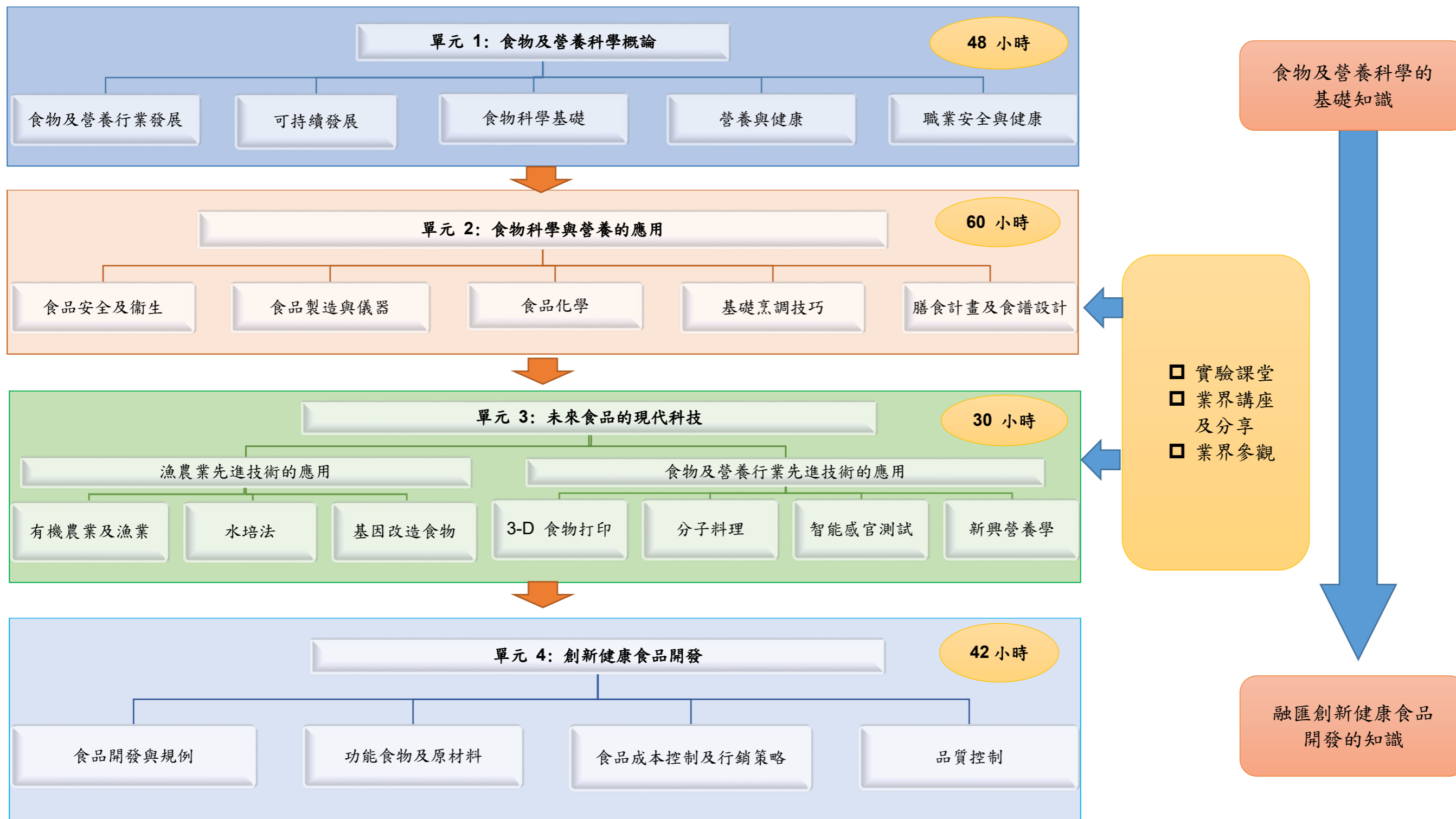


應用學習

2024-26 年度；2026 年香港中學文憑考試

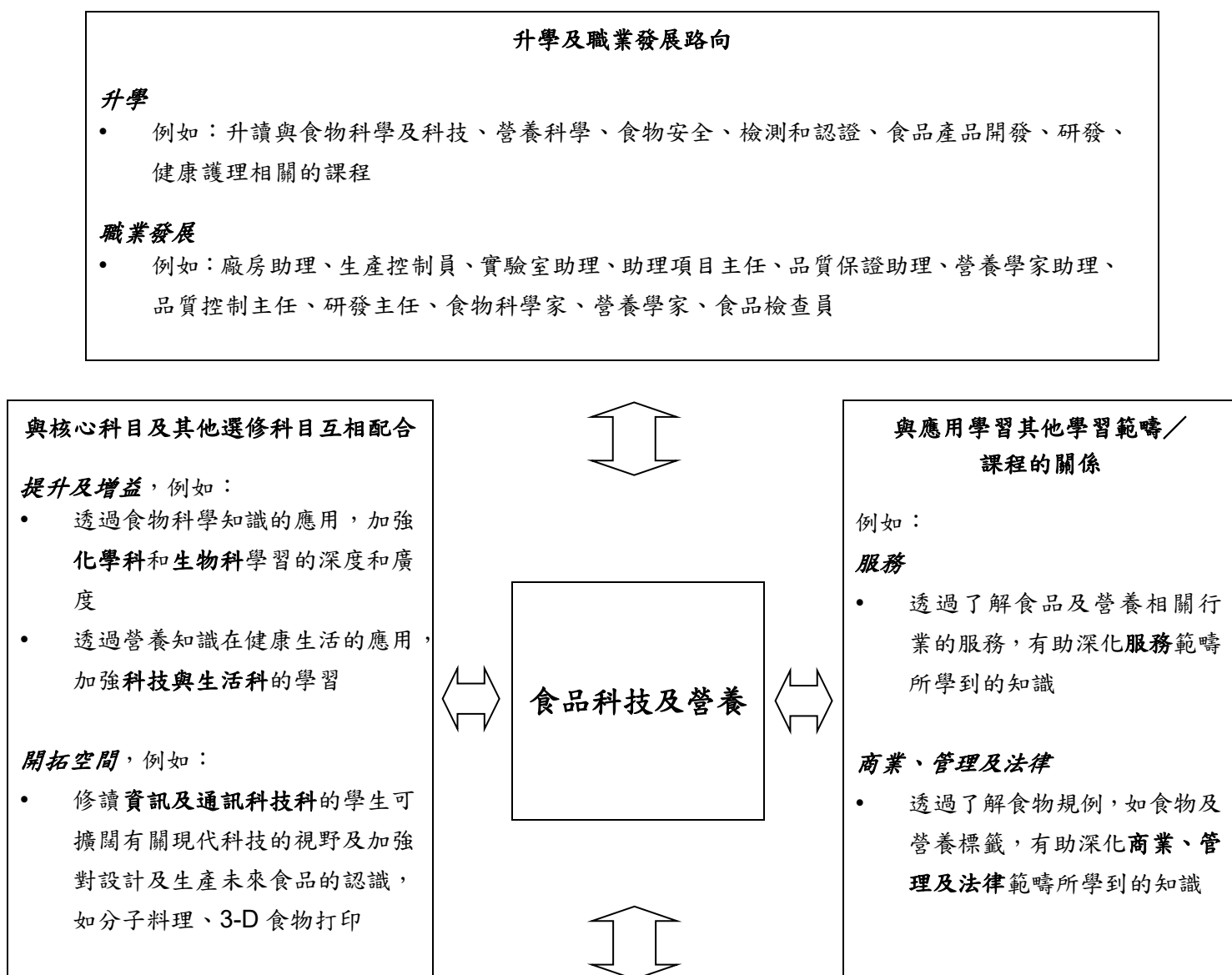
項目	內容
1. 課程名稱	食品科技及營養
2. 課程提供機構	職業訓練局
3. 學習範疇／課程組別	應用科學／ 食物科學
4. 教學語言	中文或英文
5. 學習成果	完成本課程後，學生應能： (i) 展現對食物及營養科學的知識和技巧有基本的認識； (ii) 於製作食物過程中維持食物安全及職業安全標準； (iii) 應用營養知識及烹調技巧設計膳食餐單； (iv) 融匯知識和技巧，包括行業最新發展、可持續發展，以及團隊的溝通及解難能力，開發創新健康食品； (v) 展示對食品及營養行業正確的價值觀和態度；及 (vi) 加深自我認識，探索升學及職業發展方向。

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。



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：

- **科技教育** — 食物科技及其應用
- **科學教育** — 食物科學及營養學
- **數學教育** — 數據處理、數字和代數的運用
- **中國語文教育及英國語文教育** — 口頭及書面溝通能力

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，並建立他們對食品及營養行業的就業期望。

學生在不同形式的活動有系統地認識不同的情境（例如：以授課或影片介紹基礎概念及理論；實務工作坊讓同學深入理解內容）及體驗情境的複雜性以拓闊視野（例如：參觀食品廠、有機農莊和實驗室）。

