



致：全體同學
副本：全體同工
由：教務及質素保證經理
事由：調整教學安排
日期：二零二二年四月十九日

政府於 2022 年 3 月 21 日宣布小學、國際學校及幼稚園將從 2022 年 4 月 19 日開始，恢復面授課堂，本院現相應調整教學安排。

由 2022 年 4 月 19 日起，本院將會陸續恢復實習課堂。至於非實習課堂，則部份恢復面授，部份仍上網課，直至另行通知。

面授課堂的一般安排

鑑於疫情反覆，本院鼓勵同學和教職員定期進行快速抗原測試，例如每週一次。倘若大家回校前感到身體不適，請立即做檢測，取得陰性結果，才可上課。

實習課堂的特別安排

由於廚藝和咖啡課程的同學和教職員或需除下口罩試味，為安全起見，本院規定他們在實習課堂上課當日，務須先進行快速抗原測試，取得陰性結果，並立即將檢測結果的照片發給本院指定職員作為紀錄，方可上課。

本院提供實習課堂的廚藝和咖啡課程如下：

- 1) 酒店及旅遊管理高級文憑 [Higher Diploma in Hotel and Tourism Management]:
 - 專業咖啡技巧 [Professional Coffee Skills Development]
- 2) 款待學文憑(國際廚藝及精品咖啡) [Diploma in Hospitality Studies (International Culinary Arts & Specialty Coffee)]:
 - 美食學與創意 [Gastronomy and Innovation]
 - 廚藝基礎技巧 [Fundamentals of Culinary Techniques]
- 3) 毅進文憑 (咖啡調配及西式糕點製作) [Diploma Yi Jin (Barista Skills and Pastry & Dessert Production)]:
 - 咖啡調配 [Barista Skills]
 - 西式麵包及烘焙食品製作 [Bread and Bakery Product Production]
- 4) 咖啡技巧及國際廚藝專業文憑 [Professional Diploma in Coffee Skills & International Culinary Arts]:



- 咖啡沖煮及製作技巧 [Brewing and Barista Skills]
 - 美食學感官品鑒 [Sensory Evaluation]
 - 精品廚藝技巧 [Entremets and Artistic Skills]
- 5) 國際廚藝專業文憑 [Professional Diploma in International Cuisine]
 - 6) 咖啡技巧專業文憑 [Professional Diploma in Coffee Skills]
 - 7) 國際美食學及廚藝工匠證書 [Certificate in International Gastronomy & Culinary Craftsmanship]
 - 8) 國際美食學證書 [Certificate in International Gastronomy]
 - 9) 廚藝工匠證書 [Certificate in Culinary Craftsmanship]
 - 10) 國際甜品及烘焙證書 [Masterclass in International Art of Pastry and Bread Making]

謹此提醒大家在校園內必須嚴格遵守所有防疫措施，包括在進入校園時必須使用「安心出行」流動應用程式，在校園內時刻配戴口罩，並保持適當社交距離。最新「疫苗通行證」接種時間表可於政府官網 https://www.coronavirus.gov.hk/pdf/vp_t1_CHI.pdf 下載。

此外，有經濟需要的同學可向校務處登記免費索取快速抗原測試包。倘若個別同學或教職員得悉快速抗原測試結果為陽性、接獲通知須作強制檢測、或與確診感染新冠肺炎的人士有緊密接觸，請勿回校上課，應盡快通知本院及留在家中。

由於本院課程種類繁多，故有不同的教學安排。相關學系/課程主任將會進一步以電郵或 whatsapp 通知同學最新教學安排，請大家密切留意。

最後，謹祝大家平安喜樂！身體健康！