

應用學習課程 (2023/25 學年)
上課時間表 (模式一)
[更新於：2023 年 10 月 26 日]



課程名稱：酒店營運
班 別：KB (HO)[S5]
上課地點：酒店及旅遊學院 –
香港九龍九龍灣大業街 46 號職業訓練局九龍灣大樓 7 樓
上課時間：逢星期六下午 2 時至下午 6 時，每課 4 小時

課堂	上課日期	學習課題 (註 1)
中五學年		
1	2023 年 9 月 16 日	課程簡介 學生守則、訓練場地及設施、制服安排 單元一：酒店營運概覽 • 酒店從業員之基本禮儀訓練
2	2023 年 9 月 23 日	單元一：酒店營運概覽 • 款待業概述
3	2023 年 10 月 7 日	單元一：酒店營運概覽 • 酒店類型與服務風格(一)
4	2023 年 10 月 14 日	單元一：酒店營運概覽 • 酒店類型與服務風格(二)
5	2023 年 10 月 21 日	單元一：酒店營運概覽 • 道德操守及文化議題
	2023 年 10 月 28 日	單元一：酒店營運概覽 評估課業 (1)：旅遊服務業筆試 課堂取消
6	2023 年 11 月 4 日	單元一：酒店營運概覽 評估課業 (1)：旅遊服務業筆試
7	2023 年 11 月 11 日	單元三：房務服務 • 房務部概述
8	2023 年 11 月 18 日	單元三：房務服務 • 客房整理(一)
9	2023 年 11 月 25 日	單元三：房務服務 • 客房整理(二)
10	2023 年 12 月 2 日	單元三：房務服務 • 客房整理(三)
11	2023 年 12 月 9 日 (上午 9 時至下午 1 時)	單元五：酒店學習之旅 行業參觀 1 (註 2)

註 1: 學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。 註 2: 行業參觀活動詳情將由課程導師另行通知。

課堂	上課日期	學習課題 (註 1)
12	2023 年 12 月 16 日	單元三：房務服務 • 公共地方的維護及保養
13	2024 年 1 月 6 日	單元三：房務服務 • 清潔劑與設備
14	2024 年 1 月 13 日	單元三：房務服務 • 洗衣房操作和庫存 • 綠色酒店－房務部
15	2024 年 1 月 20 日	單元三：房務服務 • 客房整理實務練習
16	2024 年 1 月 27 日	單元三：房務服務 • 評估課業 (3)：房務服務實務評估
17	2024 年 2 月 3 日	單元二：客務服務 • 客務部概述
18	2024 年 2 月 17 日	單元二：客務服務 • 銷售預測與訂房(一)
19	2024 年 2 月 24 日	單元二：客務服務 • 銷售預測與訂房(二) • 前檯服務(一)
20	2024 年 3 月 2 日	單元二：客務服務 • 前檯服務(二)
21	2024 年 3 月 9 日	單元二：客務服務 • 賓客安全及危急應變
22	2024 年 3 月 16 日	單元二：客務服務 • 客人投訴的處理
23	2024 年 3 月 23 日	單元二：客務服務 • 綠色酒店－客務部 • 單元檢討及溫習
24	2024 年 4 月 6 日	單元二：客務服務 評估課業 (2)：客務服務實務評估

註 1: 學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。 註 2: 行業參觀活動詳情將由課程導師另行通知。

註 3: 行業專家分享會因應分享者之安排而作出相應調動。

課堂	上課日期	學習課題 (註 1)
25 & 26	2024年4月13日 (上午9時至下午6時)	單元五：酒店學習之旅 • 行業參觀 2-3 (註2) (暫定)
27	2024年4月20日	單元二及單元三 評估課業 (4)：客務及房務服務筆試 (註3)
28	2024年4月27日	單元四：餐飲服務 • 餐飲部概述
29	2024年5月4日	單元四：餐飲服務 • 服務風格與流程(一)
30	2024年5月11日	單元四：餐飲服務 • 服務風格與流程(二)
31	2024年5月18日	單元四：餐飲服務 • 項目及宴會(一)
32	2024年5月25日	單元六：酒店業的未來發展 • 趨勢與挑戰(一)
33	2024年6月1日	單元六：酒店業的未來發展 • 趨勢與挑戰(二) 人工智能(AI)提升賓客體驗(一)
中六學年		
34	2024年9月7日	單元四：餐飲服務 • 項目及宴會(二) • 成本控制和供應鏈
35	2024年9月14日	單元四：餐飲服務 • 雞尾酒和咖啡製作(一)
36	2024年9月21日	單元四：餐飲服務 • 雞尾酒和咖啡製作(二) • 綠色酒店－餐飲部 • 單元檢討及溫習
37	2024年9月28日	單元四：餐飲服務 評估課業 (5)：餐飲服務綜合評估(筆試)

註 1: 學習課題會因應學生學習進度而作出相應調動。 註 2: 行業參觀活動詳情將由課程導師另行通知。

註 3: 行業專家分享會因應分享者之安排而作出相應調動。

課堂	上課日期	學習課題 (註 1)
38	2024 年 10 月 5 日	單元四：餐飲服務 評估課業 (5)：餐飲服務綜合評估(實務試)
39	2024 年 10 月 12 日 (上午 9 時至下午 1 時)	行業參觀 4 ^(註 2) (暫定)
40	2024 年 10 月 19 日	單元六：酒店業的未來發展 • 人工智能(AI)提升賓客體驗(二) • 綠色酒店 評估課業 (6)：酒店業的未來發展專題研習 (簡述)
41	2024 年 10 月 26 日	單元六：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)
42	2024 年 11 月 3 日	單元六：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)
43	2024 年 11 月 10 日	單元六：酒店業的未來發展 行業專家分享 ^(註 3) (暫定)
44	2024 年 11 月 17 日	單元六：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 (報告呈交)
45	2024 年 11 月 26 日	單元六：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: 行業參觀活動詳情將由課程導師另行通知。

註 3: 行業專家分享會因應分享者之安排而作出相應調動。