

新界大埔大元邨
電話：(852) 26643032
傳真：(852) 26678085
網頁：www.nthyktpdss.edu.hk
電郵：nthyktpdss@edb.gov.hk



TAI YUEN ESTATE, TAIPO, N.T.
Tel. No: (852) 26643032
Fax No: (852) 26678085
URL: www.nthyktpdss.edu.hk
Email: nthyktpdss@edb.gov.hk

新界鄉議局大埔區中學
N.T. HEUNG YEE KUK TAI PO DISTRICT SEC. SCHOOL

家長信編號：P009/25-26
各位家長：

中四應用學習課上課安排

貴子弟本學年將修讀由香港專業教育學院開辦的應用學習課程，上課詳情如下：

課程	英文傳意	酒店營運	西式食品製作
課程提供機構	香港專業教育學院		
上課地點	新界鄉議局大埔區中學	匯縱專業發展中心 (馬鞍山) 新界沙田馬鞍山恆康街2號 耀安邨(近耀謙樓)	匯縱專業發展中心 (馬鞍山) 新界沙田馬鞍山恆康街2號 耀安邨(近耀謙樓)
上課時間	逢星期四 下午1時15分至 下午4時15分	逢星期四 下午2時至下午5時或6時	逢星期四 下午2時至下午6時
開課日	2025年9月11日		
上課形式	面授課堂		
備註	詳細課程時間表，請見附件		

修讀以上課程的中四同學，將於逢星期四第五節課堂完結(即上午11時55分)後，進行午膳，並準時前往上課地點出席下午的應用學習課程課堂。

請家長於2025年9月5日(星期五)或之前填妥回條，並著貴子弟將回條交回班主任。家長如有任何查詢，歡迎致電聯絡2664 3032張靜儀老師。

校長

黃國強

2025年9月2日

家長信編號：P009/25-26

回 條

劉校長：

中四應用學習課上課安排

本人已知悉有關中四應用學習課上課安排，並當督促敝子弟依時出席所有課節。

學生姓名：_____

家長簽署：_____

班別及學號：_____ ()

家長姓名：_____

日期：_____

課程名稱：西式食品製作（甜品及包餅分流）
 班 別：BD
 學校名稱：新界鄉議局大埔區中學
 上課地點：職業訓練局馬鞍山大樓
 新界沙田馬鞍山恆康街 2 號耀安邨
 上課時間：逢星期四下午 2 時至 6 時，每課 4 小時

課堂	上課日期	學習課題（註一）
中四學年		
1	2025 年 9 月 11 日	課程簡介 學生守則、訓練場地及設施、制服安排 單元一：烹調基礎 • 餐飲業的發展
2	2025 年 9 月 18 日	單元一：烹調基礎 • 基礎廚房組織架構
3	2025 年 9 月 25 日	單元一：烹調基礎 • 基礎烹調技巧（一）
4	2025 年 10 月 2 日	單元一：烹調基礎 • 基礎烹調技巧（二）
5	2025 年 10 月 16 日	單元一：烹調基礎 • 基礎烹調技巧（三）
6	2025 年 10 月 23 日	單元一：烹調基礎 • 西餐菜式的演變與文化 • 經濟及可持續發展議題與食品趨勢
7	2025 年 11 月 6 日	單元一：烹調基礎 • 廚務管理的專業操守 • 廚房設置及器具 評估課業（1）：準備工序實務評估（註二）
8	2025 年 11 月 13 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 食物衛生及安全（一）
9	2025 年 11 月 20 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 食物衛生及安全（二） • 職業安全（一）
10	2025 年 11 月 27 日	單元二：食物衛生與職業安全 • 職業安全（二） 評估課業（2）：食物衛生及職業安全筆試（註二）

