



HTShum

應用學習APL

什麼是應用學習(APL)

- 香港中學文憑試：乙類科目
- 由大專院校及專業機構提供
- 獲教育局全數資助學費
- 修讀年期：F4 – F5

目的

- 提供與職業相關情景
 - 加深對各行發展認識，拓闊眼界
- 透過知識應用與實踐活動
 - 培養職業相關的能力和共通能力
- 高中階段
 - 有機會取得職業資歷認可證書

七個學習範疇：

- 創意學習
- 媒體及傳意
- 商業、管理及法律
- 服務
- 應用科學
- 工程及生產
- 應用學習（職業英語）

評核

- 成績 → 列於香港中學文憑證書
- 不設公開考試
 - 同學的表現 → 課程提供機構評核
 - 平日課業表現評定

ApL評級	文憑試評級
達標	第2級
達標並表現優異 (I)	第3級
達標並表現優異 (II)	第4級

升學

- 學士學位課程
 - 三種情況，視乎院校及課程
 - 作為選修科目
 - 給予額外分數
 - 作為額外的輔助資料
- 副學位課程
 - 達到第二級或以上成績，便可作為選修科目

上年度ApL科目

- 電競科技 (工程及生產範疇)
- 甜品及咖啡店營運 (創意學習範疇)

成績統計

科目 Subject	年份 Year	百分率 Percentage			
		達標並表現優異(II) Attained with Distinction (II) Lv 4	達標並表現優異(I) 或以上 Attained with Distinction (I) or above Lv 3	達標或以上 Attained or above Lv 2	未達標 Unattained
酒店營運 Hotel Operations	2018	4.4	18.9	90.0	10.0
	2019	3.7	17.6	95.4	4.6
	2020	2.4	11.9	90.5	9.5
甜品及咖啡店營運 Pâtisserie and Café Operations	2018	7.8	20.9	93.0	7.0
	2019	7.3	26.3	86.2	13.8
	2020	6.1	23.9	98.9	1.1

Source: HKEAA -2020年香港中學文憑考試 歷年報考情況及成績統計

電競產業 - 多元化的技術人才需求

媒體設計及製作

網絡及串流技術

商業及項目管理

市場推廣

- 遊戲設計與開發
- 電競選手
- 戰隊管理
- 實況主播
- 數據分析



升學機會

升學機會：
電競／數碼媒體及娛樂／資訊科技
工商管理／體育及康樂管理
相關學士學位

eSports/Digital Media and Entertainment
Information Technology/Business Administration
Sports and Recreation
Relevant Bachelor Degree Programmes

電子競技高級文憑
Higher Diploma in eSports

電競科技（高中應用學習）證書
Certificate in eSports Technology
(Senior Secondary Applied Learning)

評估 - 電競科技

課業編號	課業名稱	評估方法	課業簡介
1	電競生態系統研究	書面報告及口頭匯報	通過資料搜集，學生以小組形式探討香港與其他國家電競商業生態系統的差異。學生以小組形式提交書面報告及進行口頭匯報。
2	電競賽事策劃和商業生態系統測驗	筆試	學生需要完成關於電競賽事策劃和商業生態系統的筆試，題型包括選擇題及問答題等。
3	電競賽事策劃和旁述技巧	專題製作	學生須準備一份可行的電競比賽方案，並記錄 5 分鐘的電競比賽旁述。學生必須運用所學到的相關知識和技能，並證明他們對電競比賽的策劃，工作分配和溝通技巧的理解。
4	電競網絡架構設置	實務評估	學生須運用技術知識來設計，設置和解決電競賽事的網絡架構問題以展現對網絡和安全問題的理解。
5	電競網絡和在線串流技術	筆試	學生需要完成關於電競網絡和在線串流技術的筆試，題型包括選擇題及問答題等。
6	電競在線串流架構設置	實務評估及口頭匯報	學生以小組形式運用技術知識來設計，設置和解決電競賽事的在線串流架構問題。學生需要進行口頭匯報以總結他們遇到的困難和所採用的解決方案。

