



香港童軍總會 柴灣區

Scout Association of Hong Kong Chai Wan District

✉ 香港柴灣
漁灣邨漁安樓
地下 23 號舖
🌐 chaiwanscout.org.hk
f @ [chaiwanscout](https://www.facebook.com/chaiwanscout)

檔號 File Ref. : CHW-2021-04

日期 Date : 2020年7月25日

童軍專章考驗

「停課不停學」系列 (五)

為鼓勵童軍成員在童軍活動暫停期間善用網上學習模式積極學習，本區童軍支部將繼續舉辦一系列專章考驗活動，以協助童軍成員完成專科徽章考驗。

就第五階段之專章項目，童軍成員可於家中自行完成相關事工，提交予本區委派之主考審閱及進行考驗。詳情臚列如下：

考驗項目：**H1. 烹飪 (中式) (技能組)**

形式：

1. 考生須依照**考核範圍** (見附頁) 在家中完成各項指定事工；
2. 考生須於 **2020年8月30日 (星期日)** 或以前按本區指示 (見取錄通知書電郵) 呈交有關事工予相關主考審閱；
3. 視乎個別專章項目性質，如有需要，主考將另行聯絡考生以網上遙距方式進行討論。

參加資格：持有有效童軍紀錄冊之童軍 (柴灣區成員將獲優先取錄)

費用：費用全免

截止日期：2020年8月8日 (星期六)

報名辦法：於截止日期或以前，登入 <https://forms.gle/WkdD4wvo5qvV3Fne6>，填妥網上報名表格。


備註：

1. 報名前，申請人必須仔細閱讀相關報考專章之**考核範圍** (見附頁) 及《童軍訓練綱要》之相關要求，一經報名，則代表申請人已備悉相關資料；
2. 取錄與否，均以**電郵**通知 (請確保在報名表格上填寫之電郵地址準確無誤)；
3. 考生必須完成指定之事工及考驗合格，始可獲考慮簽發專章證書。如考生取得合格成績，專章證書將以**平郵**方式寄發至申請人提供的郵寄地址 (請確保在報名表格上填寫之郵寄地址準確無誤)；
4. 專章考驗不設補考，考驗結果將以電郵公佈；
5. 考生亦可填報「香港童軍 — 童心抗疫 (二)」，以獲得「童心抗疫」(綠色)紀念章一個，詳情可參閱 [青少年活動通告第 57/2020 號](#)。

查詢：如截止日期後三天內尚未接獲通知者，可電郵至 chw.scout.course@gmail.com 與本區童軍支部聯絡。

柴灣區區總監

陳偉良

(何家騏  代行)



香港童軍總會 柴灣區

Scout Association of Hong Kong
Chai Wan District

✉ 香港柴灣
漁灣邨漁安樓
地下 23 號舖
🌐 chaiwanscout.org.hk
f @ [chaiwanscout](https://www.facebook.com/chaiwanscout)

童軍專章考驗

「停課不停學」系列 (五)

考核範圍

考生須知

- 各項考驗均不設補考，考生宜作充足準備應考。
- 所有提交之事工必須為考生自行創作及/或經考生加以整理。如有必要直接摘錄或抄錄他人版權作品或任何網上資料，必須註明出處及相關網址。一經發現事工抄襲他人作品或未有依循上述原則者，主考可予以「不合格」成績。

H1. 烹飪 (中式) (技能組)

- 考生須於 **2020 年 8 月 30 日 (星期日)** 或以前按本區指示 (見取錄通知書電郵) 呈交有關事工予相關主考審閱。如有需要，主考或會另行聯絡考生以網上遙距方式進行補充討論。

綱要要求	考驗模式
1. 知曉普通烹飪名詞： (a) 爆；(b) 醃；(c) 過冷河； (d) 慢火煮；(e) 炆；(f) 拌碟。	考生須按照取錄通知書電郵所載的指示完成網上試卷。
2. 在下列中選擇兩項調味汁而製成兩味餸菜： (a) 玻璃芡；(b) 白汁；(c) 酸甜汁； (d) 沙律醬；(e) 豉椒汁；(f) 鹵水汁。	考生須拍攝短片 (約 10 分鐘)，以紀錄五項餸菜的製作過程 (由材料準備到上碟)，並附以旁述說明製作步驟。完成菜式由家長試食，並於短片末段訪問其評語。 考生須按照取錄通知書電郵所載的指示，將短片上傳，以供主考評核。
3. 自己準備及煮出下列其中兩項食品： (a) 煎蛋餅或煎蛋角；(b) 漢堡牛肉； (c) 肉醬意粉；(d) 牛肉炒河或肉絲炒麵； (e) 免治牛肉青豆炒飯。	
4. 烹調及供應二至四人食用包括由下列(甲)、(乙)及(丙)組各選出一味： 甲組 (a) 紅燒排骨；(b) 檸汁雞翼；(c) 中式牛柳； (d) 葡國雞；(e) 洋蔥豬扒； (f) 煎釀豆腐或青椒；(g) 炒青菜；(h) 蒸魚。 乙組 (a) 西湖牛肉羹；(b) 蕃茄蛋花湯； (c) 雜錦豆腐羹。 丙組 (a) 馬豆糕；(b) 紅豆沙；(c) 綠豆沙； (d) 湯丸；(e) 燉蛋。	