註 1：學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。

註 2：各評估課業的評估日期會因各班的施教順序而有別，確實的日期會列於課業綱要並於評估的兩個星期前發予學員。

課堂	上課日期	學習課題（註一）
11	2025 年 12 月 4 日	單元三：基本食材 • 食物材料－蛋類、乳製產品
12	2025 年 12 月 18 日	單元三：基本食材 • 食物材料－水果、乾果及堅果類
13	2026 年 1 月 22 日	單元三：基本食材 • 食物材料－酵母及麵粉類 • 食物材料－朱古力
14	2026 年 1 月 29 日	單元三：基本食材 • 食物材料－香料與香草 評估課業（3）：西式烹調基礎小型專題研習（簡述）（註二）
15	2026 年 2 月 12 日	單元三：基本食材 • 食物材料－糖、鹽及香精類 • 食物保存及儲藏（一）
16	2026 年 2 月 26 日	單元三：基本食材 • 食物保存及儲藏（二） • 菜譜及食譜設計 評估課業（3）：西式烹調基礎小型專題研習（報告呈交）
17	2026 年 3 月 5 日	單元四：基礎食品製作 • 歐陸及軟硬麵包製作（一）
18	2026 年 3 月 12 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（一） • 餐飲服務的模式
19	2026 年 3 月 26 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（二） • 餐桌擺設及禮儀
20	2026 年 4 月 9 日	單元一：烹調基礎 • 優質飲食體驗（三） • 基本飲品與咖啡
21	2026 年 4 月 16 日	單元四：基礎食品製作 • 歐陸及軟硬麵包製作（二）
22	2026 年 4 月 23 日	單元三：基本食材 • 歐陸及軟硬麵包製作（三）
23	2026 年 5 月 7 日	單元四：基礎食品製作 • 基本歐陸甜品製作（一） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（一） • 基本汁醬（一）

註 1：學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。

註 2：各評估課業的評估日期會因各班的施教順序而有別，確實的日期會列於課業綱要並於評估的兩個星期前發予學員。

課堂	上課日期	學習課題（註一）
24	2026 年 5 月 14 日	單元四：基礎食品製作 • 基本歐陸甜品製作（二） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（二） • 基本汁醬（二）
25	2026 年 5 月 21 日	單元四：基礎食品製作 • 基本歐陸甜品製作（三） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（三） • 基本汁醬（三）
26	2026 年 6 月 4 日	單元四：基礎食品製作 評估課業（4）： 基本食材筆試（註二）
27	2026 年 6 月 25 日	單元四：基礎食品製作 • 基本歐陸甜品製作（四） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（四）
28	2026 年 7 月 2 日 下午 2 時至 6 時	單元四：基礎食品製作 • 基本歐陸甜品製作（五） • 創意餅面裝飾及伴碟設計（五）

註 1：學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。

註 2：各評估課業的評估日期會因各班的施教順序而有別，確實的日期會列於課業綱要並於評估的兩個星期前發予學員。

應用學習課程 (2026/28學年)

上課時間表

[更新於：2025年8月29日]



課程名稱：酒店營運

班 別：AG

學校名稱：新界鄉議局大埔區中學

上課地點：匯縱專業發展中心（馬鞍山）新界沙田馬鞍山恆康街2號耀安邨

上課時間：逢星期四 下午 2 時至 5 時 (每課 3 小時) 或 下午 2 時至 6 時 (每課 4 小時)

課堂	上課日期	小時	學習課題 (註1)
中四學年			
1	2025年9月11日週四	4	課程簡介：學生守則、參觀訓練場地及設施、制服安排、酒店從業員之基本禮儀訓練
2	2025年9月18日週四	4	單元一：酒店營運概覽 款待業概述
3	2025年9月25日週四	4	單元一：酒店營運概覽 酒店組織架構與服務
4	2025年10月2日週四	4	單元一：酒店營運概覽 道德操守及文化議題 單元溫習
5	2025年10月16日週四	3	單元二(乙): 房務服務 功能及服務 (一)
6	2025年10月23日週四	3	單元二(乙): 房務服務 功能及服務 (二)
7	2025年11月6日週四	3	單元二(乙): 房務服務 客房整理(一)
8	2025年11月8日週六	4	單元四：酒店業的未來發展 酒店學習之旅：行業參觀/活動 1(註2) (日期暫定)
9	2025年11月13日週四	3	單元二(乙): 房務服務 客房整理(二)
10	2025年11月20日週四	4	單元二(乙): 房務服務 客房整理(三)
11	2025年11月27日週四	4	單元二(乙): 房務服務 公共地方的保養
12	2025年12月4日週四	4	單元二(乙): 房務服務 清潔劑與設備的使用
13	2025年12月18日週四	4	單元二(乙): 房務服務 實務練習
14	2026年1月22日週四	4	單元二(乙): 房務服務 評估課業 (2)：房務服務實務評估
15	2026年1月29日週四	4	單元二(甲): 前堂服務 客務部概述 功能及服務

