

高中應用學習調適課程 (2017-2019年度)
第二學年 教學時間表 (2018/19學年)

課程提供機構 職業訓練局展亮技能發展中心(屯門)

科目代碼 2017190803B

課程 包餅製作B

班別編號 --

模式 一

教學語言 中文

課堂	日期	時間	單元	課題	上課場地	導師姓名
第二學年						
31	20-09-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	蘋果班戟及香蕉班戟製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
32	27-09-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	藍莓撻製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
33	04-10-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	巧克力慕絲製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
34	11-10-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	牛油曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
35	18-10-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	合桃曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
36	25-10-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	巧克力曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
37	01-11-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	愛心曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
38	08-11-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	檸檬曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
39	15-11-2018 (四)	13:00-15:00	全人發展及工作共通能力(六)	認識工作世界	課室	許嘉豪 許蘇筱梅
		15:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	雪球曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
40	22-11-2018 (四)	13:00-15:00	全人發展及工作共通能力(六)	培養與人合作的精神及團隊工作的能力	課室	許嘉豪 許蘇筱梅
		15:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	綠茶曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
41	29-11-2018 (四)	13:00-15:00	全人發展及工作共通能力(六)	認識正確的工作態度和重要性，並保持良好的工作習慣	課室	許嘉豪 許蘇筱梅
		15:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	花生曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
42	06-12-2018 (四)	13:00-15:00	全人發展及工作共通能力(六)	學習時間管理	課室	許嘉豪 許蘇筱梅
		15:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	杏仁曲奇餅製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
43	13-12-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	法式麵包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
44	20-12-2018 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	芝士麵包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆

27-12-2018、03-01-2019 停課二週						
45	10-01-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	辮包(二至五辮)製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
46	17-01-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	方包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
47	24-01-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	吞拿魚麵包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
48	31-01-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎麵包製作(三) 飲食安全衛生(五)	忌廉麵包製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
07-02-2019、14-02-2019 停課二週						
49	21-02-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	海棉蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
50	28-02-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	牛油蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
51	07-03-2019 (四)	13:00-17:00	行業參觀		待定	鄭美絹 麥來和 吳少恆
52	14-03-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	捲蛋蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
53	21-03-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	巧克力泡芙蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
54	28-03-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	雜果忌廉蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
55	04-04-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	栗子蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
56	11-04-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	日式芝士蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
57	18-04-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	瑞士芝士蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
25-04-2019 停課一週						
58	02-05-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	孖寶芝士蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
59	09-05-2019 (四)	13:00-17:00	基本烹調方法(二) 基礎西點實務製作(四) 飲食安全衛生(五)	美國芝士蛋糕製作的知識及技巧	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆
60	16-05-2019 (四)	13:00-17:00	課程總結	-學生表現評估 -課程回顧 -學生對課程的意見	飲食業實務工場	麥來和 吳少恆