

中五旅遊與款待科學年評估考核範圍

第 20 課	酒店餐飲部運作
第 21 課	餐飲服務的分類與營運模式
第 22 課	餐單的基本知識
第 23 課	餐飲服務基本知識
第 24 課	廚房運作的基本知識
第 25 課	食物安全及個人衛生(I) — 食物污染的種類
第 26 課	食物安全及個人衛生(II) — 食物安全要點與處理工序
第 27 課	基本世界地理概念
第 28 課	景點的作用與功能
第 29 課	景點的類型與旅遊目的地的形象
第 30 課	世界十大旅遊目的地
第 E1 課	主題公園的基本概念
第 E2 課	主題公園的成功因素
第 31-37 課	世界的主要旅遊目的地
第 38 課	顧客服務的性質
第 39 課	旅遊與款待服務員工的個人特質

考試形式：

甲部：選擇題	24 分	
乙部：資料回應題	16 分	(2 題)
丙部：論述題	40 分	(3 題選答 2 題)