

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, TAI PO, 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：P010/25-26
各位家長：

中五應用學習課上課安排

貴子弟本學年將繼續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	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	匯縱專業發展中心(馬鞍山) 新界沙田馬鞍山恒康街2號耀安邨(近耀謙樓)	
上課時間	逢星期三 下午2時至下午5時或6時	逢星期三 下午2時至下午6時
開課日	2025年9月10日	
上課形式	面授課堂	
備註	詳細課程時間表，請見附件	

修讀以上課程的中五同學，將於逢星期三第五節課堂完結(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：P010/25-26

回 條

劉校長：

中五應用學習課上課安排

本人已知悉有關中五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：逢星期三下午 2 時至 6 時，每課 4 小時

課堂	上課日期	學習課題（註一）
中五學年		
26	2025 年 9 月 10 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）
27	2025 年 9 月 17 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	2025 年 9 月 24 日	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）
29	2025 年 10 月 8 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 基本朱古力製作（一）
30	2025 年 10 月 15 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 基本朱古力製作（二）
31	2025 年 10 月 22 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 基本朱古力製作（三） 評估課業（5）：菜式製作（註二）
32	2025 年 11 月 26 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 - 蛋糕及酥餅製作（一） - 基本餡料的製作（一）
33	2025 年 12 月 3 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 - 蛋糕及酥餅製作（二） - 基本餡料的製作（二）
34	2025 年 12 月 10 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 蛋糕及酥餅製作（三）
35	2025 年 12 月 17 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 蛋糕及酥餅製作（四）

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）
36	2026 年 1 月 7 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 • 蛋糕及酥餅製作（五）
37	2026 年 1 月 28 日	單元一：烹調基礎 成本控制及採購
38	2026 年 2 月 11 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（簡述）（註二）
39	2026 年 3 月 4 日	單元五：甜品及包餅專題研習 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（進度檢核）
40	2026 年 3 月 7 日 （星期六）	應用學習技能體驗日（註二）
41	2026 年 3 月 11 日	單元五：甜品及包餅專題研習 • 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（報告呈交）
42	2026 年 3 月 18 日	單元四：基礎甜品及包餅製作 蛋糕及酥餅製作（六）
43	2026 年 4 月 8 日	單元五：甜品及包餅專題研習 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（進度檢核）
44	2026 年 4 月 15 日	單元五：甜品及包餅專題研習 • 評估課業（6）：特色菜譜設計及製作專題研習（實務評估）
45	2026 年 4 月 22 日	單元五：甜品及包餅專題研習 課程重溫及回饋
	2026 年 4 月 29 日	後備課堂

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 (2025/27學年)

上課時間表

[更新於：2025年7月18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：逢星期三

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	時間	學習課題 (註1)
32-48	中五學年			
32	2025年9月10日週三	3		單元三(甲): 餐飲服務 餐飲部概述：功能及服務
33	2025年9月17日週三	3		單元三(甲): 餐飲服務 服務風格與流程(一)
34	2025年9月24日週三	4	14:00-18:00	單元三(甲): 餐飲服務 雞尾酒和咖啡製作(一)
35	2025年10月8日週三	4	14:00-18:00	單元三(甲): 餐飲服務 雞尾酒和咖啡製作(二)
36	2025年10月15日週三	3		單元三(甲): 餐飲服務 服務風格與流程(二)
37	2025年10月22日週三	3		單元三(甲): 餐飲服務 服務風格與流程(三)
38	2025年11月19日週三	4	14:00-18:00	單元三(甲): 餐飲服務 項目及宴會
39	2025年11月26日週三	4	14:00-18:00	單元三(甲): 餐飲服務 成本控制和供應鏈
40	2025年12月3日週三	4	14:00-18:00	單元三(甲): 餐飲服務 單元溫習
41	2025年12月10日週三	4	14:00-18:00	單元三(甲): 餐飲服務 評估課業(4)：餐飲服務實務評估
42	2025年12月17日週三	4	14:00-18:00	單元三: 餐廳及廚房服務 評估課業(5):餐廳及廚務營運筆試
43	2026年1月7日週三	4	14:00-18:00	單元四：酒店業的未來發展 趨勢與挑戰、綠色酒店、智慧科技與應用 評估課業（6）：酒店業的未來發展專題研習（簡述）
44	2026年1月28日週三	4	14:00-18:00	單元四：酒店業的未來發展 評估課業（6）：酒店業的未來發展專題研習（進度檢核）

45	2026年2月11日 週三	4	14:00-18:00	單元四：酒店業的未來發展 評估課業（6）：酒店業的未來發展專題研習（進度檢核）
46	2026年3月4日 週三	4	14:00-18:00	單元四：酒店業的未來發展 酒店評估課業（6）：酒店業的未來發展專題研習（報告呈交）
47	2026年3月7日 週六	4		單元四：酒店業的未來發展 酒店學習之旅 4: 行業參觀活動 / 專家分享 / ApL 技能體驗日(註四)
48	2026年3月11日 週三	4	14:00-18:00	單元四：酒店業的未來發展 評估課業（6）：酒店業的未來發展專題研習（口頭匯報）

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。