

職場軟實力 Kỹ năng mềm nơi làm việc			2	2																			
營養學 Dinh dưỡng học			2	2																			
職場倫理 Lí thuyết tác phong nơi làm việc			2	2																			
餐飲服務技 能(二) Kỹ năng phục vụ nhà hàng 2			3	3																			
西點蛋糕製 作 Thực hành bánh ngọt kiểu Tây			4	4																			
小計 Tổng phụ	15	15	19	19	小計 Tổng phụ	10	10	12	12	小計 Tổng phụ	10	10	7	7	小計 Tổng phụ	2	2	2	2	77	77	75	75
專業選修	酒類知識導 論 Giới thiệu kiến thức về rượu	2	2		進階麵包製作 Thực hành bánh mỳ nâng cao	4	4			亞洲烹調(二) Ẩm thực Châu Á 2	4	4			中式點心 Điểm tâm phương Đông	4	4						
	產業論壇 Diễn đàn công nghiệp	2	2		基礎餅乾製作 Thực hành bánh quy cơ bản	4	4			葡萄酒品評 Bình phẩm rượu nhỏ	2	2			校外實習(五) Thực tập 5	6	6						
	世界飲食文 化 Văn hóa ẩm thực thế giới			2	2	美食拍攝技巧 Kỹ thuật chụp ảnh ẩm thực			2	2	雞尾酒調製 Điều chế Cocktail	2	2		西餐烹調(二) Ẩm thực phương Tây	4	4						
						進階西點蛋糕製 作 Thực hành bánh ng ọt kiểu Tây cao cấp	4	4			校外實習(四) Thực tập 4			6	6	法式點心 Điểm tâm kiểu Pháp			4	4			
											歐式麵包製作 Thực hành bánh mỳ Châu Âu			4	4	校外實習(六) Thực tập 6			6	6			
											菜單設計與說菜 技巧 Thiết kế thực đơn và kỹ năng giới thiệu			2	2	中餐烹調 Chế bi ến ẩm thực Phương Đông			4	4			
											咖啡烘豆與調製 拉花 Cà phê sấy và điều chế kéo hoa			3	3								
小計 Tổng phụ	4	4	2	2	小計 Tổng phụ	8	8	6	6	小計 Tổng phụ	8	8	15	15	小計 Tổng phụ	14	14	14	14	71	71	75	75
合計 Tổng cộng	26	31	23	23	合計 Tổng cộng	18	18	18	18	合計 Tổng cộng	18	18	22	22	合計 Tổng cộng	16	16	16	16	157	162	154	154
畢業門檻 Điều kiện tốt nghiệp	1 中五生畢業條件應增 12 個畢業學分數。 Các yêu cầu tốt nghiệp của mẫu 5 nên được tăng lên 12 tín chỉ tốt nghiệp.																						
備註 Chú thích																							