

應用學習課程 (2020/22 學年)  
上課時間表 (模式一)  
[更新於：2021 年 10 月 15 日]



課程名稱：酒店營運  
班 別：TA (HO)  
上課地點：酒店及旅遊學院 –  
新界天水圍天河路 11 號 6 樓  
上課時間：逢星期六上午 9 時至下午 1 時，每課 4 小時

**\*\*如因停課而有在線學習安排，VTC 將以電話短訊通知個別學員\*\***

課堂	上課日期	學習課題 (註 1)
<b>中五學年</b>		
1-27	2020 年 9 月 19 日至 2021 年 4 月 17 日	參考 2021 年 2 月 5 日發出之時間表
28	2021 年 4 月 24 日	單元四：餐飲服務 • 餐飲部概述
29	2021 年 5 月 8 日	單元四：餐飲服務 • 服務風格與流程(一)
30	2021 年 5 月 15 日	單元四：餐飲服務 • 服務風格與流程(二)
31	2021 年 5 月 22 日	單元四：餐飲服務 • 服務風格與流程(三)
32	2021 年 5 月 29 日	單元五：酒店學習之旅 行業參觀 2 <sup>(註 2)</sup> (暫定) 評估課業 (4)：行業參觀報告 (於參觀後的兩星期後呈交)
33	2021 年 6 月 5 日	單元四：餐飲服務 • 項目及宴會 單元六：酒店業的未來發展 • 行業專家分享 <sup>(註 3)</sup>
<b>中六學年</b>		
34	2021 年 9 月 4 日	單元四：餐飲服務 • 項目及宴會

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)
35	2021 年 9 月 11 日	單元四：餐飲服務 • 成本控制和供應鏈 • 雞尾酒和咖啡製作(一)
36	2021 年 9 月 18 日	單元四：餐飲服務 • 雞尾酒和咖啡製作(二) • 綠色酒店－餐飲部
37	2021 年 9 月 25 日	單元四：餐飲服務 • 服務風格與流程(實務練習)
38	2021 年 10 月 2 日	單元六：酒店業的未來發展 行業專家分享 <sup>(註 3)</sup> 單元四：餐飲服務 評估課業 (5)：餐飲服務綜合評估(筆試)
39	2021 年 10 月 9 日 (惡劣天氣停課)	單元四：餐飲服務
	2021 年 10 月 16 日	評估課業 (5)：餐飲服務綜合評估(實務試) • 單元檢討
40	2021 年 10 月 23 日	單元六：酒店業的未來發展 • 趨勢與挑戰 評估課業 (6)：酒店業的未來發展專題研習 (簡述)
41	2021 年 10 月 30 日	單元六：酒店業的未來發展 • 人工智能(AI)提升賓客體驗 評估課業 (6)：酒店業的未來發展專題研習 (進度檢核)
42	2021 年 11 月 6 日	單元六：酒店業的未來發展 • 「一帶一路」倡議下新市場的開創 • 綠色酒店 評估課業 (6)：酒店業的未來發展專題研習 (進度檢核)
43	2021 年 11 月 13 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)
44	2021 年 11 月 20 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	2021 年 11 月 27 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。