甜品及咖啡店營運

ApL@港專 x YouTube LIVE導引課程活動【初中】

歡迎中學老師、學生及家長登記參與港專「初中應用學習導引課程（網上模式）」了解港專「甜品及咖啡店營運」應用學習課程。

甜品及咖啡店營運

課程資訊

YouTube LIVE 導引課堂

- 學生可嘗試與導師一起製作一個特色甜品、咖啡或咖啡特飲
- 不同咖啡拉花技巧示範

登記/參與 LIVE 導引課堂

課程報名及諮詢

WhatsApp LIVE Chat @5410 7170

ApL@港專 x YouTube LIVE導引課程活動【初中】

24/4, 星期六

10am | 甜品及咖啡店營運

Coffee Lab Asia、
精品咖啡協會(SCA)

- 提供參觀企業機會

課程結構

- 甜品及咖啡店運作簡介 (15小時)
- 甜品及咖啡店運作系統 (45小時)
- 咖啡店食品及飲品製作 (44小時)
- 甜品製作 (44小時)
- 餐單設計及執行 (32小時)

評估 - 甜品及咖啡店營運

課業編號	課業名稱	評估方法	課業簡介
1	測驗 - 行業知識、食物衛生及食物安全	筆試	學生須完成一份有關基礎行業知識、食物衛生及食物安全的筆試。題目形式包括選擇題及简答题。
2	咖啡店服務及產品製作	實務評估	學生須在特定主題的實務評估中展示有關咖啡店服務及產品製作的能力。
3	甜品店服務及產品製作	實務評估	學生須在特定主題的實務評估中展示有關甜品店服務及產品製作的能力。
4	測驗 - 甜品及咖啡店產品與服務	筆試	學生須完成一份有關甜品及咖啡店產品與服務知識的筆試。題目形式包括選擇題、简答题及長答题。
5	甜品或咖啡店模擬運作 (I)	計劃書	學生須提交一份模擬運作計劃書，內容包括主題、餐單設計、材料選擇、食譜及服務流程。
6	甜品或咖啡店模擬運作 (II)	實務評估及口頭匯報	學生須以小組形式，根據指定計劃書，模擬運作一家具食品及飲品製作的甜品或咖啡店，並就模擬運作作出口頭檢討報告。

7. 炭燒咖啡起源於哪個國家？

- A. 中國
- B. 英國
- C. 美國
- D. 日本

4. 下圖的咖啡壺名稱是什麼？



9. 下列哪一項不是烘焙中鹽的作用？

- A. 加麵糰的彈性及韌性
- B. 增加金黃顏色
- C. 調整成品甜度的作用
- D. 增加蛋白體積

10. 中筋麵粉的蛋白質含量為 ___% 以上。

- A. 12.5
- B. 10.5
- C. 8.5
- D. 6.5

11. 製作意大利芝士蛋糕 Tiramisu 通常使用哪類型的乳酪？

- A. 硬質乳酪
- B. 軟質乳酪
- C. 非熟成乳酪
- D. 半硬質乳酪

1. 試按照以下資料提供來完成計算項目。麵包師現製作甜餐包 30 個，每個麵糰重 70 克，預算損耗 5%，請分別計算出下列各項材料重量。(15 分)

I. 麵糰總重 (2 分)

II. 烘焙系數 (2 分；需四捨五入取至小數第一位)

III. 各材料重量 (11 分；需四捨五入取整數)

材料名稱	百分比%	重量(克)
高筋麵粉	120	(a)
S-5000	2	(b)
奶粉	6	(c)
快發酵母	1.5	(d)
細砂糖	15	(e)
鹽	2	(f)
全蛋	6	(g)
水	56	(h)
芝麻	8	72
葡萄乾	26	(i)
白油	3	(j)
合計	245.5	

結語

1. 培養共通能力和職業入門技能，促進未來升學及就業
2. 實踐與理論並重
3. 平日課業表現評定
4. 取得職業資歷認可證書