

應用學習自修課程

目標

- * 透過真實環境
- * 從應用和實踐中
- * 學習有關的知識和理論
- * 培養共通能力

教育局批核的課程提供機構

* 六個學習範疇

- 創意學習
- 媒體及傳意
- 商業、管理及法律
- 服務
- 應用科學
- 工程及生產

37個課程

修讀及上課模式

- 每個學生修讀不多於兩個應用學習課程
- 於課程提供機構的場地或學生就讀的學校上課
- 無需支付額外學費

成績評核

- * 在香港中學文憑證書上匯報
- * 「達標」= 香港中學文憑考試
第二級
- * 「達標並表現優異」= 第三級或以上



升學及就業用途

升學及就業路向

升讀相關課程

- 普遍**認同**學生在應用學習科所累積的學習經驗
- 報讀副學士/高級文憑，應用學習科目成績(達標)亦會**認可**

就業出路

- 加深對各行各業的認識
- 開拓**視野**
- 協助學生探討**就業及終身學習取向**
- 聘任**公務員**，接受港中應用學習科的成績

酒店營運

課程結構

1. 款待業概覽
2. 客務部運作
3. 房務服務與運作
4. 餐飲服務與運作
5. 酒店業的持續發展

升學及就業

升讀相關課程

- * 休閒及旅遊
- * 酒店管理
- * 餐飲服務管理
- * 水療服務

就業出路

- * 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

等相關工作

西式食品製作

課程結構

* 選修部份

1. 廚藝

食物原材料

廚藝/包餅科學

菜譜設計

菜式/包餅設計

創意伴碟及裝飾

湯、汁醬、頭盆、

主菜、甜品、

蛋糕、麵包製作

2. 包餅

* 核心部份

1. 西式烹調基礎

2. 食物衛生、
營養與職業安全

升學及就業

升讀相關課程

- 休閒及旅遊
- 酒店管理
- 食品生產及服務

就業出路

- 酒店服務
- 飲食服務
- 航空膳食服務
- 快餐膳食服務
- 快餐食品製造
- 麵包及食品製造
等相關工作