16	2026年2月12日週四	4	單元二(甲): 前堂服務 銷售與訂房
17	2026年2月26日週四	4	單元二(甲): 前堂服務 前臺服務(一)
18	2026年3月5日週四	4	單元二(甲): 前堂服務 前臺服務(二)
19	2026年3月12日週四	4	單元二(甲): 前堂服務 賓客安全與危急應變
20	2026年3月26日週四	4	單元二(甲): 前堂服務 客人投訴的處理
21	2026年4月16日週四	4	單元一、單元二(甲): 酒店營運概覽 及 前堂服務 單元溫習
22	2026年4月18日週六	4	單元四: 酒店業的未來發展 (上午10時至下午2時) 酒店學習之旅: 酒店體驗日 (註2) (日期及時間暫定)
23	2026年4月23日週四	4	單元二(甲): 前堂服務 評估課業(1): 前堂服務實務評估
24	2026年5月7日週四	4	單元二(乙): 房務服務 單元溫習
25	2026年5月14日週四	4	單元一、單元二(甲): 單元溫習 評估課業(3): 酒店概覽及客房營運筆試 (註3)
26	2026年5月21日週四	3	單元三(乙): 西式廚房服務 基本工具與食材、基本菜色製作 (一)
27	2026年6月4日週四	3	單元三(乙): 西式廚房服務 基本工具與食材、基本菜色製作 (二)
28	2026年6月25日週四	3	單元三(乙): 西式廚房服務 基本工具與食材、基本菜色製作 (三)
29	2026年7月2日週四	3	單元三(乙): 西式廚房服務 基本工具與食材、基本菜色製作 (四) 10:00-13:00
30	2026年7月2日週四	4	單元三(乙): 西式廚房服務 基本工具與食材、基本菜色製作 (四) 14:00-18:00
	2026年7月3日週五		兩堂 後備堂
31-49	中五學年 (有待公佈)		

註1: 學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。

註2: 行業參觀及專家分享等活動詳情將由課程導師另行通知。

註3: 評估課業(3) 的評核範圍包括單元一 及單元二(甲及乙) 的所有內容。

☒ 制服
☐ 名牌
☐ 筆記

Applied Learning Course (26/28 S4 Cohort)
Class Schedule (Mode 2)
(Updated as at 29-Aug-2025)



Course: Applied Learning (Vocational English) - English Communication
Class: TA
Venue: NTHYK Tai Po District Secondary School

Module	Lesson	Date	Start Time	End Time	Learning Topic	Assessment Task Due	Learning Hours
Module 1 Listening and Speaking (QF Level 2) Secondary 4	1	11-Sep-2025 (Thu)	13:15	16:15	Course Orientation and Describing Product Features		3
	2	18-Sep-2025 (Thu)	13:15	16:15	Giving Product Demonstrations		3
	3	25-Sep-2025 (Thu)	13:15	16:15	Making Offers and Suggestions in a Product Presentation		3
	4	2-Oct-2025 (Thu)	13:15	16:15	Getting Ready for a Complete Product Presentation		3
	5	16-Oct-2025 (Thu)	13:15	16:15	Workplace Telephone Conversations		3
	6	23-Oct-2025 (Thu)	13:15	16:15	Workplace Health and Safety		3
	7	6-Nov-2025 (Thu)	13:15	16:15	Manpower Issues		3
	8	13-Nov-2025 (Thu)	13:15	16:15	Job Interviews		3
	9	20-Nov-2025 (Thu)	13:15	16:15	Script Editing and Making Decisions		3
	10	27-Nov-2025 (Thu)	13:15	16:15	Boosting Business		3
	11	4-Dec-2025 (Thu)	13:15	16:15	Getting Ready for Shooting and Uploading Video + Practice Paper I & II		3
	12	18-Dec-2025 (Thu)	13:15	16:15	Promoting Your Products	Assessment Task 1 (Mini-project)	3
	13	22-Jan-2026 (Thu)	13:15	15:15	Case Study / Practice Paper III		2
	14	29-Jan-2026 (Thu)	13:15	15:15	Revision	Assessment Task 2 (Oral Test)	2
Module 2 Reading and Writing (QF Level 2) Secondary 4	15	12-Feb-2026 (Thu)	13:15	16:15	Trade Fairs & Exhibitions		3
	16	26-Feb-2026 (Thu)	13:15	16:15	Booking a Booth for a Business Event		3
	17	5-Mar-2026 (Thu)	13:15	16:15	Selecting Products to Promote		3
	18	12-Mar-2026 (Thu)	13:15	16:15	Choosing a Hotel for a Business Trip		3
	19	26-Mar-2026 (Thu)	13:15	16:15	Promoting a Business Event		3
	20	9-Apr-2026 (Thu)	13:15	16:15	Choosing a Free Gift for a Promotion		3
	21	16-Apr-2026 (Thu)	13:15	16:15	Written Business Communication		3
	22	23-Apr-2026 (Thu)	13:15	16:15	Office Supplies Fair	Assessment Task 3b (Written Test)	3
	23	7-May-2026 (Thu)	13:15	16:15	Office Expansion		3
	24	14-May-2026 (Thu)	13:15	16:15	Business Events		3
	25	21-May-2026 (Thu)	13:15	16:15	Planning a Business Trip		3
	26	4-Jun-2026 (Thu)	13:15	16:15	Opening a New Branch	Assessment Task 3a (EP)	3
	27	25-Jun-2026 (Thu)	13:15	15:15	Case Study		2
	28	2-Jul-2026 (Thu)	10:15	12:15	Revision	Assessment Task 4 (Written Test)	2