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：實務工作坊和烹飪工作坊，讓同學掌握基礎烹飪技巧及操作食品製造儀器）。

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：小組專題研習讓學生融匯所學的知識，以創作獨特創新的健康食品）。

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

- 了解食品及營養行業的最新發展；
- 了解基礎食品及營養科學知識，如成分特性和營養素的功能；
- 掌握食品及營養相關行業所需的技能，如基礎烹飪技巧和操作食品製造儀器；
- 應用新的現代科技技術於開發創新健康食品，如 3-D 食物打印；及
- 認識開發健康食品相關政策及規例的重要性。

(ii) 基礎技能

- 透過應用食品科學的知識，強化科學知識；
- 透過小組專題研習及實務課堂，建立溝通和匯報技巧；及
- 透過計算營養素及數據處理，強化數學知識。

(iii) 思考能力

- 在食品開發中，透過運用恰當食品加工方式，培養決策及解難能力；
- 透過行業參觀及嘉賓演講，了解食品及營養行業最新發展；及
- 將食品及營養知識融匯食品及餐單設計中，展示創意思維及分析技巧。

(iv) 人際關係

- 透過小組專題研習及課業，建立人際關係及協作技巧；及
- 透過個人習作及實務課堂，建立自我管理能力。

(v) 價值觀和態度

- 透過膳食計畫設計，考慮服務對象的喜好，展示對服務對象的尊重及正確態度；
- 透過開發改善公眾健康的創新健康食品，建立自信心；及
- 了解食品開發的專業操守，例如遵守食品相關政策及規例。