

科技與生活
校本評核
食品科學與科技學習範疇

飲食文化
和
食品科學與科技的延伸學習
專題研習指引
(2017年10月修訂版)

專題研習	建議最多頁數 (A4尺寸)	建議課時 (每課節為 40 分鐘)	分數	總分數	
- 計劃書					
(i) 研習範圍	0.5	兩連課節	10	40	
(ii) 研習大綱	0.5	一課節			
(iii) 資料搜集	4	兩連課節			
(iv) 研習項目規格	1	一課節			
(v) 研習項目意念衍生 (5 - 7)	4	兩連課節	10		
(vi) 發展個人意念 (2 - 3)	6	一至兩連課節 + 一課節			
- 實踐與評鑑					
(vii) 研習項目製作 (1)	3	兩連課節	15		
(viii) 整體評估	1	一課節			
書面溝通與表達技巧	--	--	5		
總數： ≤ 20 頁		總課節： 約為 14 - 16			

(i) 研習範圍 (不多於 0.5頁)

研習範圍可由老師指定或由學生自行決定，但須涉及飲食文化或食品科學與科技的延伸學習的研習 / 研究。

(ii) 研習大綱 (不多於0.5頁)

選定研習範圍後，學生應寫出一個清晰及簡明的研習大綱，所訂研習大綱應針對以下各項，作為研究的方向。

- 你的研究屬於飲食文化還是食品科學與科技的延伸學習？
- 你在上述領域研究甚麼？
- 你希望 / 期望找到或發現甚麼？
- 你為甚麼要就這方面進行研究？
- 你將如何進行研究？

(iii) 資料搜集 (不多於4頁)

多方面收集適用的資料，以深入探討所選研習領域，例如：

- 互聯網搜尋
- 書籍、報紙、雜誌、傳單
- 調查 (商店調查或消費者問卷)
- 項目 / 食譜 / 菜式分析
- 參觀生產過程 (例如：互聯網、錄影帶或光碟)、餐廳或酒家、超級市場、小食部、大排檔、飯堂等等 ...

(iv) 研習項目規格 (不多於1頁)

研習項目規格應包括準則 / 不同層面的考慮，以引導你就研習範圍發展所需研習項目。

(v) 研習項目意念衍生 (不多於4頁)

用概念草圖或圖片展示由腦力激盪而得的研習項目意念

(vi) 發展個人意念 (不多於6頁)

- 發展能展示研習項目規格的意念
- 食品感官評估 / 食品感官分析 (試食)
- 評估

(vii) 研習項目製作 (不多於3頁)

- 製作一個最佳 / 最合適的方案
- 生產流程圖 (包括食物安全重點控制 (HACCP) / 生產時間表 / 使用工具 / 使用材料)
- 食品感官評估 / 食品感官分析 (試食)
- 測試研習項目的規格
- 評估

(viii) 整體評估 (不多於1頁)

- 產品評估
- 過程評估
- 建議改良方法

由教師提供研習範圍的樣本 和
在教師指導，由學生自行制訂研習大綱的樣本

樣本 1

研習範圍 (飲食文化)

深入研習某種飲食文化 / 菜餚

研習大綱

研究能展示某種飲食文化 / 菜餚的精髓的宴會菜單，及如何創新地把它改變。

樣本 2

研習範圍 (食品科學與科技的延伸學習)

研習食物預備及烹調方法如何影響材料最終的味道和質感。

研習大綱

研究如何把分子料理應用於家居烹調，及分子料理如何影響材料最終的味道和質感。

資料搜集：項目 / 食譜 / 菜式分析

項目名稱	項目 A	項目 B	項目 C
成本 / 零售價	項目圖片	項目圖片	項目圖片
外觀			
質感			
味道 / 香氣			
營養資料			
包裝			
項目如何貼合其研習大綱?			

研習項目規格

例 1:

- 該宴會菜單應能展現中國文化／中式飲食的精髓
- 該宴會菜單應能增加歡樂慶祝氣氛
- 該宴會菜單應最少在以下一方面有所改良：
 - 上菜技巧
 - 選取食材
 - 食物點綴
 - 裝飾
- 所選食材應具切合該場合的寓意 (例如：婚宴應包含象徵愛的誓言的食材)
- 所選食材不應是名貴的，而應是環保的／可持續供應的

例 2:

- 在製作該用於家庭派對的甜品時，必須使用分子料理技術
- 使用分子料理技術令最少一樣食材的最終味道和／或質感有所改變
- 在選擇分子料理的技術時，應以可使用一般家用烹煮工具完成為考慮，盡量避免額外添置昂貴的烹煮工具

發展意念 (1)

項目 / 菜式名稱: _____

材料 / 份量 / 使用工具 / 方法 / 生產時間表

項目 / 菜式圖片

食品感官評估結果

營養資料

項目評估 / 遇到的問題 / 建議改良方法

成本 (每個項目 / 菜式 / 份量)

規格要點	意念 1 [✓/✗/✕]

發展意念 (2)

項目 / 菜式名稱: _____

<p>材料 / 份量 / 使用工具 / 方法 / 生產時間表</p>	<p>項目 / 菜式圖片</p>
	<p>食品感官評估結果</p>

營養資料

成本 (每個項目 / 菜式 / 份量)

項目評估 / 遇到的問題 / 建議改良方法

規格要點	意念 2 [✓ / ✗ / ✕]

發展意念 (3)

