運作效率及未來發展；
- 於餐單設計和產品研發過程中展示創意思維能力；及
- 運用解決問題能力應付餐飲製作過程中的突發情況。

(iv) 人際關係

- 在模擬職場環境中，展現出信任及尊重他人；
- 從專題研習策劃及執行餐飲製作過程中，展現自我管理能力和
- 在小組習作中，展現團隊合作和協作能力，如處理衝突及誤會。

(v) 價值觀和態度

- 從學習餐飲業的職業操守，認識社會責任、道德價值觀及專業態度；及
- 從多元化的學習活動中，培養對相關行業的升學或工作的熱誠。