HKCT INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION
港專學院

「西式糕點與糖藝高級文憑」課程內容

第一學年

- 歐式麵包製作
- 手工藝術蛋糕製作
- 西式廚藝基礎培訓
- 餐飲營運
- 餐飲服務
- 食品理論
- 基礎巧克力及糖藝知識
- 烘焙與西式糕點製作原理
- 工作基礎服務學習
- 旅遊及款待業銷售市場學
- 旅遊及款待業人力資源管理
- 學術英語技巧
- 法語文化與烹飪藝術
- 人工智能實踐

第二學年

- 旅遊與款待業營商環境
- 高級酥皮糕點創意研習
- 當代蛋糕藝術與甜點設計
- 巧克力及糖藝
- 美食學
- 專題研習: 烘焙與糕點
- 工作實習
- 工作基礎服務學習

備註：
課程的評審資格尚待香港學術及職業資歷評審局最後批准。

最近更新日期：2026 年 3 月