項目 / 菜式名稱: _____

材料 / 份量 / 使用工具 / 方法 / 生產時間表

項目 / 菜式圖片

食品感官評估結果

營養資料

項目評估 / 遇到的問題 / 建議改良方法

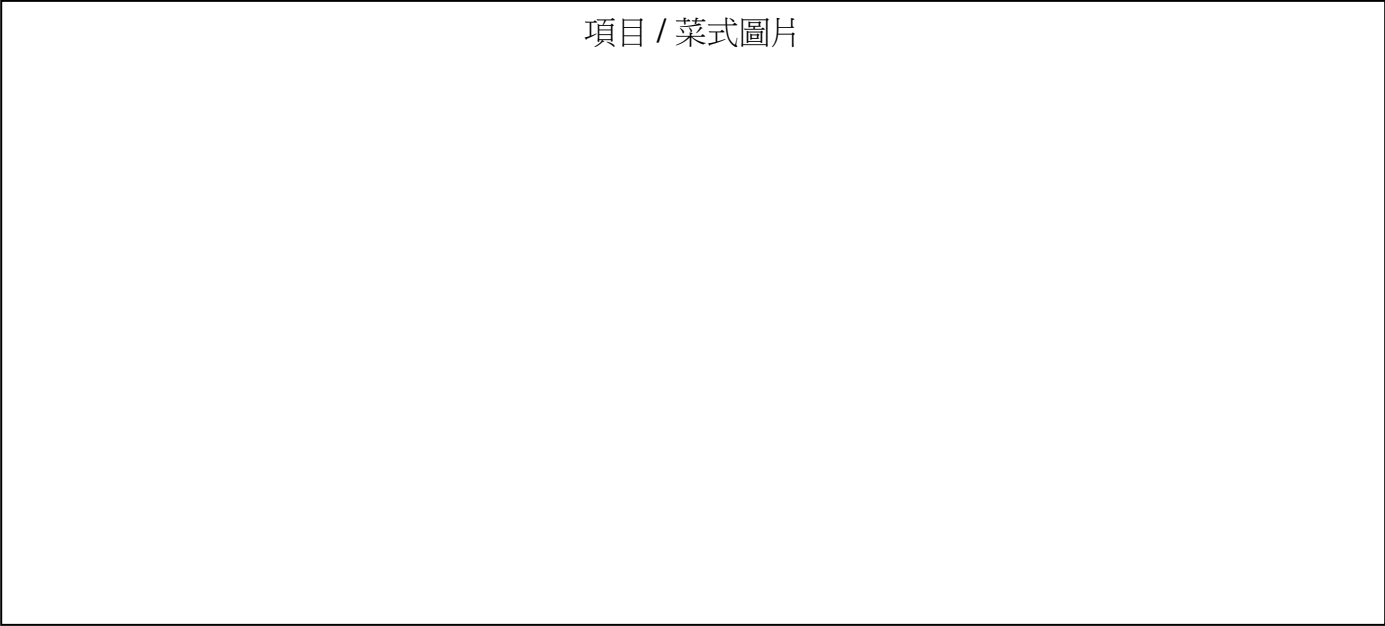
成本 (每個項目 / 菜式 / 份量)

規格要點	意念 3 [✓/✗/✕]


研習項目製作 (一個最佳 / 最合適的方案)

項目 / 菜式名稱: _____

項目 / 菜式圖片



展示項目 / 菜式生產過程的圖片



材料 / 份量 / 使用工具 /
生產流程圖 (包括食物安全重點控制 (HACCP))

營養資料

成本 (每個項目 / 菜式 / 份量)

規格要點	項目能符合規格嗎？ [✓ / ✗ / ✕]

食品感官評估結果

項目或菜式評估 / 遇到的問題 / 建議改良方法

感官描述語（形容味道的詞語）

我們使用感官評價食物，因此感官描述語指用來描述食物的外觀、味道和質感的詞語。以下詞庫列舉部分用來形容食物味道的詞語，部分詞語可用來描述食物的多項特質。列表並未納入所有感官描述詞語，請自行添加。

感官描述語			
外觀（外表）- 顏色、美感	質感（口感）- 食物和飲品在口中的感覺		風味、味道和香味
開胃 / 刺激食慾	輕型	多塊狀	醋酸味
吸引 / 引人注目	薄脆易碎	稀爛糊狀	苦
單調	有嚼勁	粉狀	淡而無味
明亮	冰凍	橡膠狀	焦味
清澈 / 分明	酥脆	黏糊糊	奶香味
冰冷	鬆脆	順滑	乾身
色彩繽紛	香脆	柔軟	肥膩
鬆脆	乾身	濕軟	魚腥味
乾身	精細	有彈性	果味濃郁
暗沉	結實	黏牙	香料味
肥膩	起泡	僵硬	過老
新鮮	易碎成小薄片 / 易脫落	柴硬 / 多筋	胡椒味
果味濃郁	冒泡	幼嫩	鹹
亮眼	油膩	濃稠	濃烈刺激
油膩	砂礫狀	稀薄	令人作嘔
健康	堅硬	硬又嚼不動	煙薰味
熱 / 辛辣	熱 / 辛辣	水淋淋	濕軟
濕潤	多汁	溫熱	酸
令人垂涎欲滴			辛辣
光滑			變質走味
濕軟			甜
美味可口			水淋淋 / 味道淡
			濕潤
			無味
			美味可口
			火候不足 / 沒煮熟