

9 實踐中學習

旅遊學院附設兩所實習單位，分別為望廈賓館及教學餐廳。在專業導師的指導下，學生可於現實工作環境中得到寶貴的學習經驗並掌握到實際操作技巧。兩所實習單位均對公眾開放，且不收取政府稅及附加服務費。

望廈賓館

透過一連串推廣活動以及與不同機構的合作，望廈賓館吸引了更多房客，且嘗試拓展商務旅客市場，為各級學生提供了更多實習機會，加強了其作為實習單位的功能。在2003年，賓館進行了內部改善工程，為房客提供更舒適的環境。此外，亦強化了教學方面的硬件設施，如擴大接待處櫃台、加設訂房及接線系統模擬課室等，以期有最佳的培訓設備於新學年供學生使用。

旅遊學院教學餐廳

作為一個實習單位，教學餐廳致力提供一個最適合的學習環境，來培訓優質的酒店業專才，使其服務質素達至國際水平。學生除了能認識特色的澳門菜外，亦可透過定期推出的國際美食節，增加對各地道佳餚的了解。由於SARS肆虐鄰近地區，教學餐廳在2003年只舉辦了一個美食週。在4月期間，邀請了台灣高雄餐旅學院中廚系講師陳嘉謨及謝旭初來協辦『寶島風味週』。另外，學生亦有機會參與特定餐飲(2003年5月份時希臘領事宴客)及其他餐飲活動。

教學餐廳的六位導師除了培訓旅遊學院學生外，還培訓中葡及利瑪竇中學學生。

另外，旅遊學院教學廚房的運作由十二位專業廚師負責，讓一年級酒店管理系學生在一個實際運作的廚房中進行學習。此外，教學餐廳還與其他機構，如政府機關、酒店以及餐廳等，合辦培訓課程。