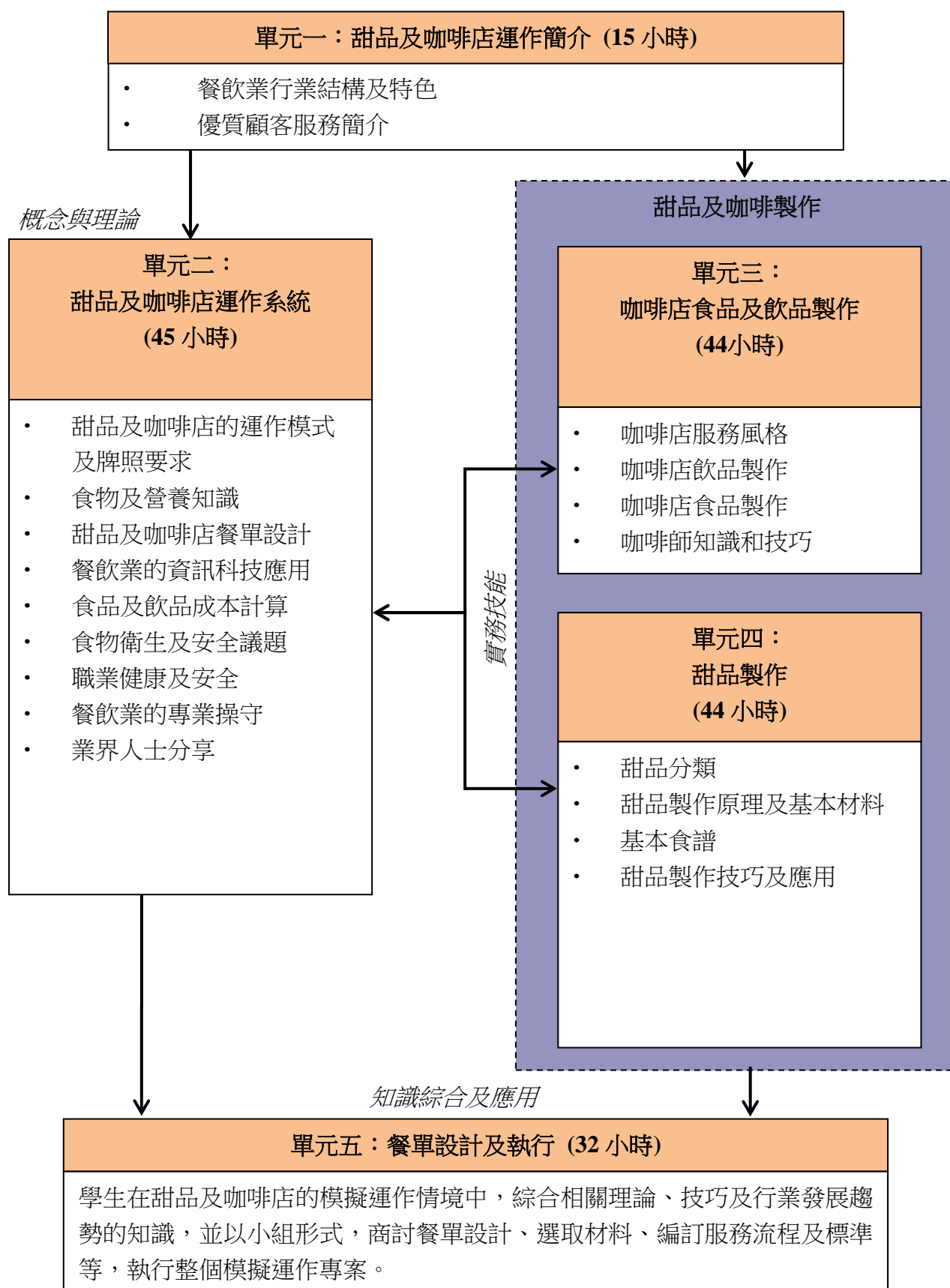


應用學習（高中課程）

2020-22 學年

項目	內容
1. 科目名稱	甜品及咖啡店營運
2. 課程提供機構	香港專業進修學校
3. 學習範疇／課程組別	服務／食品服務及管理
4. 教學語言	中文或英文
5. 學習成果	<p>完成本科目後，學生應能：</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 描述甜品及咖啡店的服務文化及行業發展； (2) 展示甜品及咖啡店食品的基礎產品知識、設計及製作的認識； (3) 於餐飲製作過程中，展示及應用食物衛生和職業安全的知識； (4) 於甜品及咖啡店運作中展示明辨性思考、解難能力及創意思維； (5) 建立與甜品及咖啡店運作相關的個人紀律、團隊協作能力及專業操守；及 (6) 提升相關範疇之升學及就業發展所需的自我認知。

6. 課程圖 - 組織與結構



7. 情境

- 有關升學及職業發展路向的資訊有助提升學生對應用學習課程相關行業及發展機會的了解。在升學及就業方面，成功完成應用學習課程的學生仍須符合有關機構的入學或入職要求。
- 應用學習課程在升學及就業的資歷認可，由個別院校及機構自行決定。教育局和應用學習課程提供機構將繼續尋求有關的資歷認可，以便完成應用學習課程的學生為升學及就業作好準備。

