



應用學習課程  
2013 - 2015



# VTC 機構成員



香港專業教育學院 (IVE)

香港知專設計學院 (HKDI)

旅遊服務業培訓發展中心 (HITDC)

行業培訓



中華廚藝 (CCTI) 青年學院 (YC)

香港高等科技教育學院 (THEi)

高等學院



學院



中心/學校/學院



# 職業訓練局(VTC)



- 香港最具規模的專業教育培訓機構
- 早於2003/04學年開始，協助教育局推行應用學習(ApL)課程試點計劃
- 已有近1萬9千名高中學生完成

# 應用學習課程 (ApL)

## 目標

- 透過應用和實踐，學習基本理論與概念；
- 培養共通能力、價值觀和態度；
- 探究和了解個人終身學習及職業的取向；
- 取得資歷認可，為繼續升學及就業作好準備。

# 資歷認可

應用學習成績

香港中學文憑

「達標並表現優異」



第三級或以上的成績

「達標」



第二級



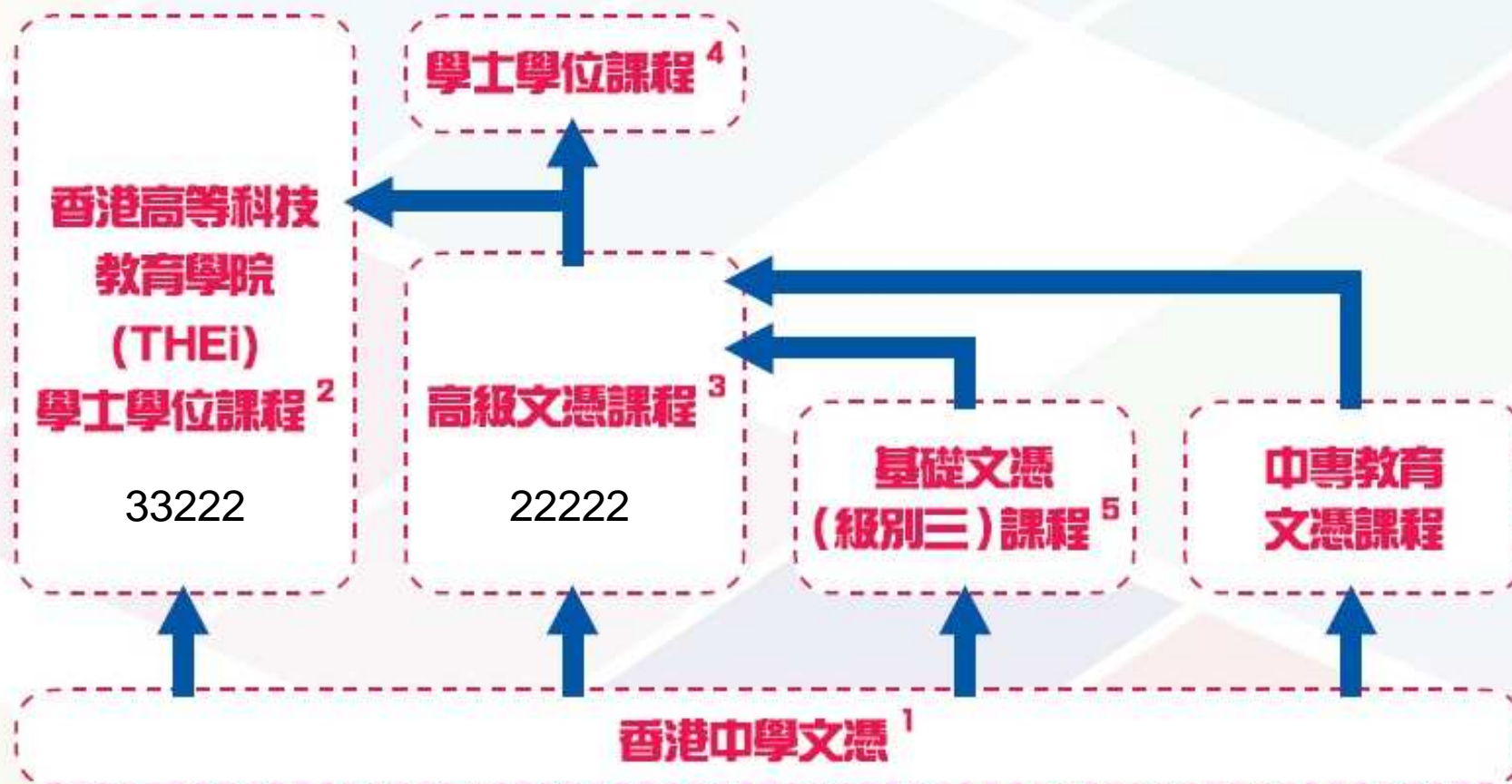
升學



就業

# ✓ VTC提供的升學途徑

## VTC 提供的升學途徑



# 應用學習課程 (ApL)

- 修業時數**
- 180 小時 (每星期一堂，每堂4小時)
  - 即課程由2013/14學年的中五年級開始，並伸展至中六年級上學期完成
- 授課語言**
- 中文 (輔以英文專用名詞)
- 課程費用**
- 所有應用學習課程的學費均獲教育局及學校全額資助

# 應用學習課程 (ApL)

- 酒店營運
- 西式食品製作
  - 廚藝分流
  - 包餅分流
- 上課地點：
  - 匯縱專業發展中心(馬鞍山)







# 「酒店營運」



單元一：款待業概覽 (24小時)



單元二：  
客務服務  
與運作  
(40小時)

單元三：  
房務服務  
與運作  
(40小時)