Note 1: Subject to changes according to students' learning progress.

Note 2: Exact dates and details of the two individual visits in Secondary Five will be announced in due course.

Applied Learning Course (26/28 S4 Cohort)
Class Schedule (Mode 2)
(Updated as at 29-Aug-2025)



Course: Applied Learning (Vocational English) - English Communication
Class: TA
Venue: NTHYK Tai Po District Secondary School

Module	Lesson	Date	Start Time	End Time	Learning Topic	Assessment Task Due	Learning Hours
Module 3 Listening and Speaking (QF Level 3) Secondary 5	29	2-Jul-2026 (Thu)	13:30	16:30	Opening and body of a Presentation		3
	30	3-Jul-2026 (Fri)	9:15	12:15	Key Elements of an Effective Presentation		3
	31	3-Jul-2026 (Fri)	13:15	16:15	Using Body Language		3
	32		13:15	16:15	Handling Visual Aids		3
	33		13:15	16:15	Concluding a Presentation		3
	34		13:15	16:15	Basic Telephoning Skills		3
	35		13:15	16:15	Handling Enquiries		3
	36		13:15	16:15	Basic Face-to-Face Communication Skills		3
	37		13:15	16:15	Handling Late Payment and Delivery		3
	38		13:15	16:15	Matching Products with Customers		3
	39		13:15	16:15	Describing Products		3
	40		13:15	16:15	Script Editing and Persuasion Skills		3
	41		13:15	16:15	Case Study		3
	42		13:15	16:15	Project Rehearsal	Assessment Task 5 (Mini-project)	3
	43		13:15	16:15	Handling Problems		3
	44		13:15	16:15	Case Study		3
	45		13:15	15:15	Revision	Assessment Task 6 (Oral Test)	2
Module 4 Reading and Writing (QF Level 3) Secondary 5	46		13:15	16:15	Promoting Products on Social Media Sites		3
	47		13:15	16:15	Promoting Services on Social Media Sites		3
	48		13:15	16:15	Announcing New Products/Services on Social Media Sites		3
	49		13:15	16:15	Responding to Negative Feedback on Social Media Sites		3
	50		13:15	16:15	Presenting Product Survey Results		3
	51		13:15	16:15	Presenting Customer Survey Results		3
	52		13:15	16:15	Case Study / Revision	Assessment Task 7b (Written Test)	3
	53		13:15	16:15	Handling Orders		3
	54		13:15	16:15	Staff training		3
	55		13:15	16:15	Giving Directions		3
	56		13:15	16:15	Developing Product Promotion Plan		3
	57		13:15	16:15	Promoting Products		3
	58		13:15	16:15	Responding to Customers' Requests		3
	59		13:15	16:15	Handling Packing Problems	Assessment Task 7a (Learning Portfolio)	3
	60		13:15	16:15	Handling Complaints (I)		3
	61		13:15	16:15	Handling Complaints (II)		3
	62		13:15	15:15	Case Study / Revision	Assessment Task 8 (Written Test)	2

Note 1: Subject to changes according to students' learning progress.

Note 2: Exact dates and details of the two individual visits in Secondary Five will be announced in due course.