單元四：  
餐飲服務  
與運作  
(40小時)



單元五：酒店業的持續發展 (36小時)

# 「酒店營運」

## 單元一：款待業概覽 (24小時)

- 酒店及旅遊服務業概覽
  - 酒店從業員的基本知識
  - 優質服務概念
  - 提供優質賓客服務
- 
- 評估課業(1)： 旅遊服務業筆試 (5%)

# 「酒店營運」

## 單元二：客務服務與運作 (40小時)

- 客務部功能簡介
  - 安全、保安與緊急程序
  - 客務服務概念與程序
  - 客務服務實務操作
- 
- 評估課業(2)：  
客務服務綜合評估(20%)



# 「酒店營運」



## 單元三：房務服務與運作（40小時）

- 房務部功能簡介
  - 安全、保安與緊急程序
  - 房務服務概念與程序
  - 房務服務實務操作
- 
- 評估課業(3)：  
房務服務綜合評估(20%)





單元三：  
房務服務  
與運作  
(40小時)



# 「酒店營運」

## 單元四：餐飲服務與運作（40小時）

- 餐飲部功能簡介
  - 餐飲衛生、健康與安全
  - 餐飲服務概念與程序
  - 餐飲服務實務操作
- 
- 評估課業(4)：  
餐飲服務綜合評估(20%)



# 單元四： 餐飲服務 與運作 (40小時)



# 「酒店營運」

## 單元五：酒店業的持續發展 (36小時)

- 酒店業的趨勢與挑戰
- 選修課題：
  - 環保酒店業的發展
  - 優化賓客體驗
  - 酒店自動化的影響
  - 酒店電子營銷的應用
  
- 評估課業(5)：酒店業的持續發展專題研究 (25%)



## 「酒店營運」

- 學習活動
  - 實務訓練
  - 專題研習
  - 角色扮演
  - 業內人士講座及分享
  - 參觀業內營運實況
- 評估課業(6)： 行業參觀報告 (10%)

# 酒店營運競技大賽





# 升學及就業

## • 升學

### - 香港專業教育學院

- 酒店及餐飲業管理高級文憑
- 國際酒店款接管理高級文憑
- 旅遊及會議展覽高級文憑

### - 旅遊服務業培訓發展中心

- 酒店營運文憑
- 餐飲營運文憑



# 升學及就業

- 就業
  - 酒店服務
  - 旅遊業
  - 航班服務
  - 飲食服務
  - 會所管理
  - 主題公園管理
  - 水療服務



# 「西式食品製作」

單元一：西式烹調基礎 (48小時)

單元二：食物衛生、營養與職業安全 (20小時)

包餅分流

單元三：包餅基本食材  
(30小時)

單元四：基本包餅製作  
(70小時)

單元五：包餅專題研習  
(12小時)

廚藝分流

單元三：廚藝基本食材  
(30小時)

單元四：基本食品製作  
(70小時)

單元五：廚藝專題研習  
(12小時)

# 「西式食品製作」

## 單元一：西式烹調基礎 (48小時)

- 飲食業概覽
- 廚房設置及管理
- 優質飲食體驗
  
- 評估課業(1)：西餐款待實務評估 (5%)
- 評估課業(2)：西式食品基礎筆試 (15%)

# 「西式食品製作」

## 單元二：食物衛生、營養與職業安全(20小時)

- 食物衛生及安全
  - 營養、膳食與健康
  - 職業安全
  - 評估課業(3)：食物衛生、營養健康及職業安全筆試(15%)
    - 獲取67%或以上的分數，可獲頒授香港食物環境衛生署認可的「衛生督導員証書」
- #(可自費參加公開考試，以獲取英國皇家公共健康學會所頒授的「餐飲業食物安全二級證書」)



# 「西式食品製作」

## 廚藝分流 (112小時)

單元三：廚藝基本食材  
(30小時)

單元四：基本食品製作  
(70小時)

單元五：廚藝專題研習  
(12小時)

- 食物原材料介紹
- 廚藝科學
- 菜譜及菜式設計
- 創意伴碟設計
- 原湯、餐湯及汁醬製作
- 頭盤製作
- 主菜製作
- 甜品製作
- 特色菜譜設計及製作

- 評估課業(5)：菜式製作(20%)
- 評估課業(6)：特色菜譜設計及製作專題研習(25%)



# 「西式食品製作」



- 學習活動
  - 實務訓練
  - 專題研習
  - 業內人士講座及分享
  - 參觀業內營運實況
  - 西式食品製作大賽



# 「西式食品製作」

## 額外資歷

- 香港食物環境衛生署認可的「衛生督導員証書」
- 可自費參加公開考試，以獲取英國皇家公共健康學會所頒授的「餐飲業食物安全二級證書」



# 升學及就業

- 升學

- 香港專業教育學院

- 酒店及餐飲業管理高級文憑
    - 國際酒店款接管理高級文憑
    - 旅遊及會議展覽高級文憑

- 旅遊服務業培訓發展中心

- 西式包餅及糖藝文憑
    - 西式廚藝文憑
    - 西式烹飪及肉食處理文憑



# 升學及就業

- 就業
  - 酒店服務
  - 飲食業
  - 航空膳食服務
  - 快餐食品製造
  - 麵包及西餅製造



# 應用學習課程 (ApL)

如對應用學習課程有任何查詢，  
請與**應用學習組**聯絡

查詢熱線：**2836 1264**

傳真號碼：3527 0421

電子郵遞：[apl-enquiry@vtc.edu.hk](mailto:apl-enquiry@vtc.edu.hk)

詳情可瀏覽：<http://www.vtc.edu.hk/apl>